

SOGO®



Human Technology

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



Extractor de Jugos
Juice Extractor
Centrifugeuse de Jus
Centrifugas de Sucos
Spremiagrumi
Entsafter

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

ref. SS-5105





Manual de Instrucciones

Estimado cliente, gracias por elegir nuestra licuadora. Por favor, lea este manual cuidadosamente para asegurarse de que funciona este producto en forma correcta. Asegúrese de leer cuidadosamente el Capítulo I "Precauciones de seguridad".
(Las especificaciones de este manual de funcionamiento están sujetos a cambio sin previo aviso.)

INTRODUCCIÓN

- Gracias por elegir nuestra licuadora. Especialmente nos preparó este manual de funcionamiento para dar orientación sobre cómo usar y mantener este producto. Antes de usar este producto, lea este manual cuidadosamente y bien para la referencia futura.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Este manual de instrucciones también se puede descargar desde nuestra página web www.sogo.es

- La tensión de entrada de CA del producto 220-240V ~ 50Hz, confirme que antes de empezar.
- Por favor, desconecte la alimentación antes de realizar cualquier desmontaje, montaje o ajuste de las piezas del producto.
- No repare, desmontando la máquina, si se produce algún daño al cable de alimentación o de cualquier daño que se encuentra el producto.
- Si el filtro de extractor de jugo está dañado, no utilice este producto.
- Por favor, siempre verificar la instalación correcta de piezas desmontables, como el filtro de extractor de jugo y la cabeza cubierta antes de conectar la alimentación.

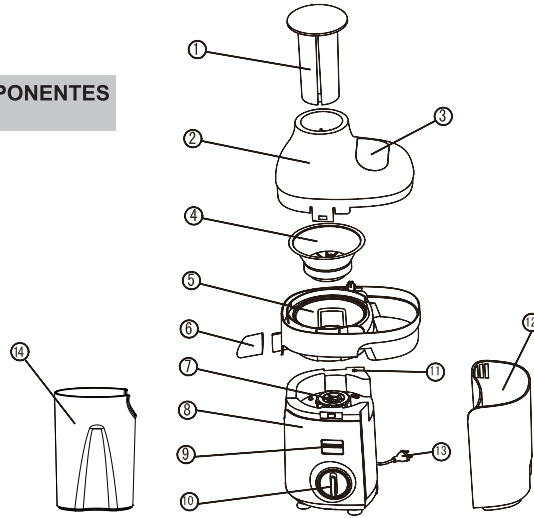
- En la operación, es prohibido poner las manos u objetos punzantes en la entrada de alimentación y a los objetos en lugar de la varilla de empuje. En caso de cualquier accidente, por favor, mantenga sus ojos lejos de la abertura de alimentación.
- Para evitar lesiones o daños en el producto, es necesario para mantener su cuerpo u otros objetos duros lejos de filtro de extractor del zumo, rueda del motor y cuchillo revolviendo durante todo el período de puesta en marcha del producto.
- En la función de extracción de jugo, después de la finalización del procesamiento, por favor, espere el motor y el filtro de extractor de jugo que paren y apagar antes de retirar las piezas desmontables de la máquina.
- Por favor, trabajar estrictamente de conformidad con el tiempo de trabajo nominal: zumo exprimido no más de 1 minuto en sucesión; una parada de 2 minutos y, a continuación empezar de nuevo. El método adoptado se prolonga la vida útil.
- Si el producto deja de funcionar en la operación, que puede ser causada por el motor térmico de protección, por favor, apague y reinicie después de enfriar unos 20-30 minutos.
- Para evitar los daños causados por sobrecarga térmica, que está prohibido desinfectar las partes del producto con agua caliente y horno de microondas más

de 80°C. Las piezas que entran en contacto con materiales con todos los alimentos han pasado el certificado de higiene de los alimentos que son limpios, sanitarios y fiables.

- El cuerpo de la máquina no se debe poner y lavarse en el agua u otro líquido (pañó suave disponible).
- El producto no se debe limpiar con la lana de acero, limpiadores abrasivos o líquidos corrosivos. ej., gasolina o acetona.
- El producto se debe mantener fuera del alcance de los niños, y no que se va a utilizar o desempeñado por una persona con discapacidad o trastorno mental o en el sentido o sin experiencia y los conocimientos pertinentes
- Frutas y verduras con el núcleo, las semillas duras, de piel gruesa o cáscara dura deben retirarse de ellos antes de procesar.
- El producto es para uso personal o doméstico.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con una incapacidad o falta de experiencia y conocimientos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños sin supervisión.

- Siempre desconecte el aparato de la red si se deja desatendido y antes de montar, desmontar o limpiar.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
- No utilice este aparato con un programador, contador u otro dispositivo que puede poner el aparato en marcha automáticamente porque es peligroso.
- Compruebe el enchufe de la red y el adaptador de alimentación con regularidad por si pudieran estar dañados y así evitar daños. En caso de daños en el cable de alimentación o el enchufe deberán ser cambiados por el fabricante, o por un experto cualificado, con el fin de evitar el peligro.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue por los bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y las llamas. Para sacar el enchufe de la red nunca tire del cable.

CAPÍTULO II COMPONENTES Y FUNCIONES



1 Empujador

Mientras se pone el material alimenticio, presione suavemente contra el filtro de extracción del zumo - mejorar la eficiencia

2 Cubierta superior

Cubierta superior, conectado con el cuerpo de la máquina, desempeña un papel importante en la extracción de jugo y seguridad

3 Ventana transparente

El proceso de prensado es visible

4 Colador

El colador en la parte inferior del colador muele frutas y verduras, con el colador en el lado filtrando el jugo y separar la pulpa

5 Anillo central

Recibe y exporta el jugo separados por el colador

6 Boquilla para jugo

Permite fluir el jugo en el anillo central (DESMONTABLE)

7 Rueda del Motor

Se utiliza para conectar el colador y permite centrar automáticamente, fácil acceso

8 Cuerpo principal

Principal componente de este producto, con motor, sirve como fuente de alimentación del producto.

9 Botón

Abrir la conexión entre la parte superior y central del anillo y el cuerpo principal.

10 Interruptor de encendido

El interruptor se utiliza para controlar el estado de funcionamiento del producto, con cuatro posiciones: Pulso, apagado, bajo, alto.

11 Interruptor de seguridad (micro interruptor)

Para encender el aparato, interruptor de seguridad. Que la operación sea más seguro.

12 Copa de pulpa

Recibe y recoge pulpa separados por el colador

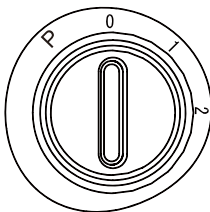
13 Cable de alimentación

Demanda de potencia de 220-240V~ 50Hz

14 Copa de Zumo

Un contenedor para aceptar zumo, fácil de limpiar.

CAPÍTULO III USO



- Por favor, Antes de utilizar, limpiar las piezas desmontables. (Consulte el "Capítulo IV Mantenimiento")

• Licuar función:

Posición "P": Gira rápidamente y al instante

Posición "0": Para Apagar la maquina

Posición "1": marcha de baja velocidad, aplicable al procesar las frutas y verduras blandas, como sandía, tomate, pepino y fresa.

Posición "2": marcha de alta velocidad, aplicable al proceso todas las frutas y verduras, y de la velocidad, por favor, consulte la tabla mas adelante en este manual.)

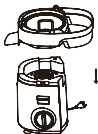
1. Este producto está equipado con doble sistema de seguridad y no empezara a trabajar antes de que todas las piezas y componentes se encuentran en correcto estado de la instalación. Por favor, instalar y utilizar el producto de la siguiente manera:

I. LICUAR FUNCIÓN:

1. Alinee la boquilla de jugo con la salida del zumo del anillo central y los instala. (si ya está instalado, dar el siguiente paso directamente)



2. Ponga anillo central encima del cuerpo principal.



3. Ponga el filtro del extracción de jugo en el anillo central, y confirmar que está en el lugar correcto de la rueda del motor. (Antes de su uso, por favor, compruebe si hay daños en la red, si alguna, por favor deje de usar y ponerse en contacto con nuestro departamento de servicio al cliente inmediatamente).



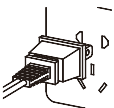
4. Colocar la cubierta superior encima del anillo central, presione hacia abajo para fijarla en cuerpo principal con el bloqueo. Cuando se escucha un "clic", la cubierta superior está bloqueada. En caso contrario, este producto no funcionará.



5. 1. Inclinar un poco la copa de pulpa para colocarla bajo agujero del grifo del anillo central.
2. Una vez bien posicionado, empuja ligeramente desde la parte abajo hacia dentro para fijarse.



6. Enchufar, empezar a utilizar, con tiempo de trabajo menos de 1 minuto. (Antes de volver a enchufarlo, asegúrese de que el interruptor está desactivado.)



7. Lavar bien las frutas y verduras, córtela en trozos (con el núcleo, las semillas duras, de piel gruesa o carcasa dura deben de ser eliminados).

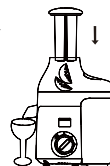


8. 1 Colocar un vaso o copa de zumo debajo de la salida de zumo.

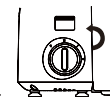


- 2 El interruptor se puede girar a la posición de acuerdo al tipo de fruta (consulte Selección de Fruta Consejos). Por el bien de la vida del servicio, se recomienda que el tiempo de trabajo no exceda de un minuto.

9. Insertar las piezas de las frutas en el puerto de alimentación de la tapa superior, empuje trozos de frutas y verduras con cuidado usando varilla de empuje y excesivo de la fuerza implícita en la varilla puede afectar la calidad de zumo. Después de licuar durante algún tiempo, si los residuos se encuentran en toma de copa de pulpa o vaso de zumo se llena, desconecte la alimentación. Limpiarlo antes de usar. Mantenga los dedos u otros objetos del puerto de alimentación.



10. Una vez finalizado el proceso de extraer el jugo cuando no sale más el jugo por la boquilla, apagar, desconectar y quitar la copa (Beber jugos cuando es fresca como su sabor y valor nutritivo puede ser afectada por la larga exposición al aire.)



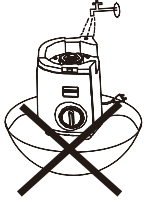
II. SELECCIÓN DE FRUTA CONSEJOS

1. Seleccione las frutas y verduras frescas: con mucho jugo. Frutas como piña, remolacha, apio, manzana, pepino, espinacas, melón, tomate, naranja y uva mandarina etc.
2. Frutas y verduras con piel fina no hace falta pelar pero los con cáscara gruesa como el mandarín, naranja, piña y remolacha cruda deben de pelar. Semillas Cítricos , que pueden causar sabor amargo al zumo, deben ser eliminados.
3. En las manzanas, la concentración de zumo de manzana depende del tipo de manzana que ha seleccionado; jugo claro también se puede provocar un desbordamiento de las manzanas con mucho jugo, puede seleccionar el tipo de manzana que se apiñan en función de sus necesidades.
4. Recién exprimido el zumo de manzana, que puede convertir a dorarse rápidamente, se pueden añadir varias gotas de zumo de limón para ralentizar decolorar.
5. Hojas y tallo (como lechuga) puede ser puesto en procesador de alimentos para el prensado.
6. Los frutos que contienen almidón como el plátano, papaya, aguacate, higos y mango no son adecuadas para poner en licuadora para hacer jugo.

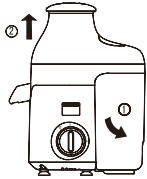
Nutrición constituyente común de frutas y hortalizas y la selección de las velocidades se muestran como se indica a continuación:

Frutas y Hortalizas	Vitaminas / Minerales	KJ/calorías	Selección de marchas
Manzana	La vitamina C	200G=150 KJ (72 calorías)	2
Albaricoque	Rico en DF, que contienen potasio.	30G= 85KJ (20 calorías)	1
Remolacha	Fuente de ácido fólico, DF, vitamina C y potasio.	160G= 190KJ (45 calorías)	2
Blueberry	Vitamina C (70 calorías)	125G= 295KJ	1
Coles de Bruselas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico y DF	100G= 110KJ (26 calorías)	1
Col	Vitamina C, ácido fólico, potasio, vitamina B6 y DF.	100G= 110KJ (26 calorías)	2
Zanahoria	Vitamina A, C, B6, E y DF.	120G= 125KJ (30 calorías)	2
Apio	Vitamina C y potasio	80G= 55KJ (7 calorías)	2
Pepino	Vitamina C	280G= 120KJ (29 calorías)	1
Hinojo	Vitamina C y DF	300G= 145KJ (35 calorías)	1
Uva	Vitamina C, B6 y DF	125G= 355KJ (85 calorías)	1
Grosella China	Vitamina C y potasio	100G= 100KJ (40 calorías)	1
Melón	Vitamina C, ácido fólico, vitamina A y DF	200G= 210KJ (50 calorías)	1
Nectarina	Vitamina C, B3, potasio y DF	180G= 355KJ (85 calorías)	2
Melocotón	Vitamina C, B3, potasio	150G= 205KJ (49 calorías)	2
Pera	DF	150G= 250KJ (60 calorías)	2
Piña	Vitamina C	150G= 245KJ (59 calorías)	2
Frambuesa	Vitamina C, hierro, potasio y magnesio	125G= 130KJ (31 calorías)	1
Papa	Vitamina C , DF, vitamina E, ácido fólico y vitamina A	100G= 90KJ (22 calorías)	1

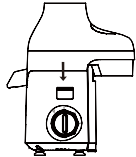
CAPÍTULO IV MANTENIMIENTO



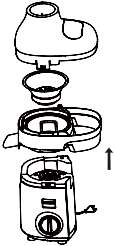
- Es necesario apagar interruptor y desenchufar antes de empezar a limpiar.
- Es necesaria una limpieza oportuna después de usar el producto.
- Paño húmedo se puede utilizar para limpiar la parte externa del cuerpo de la máquina que no deberán ser colocados o se lava con agua u otros líquidos.
- El producto debe ser colocado en un lugar seco y lejos de los rayos ultravioletas.
- Producto deberán estar limpios y secos antes de guardarlos.
- **Cada pieza desmontable puede ser limpiado de acuerdo a los siguientes pasos:**



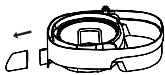
- Tomar copa de pulpa.
- Sacar Empujador.



- Pulse el botón, abra la cubierta superior



- Qítense la toma de salida del anillo central



- Qítense la toma de salida del anillo central

CAPÍTULO V PRODUCTO ÍNDICE DE SEGURIDAD

Tensión nominal	220-240 V
Potencia nominal	300W
Frecuencia nominal	50Hz
Tiempo de funcionamiento continuo de prensado	≤ 1 Minuto
Tiempo de funcionamiento continuo de mezcla, elaboración y trituración en seco	≤ 1 Minuto
Intervalo Espaciado	≥ 2 Minutos

- El producto es la clase aparato eléctrico y no tiene necesidad de agregar tierra dispositivo

CAPÍTULO VI ANÁLISIS DE FALLOS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Fenómeno del fallo	Análisis de la Causa	Solución de Problemas
No pudo poner en marcha, el producto no funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalación incorrecta. 2. Cabeza cubierta instalada en el lugar incorrecto. 3. Copa, sede central y cuerpo de la máquina instalada en el lugar incorrecto. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar correctamente. 2. Instalar la cabeza cubierta en su lugar. 3. Instalar en lugar adecuado.
Motor eléctrico huele mal de primeras veces.	Esto es normal.	Por favor, enviar el producto a nuestra empresa punto cercano de mantenimiento si el producto le da el olor desagradable aún después de un uso repetido.
Detiene cuando está en uso.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Por debajo del voltaje 2. Ingredientes excesivo 3. Empuja empujador con fuerza excesiva 4. Protección de control térmico del motor 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Compruebe si bajo tensión 2. Desconectar la alimentación, retirar el sobrante ingredientes. 3. Empujar la varilla con suavidad. 4. Reinicie después de parar unos 20-30 minutos.
El jugo contiene mucha pulpa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Extracción de jugo mal. 2. Mucho residuo en el anillo central. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sustituir el filtro. 2. Limpiar el anillo central.
Vibración anormal o gran ruido.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La incorrecta instalación del filtro de extractor de jugo y balance de ejecución mal. 2. Inestable colocación de producto o de bloque de pie. 3. Por encima del voltaje 4. Ingredientes excesivo 5. Asiento de la Copa y copa no son apretados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar el filtro de extractor de jugo en lugar adecuado. 2. Coloque el producto estable o instalar el bloque de pie en lugar adecuado. 3. Compruebe si cualquier exceso de tensión. 4. Desconectar la alimentación, retirar el sobrante ingredientes. 5. Apriete asiento de la copa.
Baja cantidad de jugo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mucho residuo en el anillo central. 2. Presione el empujador con fuerza excesiva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpiar anillo central. 2. Presione el empujador con la fuerza adecuada.
Cortador bloqueado	Cortador entretejidos por ingredientes o bloqueado	Desconectar la alimentación, quitar los ingredientes y corte en trozos.

- Nota:**
Los mencionados contenidos son comunes el análisis y solución de problemas, para otros, por favor póngase en contacto con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente empresa, o enviados directamente para la reparación de la empresa designado punto de mantenimiento, reparación o desmontaje del producto por sí mismo no será permitido.

Instructions for use

Dear customers, thank you for choosing our juicer. Please read this operating manual carefully to ensure you operating this product in correct manner. Be certain to carefully read Chapter I "Safety Caution".
(Specifications in this operating manual are subject to change without prior notice.)

INTRODUCTION

- Thank you for choosing our juicer. We specially prepared this operating manual to give you guidance on how to use and maintain this product. Before using this product, please read this manual carefully and keep it well for future reference.

SAFETY CAUTION

- This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es
- The input voltage for the product is AC220-240V~ 50Hz, please confirm it before start it.
- Please cut off the power before dismantling, assembling or tuning any parts of the product.
- Do not repair by self-disassembly if any damage occurs to the power cord or any damage to the product is found.
- If juice extraction net is damaged, do not use this product.
- Please confirm the proper installation of dismountable parts such as the juice extraction net and head cover before

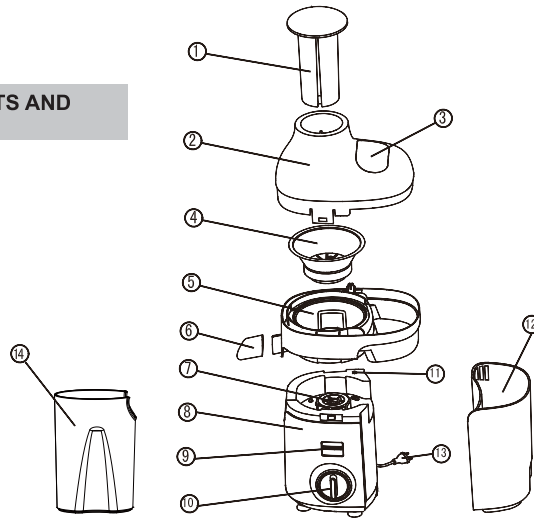
power on.

- In operation, it is forbidden to put your hands or sharp objects into the feed port and any objects instead of the push rod. In case of any accidents, please keep your eyes away from the feed port.
- To avoid any personal injury or product damage, it is required to keep your body or other hard objects away from the juice extraction net, motor wheel and stirring knife when starting up the product.
- In using the juice-squeezing function, after the completion of processing, please wait the motor and juice extraction net stop operating, and power off before remove dismountable parts of the food processor.
- Please operate strictly in accordance with the rated working time: juice squeezing no more than 1 minute in succession; cool the motor, and then restart. The method adopted shall prolong the service life.
- If product stops working in operation, which may be caused by the motor thermal control protection, please power off, and restart after cooling 20-30 minutes.
- To prevent any damage caused by thermal strain, it is forbidden to disinfect the parts of the product with hot-water and microwave oven more than 80°C. Parts materials that contact with the food all have passed the food sanitation certificate to be sure clean, sanitary and reliable.

- The machine body must not be put and washed in the water or other liquid (soft cloth available).
 - The product must not be cleaned with the steel wool, abrasive cleaners or corrosive fluids e.g. gasoline or acetone.
 - The product must be kept out of reach of children, and not to be used or played by someone with disability or disorder in sense or mental or without relevant experience and knowledge.
 - Fruits and vegetables with kernel, hard seeds, thick skin or hard shell must be removed of them before processing.
 - The product is for personal or domestic purpose only.
-
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
 - 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 it is dangerous
- Check the mains plug and mains adapter regularly for damages. In case of damages, have the power cord and mains plug changed by the manufacturer, or a qualified expert, in order to avoid danger.
- Do not let the power cord hang over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames. Pull the plug itself to remove it from the plug socket.

CHAPTER II PARTS AND FUNCTIONS



1 Pusher

While putting in the food material, softly press them against the juice extraction net to improve the juicing efficiency

2 Top cover

Top cover, connected with the machine body, plays an important role in juicing and safety protection

3 See-through window

Transparent, juicing process is visible

4 Strainer

The cutter at the bottom of the strainer minces fruits and vegetables, with the strainer on the side filtering the juice and separating the dreg

5 Central Ring

Receive and export the juice separated by the strainer

6 Juice Flowing Nozzle

Lets juice in the central ring to flow. (dismountable)

7 Motor Wheel

Used to connect the strainer and allow it automatically centering, easy for access.

8 Main body

Main component of this product, containing

motor, serves as power source of the product.

9 Button

Open connection between top cover and central ring and main body

10 Power switch

The switch is used to control the working status of the product, with four positions: Pulse, off, low, high.

11 Safety switch (micro switch)

Power on the product by safety switch. Make the operation safer.

12 Pomace Cup

Receive and collect dreg separated by the strainer

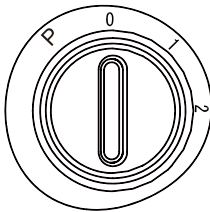
13 Power cord

Suit for power of (220-240V~50Hz)

14 Juice cup

A container for accepting juice, easy for cleaning

CHAPTER III USAGE



- Please clean the parts contacting the ingredients completely before using the product. (See "Chapter IV Keeping and Maintenance")

• Gear

"Inching P" Gear: rotate instantly and quickly

"Zero" Gear: shut off and stop

"1" Gear: low speed gear, applicable to process soft fruits and vegetables, such as water melon, tomato, cucumber and strawberry.

"2" Gear: high speed gear, applicable to process all fruits and vegetables. (As to the detailed descriptions of the selection of fruits and vegetables and gear speed, please refer to the second point of the User's Manual: fruits and vegetables selection prompt)

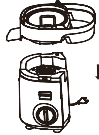
- I. This product is equipped with dual security system and it will not start working before all the parts and component are correctly installed. Please install and use the product as follows:

JUICING FUNCTION:

- Align the juice flowing nozzle with the juice outlet of the central ring and install them. (if it is already installed, take the next step directly)



- Put central ring on the host machine.



- Put juice extraction net into the central ring, and confirm it in the right place of the motor wheel. (Before using, please check if any damage to the net, if any, please stop using and contact our customer service department nearby immediately).



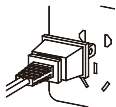
- Put the top cover on central ring, press it down to fix it on host machine lock catch. When a "click" is heard, top cover is locked. Or else, this product will not work.



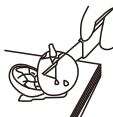
- 1 Slightly lean the pomace cup to place it under tap hole of central ring;
2 Follow up the first step; snap the screen at the bottom of pomace cup into corresponding screen of host machine.



- Power on, start working, with working time less than 1 minute. (Before plugging in, make sure the switch is off.)



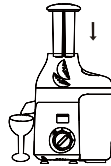
- Wash fruits and vegetables, slice it into pieces (with kernel, hard seeds, thick skin or hard shell must be removed)



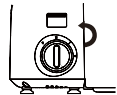
- 1 Place a juice glass under juice outlet.
2 Switch on. Customer can select gear according to fruit type (refer to Fruit Selection Tips). For the sake of service life, it is recommended that working time shall not exceed one minute.



- Put the cut fruits into feed port of top cover, push pieces of fruits and vegetables gently into the feed port with push rod and too excessive of force implied on the rod may affect the juicing results. After juicing for some time, if residues are found in outlet or pomace cup or juice glass is filled, disconnect power. Clean it up before using. Keep your fingers or other objects away from the feed port.



- After completion of processing ingredients and no juice flowing from the nozzle, shut off switch and power off, and remove juicing cup away from the nozzle after the motor and juice extraction net completely stops working. (Drink juices when it is fresh, as its taste and nutritive value may be affected by long exposure to the air.)



II. FRUIT SELECTION TIPS

1. Select fresh fruits and vegetables: containing much juice; suitable fruits conclude: pineapple, beetroot, celery stick, apple, cucumber, spinach, melon, tomato, mandarin orange and grape etc.
2. Fruits and vegetables with thin skin are not required to peel but those with thick one such as mandarin orange, pineapple and raw beetroot. Citrus fruits' seeds, which may cause bitter taste to juice, must be removed.
3. In squeezing apples, concentration of apple juice depends on the type of apple you selected; clear juice can also be squeezed out from apples with much juice, you can select the type of apple to be squeezed according to your needs.
4. The freshly-squeezed apple juice, which may turn to brown quickly, can be added several drops of lemon juice to slow down discolor.
5. Leaves and stems (such as lettuce) can be put into food processor for juicing.
6. The fruits containing starch such as banana, papaya, avocado, figs and mango are not suitable to be put into juicer to make juice,

Nutrition constituent of common fruits and vegetable and the gear selection are shown as follows:

Fruits/Vegetables	Vitamin/Mineral substance	KJ/Calorie	Gear Selection
Apple	Vitamin C	200g=150 KJ (72 calorie)	2
Apricot	Rich in DF, containing potassium.	30g=85KJ (20 calorie)	1
Beet	Source of folic acid, DF, vitamin C and potassium.	160g=190KJ (45 calorie)	2
Blueberry	Vitamin C	125g=295KJ (70 calorie)	1
Brussel Sprouts	Vitamin C, B, B6, E, folic acid and DF.	100g=110KJ (26 calorie)	1
Cabbage	Vitamin C, folic acid, potassium, B6 and DF.	100g=110KJ (26 calorie)	2
Carrot	Vitamin A, C, B6, E and DF.	120g=125KJ (30 calorie)	2
Celery	Vitamin C and potassium	80g=55KJ (7 calorie)	2
Cucumber	Vitamin C	280g=120KJ (29 calorie)	1
Fennel	Vitamin C and DF.	300g=145KJ (35calorie)	1
Grape	Vitamin C, B6, and DF.	125g=355KJ (85calorie)	1
Chinese gooseberry	Vitamin C and potassium	100g=100KJ (40calorie)	1
Melon	Vitamin C, folic acid, DF and vitamin A	200g=210KJ (50calorie)	1
Nectarine	Vitamin C, B3, potassium and DF.	180g=355KJ (85calorie)	2
Peach	Vitamin C, B3, potassium and DF.	150g=205KJ (49calorie)	2
Pear	DF	150g=250KJ (60calorie)	2
Pineapple	Vitamin C	150g=245KJ (59calorie)	2
Raspberry	Vitamin C, iron, potassium and magnesium	125g=130KJ 31calorie)	1
Potato	Vitamin C, DF, vitamin E, folic acid and vitamin A	100g=90KJ (22calorie)	1

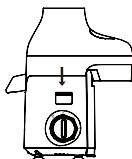
CHAPTER IV KEEPING AND MAINTENANCE



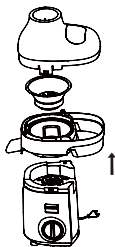
- It is required to shut down switch and power off before cleaning.
- Timely cleaning is necessary after using the product.
- Wet cloth can be used to clean the outside part of machine body which shall not be placed or washed in water or other liquids.
- The product should be placed in dry place and away from ultraviolet rays.
- Product shall be clean and dry before storage.
- **Each dismountable part can be cleaned according to following steps:**



- Take out pomace cup;
- Take down push rod.



- Press the button, open top cover



- Take off the head cover, juice extraction net and central ring in proper order. (Note: when cleaning juicer, add cleaning agent in water, clean juicing net with brush and wash it clean by clear water. Other parts can be cleaned by water directly.)



- Take off outlet on central ring

CHAPTER V PRODUCT SAFETY INDEX

Rated Voltage	220-240V
Rated Power	300W
Rated Frequency	50Hz
Continuous operating time of juicing	≤1 minute
Continuous operating time of mixing, processing and dry grinding.	≤1 minute
Spacing Interval	≥2 minutes

- The product is class electrical appliance and has no need of adding grounding device.

CHAPTER VI FAULT ANALYSIS AND TROUBLESHOOTING

Fault Phenomena	Cause Analysis	Troubleshooting
Unable to start switch, product fails to work.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Improper installation of central/middle seat. 2. Head cover installed in wrong place. 3. Cup, central seat and machine body installed in wrong place. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Install central/middle seat in place. 2. Install head cover in place. 3. Install in proper place.
Electric motor smells bad at first few times. .	It is normal.	Please send the product to our company's maintenance point nearby if the product gives off unpleasant smell still after repeated use.
Halting when in service.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Under voltage 2. Excessive ingredients 3. Pushed the rod with excessive force 4. Motor thermal control protection 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check if under voltage 2. Disconnect power, take out the surplus ingredients. 3. Push the rod gently. 4. Restart it after stopping 20-30 minutes.
Much pomace contained in the juice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Juice extraction net damaged. 2. Too much pomace in the central ring. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace the net. 2. Clean the central ring.
Abnormal vibration or big noise.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Improper installation of juice extraction net and poor running balance. 2. Unstable placement of product or come off of foot pad. 3. Over voltage 4. Excessive ingredients 5. Cup seat and cup are not tightened. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Install juice extraction net in proper place. 2. Place product stably or install the foot pad in proper place. 3. Check if any over voltage. 4. Disconnect power and take out surplus ingredients. 5. Tighten cup seat and cup.
Low quantity of juice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Much pomace in the central ring. 2. Press the push rod with excessive force. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean central ring. 2. Press the push rod with proper force.
Cutter blocked	Cutter twined by ingredients or blocked	Disconnect power, take out ingredients and slice into pieces.

- **Note:**
The abovementioned contents are common fault analysis and troubleshooting, for others, please contact our company Customer Service Department, or directly sent for repair in the company designated maintenance point, repair or disassemble the product by yourself shall not be allowed.

Mode d'emploi

Chers clients, nous vous remercions d'avoir choisi nos centrifugeuse. Veuillez lire ce manuel attentivement afin de vous assurer d'utiliser ce produit de manière correcte. Veuillez à lire attentivement le chapitre I "garde".
(Les caractéristiques de ce manuel d'utilisation sont sujettes à modification sans préavis.)

INTRODUCTION

- Merci d'avoir choisi nos centrifugeuse. Nous avons spécialement préparé ce manuel d'utilisation pour vous donner des conseils sur la façon d'utiliser et de maintenir ce produit. Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire ce manuel attentivement et le conserver pour référence future.

LA SÉCURITÉ ATTENTION

- Ce manuel d'instruction peut également être téléchargé depuis notre site www.sogo.es
- La tension d'entrée pour le produit est AC 220-240V~ 50Hz, veuillez confirmer avant de commencer.
- Veuillez couper l'alimentation avant de procéder au démontage, remontage ou l'optimisation des pièces du produit.
- Ne pas réparer par auto-démontage en cas de détériorations au cordon d'alimentation ou toute détérioration du produit est introuvable.
- Si l'extraction de jus net est endommagé, n'utilisez pas ce produit.

- Veuillez confirmer l'installation correcte des pièces démontables tels que l'extraction de jus net et couvercle de culasse avant la mise sous tension.
- En fonctionnement, il est interdit de mettre les mains ou objets coupants dans l'orifice d'alimentation et d'objets au lieu de la tige de poussée. En cas d'accidents du travail, veuillez garder vos yeux de l'orifice d'alimentation.
- Pour éviter les risques de blessures ou d'endommager le produit, il est nécessaire de garder votre corps ou d'autres objets durs loin du jus extraction net, moteur roue et en agitant le couteau lors du démarrage du produit.
- En utilisant le jus-pinçant fonction, après l'achèvement de la transformation, veuillez attendre le moteur et l'extraction de jus net stop, d'exploitation et de mettre hors tension avant de retirer les pièces démontables de la transformation des aliments.
- Veuillez agir en stricte conformité avec la puissance nominale temps de travail: jus pinçant pas plus de 1 minutes dans la succession; Laisser refroidir le moteur, puis redémarrez. La méthode adoptée doit prolonger la durée de vie en service.
- Si le produit s'arrête de fonctionner après opération, qui peut être causé par le moteur thermique contrôle protection, veuillez éteindre et redémarrer après

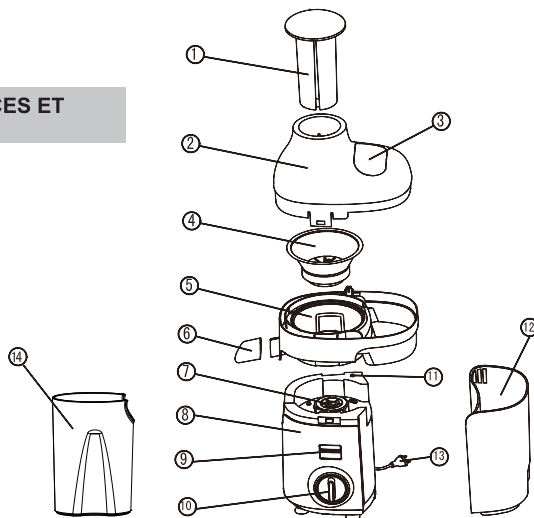
- refroidissement à 20-30 minutes.
- Pour éviter tout dommage causé par contrainte thermique, il est interdit de les désinfecter les pièces du produit avec l'eau chaude et un four à micro-ondes plus de 80°C . Les matériaux que le contact avec les denrées alimentaires ont tous adopté la nourriture l'assainissement certificat pour être sûr que nettoyer, sanitaires et fiable.
 - Le corps de la machine ne doit être mis et lavés à l'eau ou d'autres liquides (chiffon doux disponible).
 - Le produit ne doit pas être nettoyé avec la laine d'acier, ou de nettoyeurs abrasifs ou fluides corrosifs par exemple, l'essence ou de l'acétone.
 - Le produit doit être conservé hors de portée des enfants, et de ne pas être utilisé ou joué par quelqu'un souffrant d'un handicap ou d'un trouble de sens ou mentale ou sans expérience et connaissances pertinentes
 - Fruits et légumes avec un noyau dur, graines, peau épaisse ou hard shell doit être retirée d'entre eux avant le traitement.
 - Ce produit est à usage personnel ou domestique que pour l'objet.

 - Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour

l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance.

- Toujours débrancher l'appareil du réseau si elle est laissée sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un programmeur, compteur ou un autre dispositif qui peut automatiquement mettre en marche parce qu'il est dangereux.
- Vérifiez le cordon d'alimentation et cordon de l'adaptateur régulièrement au cas où ils pourraient être endommagés et ainsi prévenir les dommages. En cas de dommage au cordon d'alimentation ou la fiche doit être changé par le fabricant ou par un expert qualifié, afin d'éviter un danger.
- Ne pas laisser le cordon pendre sur les bords tranchants et le garder loin de la chaleur et des flammes. Retirez la fiche du réseau ne sera jamais tirer sur le cordon.

CHAPITRE II PIÈCES ET FONCTIONS



1 Poussoir

En mettant dans le matériau alimentaire, appuyez doucement contre les jus extraction net pour améliorer l'efficacité jus

2 Capot supérieur

Capot supérieur, connecté avec le corps de la machine, joue un rôle important en jus et protection en matière de sécurité

3 Voir-à travers la vitre

Transparent, processus jus est visible.

4 Sformatteur

La faucheuse en bas de la strainer mâché fruits et légumes, avec la crépine sur le filtrage côté le jus et en séparant les dreg

5 Bague centrale

Recevoir et exporter le jus séparés par la crépine

6 Jus s'écoulant de buse

Laissez jus dans l'anneau central de l'écoulement. (DÉMONTABLES)

7 Moteur de roue

Utilisé pour connecter la crépine et le laisser automatiquement centrage, facile d'accès.

8 Corps principal

Composant principal de ce produit,

contenant le moteur, sert de source d'alimentation du produit.

9 Bouton

Connexion ouverte entre le capot et anneau central et le corps principal

10 Interrupteur d'alimentation

Le commutateur est utilisé pour contrôler l'état de fonctionnement du produit, avec quatre vitesses: Pulse, arrêt, bas, haut.

11 Contacteur de sécurité (micro-commutateur)

Alimentation sur le produit par le contacteur de sécurité. Rendre l'exploitation plus sécuritaire.

12 Grignons tasse

Recevoir et collecter dreg séparés par la crépine

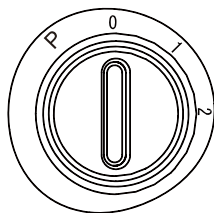
13 Cordon d'alimentation

Combinaison de puissance de (220-240V~50Hz)

14 Tasse de jus

Un conteneur pour accepter de jus, facile pour le nettoyage

CHAPITRE III UTILISATION



- Veuillez nettoyer les pièces communiquant avec les ingrédients complètement avant d'utiliser le produit. (Reportez-vous à la section "Chapitre IV Maintenance et entretien")

• Pignon

"Inching P pignon" : faire pivoter instantanément et rapidement

"Zéro" pignon : arrêt et arrêt

" 1 " : Pignon engrenage à basse vitesse, applicables aux processus les fruits et légumes, comme la pastèque, la tomate, le concombre et fraise.

" 2 " vitesse : vitesse élevée, applicable aux processus tous les fruits et les légumes. (Comme pour les descriptions détaillées de la sélection des fruits et légumes et de vitesse, veuillez-vous reporter au deuxième point du Manuel de l'utilisateur : fruits et légumes invite de sélection)

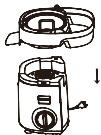
1. Utilisez le produit (pour les pièces suivantes nom, veuillez-vous référer au chapitre II Pièces et fonctions). Ce produit est équipée d'un double système de sécurité, et il ne sera pas commencer à travailler avant que toutes les pièces et composants sont en bon état de l'installation. Veuillez installer et utiliser le produit comme suit :

BLENDERS FONCTION:

1. Aligner le jus coule la buse avec le jus de sortie de l'anneau central et les installer. (Si elle est déjà installée, passez à l'étape suivante directement)



2. Mettre anneau central sur la machine hôte.



3. Mettre l'extraction de jus net dans l'anneau central, et confirmez-le dans le bon endroit du moteur de roue. (Avant de l'utiliser, veuillez vérifier si les dommages au net, le cas échéant, veuillez cesser d'utiliser et contacter notre service client à proximité immédiate).



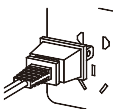
4. Poser le couvercle supérieur sur anneau central, appuyez sur vers le bas pour le fixer sur la machine hôte verrou. Lorsqu'un "clic" se fait entendre, le capot est verrouillé. Ou autre, ce produit ne fonctionnera pas.



5. 1 Appuyer légèrement sur le gobelet grignons pour la placer sous tarauder le trou d'anneau central;
2 Suivi de la première étape; snap l'écran au bas des grignons cup correspondant dans l'écran de la machine hôte.



6. Mise sous tension et démarrer le travail, de temps de travail inférieur à 1 minute. (Avant de procéder au branchement, assurez-vous que l'interrupteur est désactivé.)



7. Laver les fruits et les légumes, coupe -les en morceaux (avec un noyau dur, graines, peau épaisse ou hard shell doit être retiré)



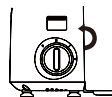
8. 1 Placer un verre de jus de jus en sortie.
2. Interrupteur sur marche. Le client peut choisir la vitesse selon type de fruits (reportez-vous à Sélection fruits conseils). Pour l'amour de la durée de vie en service, il est recommandé que le temps de travail ne peut pas dépasser une minute.



9. Mettre le coupez les fruits en port d'alimentation du capot supérieur, pousser morceaux de fruits et de légumes doucement dans le port d'alimentation avec le poussoir et trop excessif de la force implicite sur la tige peut affecter l'effet jus. Après les avoir pressés pour quelque temps, si les résidus sont trouvés en sortie ou cuvette grignons ou verre de jus est rempli, débranchez le cordon d'alimentation. Nettoyez-le avant de l'utiliser. Gardez vos doigts ou autres objets à l'écart de l'orifice d'alimentation.



10. Après achèvement de la transformation ingrédients et pas de jus s'écoulant de la buse, interrupteur d'arrêt et de mise hors tension et retirez la cuvette jus de la buse après le moteur et l'extraction de jus net complètement cesse de fonctionner. (Verre jus quand il est frais, comme son goût et la valeur nutritive peut être affectée par une exposition prolongée à l'air.)



II. FRUITS CONSEILS DE SÉLECTION

1. Sélectionnez les fruits et les légumes frais : contenant beaucoup de jus approprié; fruits conclure : ananas, betterave, céleri, pomme, concombre, épinards, melon, tomate, orange mandarine et raisins, etc.
2. Fruits et légumes à peau mince ne sont pas tenus de peel mais ceux avec un épais comme le mandarin oranges, ananas et betteraves brutes. Agrumes" semences, ce qui peut causer goût amer de jus de fruits, doivent être supprimés.
3. En pinçant les pommes, la concentration du jus de pomme dépend du type d'apple vous avez sélectionné; jus clair peut également être dissuadée de pommes avec beaucoup de jus, vous pouvez sélectionner le type d'apple à être pressé en fonction de vos besoins.
4. Le fraîchement pressé le jus de pomme, qui peut tourner au brun rapidement, peut être ajouté quelques gouttes de jus de citron pour ralentir le décolorer.
5. Feuilles et cuit (tels que la laitue) peuvent être mis en transformation des aliments destinés à la fabrication de jus.
6. Les fruits contenant l'amidon, tels que les bananes, les papayes, les avocats, les figues et mango ne sont pas susceptibles d'être mis en centrifugeuse pour faire du jus.

La Nutrition constituante commune de fruits et de légumes et la sélection des vitesses sont indiquées comme suit:

les fruits /légumes	Vitamines et substances minérales	KJ/Calories	Sélection de vitesse
Pomme	La vitamine C	200G=150 KJ (72 calories)	2
Abricot	Riche en DF, contenant du potassium.	30G= 85KJ (20 calories)	1
La betterave	Source d'acide folique, DF, la vitamine C et de potassium.	160G= 190KJ (45 calories)	2
Blueberry	La vitamine C	125G= 295KJ (70 calories)	1
Choux de Bruxelles	La vitamine C, B, B6, E, acide folique et DF.	100G= 110KJ (26 calories)	1
Le chou	La vitamine C, acide folique, potassium, B6 et DF.	100G= 110KJ (26 calories)	2
Carotte	La vitamine A, C, B6, E et DF.	120G=125KJ (30 calories)	2
Les CELERIS A COTES	La vitamine C et de potassium	80G= 55KJ (7 calories)	2
Concombre	La vitamine C	280G= 120KJ (29 calories)	1
Le fenouil	La vitamine C et DF.	300G= 145KJ (35calories)	1
Raisin	La vitamine C, B6, et DF.	125G= 355KJ (85calories)	1
GROSEILLE de Chine	La vitamine C et de potassium	100G= 100KJ (40calories)	1
Melon	La vitamine C, acide folique, DF et vitamine A	200G= 210KJ (50calories)	1
Nectarine	La vitamine C, B3, potassium et DF.	180G= 355KJ (85calories)	2
La PEACH	La vitamine C, B3, potassium et DF.	150G= 205KJ (49calories)	2
Poire	DF	150G= 250KJ (60calories)	2
Ananas	La vitamine C	150G= 245KJ (59calories)	2
Framboise	La vitamine C, fer, potassium et magnésium	125G= 130KJ (31calories)	1
Pomme de terre	La vitamine C , DF, vitamine E, acide folique et vitamine A	100G= 90KJ (22calories)	1

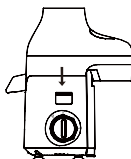
CHAPITRE IV MAINTIEN ET ENTRETIEN



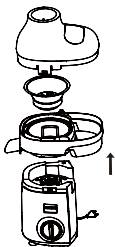
- Il est nécessaire d'arrêter le commutateur et mettre hors tension avant de le nettoyer.
- Nettoyage rapide est nécessaire après l'utilisation du produit.
- Chiffon humide peut être utilisé pour nettoyer la partie extérieure du corps de la machine qui ne doit pas être placé ou lavé dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Le produit doit être placé dans un endroit sec et loin des rayons ultraviolets.
- Produit doivent être propres et secs avant de les ranger.
- **Chaque partie démontables peuvent être nettoyés conformément aux étapes suivantes:**



- Sortir grignons cup;
- Prendre vers le bas la tige.



- Appuyez sur le bouton, ouvrez le capot supérieur.



- Retirer le couvercle de la culasse, l'extraction de jus net et anneau central dans le bon ordre. (Remarque : lors du nettoyage de centrifugeuse, ajouter l'agent de nettoyage de l'eau, nettoyer jus net avec une brosse et rincez-le propre de l'eau claire. D'autres pièces peuvent être nettoyés à l'eau directement.)



- Prendre sortie sur anneau central.

CHAPITRE V PRODUIT INDICE DE SÉCURITÉ

Tension nominale	220-240 V
Puissance nominale	300W
Fréquence nominale	50Hz
Temps de fonctionnement ininterrompu de jus	≤1 Minute
Temps de fonctionnement ininterrompu de mixage, le traitement et le broyage à sec.	≤1 Minute
L'intervalle	≥2 Minutes

- Le produit est classe appareil électrique et n'a pas besoin d'ajouter dispositif de mise à la terre.

CHAPTER VI ANALYSE DE DEFAUT ET PROBLÈMES

phénomènes	Analyse de la Cause	Dépannage
Impossible de démarrer switch, produit ne parvient pas à travailler.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installation incorrecte du central/ siège du milieu. 2. Couvercle de culasse installés au mauvais endroit. 3. Tasse, siège central et corps de la machine installée au mauvais endroit. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installer central/siège central en place. 2. Installer la tête le couvercle en place. 3. Installer dans le bon endroit.
Moteur électrique sent mauvais dans un premier temps quelques fois.	Il est tout à fait normal .	Veillez envoyer le produit à notre société de maintenance point à proximité si le produit dégage une odeur déplaisante encore après une utilisation répétée.
L'arrêt lorsqu'il est en service .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sous tension 2. Ingrédients Excessive 3. Pousser la tige avec force excessive 4. Moteur thermique protection de commande 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier si sous tension 2. Débranchez le cordon d'alimentation, retirer le surplus ingrédients. 3. Pousser la tige doucement. 4. Redémarrer après l'arrêt 20 à 30 minutes.
Beaucoup grignons contenues dans le jus	<ol style="list-style-type: none"> 1. L'extraction de jus filet endommagé. 2. Trop de résidu dans l'anneau central. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacer le filet. 2. Nettoyer l'anneau central.
Vibration anormale ou un gros bruit.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installation incorrecte de l'extraction de jus net et pauvres exécutant équilibre. 2. Instable le placement de produit ou se décoller du patin. 3. Surtension 4. Ingrédients Excessive 5. Siège de la cuvette et de la cuvette ne sont pas serrés. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installer l'extracteur de jus net en bonne place. 2. Placer le produit édifiée ou installer le patin en place. 3. Vérifier si toute surtension. 4. Débrancher l'alimentation et prendre des surplus ingrédients. 5. Serrer siège de la cuvette et de la cuvette.
Une faible quantité de jus	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grignons beaucoup dans l'anneau central. 2. Appuyez sur la tige de poussée avec un usage excessif de la force. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyer anneau central. 2. Appuyez sur la tige de poussée avec la force
La faucheuse	La faucheuse retors par ingrédients ou bloqué	Débrancher l'alimentation, prendre des ingrédients et des coupes en morceaux.

- **Remarque :**
Le contenu ci-dessus sont communes analyse des pannes et le dépannage, pour d'autres, veuillez contacter notre société département du service à la clientèle, ou directement envoyé à la réparation de la société désigné point de maintenance, réparation ou désassembler le produit par vous-même, ne seront pas autorisés.

Manual de instruções

Queridos clientes, obrigado por escolher nossos centrífuga. Por favor leia este manual de instruções cuidadosamente para garantir o funcionamento deste produto de forma correta. Certifique-se de ler atentamente o Capítulo I "Cuidado de segurança".
(Especificações neste manual de utilização estão sujeitos a alteração sem aviso prévio.)

INTRODUÇÃO

- Obrigado por escolher o nosso centrífuga. Nós especialmente preparado este manual de utilização a dar-lhe orientação sobre como usar e manter este produto. Antes de usar este produto, por favor, leia cuidadosamente este manual e mantê-lo bem para referência futura.

CUIDADO DE SEGURANÇA

- Este manual de instruções também pode ser baixado do nosso website www.sogo.es
- A tensão de entrada para o produto é o AC220 - 240V ~ 50Hz, por favor confirme-o antes da partida.
- Por favor, corta a alimentação antes da desmontagem, montagem ou ajuste as peças do produto.
- Não repare por auto-desmontagem se ocorrer dano para o cabo de alimentação ou qualquer dano ao produto é encontrado.
- Se extração do caldo net é danificado, não use este produto.
- Por favor, confirme a instalação correta de

- peças desmontáveis, tais como a extração do caldo líquido e tampa antes de ligar.
- Em operação, ele está proibido de colocar as mãos ou objetos pontiagudos no porto alimentação e quaisquer objetos em vez da haste de pressão. Em caso de qualquer acidente, por favor, mantenha os olhos longe da porta.
 - Para evitar quaisquer danos pessoais ou danos ao produto, é necessário para manter o seu corpo ou outros objetos duros longe da extração do caldo líquido, motor da roda e agitando a faca quando abrir o produto.
 - Em usando o suco-apertando função, após a conclusão do processamento, aguarde o motor e extração do caldo net parar de funcionar, e desligue antes de retirar as peças desmontáveis de processador de alimentos.
 - Por favor funcionam estritamente de acordo com o tempo de trabalho nominal: suco apertando mais de 1 minuto em sucessão; deixar arrefecer o motor, e, em seguida, reinicie. O método adotado deve prolongar a vida útil de serviço.
 - Se o produto não funcionar em operação, que pode ser causado pelo motor controle térmico proteção, por favor desligue e reinicie após o resfriamento 20-30 minutos.
 - Para evitar os danos causados pela estirpe térmica, ela é proibida para desinfetar as peças do produto com Água quente

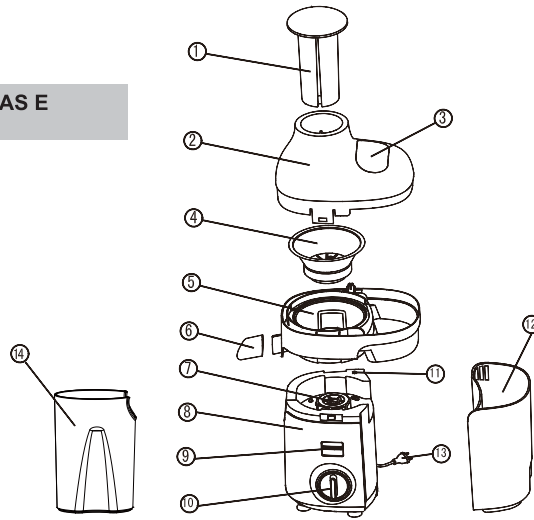
e forno de micro-ondas mais de 80°C. As peças os materiais que, em contato com os alimentos todos já passaram a higiene dos alimentos certificado para ser-se limpo, instalações sanitárias e confiável.

- O corpo da máquina não devem ser colocados e lavados em água ou outro líquido (pano macio disponível).
- ANOS. O produto não deve ser limpo com a lã de aço, produtos de limpeza abrasivos ou líquidos corrosivos (p. ex., gasolina ou acetona.)
- O produto deve ser mantido fora do alcance de crianças, e não para ser utilizado ou reproduzido por alguém com deficiência ou distúrbio no sentido mentais ou sem experiência relevante e conhecimento (inclusive das crianças).
- Frutas, verduras e legumes com o kernel, as sementes duras, pele grossa ou casca dura devem ser removidos antes da transformação.
- O produto é para uso pessoal ou doméstico só.
- Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o

aparelho. Limpeza e manutenção do usuário não deve ser feito por crianças sem supervisão.

- Sempre desligue o aparelho da corrente, se for deixado sem vigilância e antes de montar, desmontar ou de limpeza.
- Mantenha o aparelho eo seu cabo fora do alcance das crianças.
- Não usar este dispositivo com um dispositivo programador, contador ou outro que pode colocar a unidade automaticamente porque é perigoso.
- Verifique rede e adaptador de alimentação regular podem ser danificados se para evitar danos. Em caso de avaria no cabo de alimentação ou plugue devem ser alterados pelo fabricante ou por um perito qualificado, a fim de evitar o perigo.
- Não deixe o cabo pendurado sobre as arestas cortantes e mantê-lo longe do calor e das chamas. Retire o plug fora da rede nunca vai puxar o cabo.

CAPÍTULO II PEÇAS E FUNÇÕES



1 Pilão

Ao mesmo tempo que se coloca na comida material, suavemente pressioná-los contra a extração do caldo líquido para melhorar a eficiência sucos

2 Tampa Superior

Tampa Superior, conectado com o corpo da máquina, desempenha um papel importante na protecção da segurança e sucos

3 Ver-atraves da janela

Transparentes, espremer processo é visível.

4 Sformador.

O dispositivo de corte na parte inferior da strainer costumam falar com franqueza os frutos e produtos hortícolas, com o filtro do lado filtrando o suco, separando a dreg

5 Anel Central

Receber e exportar o suco separado por o filtro

6 Suco que flui Bico

Deixe sumo no anel central de fluxo.

(DESMONTÁVEIS)

7 Roda Motor

Usado para ligar o filtro e deixe-o

automaticamente centralização, fácil de acesso.

8 Corpo principal

Principal componente deste produto, que contém motor, serve como fonte de alimentação do equipamento.

9 Botão

Abrir uma conexão entre o topo tampa e anel central e corpo principal.

10 Interruptor de alimentação

O interruptor é usado para controlar o estado de funcionamento do equipamento, com quatro velocidades: Pulso, desligado, baixo, alto.

11 Interruptor de Segurança (micro-interruptor)

Alimentação do equipamento pelo interruptor de segurança. Tornar a operação mais segura .

12 Copa bagaço

Receber e coletar dreg separados por o filtro

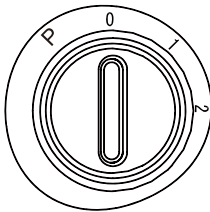
13 Cabo de Alimentação

Pressa para Calças de (220-240V~50Hz)

14 Copo suco

Um recipiente para aceitar suco, fácil para a limpeza

CAPÍTULO III USO



- Por favor, limpe as partes em contato com os ingredientes completamente antes de usar o produto. (Consulte a seção "Capítulo IV Conservação e manutenção".

- **Marcha**

- "Gradual P" Artes: rode instantaneamente e rapidamente

- "Zero" a Velocidade: desligue e parar

- " 1 "Relação: engrenagem de baixa velocidade, aplicável para processar frutas e legumes, como melancia, tomate, pepino e morango.

- " 2" Marcha: engrenagem de alta velocidade, aplicável ao processo todos os frutos e produtos hortícolas. (No que se refere à descrições detalhadas da seleção de frutos e produtos hortícolas e velocidade da marcha, por favor consulte o segundo ponto do Manual do Utilizador: frutas, legumes e verduras aviso de seleção)

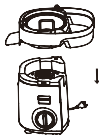
1. Produto de uso (para as seguintes peças nome, por favor consulte o Capítulo II peças e funções). Este produto é equipado com duplo sistema de segurança e não vai começar a trabalhar antes de todas as peças e componentes são em bom estado da instalação. Por favor, instale e use o produto, da seguinte forma:

FUNÇÃO: SUCOS

1. Alinhe o suco que flui do bico com o suco na saída do anel central e instale-os. (Se já estiver instalado, o próximo passo diretamente)



2. Colocar anel central da máquina hospedeira



3. Extração do caldo Colocar líquido dentro do anel central, e confirmar se ela no lugar certo do motor da roda. (Antes de usar, verifique se há algum dano à rede, se for o caso, **por favor, parar de usar e entre em contato com nosso departamento de atendimento ao cliente nas proximidades imediatamente**).



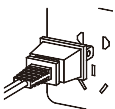
4. Coloque a tampa superior do anel central, pressione-a de modo a fixá-la na máquina host fechadura. Quando um "clique" é ouvido, a tampa superior é bloqueado. Ou então, este produto não irá funcionar.



5. 1. Bagaço levemente inclinar o copo para o colocar na torneira furo do anel central.
2. Siga até o primeiro passo; encaixe a tela na parte inferior da capa no bagaço correspondente da tela da máquina host.



6. Energia, começar a **trabalhar, trabalhar com tempo inferior a 1 minuto.** (Antes de ligar, verifique se o interruptor está desligado.)



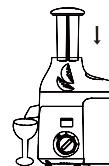
7. Lave os frutos e produtos hortícolas frescos, corte-o em pedaços (com o kernel, as sementes duras, pele grossa ou casca dura devem ser removidos)



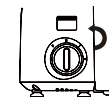
8. 1. Coloque um vidro com suco suco saída.
2. Ligar. O Cliente pode selecionar marcha de acordo com tipo de fruto (veja a seleção das frutas Dicas). Em prol da vida de serviço, é recomendável que o tempo de trabalho não deve exceder um minuto.



9. Coloque o corte a fruta na alimentação porto de tampa superior, empurrar pedaços de frutas e produtos hortícolas com cuidado na alimentação da porta com haste e excessiva de força implícita sobre a haste pode afetar a espremer. **Após o preparo do suco por algum tempo, se os resíduos são encontrados na saída ou capa ou suco bagaço vidro está cheia, desconecte o cabo de alimentação. Limpe-a antes de usar. Mantenha os dedos ou outros objetos longe da porta.**



10. Após a conclusão do processamento dos ingredientes e no suco que flui do bico, desligue o interruptor e desligue e retire copa sucos distância do bico depois de o motor e extração do caldo net completamente pára de funcionar. **(Beber sumos naturais quando é fresca, como o sabor e o valor nutritivo pode ser afetado pela longa exposição ao ar.)**



II. SELEÇÃO DAS FRUTAS DICAS

1. Selecione frutas frescas e legumes: com muito sumo; adequada frutos concluir: Abacaxi, beterraba, aipo, maçã, pepino, espinafre, melão, tomate, laranja e tangerina uva ...
2. Frutas, verduras e legumes com pele fina não são necessários para descascar, mas aqueles com grosso como laranja, tangerina e abacaxi cru beterraba. Citrinos' das sementes, que pode causar gosto amargo de sucos, devem ser removidos.
3. Em espremer as maçãs, a concentração do suco de maçã depende do tipo da apple que você selecionou; suco também pode ser impedida de maçãs com muito suco, você pode selecionar o tipo da apple para ser espremido segundo suas necessidades.
4. O acabados de espremer suco de maçã, que pode transformar-se em brown rapidamente, podem ser adicionadas algumas gotas de suco de limão para abrandar descolorir.
5. Caule e folhas (como a alface) pode ser colocada no processador de alimentos para fazer sucos.
6. Os frutos que contêm amido, tais como banana, mamão, abacate, figo e manga não são adequados para ser colocado no espremedor para fazer suco

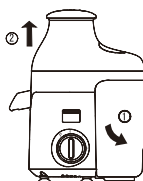
Componente nutricional de frutas e vegetais comuns e a seleção da velocidade são mostradas como se segue:

frutas/legumes	Vitamina/substância Mineral	KJ/Calorias	Seleção de Marcha
Maçã	Vitamina C	200G=150 KJ (72 calorias)	2
Alperce	Rico em DF, contendo potássio.	30G= 85KJ (20 calorias)	1
Beterraba	Fonte de ácido fólico, DF, vitamina C e potássio.	160G= 190KJ (45 calorias)	2
O mirtilo	Vitamina C	125G= 295KJ (70 calorias)	1
Couves de Bruxelas	Vitamina C, B, B6, E, ácido fólico e DF.	100 ° -g= 110KJ (26 calorias)	1
REPOLHO	Vitamina C, ácido fólico, potássio, B6 e DF.	100 ° -g= 110KJ (26 calorias)	2
Cenoura	Vitaminas A, C , B6 E E DF.	120G= 125KJ (30 calorias)	2
Aipo	Vitamina C e potássio	80G= 55KJ (7 calorias)	2
Pepino	Vitamina C	280 ° -g= 120KJ (29 calorias)	1
Funcho	Vitamina C e DF.	300G= 145KJ (35calorias)	1
Os mostos	Vitamina C, B6, e DF.	125G= 355KJ (85calorias)	1
Groselha Chinesa	Vitamina C e potássio	100 ° -g= 100 ° -KJ (40calorias)	1
O Melon	Vitamina C, ácido fólico, DF e vitamina A	200G= 210KJ (50 calorias)	1
Nectarina	Vitamina C, B3, potássio e DF.	180G= 355KJ (85calorias)	2
Pêssego	Vitamina C, B3, potássio e DF.	150G= 205KJ (49calorias)	2
Pear	DF	150G= 250KJ (60calorias)	2
Abacaxi	Vitamina C	150G= 245KJ (59calorias)	2
Framboesa	Vitamina C, ferro, potássio e magnésio	125G= 130 ° -KJ (31calorias)	1
Batata	Vitamina C, DF, vitamina E ácido fólico e vitamina A	100 ° -g= 90KJ (22calorias)	1

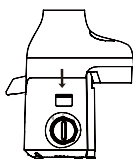
CAPÍTULO IV CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO



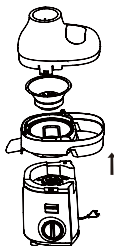
- É necessário desligar interruptor e desligue antes de limpar.
- Oportuno é necessária a limpeza após o uso do produto.
- Pano úmido pode ser usado para limpar a parte de fora do corpo da máquina que não devem ser colocados ou lavada com água ou outros líquidos.
- O produto deve ser colocado em local seco e longe de raios ultravioleta.
- Produto deve estar limpo e seco antes do armazenamento.
- **Cada peça desmontável podem ser limpas com passos a seguir:**



- Bagaço tomar a taça.
- Tomar para baixo afinador.



- Pressione o botão, abra a tampa superior.



- Retire a tampa do cabeçote, extração do caldo líquido e anel central na ordem correta. (Nota: quando a limpeza centrífuga, adicionar agente de limpeza em água, sucos limpo líquido com escova e lave-o limpar com água limpa. Outras peças podem ser lavadas pela água diretamente.)



- Ter saída no anel central.

CAPÍTULO V SEGURANÇA PRODUTO ÍNDICE

Tensão Nominal	220 A 240 V
Potência Nominal	300W
Frequência nominal	50Hz
Tempo de operação contínua de preparar sucos	≤1 Minuto
Tempo de operação contínua de mistura, processamento e Intervalo Espaçamento	≥2 Minutos

- O produto é classe aparelho elétrico e não tem necessidade de adicionar dispositivo de aterramento. da Directiva PED

CAPÍTULO VI SOLUÇÃO DE PROBLEMAS E ANÁLISE DE AVARIAS

Avaria fenômenos	Análise de causas	Solução
Não é possível iniciar a mudar, o produto não funciona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalação inadequada do central/ banco central. 2. Tampa instalada no lugar errado. 3. Copa, banco central e corpo da máquina instalada no lugar errado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar central/médio assento no lugar. 2. Instalação do cabeçote tampa no lugar. 3. Instalar em local adequado .
Motor eléctrico tem cheiro ruim no primeiro poucas vezes.	É normal	Por favor, enviar o produto para nossa manutenção da empresa ponto nas proximidades, se o produto exala odor desagradável ainda após o uso repetido.
Travar quando em serviço .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sob tensão 2. Ingredientes Excessiva 3. Empurrado a vara com força excessiva 4. Proteção térmica do Motor controle 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Verifique se sob tensão 2. Desconecte o cabo de energia, retire o excedente os ingredientes. 3. Empurre a haste suavemente. 4. Reinicie o computador após paragem 20-30 minutos.
Muito bagaço do suco contido no	<ol style="list-style-type: none"> 1. Extração do caldo net danificado. 2. Muito bagaço no anel central. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Substituir a net. 2. Limpar o anel central.
Vibrações anormais ou barulho.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalação inadequada de extração do caldo líquido e pobres a trabalhar equilíbrio. 2. Posicionamento de produto instável ou saem do coxim plantar. 3. A sobretensão 4. Ingredientes Excessiva 5. Assento da Capa e a capa não estejam apertados. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Instalar extração do caldo net no lugar adequado. 2. Coloque produto estável ou instalar o coxim plantar no lugar adequado. 3. Verifique se há algum excesso de tensão. 4. Desconecte o cabo de alimentação e o excesso os ingredientes. 5. Aperte assento da capa e a capa.
Baixa quantidade de sumo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Muito bagaço no anel central. 2. Pressione a haste com força excessiva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpar anel central. 2. Pressione a haste com força adequada.
Cortador Bloqueado	Linho fino torcido pelo corte os ingredientes ou bloqueado	Desligue, retire os ingredientes e corte em pedaços.

- **Observação:**
Os referidos conteúdos são análise de falhas comuns e solução de problemas, para outros, entre em contato com nosso departamento de Atendimento ao Cliente empresa, ou enviados directamente para a reparação, a empresa área específica para manutenção, reparação ou desmontar o produto por si só não deve ser permitido.

Manuale operativo

Cari clienti, grazie per aver scelto il nostro spremiagrumi. Leggere attentamente questo manuale di istruzioni per assicurarvi di utilizzare correttamente questo prodotto. Assicurarsi di leggere attentamente il capitolo I "Attenzione alla sicurezza". (Le specifiche contenute in questo manuale sono soggette a modifiche senza preavviso).

INTRODUZIONE

- Grazie per aver scelto il nostro spremiagrumi. Abbiamo appositamente preparato questo manuale di istruzioni per fornire indicazioni su come utilizzare e mantenere questo prodotto. Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente questo manuale e tenerlo ben per riferimenti futuri.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es

- La tensione di ingresso per il prodotto è AC220-240V ~ 50 Hz, si prega di confermare prima di avviarlo.
- Si prega di interrompere l'alimentazione prima di smontaggio, montaggio o messa a punto qualsiasi parte del prodotto.
- Non riparare da sé lo smontaggio se il danno si verifica al cavo di alimentazione o di eventuali danni al prodotto viene trovato.
- Se la rete di estrazione di succo è danneggiata, non utilizzare questo prodotto.
- Si prega di confermare l'installazione corretta di parti smontabili come la rete di estrazione dei succhi e la copertura della testa prima di accendere l'apparecchio.
- Durante il funzionamento, è vietato mettere le mani o gli oggetti taglienti nella porta di

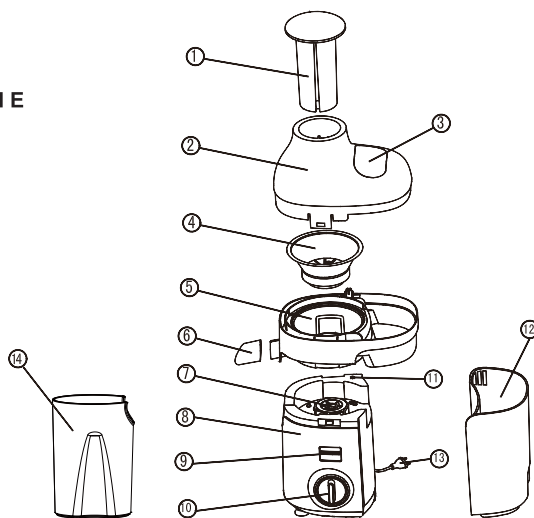
alimentazione e tutti gli oggetti anziché l'asta di spinta. In caso di incidenti, tenere gli occhi lontani dalla porta di alimentazione.

- Per evitare lesioni personali o danni al prodotto, è necessario mantenere il corpo o altri oggetti duri lontano dalla rete di estrazione di succhi, dalla ruota del motore e dalla lama di agitazione quando si avvia il prodotto.
- Utilizzando la funzione di spremitura su succo, dopo la conclusione dell'elaborazione, attendere che la rete di estrazione del motore e della spremuta si arresta e si spenga prima di rimuovere le parti smontabili del processore alimentare.
- Si prega di operare strettamente in conformità con il tempo di lavoro nominale: il succo di spremitura non più di un minuto in successione; Raffreddare il motore e riavviare. Il metodo adottato dovrà prolungare la durata di vita.
- Se il prodotto smette di funzionare, il che potrebbe essere causato dalla protezione del controllo termico del motore, spegnere e riavviarlo dopo un raffreddamento di 20-30 minuti.
- Per evitare danni causati da tensione termica, è vietato disinfettare le parti del prodotto con acqua calda e forno a microonde per più di 80 °C. I materiali dei componenti che contattano con il cibo hanno passato tutti i certificati sanitari per essere sicuri, puliti, sanitari e affidabili .

- Il corpo della macchina non deve essere messo e lavato in acqua o altro liquido (panno morbido disponibile).
- Il prodotto non deve essere pulito con lana di acciaio, detergenti abrasivi o fluidi corrosivi, ad es. benzina o acetone.
- Il prodotto deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini e non deve essere usato o giocato da qualcuno con disabilità o disordini in senso o mentale o senza esperienza e conoscenza.
- La frutta e verdura con il kernel, i semi duri, la pelle spessa o il guscio duro devono essere rimossi prima dell'elaborazione.
- Il prodotto è solo per uso personale o domestico.
- Questo apparecchio pot essere usato per bambini de 8 anni e piú e per persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redotte o che mancano esperienza e conoscenza, sempre che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferenza al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuati da bambini senza supervisione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se è lasciato incustodito e prima di assemblare, smontare o pulire.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare questo apparecchio con

- un programmatore, un contatore o un altro dispositivo che può accenderlo automaticamente perché è pericoloso.
- Controllare regolarmente la spina e l'adattatore di rete per danni. In caso di danni, sostituire il cavo di alimentazione e la spina di rete dal produttore o da un esperto qualificato per evitare pericoli.
 - Non lasciare che il cavo di alimentazione appendere sopra i bordi taglienti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere. Tirare la spina stessa per rimuoverla dalla presa di corrente.

CAPITOLO II PARTI E FUNZIONI



1 Spingitoio

Mentre metti il materiale alimentare, premere liamente contro la rete di estrazione di succhi per migliorare l'efficienza di spremitura

2 Coperchio superiore

Il coperchio superiore, collegato al corpo macchina, svolge un ruolo importante nella spremitura e nella protezione della sicurezza

3 Finestra di visualizzazione

Trasparente, il processo di spremitura è visibile.

4 Filtro

La taglierina nella parte inferiore del filtro trita frutta e verdura, con il filtro sul lato filtrare il succo e separare la scoria

5 Anello Centrale

Ricevere ed esportare il succo separati dal filtro

6 Ugello per il succo che scorre

Consentire di scorrere il succo nell'anello centrale. (Smontabile)

7 Ruota motrice

Utilizzato per collegare il filtro e permettere il centraggio automatico, facile da

accedere.

8 Corpo principale

La componente principale di questo prodotto, contenente il motore, serve come fonte di alimentazione del prodotto.

9 Pulsante

Apri il collegamento tra il coperchio superiore e l'anello centrale e il corpo principale.

10 Interruttore di alimentazione

L'interruttore è usato per controllare lo stato di funzionamento del prodotto, con quattro posizioni: impulso, spento, basso, alto.

11 Interruttore di sicurezza (microinterruttore)

Accendere il prodotto tramite l'interruttore di sicurezza. Rende l'operazione più sicura.

12 Coppa di pomodoro

Riceve e raccoglie la scoria separati dal filtro

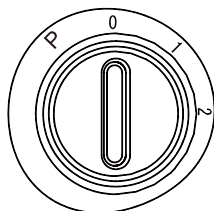
13 Cavo di alimentazione

Adatta per il potere di 220-240V~50Hz

14 Coppa di succo

Un contenitore per l'accettazione del succo, facile da pulire.

CAPITOLO III USO



- Pulire le parti che contattano gli ingredienti completamente prima di utilizzare il prodotto. (Vedere "Capitolo IV Manutenzione e manutenzione")

• Ingranaggio:

Ingranaggio "P": ruotare immediatamente e rapidamente


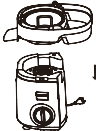



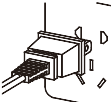


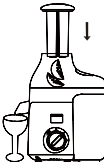
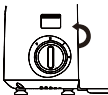
Ingranaggio "Zero": spegni e si arresta

Ingranaggio "1": cambio a bassa velocità, applicabile a frutta e verdure morbide, come il melone, il pomodoro, il cetriolo e la fragola.

Ingranaggio "2": ingranaggi ad alta velocità, applicabile a elaborare tutti i frutta e verdura. (Per quanto riguarda le descrizioni dettagliate della selezione di frutta e verdura e velocità del cambio, fare riferimento al secondo punto del Manuale d'uso: selezione di frutta e verdura)

- I. Questo prodotto è dotato di sistema di doppia sicurezza e non comincerà a lavorare prima che tutte le parti e componenti siano installati correttamente. Installare e utilizzare il prodotto come segue:

FUNZIONE SPREMITURA:

1. Allineare l'ugello che scorre con il succo di spremuta dell'anello centrale e installarli (se è già installato, prendi immediatamente il passo successivo)

2. Mettere l'anello centrale sulla macchina.

3. Mettere la rete di estrazione del succo nell'anello centrale e confermarla nel posto giusto della ruota del motore. (Prima di utilizzare, verificare se c'è qualche danno alla rete, se c'è ne, interrompere l'uso e contattare immediatamente il nostro servizio clienti).

4. Mettere il coperchio superiore sull'anello centrale, premendolo in basso per fissarlo sul bloccaggio della serratura della macchina. Quando si sente un "click", il coperchio superiore è bloccato. Altrimenti, questo prodotto non funziona.

5. 1. Appoggiare leggermente la coppa di pomodoro per posizionarla sotto il foro di rubinetto dell'anello centrale; 2. Seguire il primo passo; Schiacciare lo schermo nella parte inferiore della coppa di pomodoro nella schermata corrispondente della macchina.

6. Accendere, iniziare a lavorare, con orario di lavoro inferiore a 1 minuto. (Prima di collegare, assicurarsi che l'interruttore sia spento.)

7. Lavare le frutta e le verdure, tagliarle in pezzi (con il kernel, i semi duri, la pelle spessa o il guscio duro devono essere rimossi)

8. 1. Posizionare un bicchiere di succo sotto lo scarico del succo di frutta. (Il bicchiere di succo viene acquistato a piacimento. Si consiglia di acquistare un bicchiere di succo che abbia un'altezza simile alla presa di succo per impedire lo spruzzo). 2. Accendere. Il cliente può scegliere l'ingranaggio in base al tipo di frutta (vedi selezione di frutta). Per motivi di vita utile, si raccomanda che l'orario di lavoro non superi un minuto.

9. Mettere i frutti tagliati nella porta di alimentazione del coperchio superiore, spingere i pezzi di frutta e verdura dolcemente nella porta di alimentazione con l'asta di spinta, troppo forza eccessiva implicita sull'asta può influenzare i risultati della spremitura. Dopo aver spremuto per qualche tempo, se si trovano residui nella presa o la tazza di pomata o il bicchiere di succo viene riempito, scollegare l'alimentazione. Pulire prima dell'uso. Tenere le dita o altri oggetti lontano dal vaso di alimentazione.

10. Dopo il completamento degli ingredienti di lavorazione e quando nessun succo scorre dall'ugello, interrompere l'interruttore e spegnere l'apparecchio e rimuovere la tazza di spremuta dall'ugello dopo che il motore e la rete di estrazione del succo interrompono completamente. (Bere il succo quando è fresco, poiché il suo sapore e il suo valore nutritivo possono essere influenzati dalla lunga esposizione all'aria.)


II. SUGGERIMENTI PER LA SELEZIONE DI FRUTTA

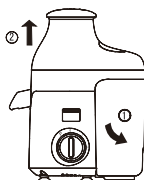
1. Selezionare frutta e verdura fresca: contenente elevato contenuto di succo; Frutti adatti includono: ananas, barbabietole, bastone di sedano, mela, cetrioli, spinaci, melone, pomodoro, mandarino, arancio e uva ecc.
2. Frutta e verdura con pelle sottile non sono necessari per sbucciare, ma quelli con uno spesso come il mandarino, l'arancio, l'ananas e la barbabietola cruda. I semi di agrumi, che possono provocare il gusto amaro di succo, devono essere rimossi.
3. Nel spremere le mele, la concentrazione di succo di mela dipende dal tipo di mela che si seleziona; il succo trasparente può anche essere estratto dalle mele con molto succo, è possibile selezionare il tipo di mela da spremere in base alle proprie esigenze.
4. Il succo di mela appena spremuto, che può diventare bruno in fretta, può essere aggiunto diverse gocce di succo di limone per rallentare lo scolorimento.
5. Foglie e steli (come la lattuga) possono essere messi nel processore alimentare per la spremitura.
6. I frutti contenenti amido come banane, papaia, avocado, fichi e mango non sono idonei per essere messi nello spremiagrumi per fare il succo.
7. **Il componente nutrizionale di frutta e verdura comune e la selezione degli ingrannaggi sono illustrati come segue:**

Frutta / Ortaggi	Vitamina / sostanza minerale	KJ/Calorie	Selezione degli ingrannaggi
Mela	vitamina C	200G=150 KJ (72 calorie)	2
Albicocca	Ricco di DF contenente potassio.	30G= 85KJ (20 calorie)	1
Barbabietola	Fonte di acido folico, DF, vitamina C e potassio	160G= 190KJ (45 calorie)	2
Mirtillo	Vitamina C	125G= 295KJ (70 calorie)	1
Cavoletti di Bruxelles	Vitamina C, B, B6, E, acido folico e DF	100G= 110KJ (26 calorie)	1
Cavolo	Vitamina C, acido folico, potassio, vitamina B6 e DF.	100G= 110KJ (26 calorie)	2
Carota	Vitamina A, C, B6, E e DF.	120G= 125KJ (30 calorie)	2
Sedano	Vitamina C e potasio	80G= 55KJ (7 calorie)	2
Cetriolo	Vitamina C	280G= 120KJ (29 calorie)	1
Finocchio	Vitamina C y DF	300G= 145KJ (35 calorie)	1
Uva	Vitamina C, B6 e DF	125G= 355KJ (85 calorie)	1
Uva spina cinese	Vitamina C e potasio	100G= 100KJ (40 calorie)	1
Melone	Vitamina C, acido folico, vitamina A e DF	200G= 210KJ (50 calorie)	1
Nettarina	Vitamina C, B3, potassio e DF	180G= 355KJ (85 calorie)	2
Pesca	Vitamina C, B3, potassio	150G= 205KJ (49 calorie)	2
Pere	DF	150G= 250KJ (60 calorie)	2
Ananas	Vitamina C	150G= 245KJ (59 calorie)	2
Lampone	Vitamina C, ferro, potassio e magnesio	125G= 130KJ (31 calorie)	1
Patata	Vitamina C, DF, vitamina E, acido folico e vitamina A	100G= 90KJ (22 calorie)	1

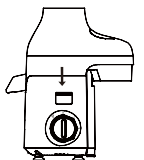
CAPITOLO IV MANTENIMENTO E MANUTENZIONE



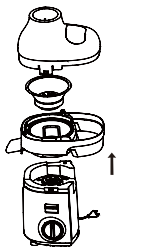
- È necessario arrestare interruttore e spegnere prima dell'uso.
- La pulizia tempestiva è necessaria dopo l'uso del prodotto.
- Il panno umido può essere utilizzato per pulire la parte esterna del corpo della macchina che non deve essere collocato o lavato in acqua o in altri liquidi.
- Il prodotto deve essere collocato in luogo asciutto e lontano da raggi ultravioletti.
- Il prodotto deve essere pulito e asciutto prima della conservazione.
- **Ogni pezzo smontabile può essere pulito secondo le seguenti fasi:**



- Togliere la tazza di pomodoro;
- Togliere l'asta di spinta.



- Premere il pulsante, aprire il coperchio superiore.



- Togliere la copertura della testa, la rete di estrazione del succo e l'anello centrale in ordine appropriato. (Nota: durante la pulizia dello spremiagrumi aggiungere agenti di pulizia in acqua, pulire la rete di spremuta con un pennello e lavare con acqua pulita. Altre parti possono essere pulite direttamente dall'acqua.)



- Togliere l'uscita sull'anello centrale

CAPITOLO V INDICE DI SICUREZZA DEL PRODOTTO

Tensione nominale	220-240 V
Potenza nominale	300W
Frequenza nominale	50Hz
Tempo di funzionamento continuo della spremitura	≤ 1 Minuto
Funzionamento continuo di miscelazione, lavorazione e macinazione a secco	≤ 1 Minuto
Intervallo di spaziatura	≥ 2 Minutos

- Il prodotto è di classe elettrodomestico e non ha bisogno di aggiungere dispositivo di messa a terra.

CAPITOLO VI STANDARD APPLICABILE
Standard Nazionale GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

Fenomeni di guasto	Analisi guasti	Risoluzione dei problemi
Impossibile avviare l'interruttore, il prodotto non funziona.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installazione improprio del sedile centrale / medio. 2. Copertura della testa installata nel posto sbagliato. 3. La coppa, il sedile centrale e il corpo della macchina vengono installati nel posto sbagliato. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installare il sedile centrale / medio in posizione. 2. Installare il coperchio della testa in posizione. 3. Installare nel posto giusto
Motore elettrico ha un cattivo odore in prime volte	È normale.	Si prega di inviare il prodotto al punto di manutenzione della nostra azienda nelle vicinanze se il prodotto emette un odore sgradevole anche dopo un uso ripetuto.
Arresto quando è in servizio.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sotto tensione 2. Ingredienti eccessivi 3. Spinse l'asta con forza eccessiva 4. Protezione del controllo termico del motore. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare se sotto tensione. 2. Scollegare il potere, estrarre gli ingredienti in eccesso. 3. Spingere l'asta con delicatezza. 4. Riavviarlo dopo aver arrestato 20-30 minuti.
Molta pomace contenuta nel succo	<ol style="list-style-type: none"> 1. La rete di estrazione del succo danneggiata. 2. Troppa pomace nell'anello centrale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire la rete. 2. Pulire l'anello centrale.
Vibrazioni anomale o grande rumore.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installazione impropria della rete di estrazione di succhi e di scarso equilibrio di funzionamento. 2. Posizionamento instabile del prodotto o rimozione del piedino. 3. Sovratensione 4. Ingredienti eccessivi 5. La sede della tazza e la tazza non sono serrati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Installare la rete di estrazione del succo nel posto giusto. 2. Posizionare il prodotto in modo stabile o installare il piedino nel posto giusto. 3. Controllare se c'è una tensione eccessiva. 4. Scollegare l'alimentazione e rimuovere gli ingredienti in eccesso. 5. Serrare il sedile della tazza e la tazza.
Bassa quantità di succo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Molta pomace nell'anello centrale. 2. L'asta di spinta è premuta con forza eccessiva. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire l'anello centrale. 2. Premere l'asta di spinta con una forza adeguata.
Fresa	Fresa intrecciata dagli ingredienti o bloccata	Scollegare l'alimentazione, togliere gli ingredienti e tagliarli in pezzi.

Nota:

I suddetti contenuti sono un'analisi comune dei guasti e la risoluzione dei problemi. Per altri difetti, contattare il nostro Servizio Clienti. È vietato riparare o smontare il prodotto da soli.

Benutzerhandbuch

Sehr geehrte Kunden, wir danken Ihnen für unsere Entsafter wählen. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass Sie dieses Produkt korrekt betreiben. Sei sicher, Kapitel I "Sicherheitshinweise" sorgfältig zu lesen. (Die technischen Daten in dieser Bedienungsanleitung können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.)

EINFÜHRUNG

- Vielen Dank für unsere Entsafter wählen. Wir haben diese Bedienungsanleitung speziell vorbereitet, um Ihnen die Anleitung zu geben, wie Sie dieses Produkt verwenden und pflegen können. Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte dieses Handbuch sorgfältig durch und bewahren Sie es für zukünftige Hinweise auf.

SICHERHEIT VORSICHTSMASSNAHMEN

Diese Bedienungsanleitung kann auch von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden

- Die Eingangsspannung für das Produkt ist AC220-240V ~ 50Hz, bestätigen sie es vor dem Start.
- Bitte schneiden Sie die Stromversorgung ab, bevor Sie Teile des Produkts zerlegen, zusammenbauen oder abstimmen.
- Nicht durch Selbstentfernung reparieren, wenn ein Beschädigung des Netzkabels auftritt oder eine Beschädigung des Produkts festgestellt wird.
- Wenn das Saft Extraktionsnetz beschädigt ist, verwenden Sie dieses Produkt nicht.
- Bitte bestätigen Sie die ordnungsgemäße Installation von zerlegbaren Teilen wie dem Saftabzugsnetz und der Kopfhaube vor dem Einschalten.
- Im Betrieb ist es verboten, Ihre Hände oder scharfen Gegenstände in den Futteranschluss und alle Gegenstände

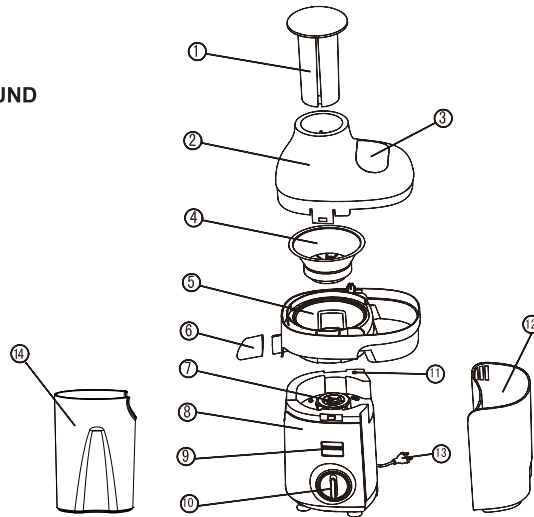
anstelle der Schubstange zu legen. Im Fall von Unfällen, halten Sie bitte Ihre Augen vor der Zuführöffnung entfernt.

- Um Verletzungen oder Produktschäden zu vermeiden, ist es erforderlich, den Körper oder andere harte Gegenstände von der Saftabsaugung, dem Motorrad und dem Rührmesser beim Starten des Produkts zu entfernen.
- Durch die Verwendung des Saftquetschenden Funktion, nach der Beendigung der Verarbeitung warten Sie bitte, dass der Motor und Entsaftung net Betrieb stoppt, und ausschalten, bevor zerlegbare Teile der Küchenmaschine entfernen.
- Bitte strikt in Übereinstimmung mit der Nennarbeitszeit betreiben: Saftquetschen nicht mehr als 1 Minute nacheinander; Den Motor abkühlen und dann neu starten. Die angewandte Methode verlängert die Lebensdauer.
- Wenn das Produkt im Betrieb nicht mehr arbeitet, was durch den Motorschutz der elektrischen Steuerung verursacht werden kann, schalten Sie es bitte aus und starten Sie es nach dem Abkühlen 20-30 Minuten.
- Um Schäden durch thermische Belastung zu vermeiden, ist es verboten, die Teile des Produkts mit Heißwasser und Mikrowellenherd mehr als 80 °C zu desinfizieren. Teile Materialien, die Kontakt mit dem Essen haben, haben alle die Lebensmittel-Hygiene-Zertifikat, um sicher,

- sauber, sanitär und zuverlässig zu sein.
- Der Maschinenkörper darf nicht in das Wasser oder andere Flüssigkeit gelegt und gewaschen werden (weiches Tuch vorhanden).
 - Das Produkt darf nicht mit Stahlwolle, Scheuermitteln oder korrosiven Flüssigkeiten gereinigt werden, z. B. Benzin oder Aceton.
 - Das Produkt muss außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden und darf nicht von jemandem mit Behinderung oder Störung im Sinn oder geistig oder ohne relevante Erfahrung und Kenntnisse verwendet oder gespielt werden.
 - Früchte und Gemüse mit Kern, harten Samen, dicker Haut oder Hartschale müssen vor der Verarbeitung entfernt werden.
 - Das Produkt ist nur für den persönlichen oder häuslichen Gebrauch bestimmt.
 - Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht ohne Aufsicht von Kindern durchgeführt werden.

- Trennen Sie das Gerät immer vom der Versorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, demontieren oder reinigen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmierer, einem Zähler oder einem anderen Gerät, das es automatisch einschalten kann, weil es gefährlich ist.
- Netzstecker und Netzadapter regelmäßig auf Beschädigungen prüfen. Im Falle von Beschädigungen das Netzkabel und den Netzstecker durch den Hersteller oder einen qualifizierten Sachverständigen wechseln, um Gefahren zu vermeiden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es vor heißen Gegenständen und offenen Flammen. Ziehen Sie den Stecker selbst heraus, um ihn aus der Steckdose zu entfernen.

KAPITEL II TEILE UND FUNKTIONEN



1 Schieber

Beim Einlegen des Nahrungsmittelmaterials drücken Sie sie sanft gegen das Saftabzugsnetz, um die Entsafternergie zu verbessern

2 Obere Abdeckung

Die obere Abdeckung, die mit dem Maschinenkörper verbunden ist, spielt eine wichtige Rolle bei der Entsaftung und beim Schutz der Sicherheit

3 Durchsichtfenster

Transparent, ist der Entsaftungsprozess sichtbar.

4 Sieb

Die Schneidevorrichtung an der Unterseite des Siebes zerkleinert Obst und Gemüse, wobei das Sieb auf der Seite des Saftes Filtern und des Dreg trennt

5 Zentralring

Erhalten und exportieren Sie den Saft, der durch das Sieb getrennt ist o

6 Saft Fließdüse

Es lässt den Saft im zentralen Ring fließen. (Zerlegbar)

7 Motorrad

Wird verwendet, um das Sieb zu verbinden und es automatisch zu zentrieren, einfach

zugänglich zu machen.

8 Hauptkörper

Hauptbestandteil dieses Produktes, mit Motor, dient als Energiequelle des Produkts.

9 Taste

Verbindung zwischen Oberdeckel und Zentralring und Grundkörper öffnen.

10 Stromschalter

Der Schalter dient zur Steuerung des Betriebszustandes des Produktes mit vier Stellungen: Puls, aus, niedrig, hoch.

11 Sicherheitsschalter (Mikroschalter)

Schalten Sie das Produkt mit dem Sicherheitsschalter ein. Macht den Betrieb sicherer.

12 Tresterbecher

Empfängt und speichert die durch das Sieb getrennt dreg.

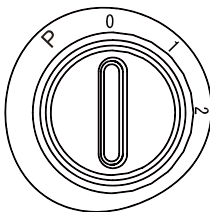
13 Netzkabel

Anzüge für die Macht von 220-240V~ 50Hz

14 Saftbecher

Ein Behälter für die Aufnahme von Saft, einfach zu reinigen

KAPITEL III VERWENDUNG



- Bitte reinigen Sie die Teile sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden. (Siehe "Kapitel IV Halten und Instandhaltung")

• Gang:

Gang "P": sofort und schnell drehen

Gang "Zero": abschalten und stoppen

Gang "1": Niedriggeschwindigkeitszahnrad, anwendbar für verarbeitete weiche Früchte und Gemüse, wie Wassermelone, Tomate, Gurke und Erdbeere.

Gang "2": Hochgeschwindigkeitszahnrad, anwendbar, um alle Früchte und Gemüse zu verarbeiten. (In Bezug auf die detaillierten Beschreibungen der Auswahl von Obst und Gemüse und Getriebe Geschwindigkeit, wenden Sie sich bitte an den zweiten Punkt der Bedienungsanleitung: Obst und Gemüse Auswahl Aufforderung)

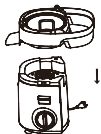
1. Dieses Produkt ist mit einem dualen Sicherheitssystem ausgestattet und es wird nicht gestartet, bevor alle Teile und Komponenten korrekt installiert sind. Bitte installieren und verwenden Sie das Produkt wie folgt:

SAFTFUNKTION:

1. Richten Sie die Saft fließenden Düse mit dem Saftauslass des zentralen Ringes aus und installieren Sie sie (falls bereits installiert, nehmen Sie direkt den nächsten Schritt)



2. Setzen Sie den zentralen Ring auf die Host-Maschine.



3. Setzen Sie das Saft Extraktionsnetz in den zentralen Ring, und bestätigen Sie es an der richtigen Stelle des Motorrades. (Vor der Benutzung bitte überprüfen, ob es irgendwelche Schäden am Netz gibt, falls vorhanden, bitte aufhören zu verwenden und Sie unsere Kundendienstabteilung in der Nähe sofort kontaktieren.)



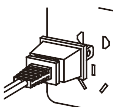
4. Setzen Sie die obere Abdeckung auf den zentralen Ring, drücken Sie es nach unten, um es auf der Host-Maschine zu verriegeln. Wenn ein "Klick" gehört wird, ist die obere Abdeckung verriegelt. Oder sonst wird dieses Produkt nicht funktionieren.



5. 1. Legen Sie den Tresterbecher leicht ab, um ihn unter das Hahnloch des zentralen Ringes zu legen.
2. Folgen Sie den ersten Schritt ; Schnappen Sie den Bildschirm an der Unterseite des Tresterbechers in den entsprechenden Bildschirm der Hostmaschine.



6. Einschalten, anfängt zu arbeiten, mit der Zeit weniger als 1 Minute zu arbeiten. (Vor dem Einstecken sicherstellen, dass der Schalter ausgeschaltet ist.)



7. Waschen Sie Obst und Gemüse, schneiden Sie sie in Stücke (mit Kern, harte Samen, dicke Haut oder Hartschale muss entfernt werden)



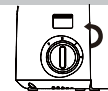
8. 1. Setzen Sie ein Saftglas unter den Saftauslass. (Das Saftglas wird nach Belieben gekauft. Es wird empfohlen, ein Saftglas zu kaufen, das eine ähnliche Höhe wie der Saftauslass hat, um Spritzen zu vermeiden.)
2. Einschalten. Der Kunde kann die Ausrüstung nach dem Fruchttyp auswählen (siehe Fruchtauswahl Tipps). Aus Gründen der Lebensdauer wird empfohlen, dass die Arbeitszeit eine Minute nicht überschreiten darf.



9. Setzen Sie die geschnittenen Früchte in die Zufuhröffnung der oberen Abdeckung, schieben Sie die Stücke von Obst und Gemüse sanft in die Zufuhröffnung mit der Schubstange, zu übermäßige Kraft, die auf die Stange impliziert wird, kann die Entsaftergebnisse beeinflussen. Nach dem Entsaften für einige Zeit, wenn Rückstände in der Steckdose oder der Tresterbecher gefunden werden oder das Saftglas gefüllt ist, trennen Sie die Stromversorgung. Vor dem Gebrauch aufräumen. Halten Sie Ihre Finger oder andere Gegenstände vom Futtertopf fern.



10. Nach dem Abschluss der Verarbeitung von Inhaltsstoffen und, wenn kein Saft aus der Düse fließt, den Schalter schließen und Ausschalten, und entfernen Sie das Entsafter Tasse weg von der Düse, nachdem der Motor und die Entsaftung net vollständig stoppt Abarbeiten. (Trinken Sie den Saft, wenn es frisch ist, da sein Geschmack und Nährwert durch lange Exposition gegenüber der Luft beeinflusst werden kann.)

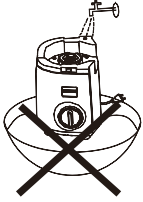


II. OBST AUSWAHL TIPPS

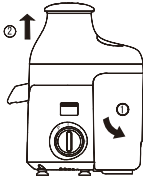
1. Wählen Sie frisches Obst und Gemüse: mit hohem Saftgehalt; geeignete Früchte sind: Ananas, Rote Beete, Sellerie-Stick, Apfel, Gurke, Spinat, Melone, Tomate, Mandarine, Orange und Trauben usw.
2. Früchte und Gemüse mit dünner Haut sind nicht erforderlich, um zu schälen, aber diejenigen mit dicken wie Mandarin, Orange, Ananas und rohe Rote Bete. Zitrusfrüchte Samen, die bitteren Geschmack zu Saft verursachen können, müssen entfernt werden.
3. Beim Quetschen von Äpfeln hängt die Konzentration des Apfelsaftes von der Art des Apfels ab, den du auswählst. Klarer Saft kann auch aus Äpfeln mit viel Saft gepresst werden, können Sie die Art des Apfels wählen, um nach Ihren Bedürfnissen gequetscht werden.
4. Der frisch gepresste Apfelsaft, der sich schnell zu braun verwandeln kann, kann mehrere Tropfen Zitronensaft hinzugefügt werden, um die Verfärbung zu verlangsamen.
5. Blätter und Stiele (wie Salat) können in die Küchenmaschine zum Entsaften gebracht werden.
6. Die Früchte, die Stärke wie Banane, Papaya, Avocado, Feigen und Mango enthalten, sind nicht geeignet, in den Saftpresse gebracht zu werden, um Saft zu machen.
7. **Ernährungsbestandteil von gemeinsamen Früchten und Gemüse und die Getriebeauswahl sind wie folgt dargestellt:**

Früchte / Gemüse	Vitamin / Mineralstoff	KJ/Kalorien	Gangwahl
Apfel	Vitamin C	200g=150 KJ (72 Kalorien)	2
Aprikose	Reich an DF, mit Kalium	30g=85KJ (20 Kalorien)	1
Rüben	Quelle der Folsäure, DF, Vitamin C und Kalium.	160g=190KJ (45 Kalorien)	2
Blaubeere	Vitamin C	125g=295KJ (70 Kalorien)	1
Rosenkohl	Vitamin C, B, B6, E, Folsäure und DF	100g=110KJ (26 Kalorien)	1
Kohl	Vitamin C, Folsäure, Kalium, B6 und DF	100g=110KJ (26 Kalorien)	2
Karotte	Vitamin A, C, B6, E und DF	120g=125KJ (30 Kalorien)	2
Sellerie	Vitamin C und Kalium	80g=55KJ (7 Kalorien)	2
Gurke	Vitamin C	280g=120KJ (29 Kalorien)	1
Fenchel	Vitamin C und DF.	300g=145KJ (35 Kalorien)	1
Traube	Vitamin C, B6, und DF.	125g=355KJ (85 Kalorien)	1
Chinesische Stachelbeere	Vitamin C und Kalium	100g=100KJ (40 Kalorien)	1
Melone	Vitamin C, Folsäure, DF und Vitamin A	200g=210KJ (50 Kalorien)	1
Nektarine	Vitamin C, B3, Kalium und DF	180g=355KJ (85 Kalorien)	2
Pfirsich	Vitamin C, B3, Kalium und DF	150g=205KJ (49 Kalorien)	2
Birne	DF	150g=250KJ (60 Kalorien)	2
Ananas	Vitamin C	150g=245KJ (59 Kalorien)	2
Himbeere	Vitamin C, Eisen, Kalium und Magnesium	125g=130KJ (31 Kalorien)	1
Kartoffel	Vitamin C, DF, Vitamin E, Folsäure und Vitamin A	100g=90KJ (22 Kalorien)	1

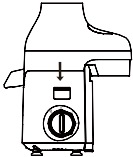
KAPITEL IV HALTEN UND INSTANDHALTUNG



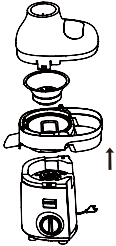
- Es ist erforderlich, den Schalter vor dem Gebrauch auszuschalten.
- Nach dem Gebrauch ist eine rechtzeitige Reinigung erforderlich.
- Nasses Tuch kann verwendet werden, um den äußeren Teil des Maschinenkörpers zu reinigen, der nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten platziert oder gewaschen werden soll.
- Das Produkt sollte trocken und weg von ultravioletten Strahlen platziert werden.
- Das Produkt muss vor der Lagerung sauber und trocken sein.
- **Jeder zerlegbare Teil kann nach folgenden Schritten gereinigt werden:**



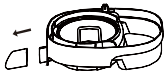
- Nehmen Sie den Tresterbecher heraus;
- Nehmen Sie die Schubstange ab



- Drücken Sie die Taste, öffnen Sie die obere Abdeckung



- Ziehen Sie die Kopfbedeckung, das Saftabzugsnetz und den zentralen Ring in der richtigen Reihenfolge. (Hinweis: Beim Reinigen des Zerkleinerers Reinigungsmittel in Wasser zugeben, das Entsaften mit einem Pinsel reinigen und mit klarem Wasser abwaschen. Andere Teile können direkt mit Wasser gereinigt werden.)



- Ziehen Sie die Steckdose am Mittelring ab

KAPITEL V PRODUKTSICHERHEITSINDEX

Nennspannung	220-240 V
Nennleistung	300W
Nennfrequenz	50Hz
Kontinuierliche Betriebszeit der Entsaften	≤ 1 Minute
Kontinuierliche Betriebszeit des Mischens, Behandelns und Trockenschleifens	≤ 1 Minute
Abstandsintervall	≥ 2 Minuten

- Das Produkt ist Klasse elektronisches Gerät und hat keine Notwendigkeit, Erdung Gerät hinzuzufügen.

KAPITEL VI ANWENDBARER STANDARD
National Standard GB4706.1-2005 GB4706.30-2008

Fehlerphänomene	Fehleranalyse	Fehlerbehebung
Der Schalter kann nicht starten, das Produkt funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unsachgemäße Installation von Zentral- / Mittelsitz. 2. Kopfabdeckung an falscher Stelle installiert. 3. Die Tasse, der zentrale Sitz und der Maschinenkörper sind an der falschen Stelle installiert. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zentral- / Mittelsitz montieren. 2. Kopfabdeckung anbringen. 3. Stellen Sie an der richtigen Stelle ein.
Elektromotor riecht anfangs schlecht.	Es ist normal.	Bitte senden Sie das Produkt an den Instandhaltungspunkt unserer Firma in der Nähe, wenn das Produkt nach wiederholtem Gebrauch unangenehm riecht.
Anhalten bei Inbetriebnahme.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unter Spannung 2. Übermäßige Zutaten 3. Schieben Sie den Stab mit übermäßiger Kraft 4. Motorschutzschalter 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Überprüfen Sie, ob unter Spannung 2. Trennen Sie die Stromversorgung, nehmen Sie die überschüssigen Zutaten. 3. Schieben Sie den Stab sanft. 4. Starten Sie es nach dem Stoppen von 20-30 Minuten neu.
Viel Trester im Saft enthalten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saft Extraktion Netz beschädigt. 2. Zu viel Trester im Mittelring. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ersetzen Sie das Netz. 2. Zentralring reinigen
Abnormale Vibration oder großer Lärm.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Unsachgemäße Installation von Saft Extraktionsnetz und schlechte Ausgleichsdauer. 2. Unstabile Platzierung des Produkts oder Fußpolster auskommen. 3. Überspannung 4. Übermäßige Zutaten 5. Sitztasse und Tasse sind nicht angezogen. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Setzen Sie die Saftabsaugung an der richtigen Stelle ein. 2. Setzen Sie das Produkt stabil ein oder installieren Sie das Fußpolster an der richtigen Stelle. 3. Überprüfen Sie, ob irgendeine Überspannung vorhanden ist. 4. Trennen Sie die Stromversorgung und nehmen Sie die überschüssigen Zutaten heraus. 5. Den Beifallsitz und die Tasse festziehen.
Niedrige Menge an Saft	<ol style="list-style-type: none"> 1. Viel Trester im zentralen Ring. 2. Die Schubstange mit übermäßiger Kraft gedrückt. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zentralring reinigen 2. Drücken Sie die Schubstange mit der richtigen Kraft.
Schneider	Schneider durch Zutaten gezwirnt oder blockiert	Trennen Sie die Stromversorgung, nehmen Sie die Zutaten heraus und schneiden Sie sie in Stücke.

Hinweis:

Die oben genannten Inhalte sind eine gemeinsame Fehleranalyse und Fehlersuche. Für andere Mängel wenden Sie sich bitte an unsere Kundendienstabteilung. Es ist verboten, das Produkt selbst zu reparieren oder zu zerlegen.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



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:

Sanyсан 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

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:

Sanyсан 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

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:

Sanyсан 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

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:

Sanyсан 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

Questo simbolo indica che nel caso in cui 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:

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

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



Importiert durch:

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



SOGO®

Human Technology



ref. SS-5105

