

SOGO®

Human Technology

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



Máquina para hacer Helados
Ice-cream Maker
Sorbetières
Sorveteira
Speiseeisbereiter
Gelatiere

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

ref. SS-10715



ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 3
2. Definiciones de símbolos	P. 3
3. Instrucciones de seguridad para el usuario	P. 3
I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico	P. 3
II. Restricciones de uso para evitar los daños personales	P. 4
III. Restricciones de uso de producto por mal estado o avería	P. 5
IV. Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores	P. 6
V. ADVERTENCIA IMPORTANTE	P. 7
VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato	P. 8
4. Especificaciones técnicas	P. 10
5. Descripción de las partes	P. 10
6. Instrucciones de uso	P. 10
7. Limpieza y mantenimiento	P. 12
8. Recetas	P. 12
9. Declaración de conformidad	P. 74
10. Responsabilidad de eliminación, detalles del fabricante y servicio posventa	P. 75

INDICE

1. Avis important	P. 26
2. Définitions des symboles	P. 26
3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur	P. 26
I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique	P. 26
II. Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures	P. 27
III. Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne	P. 28
IV. Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées	P. 29
V. AVERTISSEMENT IMPORTANT	P. 30
VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil	P. 31
4. Spécifications techniques	P. 33
5. Descriptif des pièces	P. 33
6. Mode d'emploi	P. 33
7. Nettoyage et entretien	P. 35
8. Recettes	P. 35
9. Déclaration de conformité	P. 74
10. Responsabilité de l'élimination, détails de la fabricant et service après-vente	P. 75

INDEX

1. Wichtiger Hinweis	P. 50
2. Symboldefinitionen	P. 50
3. Sicherheitshinweise für den Benutzer	P. 50
I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte	P. 50
II. Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden	P. 51
III. Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall	P. 52
IV. Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen	P. 53
V. WICHTIGE WARNUNG	P. 54
VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind	P. 55
4. Technische Daten	P. 57
5. Komponenten des zerkleinerers	P. 57
6. Gebrauchsanweisung	P. 57
7. Reinigung und Wartung	P. 59
8. Rezepte	P. 59
9. Konformitätserklärung	P. 74
10. Entsorgungsverantwortung, Einzelheiten der Hersteller und Kundendienst	P. 75

INDEX

1. Important Note	P. 15
2. Symbol definitions	P. 15
3. Safety instructions for the user	P. 15
I. General precautions during the use of electrical equipment	P. 15
II. Restrictions on use to avoid personal injury	P. 16
III. Product use restrictions due to poor condition or breakdown	P. 17
IV. Restrictions on use when used with children and elders	P. 18
V. IMPORTANT WARNING	P. 19
VI. Instructions to follow when using the device	P. 19
4. Technical specifications	P. 21
5. Parts description	P. 21
6. Instructions for use	P. 21
7. Cleaning and maintenance	P. 23
8. Recipes	P. 23
9. Declaration of conformity	P. 74
10. Responsibility for disposal, details of the manufacturer and after-sales service	P. 75

ÍNDICE

1. Aviso importante	P. 38
2. Definições de símbolos	P. 38
3. Instruções de segurança para o usuário	P. 38
I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos	P. 38
II. Restrições de uso para evitar danos pessoais	P. 39
III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria	P. 40
IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos	P. 41
V. AVISO IMPORTANTE	P. 42
VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo	P. 43
4. Especificações técnicas	P. 45
5. Descrição das peças	P. 45
6. Instruções de uso	P. 45
7. Limpeza e manutenção	P. 47
8. Receitas	P. 47
9. Declaração de conformidade	P. 74
10. Responsabilidade pelo descarte, detalhes do fabricante e serviço pós-venda	P. 75

INDICE

1. Avviso importante	P. 62
2. Definizioni dei simboli	P. 62
3. Istruzioni di sicurezza per l'utente	P. 62
I. Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche	P. 62
II. Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali	P. 63
III. Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti	P. 64
IV. Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani	P. 65
V. AVVISO IMPORTANTE	P. 66
VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo	P. 67
4. Specifiche tecniche	P. 69
5. Descrizione delle parti	P. 69
6. Istruzioni per l'uso	P. 69
7. Pulizia e manutenzione	P. 71
8. Ricette	P. 71
9. Dichiarazione di conformità	P. 74
10. Responsabilità per lo smaltimento, dettagli del produttore e servizio post-vendita	P. 75

1. AVISO IMPORTANTE:

- Lea siempre el libro de instrucciones con atención antes de usarlo.
- Este manual se puede descargar desde nuestra página web, www.sogo.es
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

2. Definiciones de símbolos



Las siguientes descripciones forman parte de este manual:

- 1- Información importante para el uso.
- 2- Aviso contra situaciones peligrosas con respecto a su vida y propiedad.
- 3- Precauciones generales a la hora de utilizar el equipo eléctrico y electrónico.

3. Instrucciones de seguridad para el usuario

I. Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el descrito en este manual.
- No utilice ni almacene el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- Este producto está diseñado para uso doméstico en interiores, no industrial y no comercial. No utilice el artículo al aire libre ni para ningún otro propósito. El mal uso o el manejo inadecu-

cuado pueden causar problemas en el aparato y pueden causar lesiones al usuario.

- La unidad debe usarse solo para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por los daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta.
- Asegúrese de que el voltaje indicado en la placa de identificación coincida con el voltaje de la red antes de enchufar el aparato.
- Siempre retire el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no esté en uso. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
- Es necesario supervisar cuando cualquier aparato eléctrico esta siendo utilizado por o cerca de los niños.
- Antes de limpiar o guardar su electrodoméstico, desenchufe siempre el electrodoméstico de la fuente de alimentación y déjelo enfriar.
- El dispositivo no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de haberlo apagado. Para desconectarlo por completo, desconéctelo del enchufe de red.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

II. Restricciones de uso para evitar los daños personales

- No deje que el aparato funcione sin supervisión.
- No coloque ni opere este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni utilice el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies

calientes (por ejemplo, placas de cocina) o llamas abiertas.

- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrollé el cable alrededor del aparato y no lo doble.
- Nunca use accesorios que no sean recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del electrodoméstico puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Cuando desee quitar el enchufe del contacto de pared, hágalo por el enchufe mismo y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que sus manos estén secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando la atmósfera es húmeda, hay riesgo de descarga eléctrica.
- Mientras usa el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no pueda quedar atrapado o aplastado.
- No permita que la unidad del motor, el cable o el enchufe se mojen para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica.

III. **Restricciones de uso de producto por mal estado o avería**

- Nunca sumerja el aparato o el enchufe en agua o cualquier otro líquido. En caso de que el aparato se caiga al agua, desconéctelo

inmediatamente del suministro principal y llévelo a un agente de servicio autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.

- No utilice el aparato si se ha caído en el suelo, si son visibles signos de daños o si tiene una fuga.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable se dañe, debe ser reemplazado únicamente por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente calificadas, para evitar peligros.
- En caso de mal funcionamiento del electrodoméstico, o si se ha dañado de alguna manera, devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.
- En caso de problemas de hardware, no intente reparar el producto usted mismo. Las reparaciones solo deben ser realizadas por técnicos cualificados.

IV. **Restricciones de uso cuando se utiliza con niños y personas mayores**

- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si se les ha proporcionado supervisión o instrucción sobre

el uso del aparato de una manera segura y comprenda los peligros.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato de forma segura y ellos comprenden los peligros involucrados.
- No permita que los niños utilicen el aparato sin supervisión.

V. ADVERTENCIA IMPORTANTE

- Para evitar una sobrecarga del circuito al usar este producto, no opere otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Se proporciona un cable de alimentación corto con este producto. No se recomienda usar un cable de extensión con este producto, pero si debe usarse uno:
 - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser al menos tan buena como la del producto.
 - Disponga el cable de extensión de modo que no cuelgue donde pueda tropezar o tirar de él sin querer.
- La instalación de un protector de picos ofrecerá una protección adicional con un disparador de la corriente nominal no superior a 30 Ma en la instalación del edificio. Por favor, consulte con un electricista la instalación.

VI. Instrucciones a seguir a la hora de usar el aparato

- Evite contacto con piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, espátulas y otros utensilios fuera durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y/o daños a la máquina.
- Siempre asegurarse de que todo esté perfectamente limpio antes de hacer helados o sorbetes.
- Nunca congelar el helado que se ha descongelado total o parcialmente.
- Cualquier helado o sorbete que contenga ingredientes crudos debe ser consumido dentro de una semana. El helado sabe mejor cuando está fresco .
- Los helados y sorbetes que contengan huevos crudos o parcialmente cocidos NO se les debe dar a los niños, mujeres embarazadas, ancianos o a personas que tienen malestar general.
- Para prevenir quemaduras por congelación, asegúrese siempre de que las manos están protegidas durante la manipulación del tazón congelador, especialmente al quitar por primera vez el congelador.
- Si la solución congelante parece estar goteando del recipiente, deje de usarlo. La solución de congelación no es tóxica.
- NO toque las piezas móviles.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar las piezas y antes de limpiarlo.

- El fabricante no recomienda el uso de accesorios. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
- Comprobar la unidad para detectar la presencia de objetos extraños antes de su uso.
- Desconecte siempre de la red cuando la deje desatendida y antes de montar, desmontar o limpiar.
- Evite el contacto con las partes móviles del aparato mientras está en funcionamiento.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a partes móviles en uso.
- No intente abrir la carcasa usted mismo. No introduzca ningún tipo de objeto en la carcasa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

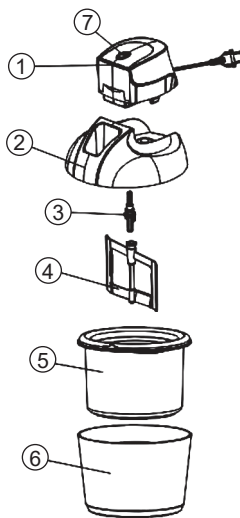
Consulte la sección de limpieza y mantenimiento para obtener detalles sobre cómo limpiar las superficies que entran en contacto con los alimentos.

4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Voltaje	Potencia	Frecuencia	Capacidad
220-240V	12W	50 Hz	1.5L

5. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Cuerpo Motor
2. Tapa
3. Eje
4. Mezclador
5. Bol Interno
6. Bol Externo
7. Interruptor de encendido/apagado



6. INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE CONECTAR

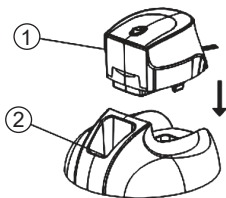
- Asegurar que el suministro de electricidad es la misma que la potencia eléctrica especificada en la etiqueta en el parte inferior de la unidad de potencia.

Antes de utilizar por primera vez:

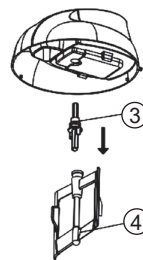
1. Remover de los envases.
2. Lavar las piezas: consulte el apartado "limpieza".
3. 8-12 horas de antelación, coloque el tazón congelador en un congelador.
4. Prepare la mezcla del helado o sorbete en un recipiente y déjelo enfriar en la nevera.

USO DE LA MÁQUINA DE HACER HELADOS

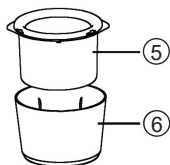
1. Inserte el cuerpo motor en la cavidad de la tapa, presionando firmemente hasta encajar



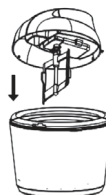
2. Introduzca el eje (3) en el agujero del motor y enganche el mezclador (4).



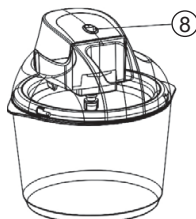
3. Introducir el bol interno (5) en el bol externo (6).



4. Coloque la tapa sobre el bol interno, encaje las ranuras gire en sentido anti horario para cerrar.



5. Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor de encendido / apagado.



LA MÁQUINA DEBE ESTAR ENCENDIDO ANTES DE AGREGAR EL HELADO O SORBETE PARA EVITAR LA MEZCLA DE CONGELACIÓN EN EL INTERIOR DE LA CUBETA.

6. Use la vertedera y verter el helado o sorbete mezcla en el recipiente interior.
- Cuando se vierte la mezcla en el recipiente, siempre dejar espacio por lo menos 4 cm (1,575 pulgadas) desde la parte superior, ya que la mezcla se incrementará en el volumen durante la congelación.
7. Dejar la mezcla hasta que se congele o tenga la consistencia deseada. Esto puede llevar hasta 20 a 40 minutos, pero la mayoría de recetas estará lista en menos tiempo.
8. Apagar la máquina, desconectar de la red, retirar el cuerpo motor y la tapa. El helado está listo para servir.

IMPORTANTE

- No parar y arrancar la máquina durante el proceso de congelación, ya que la combinación puede congelarse en contacto con el recipiente y evitar el movimiento de la barra.
- Para evitar el sobrecalentamiento del motor, la dirección de rotación va a cambiar si la mezcla es demasiado espesa. Si el sentido de rotación continúa su proceso de cambio, parar la máquina cuando la mezcla esté lista.
- En el caso improbable de que el motor se sobrecaliente, un corte de seguridad va a funcionar lo que hace que el motor se detenga. Si esto ocurre, apague, desconecte la máquina y permitir que la unidad de alimentación hasta que se enfríe.
- Para obtener el mejor resultado del helado, el mezclador se pondrá en contacto con el interior de la cubeta cuando este se mueve.
- El helado producido debe ser uno tipo suave que se puede remover con una cuchara fácilmente. Esto puede ser transferido a un contenedor separado para el almacenamiento, en el congelador o si desea dar un poco de firmeza en el helado antes de consumir.

Importante

- No utilice utensilios metálicos para extraer mezcla de la cubeta.
- No retire la cubeta del congelador hasta el momento de hacer el helado.

Sugerencias

- Se sugieren que mantenga el recipiente interior en el congelador para que esté listo para su uso. Colocar en una bolsa de plástico antes de la congelación. Congelar el recipiente en posición vertical.
- Siempre asegúrese de que la cubeta interior esté completamente seca antes de colocar en el congelador.
- No perforar o calentar el recipiente interior.
- La cubeta debe ser colocada en un congelador que funciona a una temperatura de -18 °C (-0,40° Fahrenheit) o por debajo 12 horas antes de su uso.
- Para mejores resultados siempre refrigere los ingredientes antes de hacer helados.
- La adición de alcohol a recetas inhibe el proceso de congelación.

7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Siempre apagar la unidad, desconecte y desmonte antes de la limpieza.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni poner bajo el grifo.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado): Tapa (SIN el cuerpo motor), Eje, El mezclador, Bol externo
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

Bol Interno

- Dejar que la cubeta alcance la temperatura ambiente antes de limpiarla.
- Saque de la cubeta y lavar el interior del recipiente y, a continuación seque completamente. No sumerja en el agua.

Bol externo

- Lavar, a continuación, secar bien.

El mezclador

- Remover la mezclador de la unidad cuerpo motor.
- Lavar, luego secar completamente.

Tapa

- Lavar la tapa, a continuación, secar bien.

Cuerpo Motor

- Pasar un paño húmedo y déjelo secar.

8. RECETAS

HELADO DE LECHE



Ingredientes:

Leche Entera 350 ml
Crema de leche 150 ml
Azúcar blanco 50 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de enfriamiento en el congelador durante al menos 10 - 12 horas antes de la preparación de su mezcla de helado.

Método:

1. Revuelva la crema clara hasta que se vuelve pegajoso.
2. Mezclar la leche entera, crema ligera y azúcar. Entonces guárdelos en el congelador y dejar que se enfríe a 5-10°C
3. Encienda la máquina para hacer helados y poner la mezcla de ingredientes dentro de la máquina para hacer helados.

HELADO DE PLÁTANO



Ingredientes:

1 Plátano maduro grande alrededor de 90g)
Leche Entera 250 ml
Nata montada 160 ml
Azúcar blanco 50 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Machacar el plátano.
2. Revuelva la crema hasta que se vuelve pegajosa.
3. Mezclar el plátano machacado, leche entera, crema y el azúcar blanco. A continuación, almacene dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
4. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

HELADO DE MANGO



Ingredientes:

Mango 2Pcs (unos 200g)
Leche Entera 180 ml
Nata montada 120 ml
Azúcar blanco 50 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador durante al menos 10 -12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Machacar el mango.
2. Revuelva la crema hasta que se vuelve pegajoso.
3. Mezclar el puré mango, leche entera, crema y el azúcar blanco. A continuación, se almacenan dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
4. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

HELADO DE MATCHA Y PASAS



Ingredientes:

Yema de Huevo 4 uds
Leche Entera 250 ml
Nata montada 100 ml
Azúcar blanco 100 g
Polvo de Matcha 15 g
Pasas, algunas unidades

Nota:

Matcha es un té verde japonés de alto contenido de vitaminas y un gran sabor generalmente vendido en forma de polvo.

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Calienta la leche entera a 60°C
2. Añada la yema de huevo y azúcar blanco hasta que el azúcar se haya derretido. Mezclar con leche tibia y luego hervir. Enfríar a 5°C.
3. Revuelva la crema hasta que se vuelve pegajoso.
4. Mezclar todos los ingredientes. Guárdelos dentro del congelador y deje que se enfríen a 5-10°C
5. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

HELADO DE FRESA



Ingredientes:

Fresas frescas 200 g
Leche Entera 190 ml
Nata montada 120 ml
Azúcar blanco 40 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Machaque las fresas.
2. Revuelva la crema ligera hasta que esté pegajoso.
3. Mezclar el puré fresas, leche entera, crema y azúcar blanco. Guárdelos dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
4. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

HELADO DE CHOCOLATE



Ingredientes:

Chocolate 70 g
Leche Entera 270 ml
Nata montada 170 ml
Azúcar blanco 40 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Calentar la leche entera y el azúcar blanco. Poner el chocolate dentro y espere hasta que se haya derretido.
2. Revuelva la crema ligera hasta que sea pegajoso.
3. Mezclar todos los ingredientes. A continuación, se almacenan dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
4. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

HELADO DE FRIJOL ROJO



Ingredientes:

Frijol rojo 175 g
Leche Entera 200 ml
Nata montada 115 ml
Azúcar blanco 60 g

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. El puré de frijol rojo. Mezclar con leche entera y el azúcar blanco.
2. Revuelva la crema ligera hasta que sea pegajoso.
3. Mezclar todos los ingredientes. A continuación, se almacenan dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
4. Encender y poner la mezcla los ingredientes dentro de la máquina de hacer helados.

YOGUR HELADO



Ingredientes:

Yogur 245 ml
Nata montada 155 ml
Azúcar blanco 50 g
Jugo de fresas 90 ml
Jugo de limón 10 ml

Importante:

Por favor, mantenga el recipiente de refrigeración en el congelador por lo menos de 10 a 12 horas antes de preparar la mezcla de helado.

Método:

1. Revuelva la crema ligera hasta que sea pegajoso.
2. Mezclar todos los ingredientes. A continuación, se almacenan dentro del congelador y deje que se enfríe a 5-10°C
3. Enchufe de la máquina de hacer helados y ponga la mezcla los ingredientes

1. IMPORTANT:

- Always read the instruction book carefully before using.
- This manual can be downloaded from our web page www.sogo.es
- Keep these instructions for future reference.

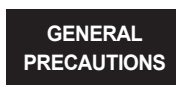
2. Definiciones de símbolos



1



2



3

- 1- Important information and useful hints on use
- 2- Warning against dangerous situations in terms of life and property
- 3- Cautions while using electrical and electronic equipment.

3. Safety instructions for the user

**GENERAL
PRECAUTIONS**

I. **General precautions during the use of electrical equipment**

- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Always place the appliance on to the flat and even surface.
- This product is intended for indoor, non-industrial, non-commercial and only for household use. Do not use the item outdoors or for any other purpose. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cau-

se injury to the user.

- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling.
- Ensure that the voltage indicated on the name-plate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Always remove the plug from the power socket when the appliance is not in use. Do not leave the appliance unattended when switched on.
- Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children.
- Before cleaning or storing your appliance, always unplug the appliance from the power supply and let it cool down.
- The device is not completely disconnected from the power source, even after it has been turned off. To disconnect it completely, disconnect it from the mains plug.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

II. **Restrictions on use to avoid personal injury**

- Do not let the appliance operate unattended.
- Do not place or operate this appliance near water sources.
- Do not place or operate the appliance and its power cord on or near hot surfaces (e.g., stove plates) or open flames.
- Do not leave the power cord hanging from sharp edges and keep away from hot objects

and flames. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.

- Never use accessories that are not recommended by the manufacturer.
- The use of accessories not recommended or sold by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or injury to persons.
- When you want to remove the plug from the wall contact, please do this at the plug itself and not by pulling on the cable or the appliance itself.
- To avoid electric shock, make sure your hands are dry before plugging or unplugging.
- Do not use the device with wet hands, on damp floors or when the atmosphere is humid, there is a risk of electric shock.
- While using the appliance, make sure that the power cord must not be caught or crushed.
- Do not let the motor unit, cord or plug get wet to protect against risk of electric shock.

III. **Product use restrictions due to poor condition or breakdown**

- Never immerse the appliance or the plug-in water or any other liquid. In the event of the appliance falling in water, disconnect immediately from the mains supply and take it to an authorized service agent for repair before reusing.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged. In case of the cord be damaged, it

must be replaced only by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid Hazard.

- In case of appliance malfunction, or if it has been damaged in any manner, return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- In case of hardware problems, do not attempt to repair the product yourself. Repairs should only be carried out by qualified technicians.

IV. Restrictions on use when used with children and elders

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of the children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards.
- Children shall not play with the appliance.
- 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 should be supervised to ensure that

they do not play with the appliance.

- Do not allow the children to use the appliance without supervision.

V. IMPORTANT WARNING

- To avoid a circuit overload when using this product, do not operate another high-wattage product on the same electrical circuit.
- A short power supply cord is provided with this product. An extension cord is not recommended for use with this product, but if one must be used:
 - The marked electrical rating of the cord must be at least as great as that of the product.
 - Arrange the extension cord so that it does not hang where it can be tripped over or pulled unintentionally.
 - Installation of a spike protector will offer additional protection with a nominal trigger current of not more than 30 Ma in the house installation. Please consult your installing electrician.

VI. Instructions to follow when using the appliance

- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away during operation to reduce the risk of injury to persons and/or damage to the machine.
- Always make sure everything is thoroughly cleaned before making ice cream or sorbet.
- Never freeze ice cream that has been fully or partially defrosted.
- Any ice cream or sorbet containing raw ingredients should be consumed within one week.

Ice cream tastes best when fresh.

- Ice cream or sorbet that contains raw or partially cooked eggs should not be given to young children, pregnant women, the elderly or people who are generally unwell.
- To prevent freezer burn, always ensure that hands are protected when handling the bowl, especially when first removed from the freezer.
- If the freezing solution appears to be leaking from the bowl, discontinue use. The freezing solution is nontoxic.
- DO NOT touch moving parts.
- The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
- Check unit for presence of foreign objects prior to use.
- Always disconnect the blender from the mains when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Avoid contacting moving parts of the appliance while in function.
- Turn off the appliance and disconnect from the mains supply before changing accessories or approaching movable parts in use.
- Do not try to open the housing yourself. Do not introduce any kind of objects into the housing.

CLEANING AND MAINTENANCE

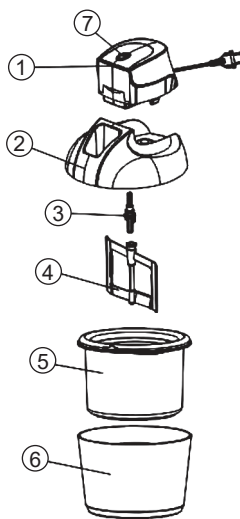
Kindly refer to the cleaning and maintenance section for details on how to clean surfaces which comes in the contact of food.

4. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Power	Frequency	Capacity
220-240V	12W	50 Hz	1.5L

5. PARTS DESCRIPTION

1. Power unit
2. Lid
3. Spindle
4. Paddle
5. Inner bowl
6. Outer bowl
7. On/off button



6. INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE PLUGGING IN

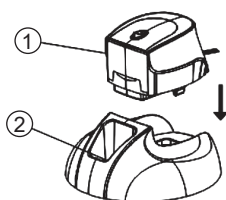
- Make sure your electricity supply is the same as the electrical rating specified on the rating label on the underside of the power unit.

Before using for the first time:

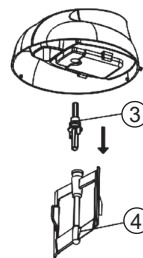
1. Remove all of the packaging.
2. Wash the parts: see the section "Cleaning".
3. 8-12 hours in advance, place the freezer bowl into a freezer.
4. Prepare the ice cream or sorbet mix (see the section on suggested recipes). Allow the mix to cool in the refrigerator.

TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

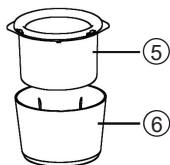
1. Fit the power unit into the lid. It will click into place.



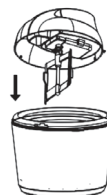
2. Fit the spindle and the paddle into the power unit



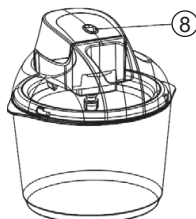
- Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



- Lower the assembled lid / power unit / paddle onto the bowl and turn clockwise to lock into position.



- You can now switch ON the ice cream maker using the on/off button switch.



THE MACHINE MUST BE SWITCHED ON BEFORE ADDING THE ICE CREAM OR SORBET RECIPE TO PREVENT THE MIX FROM IMMEDIATELY FREEZING ON THE INSIDE OF THE INNER BOWL.

- Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl.
 - When pouring mixture into the bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top, as the mixture will increase in volume during freezing.
- Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 20 to 40 minutes, but most recipes will be ready in less time.
- Switch off, remove the power unit/lid. The ice cream is ready to serve.

IMPORTANT

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- To avoid overheating the motor, the direction of rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, stop the machine when the mixture is ready.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.
- The ice cream produced should be a soft spoonable type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to give the ice cream some firmness before eating.

Important

- Do not use metal utensils to remove mix from the bowl.
- Do not remove the inner bowl from the freezer until ready to make ice cream.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 12 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

7. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- The following parts are suitable for cleaning in hot soapy water or in the dishwasher (using a gentle washing program): Lid (WITHOUT the motor body), Shaft, The mixer, External bowl External bowl
- Do not use solvents, or products with an acidic or basic pH factor such as bleach, or abrasive products, to clean the appliance.

Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly. Do not immerse in water.

Outer Bowl

- Wash and then dry thoroughly.

Paddle

- Remove the paddle from the power unit.
- Wash and then dry thoroughly.

Lid

- Wash the lid and then dry thoroughly.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.

8. RECIPES

MILK ICE CREAM



Ingredients:

Pure milk 350 ml
Whipping cream 150 ml
White sugar 50 g

Important:

Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Stir the light cream until it becomes sticky.
2. Mix the pure milk, light cream and sugar. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C
3. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

BANANA ICE CREAM



Ingredients:

Large ripe banana 1pc (about 90g)
Pure milk 250 ml
Whipping cream 160 ml
White sugar 50 g

Important:

Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the banana.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix the mashed banana, pure milk, light cream and white sugar. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C.
4. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

MANGO ICE CREAM



Ingredients:
Mango 2pcs (about 200g)
Pure milk 180 ml
Whipping cream 120 ml
White sugar 50 g

Important:
Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 -12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the mango.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix the mashed mango, pure milk, light cream and white sugar. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C.
4. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

MATCHA RAISINS ICE CREAM



Ingredients:
Egg yolk 4 pcs
Pure milk 250 ml
Whipping cream 100 ml
White sugar 100 g
Matcha powder 15 g
Raisins a few pcs

Note:
Matcha Japanese green tea is high in vitamins and of great taste and is usually sold in powder form.

Important:
Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk to 60°C
2. Stir the egg yolk and white sugar until the sugar gets melted. Mix it with warm milk and then boil it. Cool it down to 5°C
3. Stir the light cream until it becomes sticky.
4. Mix all the ingredients. Store them inside the freezer and let them cool down to 5-10°C
5. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

STRAWBERRY ICE CREAM



Ingredients:
Fresh strawberries 200g
Pure milk 190 ml
Whipping cream 120ml
White sugar 40g

Important:
Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Método:

1. Mash the strawberries.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix the mashed strawberries, pure milk, light cream and white sugar. Store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C
4. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

CHOCOLATE ICE CREAM



Ingredients:
Chocolate 70g
Pure milk 270ml
Whipping cream 170ml
White sugar 40g

Important:

Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Warm up the pure milk and white sugar. Put the chocolate inside and wait until it gets melted.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix all the ingredients. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C
4. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

RED BEAN ICE CREAM



Ingredients:
Red bean 175 g
Pure milk 200 ml
Whipping cream 115ml
White sugar 60g

Important:

Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Mash the red bean. Mix it with pure milk and white sugar.
2. Stir the light cream until it becomes sticky.
3. Mix all the ingredients. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C
4. Switch on and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

YOGHURT ICE CREAM



Ingredientes:
Yoghurt 245 ml
Whipping cream 155 ml
White sugar 50 g
Strawberry juice 90 ml
Lemon juice 10 ml

Importante:

Please keep the cooling bowl in the freezer for at least 10 - 12 hours prior to preparing your ice cream mixture.

Method:

1. Stir the light cream until it becomes sticky.
2. Mix all the ingredients. Then store them inside the freezer and let it cool down to 5-10°C
3. Switch on the ice cream maker and put the mixed ingredients inside the ice cream maker.

1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le mode d'emploi avant utilisation.
- Ce mode d'emploi peut être téléchargé à partir de notre page Web à l'adresse suivante: www.sogo.es
- Conservez ces instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

2. Definiciones de símbolos



- 1- Informations utiles et conseils importants sur l'utilisation
- 2- Mise en garde contre les situations dangereuses du point de vue de vie et des biens
- 3- Précautions lors de l'utilisation d'équipements électriques et électroniques.

3. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

I. Précautions générales lors de l'utilisation de matériel électrique

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- N'utilisez pas et ne stockez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- Ce produit est destiné à un usage intérieur, non industriel, non commercial et uniquement à usage domestique. N'utilisez pas le produit

à l'extérieur ou à d'autres fins. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut causer des défaillances à l'appareil et blesser l'utilisateur.

- L'appareil doit être utilisé uniquement aux fins prévues. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation.
- Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension secteur avant de brancher l'appareil.
- Retirez toujours la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- Les appareils ne sont pas destinés à être commandés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le débrancher complètement, débranchez-le de la prise secteur.

II. **Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures**

- Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance.

- Ne placez pas ou n'utilisez pas cet appareil à proximité de sources d'eau.
- Ne placez pas et ne faites pas fonctionner l'appareil et son cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, des plaques de cuisson) ou de flammes.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur des angles ou des arêtes vives et tenez-le à l'écart des objets chauds et des flammes. N'enroulez pas le cordon autour de l'appareil et ne le pliez pas.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un risque d'incendie, d'électrocution ou de blessures.
- Lorsque vous souhaitez retirer la fiche de la prise murale, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou sur l'appareil lui-même.
- Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées, sur des sols humides ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque de choc électrique.

III. **Restrictions d'utilisation du produit en raison d'un mauvais état ou d'une panne**

- N'immergez jamais l'appareil ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de

chute de l'appareil dans l'eau, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur et apportez-le à un agent de service agréé pour réparation avant de le réutiliser.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est couché sur le sol, si ce sont des visibles signes de dommages ou une fuite.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé uniquement par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- En cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit, renvoyez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- En cas de problèmes matériels, n'essayez pas de réparer le produit vous-même. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés.

IV. **Restrictions d'utilisation lorsqu'il est utilisé avec des enfants et des personnes âgées**

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des

personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Cét appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées ou ayant une expérience et des connaissances insuffisantes, pourvu que ce soit sous la surveillance attentive d'une personne responsable et après avoir reçu des instructions sur la manière d'utiliser cet appareil en toute sécurité et sur les dangers que cela comporte.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.

V. AVERTISSEMENT IMPORTANT

- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit une puissance élevée sur le même circuit électrique.
- Un cordon d'alimentation court est fourni avec ce produit. Il n'est pas recommandé d'utiliser une rallonge avec ce produit, mais si une rallonge doit être utilisée:
 - La puissance électrique indiquée sur le cordon

- doit être au moins égale à celle du produit.
- Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas là où elle pourrait faire trébucher ou être tirée par inadvertance.
 - Installation d'un parafoudre offre une protection supplémentaire avec un déclenchement du courant n'excédant pas 30 mA dans l'installation du bâtiment. S'il vous plaît consulter un électricien pour l'installation.

VI. Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Eviter le contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles loin pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures et / ou endommager la machine.
- Assurez-vous toujours que tout est nettoyé à fond avant de faire de la crème glacée ou sorbet.
- Ne jamais congeler de la crème glacée qui a été entièrement ou partiellement décongelés.
- Toute la crème glacée ou de sorbet contenant des ingrédients crus doivent être consommés dans la semaine. Crème glacée meilleur goût quand elle est fraîche.
- Glace ou sorbet contenant des œufs crus ou partiellement cuits ne devraient pas être donnés aux jeunes enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées ou les personnes qui sont de malaise général.
- Pour éviter les brûlures de congélation, toujours veiller à ce que les mains soient protégés lors de la manipulation de la cuvette,

en particulier lors de la première retirée du congélateur.

- Si la solution de congélation semble être une fuite de la cuve, cesser l'utilisation. La solution de gel est non toxique.
- NE PAS toucher les pièces en mouvement.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de tout accessoire peut causer des blessures.
- Vérifiez l'unité de la présence de corps étrangers avant de les utiliser.
- Débranchez toujours le mixeur de la prise secteur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil pendant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- N'essayez pas d'ouvrir le boîtier vous-même. Ne pas introduire d'objets dans le boîtier.
- Cet appareil ne convient pas au broyage de blocs de glace et aux produits extrêmement durs.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

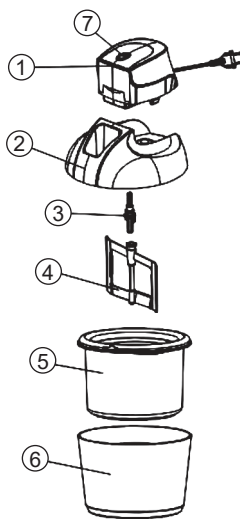
Veuillez vous référer à la section nettoyage et entretien pour plus de détails sur la façon de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

4. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Pouvoir	La fréquence	Capacité
220-240V	12W	50Hz	1.5L

5. DESCRIPTIF DES PIÈCES

1. Boîtier de puissance
2. Le couvercle
3. La broche
4. La Palette
5. La cuve intérieure
6. La cuve extérieure
7. Bouton marche/arrêt



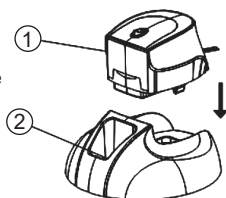
6. MODE D'EMPLOI

ANTES DE CONECTAR

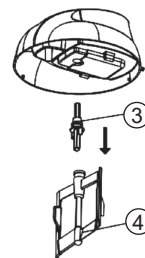
- Assurez-vous que votre alimentation électrique est la même que la puissance électrique indiquée sur l'étiquette apposée sur la face inférieure de l'unité de puissance. Avant d'utiliser pour la première fois
- Retirez tous les emballages.
 - Laver les parties: voir la section "Nettoyage".
 - 8 au 12 mars heures à l'avance, placez le bol de congélateur dans un congélateur.
 - Préparez la glace ou sorbet mélange (voir la section sur les recettes proposées). Laissez le mélange refroidir au réfrigérateur.

POUR UTILISER VOTRE SORBETIÈRE

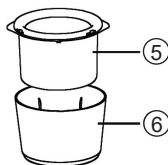
1. Monter l'unité d'alimentation dans le couvercle, il sera cliqué sur en place



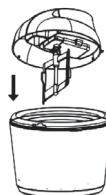
2. Monter la broche et la palette dans l'unité de puissance



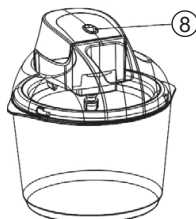
3. Retirez le bol intérieur de la congélateur et le mettre dans le bol extérieur



4. Abaissez le couvercle / puissance assemblé unité / paddle sur le bol et tourner vers la droite pour verrouiller en position.



5. Vous pouvez maintenant passer sur le fabricant de crème glacée à l'aide du bouton marche / arrêt.



LA MACHINE DOIT ÊTRE ACTIVÉE AVANT D'AJOUTER LA CRÈME GLACÉE OU SORBET RECETTE POUR ÉVITER LE MIX DE GEL IMMÉDIATEMENT À L'INTÉRIEUR DE LA INNER BOWL.

6. Utilisez la goulotte et versez la crème glacée ou de sorbet mélange dans la cuve intérieure.
- Lorsque vous versez le mélange dans le bol, toujours arrêter au moins 4 cm (1,575 pouces) de haut, que le mélange va augmenter de volume lors de la congélation.
7. Laisser le mélange jusqu'à ce que le taux de désabonnement gelé ou la consistance désirée. Cela peut prendre jusqu'à 20 à 40 minutes, mais la plupart des recettes sera prêt en moins de temps.
8. Eteindre la machine, retirez le bloc d'alimentation / couvercle. La glace est prête à servir.

IMPORTANT

- Ne pas arrêter et démarrer la machine pendant le processus de congélation, le mélange peut geler en contact avec le bol et empêcher le mouvement de la palette.
- Pour éviter une surchauffe du moteur, le sens de rotation change si le mélange devient trop épaisse. Si le sens de rotation continue à changer, arrêter la machine lorsque le mélange est prêt.
- Dans le cas peu probable de surchauffe du moteur, une coupure de sécurité fonctionnera provoquant l'arrêt du moteur. Si cela se produit, éteindre, débrancher la machine et permettre à l'unité de puissance à refroidir.
- Pour le meilleur résultat de la crème glacée, la palette sera en contact avec l'intérieur de la cuve intérieure lorsque la palette se déplace.
- La crème glacée produite doit être suffisamment souple pour prendre un avec une cuillère. Cela peut être transféré dans un récipient séparé pour le stockage dans le congélateur ou si vous souhaitez donner la crème glacée certaine fermeté avant de manger.

Important

- Ne pas utiliser d'ustensiles en métal pour enlever mélange dans le bol.
- Ne pas retirer le bol intérieur du congélateur jusqu'au moment de faire la glace.

Allusions

- Nous vous conseillons de conserver la cuve intérieure dans le congélateur afin qu'il soit prêt à l'emploi. Placez-les dans un sac en plastique avant de les congeler. Congeler le bol en position verticale.
- Toujours s'assurer que la cuve intérieure est complètement sec avant de le placer dans le congélateur.
- Ne pas percer ou chauffer la cuve intérieure.
- La cuve intérieure doit être placé dans un congélateur, qui fonctionne à une température de -18° centigrades ($-0,40^{\circ}$ F) ou moins pendant 12 heures avant utilisation.
- Pour de meilleurs résultats toujours réfrigérer les ingrédients avant de glace.
- L'adjonction d'alcool aux recettes inhibe le processus de congélation.

7. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours éteindre, débrancher et démonter avant de le nettoyer.
- Ne mettez jamais le bloc d'alimentation dans l'eau ou laissez le cordon ou la fiche sont mouillés.
- Les pièces suivantes peuvent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en utilisant un programme de lavage doux): Couvercle (SANS le corps du moteur), Axe, Le mélangeur, Cuve extérieure
- N'utilisez pas de solvants ou de produits à pH acide ou basique comme l'eau de Javel ou des produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

La Cuve intérieure

- Laisser la cuve intérieure pour atteindre la température ambiante avant de le nettoyer.
- Sortez la cuve intérieure et laver l'intérieur de la cuvette, puis séchez soigneusement. Ne pas plonger dans l'eau.

La cuve extérieure

- Lavez et séchez soigneusement.

La Palette

- Retirer la palette de l'unité de puissance.
- Lavez et séchez soigneusement.

Le Couvercle

- Laver le couvercle, puis séchez soigneusement.

Unité de Puissance

- Essuyez avec un chiffon humide et laissez sécher.

8. RECETTES

LE LAIT DE LA CRÈME GLACÉE



Ingrédients:

Lait entier 350 ml
Fouetter la crème 150 ml
Sucre blanc 50 g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'il devienne collant.
2. Mélanger le lait pur, crème et sucre. Ensuite, mémorisez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
3. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

GLACE À LA BANANE



Ingrédients:

Grandes bananes mûres 1pc (environ 90g)
Lait entier 250 ml
Fouetter la crème 160 ml
Sucre blanc 50 g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mash la banane.
2. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'il devienne collant.
3. Mélanger la purée de banane, lait entier, crème et sucre blanc. Ensuite, mémorisez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
4. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

GLACE À LA MANGUE



Ingrédients:
Mangue 2 pcs (environ 200g)
Lait pur 180 ml
Crème fouettée 120 ml
Sucre blanc 50 g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 -12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mash la mangue.
2. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'il devienne collant.
3. Mélanger la purée de mangue, de lait entier, crème et sucre blanc. Ensuite, mémorisez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C.
4. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

MATCHA RAISINS SECS DE LA CRÈME GLACÉE



Ingrédients:
Le jaune d'oeuf 4 pc
Lait entier 250 ml
Fouetter la crème 100 ml
Sucre blanc 100 g
Matcha en poudre 15 g
Raisins secs quelques ordinateurs

Remarque:

Le thé vert Matcha japonais est riche en vitamines et un bon goût est habituellement vendu sous forme de poudre.

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Réchauffer le lait entier de 60°C
2. Mélangez le jaune d'oeuf et sucre blanc jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Mélanger avec le lait chaud, puis faire bouillir. Refroidir à 5°C
3. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'il devienne collant.
4. Mélanger tous les ingrédients. Stockez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-les refroidir à 5-10°C
5. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

LA GLACE À LA FRAISE



Ingrédients:
Les fraises fraîches 200 g
Lait entier 190 ml
Crème fouettée 120 ml
Sucre blanc 40 g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mélangez les fraises.
2. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'il devienne collant.
3. mélanger la purée de fraises, lait pur, crème et sucre blanc. Stockez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
4. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

CRÈME GLACÉE AU CHOCOLAT



Ingrédients:

Chocolat 70g
Lait pur 270ml
Crème fouettée 170ml
Sucre blanc 40g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Faire chauffer le lait entier et le sucre blanc. Mettre le chocolat l'intérieur et attendre jusqu'à ce qu'il soit fondu.
2. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne collante.
3. Mélanger tous les ingrédients. Ensuite, mémorisez-les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
4. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

BEAN ROUGE DE LA CRÈME GLACÉE



Ingrédients:

Bean rouge 175g
Lait pur 200ml
Crème fouettée 115ml
Sucre blanc 60g

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mash le bean rouge. Mélanger avec lait entier et le sucre blanc.
2. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne collante.
3. Mélanger tous les ingrédients. Ensuite, mémorisez -les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
4. Contacteur sur et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

YAOURT CRÈME GLACÉE



Ingrédients:

Yaourt 245ml
Crème fouettée 155ml
Sucre blanc 50g
Jus de framboise 90ml
Jus de citron 10ml

Important:

Veillez conserver le bol de refroidissement dans le congélateur pendant au moins 10 à 12 heures avant de préparer votre crème glacée mélange.

Méthode:

1. Mélangez la crème jusqu'à ce qu'elle devienne collante.
2. Mélanger tous les ingrédients. Ensuite, mémorisez -les à l'intérieur du congélateur et laissez-le refroidir 5-10°C
3. Mettez la sorbetière en marche et mettre les ingrédients mélangés dans la sorbetière.

1. IMPORTANTE:

- Leia sempre cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

2. Definiciones de símbolos



- 1- Informações importantes e indicação para o uso benéfico.
- 2- Aviso de situação de perigo a pessoas e o produto.
3. Cuidados ao usar equipamentos elétricos e eletrônicos.

3. Instruções de segurança para o usuário

I. Precauções gerais durante o uso de equipamentos elétricos

- Não utilize o aparelho para qualquer outro fim que não o descrito neste manual.
- Não utilize ou armazene o aparelho ao ar livre.
- Coloque sempre o aparelho sobre uma superfície plana e uniforme.
- Este produto destina-se a ser utilizado em espaços interiores, não industrial, não comercial e apenas para uso doméstico. Não utilize o aparelho no exterior ou para qualquer outro fim. A utilização indevida ou

o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e causar lesões ao utilizador.

- A unidade deve ser utilizada apenas para os fins previstos. Não é aceite qualquer responsabilidade por danos resultantes de utilização indevida ou manuseamento incorreto.
- Certifique-se de que a tensão indicada na chapa de identificação corresponde à tensão da rede antes de ligar o aparelho.
- Remova sempre a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixe o aparelho sem vigilância quando ligado.
- É necessária uma supervisão rigorosa quando qualquer aparelho está a ser utilizado por ou perto de crianças.
- Antes de limpar ou armazenar o seu aparelho, desligue sempre o aparelho da fonte de alimentação e deixe-o arrefecer.
- O dispositivo não está completamente desligado da fonte de energia, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da tomada elétrica.
- Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

II. Restrições de uso para evitar danos pessoais

- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.

- Não coloque ou utilize o aparelho e o seu cabo de alimentação em ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado sob arestas afiadas e mantenha-o afastado de objetos quentes e chamas abertas. Não enrole o cabo à volta do aparelho e não o dobre.
- Nunca utilize acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante do aparelho pode resultar em incêndio, choque elétrico ou ferimentos em pessoas.
- Quando desejar remover a ficha da tomada elétrica, faça-o na própria ficha e não puxe pelo cabo ou pelo aparelho em si.
- Para evitar choque elétrico, certifique-se de que suas mãos estejam secas antes de conectar ou desconectar.
- Não use o aparelho com as mãos molhadas, em pisos úmidos ou quando o ambiente estiver úmido, há risco de choque elétrico.
- Durante a utilização do aparelho, certifique-se de que o cabo elétrico não fica preso ou esmagado.
- Não deixe que a unidade motora, cabo ou ficha se molhem para não correr o risco de apanhar um choque elétrico.

III. Restrições de uso do produto devido a mau estado ou avaria

- Nunca submerja ou ligue o aparelho debaixo de água ou qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue

imediatamente da tomada e leve-o a um agente de serviço autorizado para reparação antes de o reutilizar.

- Não utilize o aparelho se ele no chão, se eles são visíveis sinais de danos ou um vazamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Caso o cabo esteja danificado, este deve ser substituído apenas pelo fabricante, por um agente de serviço ou por pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar o perigo.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de qualquer forma, devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para ser examinado, reparado ou ajustado.
- Em caso de problemas de hardware, não tente reparar o produto você mesmo. As reparações só devem ser efetuadas por técnicos qualificados.

IV. Restrições de uso quando usado com crianças e idosos

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser utilizados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, se lhes tiverem

sido dadas supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes tiver sido dada supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma forma segura e compreender os perigos envolvidos.
- Não permita que crianças utilizem o aparelho sem supervisão.

V. AVISO IMPORTANTE

- Para evitar uma sobrecarga do circuito ao utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Um cabo de alimentação curto é fornecido com este produto. Um cabo de extensão não é recomendado para utilização com este produto, caso seja necessário:
 - A classificação elétrica marcada do cabo deve ser pelo menos tão grande como a do produto.
 - Disponha a extensão de modo a que não fique pendurada onde possa ser tropeçada ou puxada involuntariamente.
- A instalação de um filtro de linha oferece proteção adicional, com um disparador de a corrente não superior a 30 Ma na instalação eléctrica do edifício. Por favor, consulte um electricista para a instalação.

VI. Instruções a seguir ao usar o dispositivo

- Evite o contato com partes móveis. Mantenha as mãos, cabelos, roupas, espátulas e outros utensílios longe durante a operação para reduzir o risco de ferimentos pessoais e / ou danos à máquina.
- Sempre certifique-se que tudo está perfeitamente limpo antes de tomar sorvete ou sorvetes.
- Nunca congelar o sorvete derreteu completamente ou parcialmente.
- Qualquer sorvete ou sorvete contendo ingredientes crus devem ser consumidos dentro de uma semana. Sorvete gosto melhor quando fresco.
- Gelados e sorvetes contendo ovos crus ou mal cozidos não deve ser administrado a crianças, mulheres grávidas, idosos ou pessoas com mal-estar.
- Para evitar queimar congelador, certifique-se sempre as mãos são protegidos ao manusear a taça freezer, especialmente ao retirar do congelador primeiro.
- Se a solução de congelamento fluido vazamento observado congelador tigela, interromper o uso. A solução de congelação não é tóxico.
- Não toque nas peças em movimento.
- Desligue da tomada quando não estiver em uso, antes de remover peças e antes da limpeza.
- O fabricante não recomenda o uso de

acessórios. Uso de acessórios pode causar lesões.

- Unidade de Entrada para a presença de objectos estranhos, antes da utilização.
- Desligue sempre o liquidificador da tomada quando este for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Evite o contacto com as partes móveis do aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligue o aparelho e desligue-o da tomada antes de mudar os acessórios ou de se aproximar de peças móveis em uso.
- Não tente abrir o corpo do motor sozinho. Não introduza qualquer tipo de objectos no invólucro.
- Este dispositivo não é adequado para a trituração de blocos de gelo e produtos extremamente duros.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

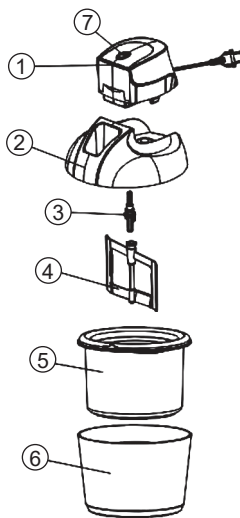
Por favor, consulte a seção de limpeza e manutenção para obter detalhes sobre como limpar superfícies que entram em contato com alimentos.

4. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Poder	Frequência	Capacidade
220-240V	12W	50 Hz	1.5L

5. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

1. Corpo Motor
2. Topo
3. Eixo
4. Misturador
5. Recipiente Interno
6. Recipiente externo
7. Botão ligar / desligar



6. INSTRUÇÕES DE USO

ANTES DE CONECTAR

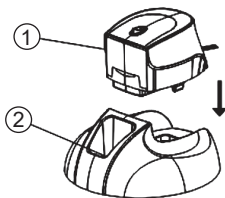
- Certifique-se de que o fornecimento de energia é o mesmo que a energia eléctrica especificada no rótulo, na parte inferior da unidade de alimentação.

Antes de usar pela primeira vez:

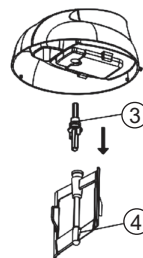
1. Retirar da embalagem.
2. Lave as peças: ver 'limpeza'.
3. 8-12 horas de antecedência, coloque o tigela em um freezer.
4. Prepare o sorvete ou sorbet misture (veja a seção sobre receitas sugeridas). Deixe a mistura esfriar no frigorífico.

PARA USAR O SORVETEIRA

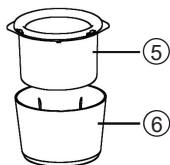
1. Inserir o corpo do motor dentro da cavidade da tampa, pressionando firmemente para caber



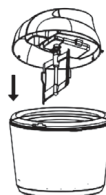
2. Inserir o eixo (3) no orifício do motor e envolver o misturador (4).



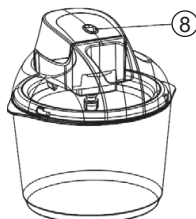
3. Digite o bowl interno (5) na tigela exterior (6).



4. Coloque a tampa no recipiente interno, se encaixam nas ranhuras girar sentido anti-horário para fechar



5. Configure o aparelho, interruptor on / off.



A MÁQUINA DEVE ESTAR NO GELO ANTES DE ADICIONAR AO IMPEDIR OU SORBET MISTURA REFRIGERANTE NO INTERIOR DA TIGELA.

6. Use o bico e despeje a mistura de sorvete ou sorbet no interior do recipiente.
- Quando a mistura é vertida para dentro do recipiente, sempre deixar espaço para, pelo menos, 4 cm (1,5 polegadas) a partir do topo, uma vez que a mistura irá aumentar de volume durante o congelamento.
7. Deixe a mistura até a consistência congelado ou desejado. Isso pode levar até 20-40 minutos, mas a maioria das receitas estará pronto em menos tempo.
8. Desligue a máquina, desconecte da rede, removendo o corpo do motor e da tampa. O sorvete está pronto para servir.

IMPORTANTE

- Sem parar e iniciar a máquina durante o processo de congelação, tal como a combinação pode congelar por contacto com o recipiente e impedir o movimento da barra.
- Para evitar o superaquecimento do motor, o sentido de rotação vai mudar se a mistura é muito grosso. Se a rotação continua o seu processo de mudança, parar a máquina quando a mistura está pronta.
- No caso improvável de que o motor está superaquecendo, um corte irá trabalhar de segurança que faz com que as paradas do motor. Se isso acontecer, desligue, desligue o aparelho e permitir que a unidade de energia para esfriar.
- Para obter o creme mais gelo, o misturador vai contactar com o interior do balde, quando se move.
- O sorvete produzido tipo suave deve ser um que pode ser removido facilmente com uma colher. Isto pode ser transferido para um recipiente separado para armazenamento no congelador ou se você quiser dar um pouco de firmeza no gelo antes de servir.

Importante

- Não use utensílios de metal para remover mistura da panela.
- Não retire a tigela do congelador até que esteja pronto para fazer sorvete.

Dicas

- Sugerem-se para manter o recipiente interno no congelador para que esteja pronto para uso. Coloque em um saco plástico antes de congelar. Congele o recipiente na posição vertical.
- Certifique-se sempre que o copo interno está completamente seco antes de colocar no congelador.
- Não perfure ou aquecer a panela interior.
- O recipiente interno é para ser colocada num congelador funcionando a uma temperatura de -18°C (-40°C) ou abaixo, durante 12 horas antes da utilização.
- Para melhores resultados, sempre refrigerar os ingredientes antes de fazer sorvete.
- Adição de álcool à prescrição inibe o processo de congelamento.

7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Sempre desligue o aparelho, desconecte e retire antes de limpar.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido, ou colocá-lo sob a torneira.
- Estas peças são adequados para a limpeza com água quente e sabão ou na máquina de lavar (usando um programa de lavagem suave): Cubra (SEM motor do corpo), Eixo, Misturador, Bol externo
- Não use solventes ou produtos com fator de pH ácido ou básico, como água sanitária ou produtos abrasivos para limpar o equipamento.

Tigela Interior

- Deixe a panela à temperatura ambiente antes de limpar.
- Retire do tanque e lavar o interior do recipiente e, em seguida, completamente seca. Não mergulhe na água.

Tigela Externa

- Lave, seque bem.

Misturador

- Retirar o corpo do motor misturador da unidade.
- Lave, seque completamente.

Topo

- Lave a tampa, em seguida, secar completamente.

Corpo Motor

- Um pano úmido e deixe secar.

8. RECEITAS

LEITE GELADO



Ingredientes:

Leite inteiro 350ml
Natas 150ml
Açúcar branco 50g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Misture o creme de leite até que a luz se torna pegajosa.
2. Misture o leite inteiro, creme e o açúcar. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
3. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

GELADO DE BANANA



Ingredientes:

Grande banana madura 1 pc (cerca de 90g)
Leite inteiro 250 ml
Natas 160 ml
Açúcar branco 50 g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Amasse a banana.
2. Misture o creme de leite até que a luz se torna pegajosa.
3. Misture o puré banana, leite inteiro, creme de leite e açúcar branco. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
4. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

MANGA SORVETE



Ingredientes:
Manga 2 PCS (cerca de 200g)
Leite inteiro 180ml
Natas 120ml
Açúcar branco 50g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no freezer por, pelo menos, 10-12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Mash o mango.
2. Misture o creme de leite até que a luz se torna pegajosa.
3. Misture o puré manga, leite inteiro, creme de leite e açúcar branco. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
4. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

MATCHA PASSAS SORVETE



Ingredientes:
Gema de Ovo 4 pcs
Leite inteiro 250 ml
Natas 100 ml
Açúcar branco 100 g
Matcha em pó 15 g
Uvas passas alguns peças

Nota:

chá verde Matcha japonês é rico em vitaminas e um grande gosto normalmente vendido em forma de pó.

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Aquece-se o leite inteiro de 60°C
2. Misture a gema e o açúcar branco até o açúcar ficar derretido. É só misturar com leite quente e depois fervê-la. Esfriar a 5°C
3. Misture o creme de leite até que a luz se torna pegajosa.
4. Misture todos os ingredientes. Guarde-os no interior do congelador e deixe-os esfriar para 5-10°C
5. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

SORVETE DE MORANGO CREME



Ingredientes:
Os morangos frescos 200g
Leite inteiro 190ml
Natas 120ml
Açúcar branco 40g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Amasse os morangos.
2. Misture a nata luz até se torna pegajosa.
3. Misture o puré os morangos, leite inteiro, creme de leite e açúcar branco. Guarde-os dentro do freezer e deixe-o arrefecer para 5-10°C
4. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

SORVETE DE CHOCOLATE



Ingredientes:
Chocolate 70g
Leite inteiro 270ml
Natas 170ml
Açúcar branco 40g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Warm up o puro leite e açúcar branco. Coloque o chocolate dentro e espere até que ela fica derretido.
2. Misture a nata luz leite até se torna pegajosa.
3. Misture todos os ingredientes. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
4. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

FEIJÃO VERMELHO SORVETE



Ingredientes:
Feijão vermelho 175g
Leite inteiro 200ml
Natas 115ml
Açúcar branco 60g

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Triture o feijão vermelho. É só misturar com puro leite e açúcar branco.
2. Misture a nata luz leite até se torna pegajosa.
3. Misture todos os ingredientes. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
4. Ligar e colocar os ingredientes dentro do sorveteira.

IOGURTE GELADO



Ingredientes:
Iogurte 245ml
Natas 155ml
Açúcar branco 50g
Sumo de Morango 90ml
Sumo de limão 10ml

Importante:

Por favor, mantenha o recipiente de refrigeração no congelador por pelo menos 10 a 12 horas antes de preparar seu sorvete mistura.

Método:

1. Misture a nata luz até se torna pegajosa.
2. Misture todos os ingredientes. Em seguida, armazená-los no interior do congelador e deixe-o arrefecer para 5-10°C
3. Ligar a sorveteira e coloque os ingredientes dentro da sorveteira.

1. WICHTIG:

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung immer sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Dieses Handbuch kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
- Bewahren Sie diese Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.

2. Symboldefinitionen



- 1- Wichtige Informationen und nützliche Hinweise auf verwenden
- 2- Warnung vor gefährlichen Situationen in Lebensbedingungen und Eigentum
- 3- Vorsicht bei der Verwendung elektrischer und elektronischer Geräte.

3. Sicherheitshinweise für den Benutzer

I. Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch elektrischer Geräte

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene Fläche.
- Dieses Produkt ist für den Innengebrauch im Haushalt bestimmt – nicht zu industriellen oder kommerziellen Zwecken. Verwenden Sie

den Artikel nicht im Freien. Missbrauch oder unsachgemäße Handhabung können Probleme im Gerät verursachen und den Benutzer verletzen.

- Nicht zweckentfremden. Es wird keine Haftung für Schäden übernommen, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Handhabung entstehen.
- Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet und in Betrieb ist.
- Ziehen Sie vor dem Reinigen oder Lagern des Geräts immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig von der Stromquelle getrennt. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie es vom Netzstecker.
- Die Geräte darf nicht mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung betrieben werden.

II. **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Stellen und betreiben Sie es das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel nicht

- auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten) oder offenen Flammen auf.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und Flammen fern. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und biegen Sie es nicht.
 - Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
 - Die Verwendung von Zubehör, das vom Gerätehersteller nicht empfohlen oder verkauft wird, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen von Personen führen.
 - Wenn Sie den Stecker aus dem Wandkontakt ziehen möchten, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät.
 - Um einen Stromschlag zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker ein- oder ausstecken.
 - Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht Stromschlaggefahr.
 - Stellen Sie während der Verwendung des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder gequetscht werden kann.
 - Lassen Sie die Motoreinheit, das Kabel oder den Stecker nicht nass werden, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

III. **Einschränkungen der Produktnutzung aufgrund von schlechtem Zustand oder Ausfall**

- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker nie-

mals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort von der Stromversorgung und bringen es zur Reparatur zu einem autorisierten Kundendienst, bevor Sie es wiederverwenden.

- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es zu Boden gefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Im Falle einer Beschädigung des Kabels darf es nur vom Hersteller, seinen Servicemitarbeitern oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts, oder wenn es auf irgendeine Weise beschädigt wurde, senden Sie das Gerät zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Serviceeinrichtung zurück.
- Versuchen Sie bei Hardwareproblemen nicht, das Produkt selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von qualifizierten Technikern durchgeführt werden.

IV. **Anwendungsbeschränkungen bei der Anwendung bei Kindern und älteren Menschen**

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie gegeben wurden Beaufsichtigung oder Anweisungen bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts und kennen die Gefahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts angewiesen und beaufsichtigt werden und die Gefahren kennen

V. **WICHTIGE WARNUNG**

- Um eine Überlastung des Stromkreises bei Verwendung dieses Produkts zu vermeiden, betreiben Sie kein anderes Produkt mit hoher Leistung im selben Stromkreis.
- Dieses Produkt enthält ein kurzes Netzkabel. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn eines verwendet werden muss:
 - Die gekennzeichnete elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so hoch sein wie die des Produkts.
 - Positionieren Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht unbeabsichtigt herausgezogen werden kann.

- Die Installation eines Spike Schutz bietet zusätzlichen Schutz mit einem Nennauslösesstrom von nicht mehr als 30 Ma in der Hausinstallation. Bitte wenden Sie sich an Ihren Elektroinstallateur.

VI. Anweisungen, die bei der Verwendung des Geräts zu befolgen sind

- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung, Spachtel und andere Utensilien während des Betriebs fern, um die Verletzungsgefahr für Personen und / oder Schäden an der Maschine zu verringern.
- Stellen Sie immer sicher, dass alles gründlich gereinigt ist, bevor Sie Eis oder Sorbet zubereiten.
- Frieren Sie niemals vollständig oder teilweise aufgetautes Eis ein.
- Eis oder Sorbet mit Rohstoffen sollte innerhalb einer Woche verzehrt werden. Eis schmeckt am besten, wenn es frisch ist. Eiscreme oder Sorbet mit rohen oder teilweise gekochten Eiern sollte nicht an Kleinkinder, schwangere Frauen, ältere Menschen oder Personen verabreicht werden, denen es im Allgemeinen schlecht geht.
- Um Verbrennungen durch Gefrieren zu vermeiden, achten Sie beim Umgang mit der Schüssel immer darauf, dass die Hände geschützt sind, insbesondere, wenn Sie sie zum ersten Mal aus dem Gefrierschrank nehmen.
- Wenn die Gefrierlösung aus der Schüssel

austritt, stellen Sie die Verwendung ein. Die Gefrierlösung ist ungiftig.

- Die beweglichen Teile NICHT berühren.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie Teile entfernen und vor der Reinigung.
- Der Hersteller empfiehlt nicht die Verwendung von Zubehörteilen. Die Verwendung von Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
- Überprüfen Sie das Gerät auf Vorhandensein von Fremdkörpern vor Gebrauch.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- Vermeiden Sie es, bewegliche Teile des Geräts zu berühren, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich beweglichen Teilen nähern.
- Versuchen Sie nicht, das Motorgehäuse selbst zu öffnen. Führen Sie keine Gegenstände in das Gehäuse ein.
- Dieses Gerät ist nicht für das Zerkleinern von Eisblöcken und extrem harten Produkten geeignet.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

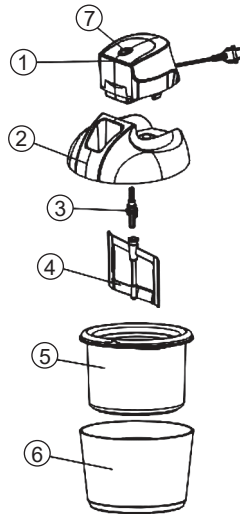
Einzelheiten zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, finden Sie im Abschnitt Reinigung und Pflege.

4. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Leistung	Frequenz	Kapazität
220-240V	12W	50 Hz	1.5L

5. TEILEBESCHREIBUNG

1. Netzteil
2. Deckel
3. Spindel
4. Paddeln
5. innere Schüssel
6. äußere Schüssel
7. Ein / Aus-Taste



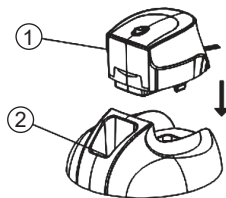
6. GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM EINSTECKEN

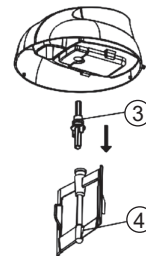
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Stromversorgung mit der auf dem Typenschild an der Unterseite des Netzteils angegebenen elektrischen Leistung übereinstimmt. Vor dem ersten Gebrauch:
 1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung.
 2. Teile waschen: siehe Abschnitt „Reinigung“.
 3. Stellen Sie den Gefrierschrank 8-12 Stunden vorher in einen Gefrierschrank.
 4. Bereiten Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung zu (siehe den Abschnitt über die empfohlenen Rezepte). Lassen Sie die Mischung im Kühlschrank abkühlen.

BENUTZUNG IHRES EISMASCHINEN

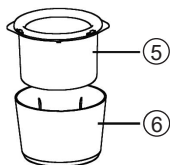
1. Setzen Sie das Netzteil in den Deckel ein. Es wird in den Ort klicken.



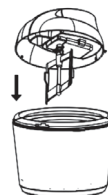
2. Setzen Sie die Spindel und das Paddel in das Aggregat ein



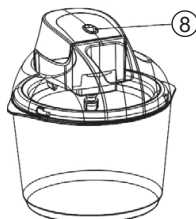
- Nehmen Sie die innere Schüssel aus dem Gefrierschrank und legen Sie sie in die äußere Schüssel.



- Senken Sie den zusammengebauten Deckel / das Netzteil / das Paddel auf die Schüssel und drehen Sie es im Uhrzeigersinn, bis es einrastet.



- Sie können die Eismaschine jetzt mit dem Ein- / Ausschalter einschalten.



DIE MASCHINE MUSS VOR DEM EINFÜGEN DES EIS- ODER SORBET-REZEPTS EINGESCHALTET WERDEN, DAMIT DIE MISCHUNG NICHT SOFORT INNERHALB DER SCHÜSSEL EINFRIERT.

- Verwenden Sie die Rutsche und gießen Sie das Eis oder die Sorbetmischung in die innere Schüssel.
 - Halten Sie beim Eingießen der Mischung in die Schüssel immer mindestens 4 cm von der Oberseite entfernt an, da die Mischung beim Einfrieren an Volumen zunimmt.
- Lassen Sie die Mischung schütteln, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Dies kann bis zu 20 bis 40 Minuten dauern, aber die meisten Rezepte sind in kürzerer Zeit fertig.
- Ausschalten, Netzteil / Deckel abnehmen. Das Eis ist fertig zum Servieren.

WICHTIG

- Stoppen und starten Sie die Maschine nicht während des Gefriervorgangs, da die Mischung bei Kontakt mit der Schüssel gefrieren und die Bewegung des Paddels verhindern kann.
- Um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden, ändert sich die Drehrichtung, wenn das Gemisch zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung weiterhin ändert, halten Sie die Maschine an, wenn die Mischung fertig ist.
- In dem unwahrscheinlichen Fall, dass der Motor überhitzt, wird eine Sicherheitsabschaltung ausgelöst, die den Motor zum Stillstand bringt. Schalten Sie in diesem Fall die Maschine aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Netzteil abkühlen.
- Um das beste Eis zu erzielen, berührt das Paddel die Innenseite der inneren Schüssel, wenn sich das Paddel bewegt.
- Das hergestellte Eis sollte eine weiche, löfelfarbene Art sein. Dies kann zur Aufbewahrung im Gefrierschrank in einen separaten Behälter überführt werden oder wenn Sie dem Eis vor dem Essen etwas Festigkeit verleihen möchten.

Wichtig

- Verwenden Sie keine Metallutensilien, um die Mischung aus der Schüssel zu entfernen.
- Nehmen Sie die innere Schüssel erst aus dem Gefrierschrank, wenn Sie bereit ist, Eis zuzubereiten.

Hinweise

- Wir empfehlen, dass Sie die innere Schüssel im Gefrierschrank aufbewahren, damit sie einsatzbereit ist. Legen Sie es vor dem Einfrieren in eine Plastiktüte. Frieren Sie die Schüssel in aufrechter Position ein.
- Stellen Sie immer sicher, dass die innere Schüssel vollständig trocken ist, bevor Sie sie in den Gefrierschrank stellen.
- Durchstechen oder erhitzen Sie die Innenschale nicht.
- Die innere Schüssel sollte vor dem Gebrauch 12 Stunden lang in einen Gefrierschrank gestellt werden, der bei einer Temperatur von -18°C ($-0.40^{\circ}\text{Fahrenheit}$) oder darunter betrieben wird.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Zutaten vor der Zubereitung von Eis im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Zugabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Einfrierprozess.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung immer ausschalten, den Stecker ziehen und zerlegen.
- Tauchen Sie das Netzteil niemals in Wasser und lassen Sie das Kabel oder den Stecker niemals nass werden.
- Die folgenden Teile sind für die Reinigung in heißem Seifenwasser oder in der Geschirrspülmaschine (unter Verwendung eines Schonwaschprogramms) geeignet: Deckel (OHNE Motorkörper), Welle, Paddel, Äußere Schüssel
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel, um das Gerät zu reinigen.

Innere Schüssel

- Lassen Sie den Innenbehälter vor dem Reinigen auf Raumtemperatur kommen.
- Nehmen Sie die innere Schüssel heraus, waschen Sie die Innenseite der Schüssel und trocknen Sie sie gründlich ab. Nicht ins Wasser tauchen.

Äußere Schüssel

- Waschen und gründlich trocknen.

Paddel

- Entfernen Sie das Paddel vom Netzteil.
- Waschen und gründlich trocknen.

Deckel

- Waschen Sie den Deckel und trocknen Sie ihn anschließend gründlich ab.

Triebwerk

- Mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

8. REZEPTE

MILCHEISCREME



Zutaten:

Reine Milch 350 ml
Schlagsahne 150 ml
Weißer Zucker 50 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühltasche mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
2. Reine Milch, leichte Sahne und Zucker mischen. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
3. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

BANANEN-EISCREME



Zutaten:

Große reife Banane 1 Stück (ca. 90 g)
Reine Milch 250 ml
Schlagsahne 160 ml
Weißer Zucker 50 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühltasche mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Die Banane zerdrücken.
2. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
3. Mischen Sie die zerdrückte Banane, die reine Milch, die leichte Sahne und den weißen Zucker. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10 ° C abkühlen
4. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

MANGOEIS



Zutaten:

Mango 2 Stück (ca. 200 g)
Reine Milch 180 ml
Schlagsahne 120 ml
Weißer Zucker 50 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühlschüssel mindestens 10-12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Die Mango zerdrücken.
2. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
3. Mischen Sie die zerdrückte Mango, die reine Milch, die leichte Sahne und den weißen Zucker. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10 ° C abkühlen
4. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

MATCHA-ROSINEN-EIS



Zutaten:

Eigelb 4-tlg
Reine Milch 250 ml
Schlagsahne 100 ml
Weißer Zucker 100 g
Matcha Pulver 15 g
Rosinen ein paar Stck

Hinweis:

Der japanische Grüntee Matcha ist vitaminreich und geschmacksintensiv und wird normalerweise in Pulverform verkauft.

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühlschüssel mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Erwärmen Sie die reine Milch auf 60°C
2. Rühren Sie das Eigelb und den weißen Zucker um, bis der Zucker geschmolzen ist. Mischen Sie es mit warmer Milch und kochen Sie es dann. Abkühlen auf 5°C
3. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
4. Alle Zutaten mischen. Bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
5. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

ERDBEEREIS



Zutaten:

Frische Erdbeeren 200 g
Reine Milch 190 ml
Schlagsahne 120 ml
Weißer Zucker 40 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühlschüssel mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Erdbeeren pürieren.
2. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
3. Mischen Sie die gestampften Erdbeeren, die reine Milch, die leichte Sahne und den weißen Zucker. Bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
4. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

SCHOKOLADENEISCREME



Zutaten:

Schokolade 70 g
Reine Milch 270 ml
Schlagsahne 170 ml
Weißer Zucker 40 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühltasche mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Reine Milch und weißen Zucker erwärmen. Legen Sie die Schokolade hinein und warten Sie, bis sie geschmolzen ist.
2. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
3. Alle Zutaten mischen. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
4. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

EISCREME DER ROTEN BOHNE



Zutaten:

Rote Bohnen 175 g
Reine Milch 200 ml
Schlagsahne 115 ml
Weißer Zucker 60 g

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühltasche mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Die roten Bohnen pürieren. Mischen Sie es mit der reinen Milch und dem weißen Zucker.
2. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
3. Alle Zutaten mischen. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
4. Schalten Sie das Gerät ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

JOGHURT-EISCREME



Zutaten:

Joghurt 245 ml
Schlagsahne 155 ml
Weißer Zucker 50 g
Erdbeersaft 90 ml
Zitronensaft 10 ml

Wichtig:

Bitte lassen Sie die Kühltasche mindestens 10 - 12 Stunden im Gefrierschrank, bevor Sie Ihre Eismischung zubereiten.

Methode:

1. Rühren Sie die leichte Creme um, bis sie klebrig wird.
2. Alle Zutaten mischen. Bewahren Sie sie dann im Gefrierschrank auf und lassen Sie sie auf 5-10°C abkühlen
3. Schalten Sie die Eismaschine ein und geben Sie die gemischten Zutaten in die Eismaschine.

1. **i** IMPORTANTE:

- Leggi sempre attentamente il manuale delle istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dal nostro sito www.sogo.es
- Conserva queste istruzioni per riferimento futuro.

2. Definizioni dei simboli



- 1- Informazioni importanti e indicazioni per uso benefico.
- 2- Segnalazione di pericolo per le persone e la Prodotto.
- 5- Precauzioni durante l'utilizzo di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

3. Istruzioni di sicurezza per l'utente

I. **GENERAL PRECAUTIONS** Precauzioni generali durante l'uso di apparecchiature elettriche

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti in questo manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posiziona sempre l'apparecchio su una superficie piana e regolare.
- Questo prodotto è destinato all'uso al coperto, non industriale, non commerciale ed esclusivamente domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto o per altri scopi. L'uso

o gestione impropri possono causare problemi all'apparecchio e lesioni all'utente.

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso o gestione errati.
- Prima di collegare l'apparecchio verifica che la tensione indicata sulla targhetta dei dati sia compatibile con la tensione di rete disponibile.
- Stacca sempre la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.
- È necessaria una stretta supervisione quando l'apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, staccane sempre la spina e lascialo raffreddare.
- Anche dopo essere stato spento, l'apparecchio non è completamente scollegato dalla rete elettrica. Per scollegarlo completamente devi staccare la spina dalla presa di corrente.
- Questo apparecchio non è adatto ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

II. **Restrizioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non lasciare che l'apparecchio funzioni incustodito.
- Non posizionare o utilizzare questo apparecchio vicino all'acqua.

- Non posizionare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad es. piastre di cottura) o fiamme libere.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda da spigoli acuti e tienilo lontano da oggetti caldi e fiamme. Non piegare il cavo e non avvolgerlo all'apparecchio.
- Non utilizzare mai accessori non consigliati dal produttore.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni personali.
- Per staccare la spina dalla presa elettrica, afferra la spina stessa e non tirare il cavo o l'apparecchio.
- Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o quando l'atmosfera è umida, c'è il rischio di scosse elettriche.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio, accertati che il cavo di alimentazione non venga intrappolato o schiacciato.
- Non lasciare che l'unità motore, il cavo o la spina si bagnino, per evitare il rischio di scosse elettriche.

III. **Restrizioni all'uso del prodotto dovute a cattive condizioni o guasti**

- Non immergere mai l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. In caso di

caduta dell'apparecchio in acqua, scollegalo immediatamente dalla rete elettrica e, prima di riutilizzarlo, consegnalo ad un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto sul pavimento, se ci sono segni visibili di danni o se presenta una perdita.
- Non usare l'apparecchio se il cavo o la spina hanno subito danni, nel qual caso dovranno essere sostituiti solo dal produttore, da un suo agente di servizio autorizzato o da persone parimente qualificate per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, consegnalo al più vicino centro di assistenza autorizzato per eventuali esami, riparazioni o regolazioni.
- In caso di problemi con l'hardware, non tentare di riparare il prodotto da solo. Le riparazioni devono essere eseguite solo da tecnici qualificati.

IV. **Restrizioni d'uso se usato con bambini e anziani**

- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione affidate all'utente non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.
- Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali

o mentali o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché sorvegliate e istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e i rischi e pericoli a tale uso connessi.

- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età pari o superiore agli 8 anni, e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e perizia necessarie, purché supervisionati e istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e sui rischi e pericoli connessi a tale uso.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza supervisione.

V. AVVISO IMPORTANTE

- Per evitare sovraccarichi elettrici, non usare altri prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico al quale è collegato questo apparecchio.
- Questo apparecchio include un cavo di alimentazione corto. Si sconsiglia l'uso di una prolunga, ma se è necessario utilizzarne una:
 - La potenza elettrica nominale del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
 - Stendi la prolunga in modo che non passi dove può costituire un rischio di inciampo o essere accidentalmente tirata.
- L'installazione di un dispositivo di protezione picco offrirà una protezione aggiuntiva con una corrente di innesco nominale non superiore a 30 mA nell'installazione di casa. Si prega di consultare il vostro elettricista di installazione.

VI. Istruzioni da seguire quando si utilizza il dispositivo

- Evitare il contatto con parti in movimento. Tenere mani, capelli, indumenti, spatole e altri utensili lontano durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e / o danni alla macchina.
- Sempre assicurarsi che tutto è accuratamente puliti prima di effettuare qualsiasi gelato o sorbetto.
- Non congelare mai il gelato che è stato completamente o parzialmente scongelato.
- Qualsiasi gelato o sorbetto contenente ingredienti grezzi deve essere consumato entro una settimana. Il gelato ha un sapore migliore quando è fresco.
- Il gelato o il sorbetto che contiene uova crude o parzialmente cotte non devono essere somministrati a bambini piccoli, donne in gravidanza, anziani o persone che generalmente non si sentono bene.
- Per evitare bruciature da congelamento, assicurarsi sempre che le mani siano protette quando si maneggia la ciotola, specialmente quando vengono rimosse dal congelatore.
- Se la soluzione di congelamento sembra fuoriuscire dal contenitore, interromperne l'uso. La soluzione di congelamento non è tossica.
- NON toccare le parti mobili.
- Staccare dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di rimuovere le parti e prima della pulizia.

- Il produttore non raccomanda l'uso di accessori. L'uso di accessori può provocare lesioni.
- Controllare l'unità per presenza di oggetti estranei prima dell'uso.
- Scollega sempre il frullatore dalla rete quando lo lasci incustodito, e prima di pulire o montare e smontare le sue parti.
- Evita il contatto con le parti mobili mentre l'apparecchio è in funzione.
- Prima di cambiare gli accessori o di avvicinarti alle parti mobili in uso, spegni l'apparecchio e staccane la spina.
- Non tentare di aprire l'alloggiamento da soli. Non introdurre alcun tipo di oggetto nell'alloggiamento.
- Questo dispositivo non è adatto alla frantumazione di blocchi di ghiaccio e a prodotti estremamente duri.

PULIZIA E MANUTENZIONE

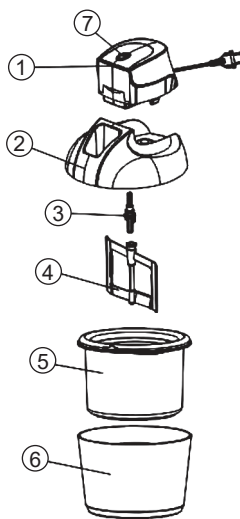
Si prega di fare riferimento alla sezione pulizia e manutenzione per i dettagli su come pulire le superfici che vengono a contatto con gli alimenti.

4. SPECIFICHE TECNICHE

Voltaggio	Energia	Frecuenza	Capacità
220-240V	12W	50 Hz	1.5L

5. DESCRIZIONE DELLE PARTI

1. Unità di potenza
2. Coperchio
3. Mandrino
4. Pagaia
5. Ciotola interna
6. Ciotola esterna
7. Pulsante On / off



6. ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DI COLLEGARE

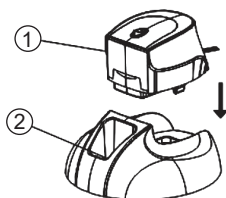
- Accertarsi che l'alimentazione elettrica corrisponda alla potenza elettrica specificata sull'etichetta di valutazione sul lato inferiore dell'unità di potenza.

Prima di utilizzare per la prima volta:

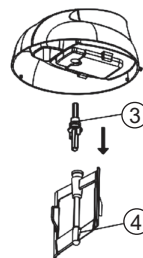
1. Rimuovere tutto l'imballaggio.
2. Lavare le parti: vedere la sezione "Pulizia".
3. 8-12 ore in anticipo, posizionare la ciotola del congelatore in un congelatore.
4. Preparare il mix di gelati o sorbetti (vedere la sezione sulle ricette suggerite). Lasciare raffreddare la miscela in frigorifero.

PER USARE IL GELATIERE

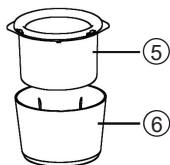
1. Montare l'alimentatore nel coperchio, farà scattare in posizione.



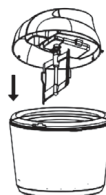
2. Montare il mandrino e la paletta nell'unità di potenza



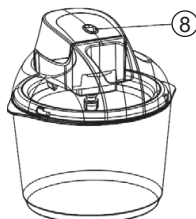
3. Rimuovere il contenitore interno dal congelatore e inserirlo nel contenitore esterno.



4. Abbassare il coperchio / unità di potenza / pala assemblati sul contenitore e ruotare in senso orario per bloccarlo in posizione.



5. Ora puoi accendere il gelatiere usando l'interruttore del pulsante on / off.



LA MACCHINA DEVE ESSERE COMMUTATA PRIMA DI AGGIUNGERE LA CREMA DI GHIACCIO O LA RICETTA DEL SORBETTO, PER PREVENIRE IL MIX DAL CONGELAMENTO IMMEDIATIVO ALL'INTERNO DELLA CIOTOLA INTERNA.

6. Usa lo scivolo e versa il gelato o la miscela di sorbetti nella ciotola interna.
 - Quando si versa la miscela nella ciotola, fermarsi sempre almeno a 4 cm (1.575 pollici) dalla parte superiore, poiché la miscela aumenterà di volume durante il congelamento.
7. Lasciare agire la miscela fino a quando non viene congelata o viene raggiunta la consistenza desiderata. Questo può richiedere da 20 a 40 minuti, ma la maggior parte delle ricette sarà pronta in meno tempo.
8. Spegnerne, rimuovere l'alimentatore / il coperchio. Il gelato è pronto per servire.

IMPORTANTE

- Non fermare e avviare la macchina durante il processo di congelamento, poiché la miscela potrebbe congelarsi a contatto con la tazza e impedire il movimento della pala.
- Per evitare il surriscaldamento del motore, la direzione di rotazione cambierà se la miscela diventa troppo spessa. Se il senso di rotazione continua a cambiare, arrestare la macchina quando la miscela è pronta.
- Nel caso improbabile di surriscaldamento del motore, interverrà un blocco di sicurezza che provoca l'arresto del motore. In tal caso, spegnere, scollegare la macchina e lasciare raffreddare l'unità di potenza.
- Per il miglior risultato del gelato, la paletta entrerà in contatto con l'interno della coppa interna quando la paletta si sposta.
- Il gelato prodotto deve essere di tipo a cucchiaino morbido. Questo può essere trasferito in un contenitore separato per la conservazione nel congelatore o se si desidera dare un po' di fermezza al gelato prima di mangiare.

Importante

- Non utilizzare utensili metallici per rimuovere la miscela dalla ciotola.
- Non rimuovere la ciotola interna dal congelatore fino a quando non è pronta per fare il gelato.

Suggerimenti

- Consigliamo di conservare la ciotola interna nel congelatore in modo che sia pronta per l'uso. Mettilo in un sacchetto di plastica prima di congelarlo. Congelare la ciotola in posizione verticale.
- Accertarsi sempre che il contenitore interno sia completamente asciutto prima di riporlo nel congelatore.
- Non forare o riscaldare la tazza interna.
- La ciotola interna deve essere collocata in un congelatore che funziona a una temperatura di -18°C (-0,40° Fahrenheit) o inferiore per 12 ore prima dell'uso.
- Per risultati ottimali, refrigerare sempre gli ingredienti prima di fare il gelato.
- L'aggiunta di alcool alle ricette inibisce il processo di congelamento.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Spegnerne sempre, scollegare e smontare prima di pulire.
- Non immergere mai l'unità di alimentazione in acqua e non bagnare il cavo o la spina.
- Le seguenti parti sono adatte per la pulizia in acqua calda saponata o in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato): coperchio (SENZA corpo motore), Mandrino, Pagaia, ciotola esterna
- Non utilizzare solventi o prodotti con un fattore di pH acido o basico come candeggina o prodotti abrasivi per pulire l'apparecchio.

Ciotola interna

- Consentire alla tazza interna di raggiungere la temperatura ambiente prima di tentare di pulire.
- Estrarre la ciotola interna e lavare l'interno della ciotola, quindi asciugare accuratamente. No immergere in acqua.

Ciotola esterna

- Lavare e asciugare accuratamente.

Pagaia

- Rimuovere la paletta dall'unità di potenza.
- Lavare e asciugare accuratamente.

Coperchio

- Lavare il coperchio e quindi asciugare accuratamente.

Unità di potenza

- Pulire con un panno umido, quindi asciugare.

8. RICETTE

GELATO AL LATTE



Ingredienti:

Latte puro 350 ml
Panna da montare 150 ml
Zucchero bianco 50 g

Importante:

Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Mescola la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
2. Mescola il latte puro, la panna e lo zucchero. Quindi conservarli nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
3. Accendere il gelatiere e inserire gli ingredienti miscelati all'interno del gelatiere.

GELATO ALLA BANANA



Ingredienti:

Banana matura grande 1pz (circa 90g)
Latte puro 250 ml
Panna da montare 160 ml
Zucchero bianco 50 g

Importante:

Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Schiaccia la banana.
2. Mescola la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
3. Mescolare la banana schiacciata, il latte puro, la crema leggera e lo zucchero bianco. Quindi conservarli nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
4. Accendere la gelatiere e inserire gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiere.

GELATO AL MANGO



Ingredienti:
Mango 2 pezzi (circa 200g)
Latte puro 180 ml
Panna da montare 120 ml
Zucchero bianco 50 g

Importante:
Tieni la ciotola di raffreddamento nel congelatore per almeno 10-12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Schiaccia il mango.
2. Mescola la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
3. Mescolare il purè di mango, il latte puro, la crema leggera e lo zucchero bianco. Quindi conservali nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
4. Accendere la gelatiera e inserire gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

GELATO ALL'UVETTA DI MATCHA



Ingredienti:
Tuorlo d'uovo 4 pezzi
Latte puro 250 ml
Panna da montare 100 ml
Zucchero bianco 100 g
Matcha in polvere 15 g
Uvetta alcuni pezzi

Nota:
il tè verde giapponese
Matcha è ricco di
vitamine e di ottimo gusto e
viene solitamente
venduto in polvere.

Importante:
Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Riscaldare il latte puro a 60°C
2. Mescolare il tuorlo e lo zucchero bianco fino a quando lo zucchero si scioglie. Mescolalo con latte caldo e poi bollilo. Raffreddalo a 5°C
3. Mescolare la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
4. Mescolare tutti gli ingredienti. Conservarli nel congelatore e lasciali raffreddare a 5-10°C
5. Accendere il gelatiere e inserire gli ingredienti miscelati all'interno del gelatiere.

GELATO ALLA FRAGOLA



Ingredienti:
Fragole fresche 200 g
Latte puro 190 ml
Panna da montare 120 ml
Zucchero bianco 40 g

Importante:
Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Schiaccia le fragole.
2. Mescolare la panna fino a quando diventa appiccicosa.
3. Mescolare le fragole schiacciate, il latte puro, la crema leggera e lo zucchero bianco. Conservarli nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
4. Accendere la gelatiera e inserire gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

GELATO AL CIOCCOLATO



Ingredienti:

Cioccolato 70 g
Latte puro 270 ml
Panna da montare 170 ml
Zucchero bianco 40 g

Importante:

Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Riscalda il latte puro e lo zucchero bianco. Metti dentro il cioccolato e attendi che si scioglia.
2. Mescola la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
3. Mescolare tutti gli ingredienti. Quindi conservali nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
4. Accendere la gelatiera e inserire gli ingredienti miscelati all'interno della gelatiera.

GELATO DI FAGIOLI ROSSI



Ingredienti:

Fagioli rossi 175 g
Latte puro 200 ml
Panna da montare 115 ml
Zucchero bianco 60 g

Importante:

Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Schiaccia i fagioli rossi. Mescolalo con il latte puro e lo zucchero bianco.
2. Mescola la crema leggera fino a quando non diventa appiccicosa.
3. Mescolare tutti gli ingredienti. Quindi conservali nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
4. Accendete e mettete gli ingredienti misti all'interno del gelatiera.

GELATO DI YOGURT



Ingredienti:

Yogurt 245 ml
Panna da montare 155 ml
Zucchero bianco 50 g
Succo di fragole 90 ml
Succo di limone 10 ml

Importante:

Conservare la vaschetta di raffreddamento nel congelatore per almeno 10 - 12 ore prima di preparare la miscela di gelati.

Metodo:

1. Mescolare la panna fino a quando diventa appiccicosa.
2. Mescolare tutti gli ingredienti. Quindi conservali nel congelatore e lascia raffreddare a 5-10°C
3. Accendere il gelatiera e inserire gli ingredienti miscelati all'interno del gelatiera.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo dispositivo è conforme alla Direttiva UE sulla bassa tensione 2014/35/CE.
Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.
Direttiva 2015/863/UE sulla restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose in ambito elettrico.
Direttiva 2009/125/CE sui requisiti di progettazione ecocompatibile applicabili ai prodotti connessi all'energia.



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.
Richtlinie 2014/30/EU zur elektromagnetischen Verträglichkeit.
Richtlinie 2015/863/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektrogeräten.
Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energieverbrauchsrelevanter Produkte.





Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no se puede desechar como basura normal o residuos domésticos. Todos los equipos eléctricos, electrónicos y unidades que funcionan con baterías deben reciclarse de manera adecuada y de acuerdo con las leyes municipales locales. Puede reciclarlos llevándolos a un centro de eliminación autorizado por el gobierno o a contenedores especializados que puede encontrar en cualquier gran supermercado cercano, tiendas de productos electrónicos o electrodomésticos o centros comerciales que tengan este tipo de instalaciones disponibles.

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



This symbol on the product or on the packaging indicates that this product can't be disposed as normal rubbish or household waste. All the electrical, electronic equipment's and battery-operated units must recycle in proper manner and according to the local municipal laws. You can recycle them by taking them to government authorized disposal centres or specialized bins which you can find in any nearby big super markets, electronics or electro domestics products stores or malls who have these types of facilities available.

Designed by: SOGO based on European quality standards
Imported by: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain
Product manufactured in CHINA. After-sales service: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut pas être jeté comme un déchet normal ou un déchet ménager. Tous les équipements électriques, électroniques et les appareils à piles doivent être recyclés de manière appropriée et conformément aux lois municipales locales. Vous pouvez les recycler en les apportant à un centre d'élimination agréé par le gouvernement ou dans des poubelles spécialisées que vous pouvez trouver dans tous les grands supermarchés à proximité, les magasins de produits électroniques ou électroménagers ou les centres commerciaux qui disposent de ces types d'installations.

Élaboré par: SOGO basé sur les normes de qualité européennes
Importé par: Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne
Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser descartado como lixo normal ou lixo doméstico. Todos os equipamentos elétricos, eletrônicos e unidades a bateria devem ser reciclados de maneira adequada e de acordo com as leis municipais locais. Você pode reciclá-los levando-os a um centro de descarte autorizado pelo governo ou a lixeiras especializadas que você pode encontrar em grandes supermercados próximos, lojas de produtos eletrônicos ou eletrodomésticos ou shoppings que tenham esse tipo de instalações disponíveis.

Desenhado por: SOGO baseado em padrões de qualidade europeus
Importado por: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha
Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Dieses Symbol auf dem Produkt oder der Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Müll oder Hausmüll entsorgt werden darf. Alle elektrischen, elektronischen Geräte und batteriebetriebenen Geräte müssen auf ordnungsgemäße Weise und entsprechend recycelt werden nach den örtlichen Gemeindegsetzen. Sie können sie recyceln, indem Sie sie zu staatlich autorisierten Entsorgungszentren oder Spezialbehältern bringen, die Sie in nahe gelegenen großen Supermärkten, Elektronik- oder Elektrohaushaltswarengeschäften oder Einkaufszentren finden können, die diese Typen führen der verfügbaren Einrichtungen.

Entworfen von: SOGO basiert auf europäischen Qualitätsstandards
Eingeführt von: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien
Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161



Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che questo prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico o rifiuto domestico. Tutte le apparecchiature elettriche, elettroniche e le unità alimentate a batteria devono essere riciclate in modo adeguato e secondo le leggi locali comunali. Puoi riciclarli portandoli in un centro di smaltimento autorizzato dal governo o in contenitori specializzati che puoi trovare nei grandi supermercati, nei negozi di prodotti elettronici o elettrodomestici o nei centri commerciali che dispongono di questo tipo di strutture nelle vicinanze.

Progettato da: SOGO basato su standard di qualità europei
Importato da: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spagna
Producto fabricado in CHINA. Servizio post-vendita: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-10715

