

# SOGO®

Human Technology

ES Manual de instrucciones  
EN Instructions for use  
FR Mode d'emploi  
PT Manual de instruções  
DE Gebrauchsanweisung  
IT Manuale d'istruzioni  
CZ Návod k použití

DK Brugsanvisning  
SI Navodila za uporabo  
HR Upute za korištenje  
PL Instrukcja użycia  
RO Instrucțiuni de folosire  
UA Інструкція із застосування  
CA Manual d'instruccions



Descarga tu manual  
Download your manual  
Téléchargez votre manuel  
Baixe seu manual  
Laden Sie Ihr Handbuch herunter  
Scarica il tuo manuale  
Stáhněte si manuál  
Download din manual  
Prenesite svoj priručnik  
Preuzmite svoj priručnik  
Pobierz swoją instrukcję  
Descărcați manualul dvs  
Завантажте посібник  
Descărrega el teu manual

PROCESADOR DE ALIMENTOS  
FOOD PROCESSOR  
PROCESSEUR D'ALIMENTS  
PROCESSADOR DE ALIMENTOS  
LEBENSMITTELVERARBEITER  
PROCESSORE ALIMENTARE  
ZPRACOVATEL POTRAVIN  
FOODPROCESSOR  
PREDELOVALEC HRANE  
KUHINJSKI PROCESOR  
PRZETWÓRCA ŻYWNOŚCI  
PROCESSOR ALIMENTAR  
PROCESSOR ALIMENTAR  
PROCESSADOR D'ALIMENTS

ref. SS-14575



<b>ESPAÑOL</b> .....	P. 3
<b>ENGLISH</b> .....	P. 13
<b>FRANÇAIS</b> .....	P. 23
<b>PORTUGUESE</b> .....	P. 33
<b>DEUTSCH</b> .....	P. 43
<b>ITALIANO</b> .....	P. 53
<b>ČEŠTINA</b> .....	P. 63
<b>DANSK</b> .....	P. 73
<b>SLOVENSKI</b> .....	P. 83
<b>HRVATSKI</b> .....	P. 93
<b>POLSKI</b> .....	P. 103
<b>ROMÂNĂ</b> .....	P. 113
<b>УКРАЇНСЬКА</b> .....	P. 123
<b>CATALÀ</b> .....	P. 133

Declaración de conformidad, Responsabilidad de la eliminación de productos electrónicos, Datos del importador y Servicio posventa en las últimas páginas.

Declaration of conformity, Responsibility of Electronic products disposal, Importers Details and After-sales service on the last pages.

Déclaration de conformité, Responsabilité de l'élimination des produits électroniques, Coordonnées des importateurs et Service après-vente sur les dernières pages.

Declaração de conformidade, responsabilidade pela eliminação dos produtos electrónicos, dados do importador e serviço pós-venda nas últimas páginas

Konformitätserklärung, Verantwortung für die Entsorgung elektronischer Produkte, Angaben zum Importeur und Kundendienst auf den letzten Seiten.

Dichiarazione di conformità, Responsabilità dello smaltimento dei prodotti elettronici, Informazioni sugli importatori e Assistenza post-vendita nelle ultime pagine.

## 1. IMPORTANTE:

- Lea siempre atentamente el libro de instrucciones antes de utilizarlo.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

## 2. Instrucciones de seguridad para el usuario

### GENERAL PRECAUTIONS

### Precauciones generales durante el uso del equipo eléctrico

- No utilice el aparato para fines distintos de los descritos en este manual.
- No utilice ni guarde el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie plana y uniforme.
- El aparato sólo debe utilizarse para los fines previstos. No se acepta ninguna responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado o una manipulación incorrecta. El uso indebido o la manipulación incorrecta pueden causar problemas en el aparato y provocar lesiones al usuario.
- Este aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares.
- Asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características coincide con la tensión de red antes de enchufar el aparato.
- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Antes de limpiar o guardar el aparato, desenchúfelo siempre de la corriente y deje que se enfríe.
- El aparato no está completamente desconectado de la fuente de alimentación, incluso después de apagarlo. Para desconectarlo completamente, desenchúfelo de la toma de corriente.
- Los aparatos no están diseñados para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



### Restricciones de uso para evitar daños personales

- No coloque ni haga funcionar este aparato cerca de fuentes de agua.
- No coloque ni haga funcionar el aparato y su cable de alimentación sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, placas de cocina,

hornos o quemadores eléctricos) o llamas abiertas.

- No deje el cable de alimentación colgando de bordes afilados y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas. No enrolle el cable alrededor del aparato ni lo doble.
- No utilice nunca accesorios no recomendados por el fabricante.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.
- Cuando desee desconectar el enchufe del contacto de la pared, hágalo en el propio enchufe y no tirando del cable o del propio aparato.
- Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de tener las manos secas antes de enchufar o desenchufar.
- No utilice el aparato con las manos mojadas, sobre suelos húmedos o cuando el ambiente sea húmedo, existe riesgo de descarga eléctrica.
- No sumerja nunca el aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. En caso de que el aparato caiga al agua, desconéctelo inmediatamente de la red eléctrica y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación antes de volver a utilizarlo.
- No utilice el aparato si se ha caído al suelo, si presenta daños visibles o si tiene fugas.
- No utilice el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En caso de que el cable esté dañado, sólo debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar con el fin de evitar riesgos.
- En caso de mal funcionamiento del aparato, o si éste ha sufrido algún daño, devuélvalo al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.



### **Restricciones de uso con niños y ancianos**

- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, a menos que hayan sido debidamente instruidas acerca del uso del aparato y estén totalmente supervisadas por una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- No permita que los niños utilicen el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por niños a partir de 8 años

y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.



## Instrucciones de uso del aparato

- Este aparato incluye un interruptor de seguridad que impide el funcionamiento a menos que los accesorios estén bien instalados.
- Este aparato está diseñado con un dispositivo de protección en caso de funcionamiento a altas temperaturas. Si la temperatura es demasiado alta, el aparato se apagará automáticamente y reanudará su funcionamiento cuando el motor se enfríe por completo (después de unos 30-60 minutos).
- **Nota:** No utilice el aparato durante más de 3 minutos seguidos. Si, el aparato sigue en funcionamiento mas de 5 minutos, puede activar la protección contra sobrecalentamiento del motor, lo que puede causar algunos daños en el aparato.
- **Precaución:** Si la operación no se completa en 3 minutos, apague la máquina y enfríela durante 1 minuto antes de la siguiente operación. Si se requieren más de 5 rondas de operación, enfríe la máquina durante 30-60 minutos a temperatura ambiente. Esto puede alargar la vida útil del aparato.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, incendio o lesiones personales, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o la base del motor en agua ni en ningún tipo de líquido.
- No sumerja la base del motor en agua ni la enjuague bajo el grifo.
- No empuje la comida con los dedos u otros objetos (como cuchillos), utilice siempre el empujador adjunto para alimentar la comida.
- Desconecte siempre el procesador de cocina de la red eléctrica cuando la deje desatendida y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente en el procesador o en la batidora, ya que puede salir despedido fuera del aparato debido al vapor repentino.
- **ADVERTENCIA: ¡Las cuchillas están muy afiladas!**
- Evite el contacto con las partes móviles del aparato mientras esté en funcionamiento.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas móviles en uso.
- Hay que tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza.

- No conecte el aparato a la red eléctrica hasta que esté completamente montado y desconéctelo siempre antes de desmontar o manipular la cuchilla.
- Mantenga las manos y los utensilios fuera del recipiente mientras mezcla para reducir el riesgo de lesiones graves a las personas o daños a la licuadora. Puede utilizar un rascador, pero sólo cuando la batidora no esté en funcionamiento.
- La unidad está equipada con una función de seguridad. La unidad sólo puede encenderse si todos los accesorios están montados correctamente.
- **PRECAUCIÓN:** No utilice la unidad cuando esté vacía.
- **PRECAUCIÓN:** No introduzca ingredientes calientes en el tarro. Antes de preparar los alimentos, deje que se enfríen durante unos minutos.
- **PRECAUCIÓN:** Antes de comer o servir alimentos mezclados, compruebe siempre que no haya ingredientes que no se hayan mezclado adecuadamente.
- Para evitar una sobrecarga del circuito al utilizar este producto, no haga funcionar otro producto de alto voltaje en el mismo circuito eléctrico.
- Con este producto se suministra un cable de alimentación corto. No se recomienda utilizar un cable alargador con este producto, pero si es necesario utilizar uno:
  - La capacidad eléctrica marcada del cable debe ser al menos igual a la del producto.
  - Coloque el cable alargador de forma que no cuelgue de un lugar en el que se pueda tropezar o del que se pueda tirar involuntariamente.
  - La instalación de un protector contra picos ofrecerá una protección adicional con una corriente de disparo nominal no superior a 30 Ma en la instalación doméstica. Consulte a su electricista instalador.
  - Utilice siempre una fuente de alimentación con toma de tierra fiable para hacer funcionar el aparato.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

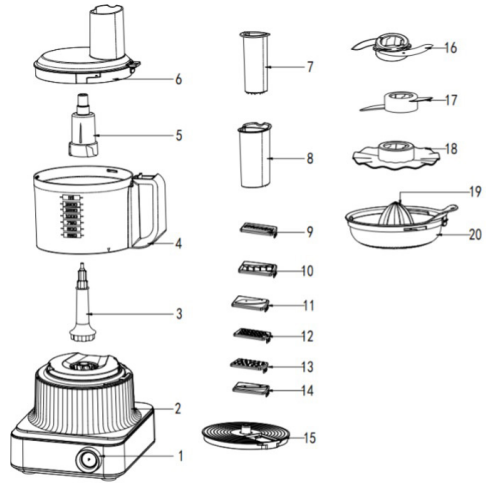
### 3. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tensión	Frecuencia	Potencia
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

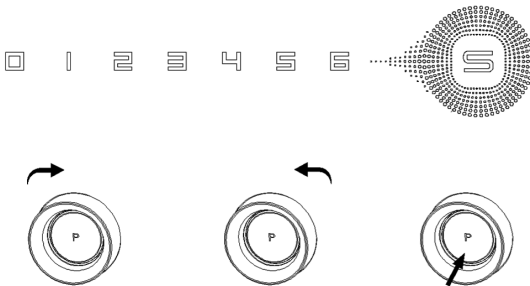
### 4. DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

#### Partes:

1. Pomo del interruptor
2. Base del motor
3. Eje motriz
4. Tazón procesador
5. Adaptador de cuchilla
6. Tapa de tazón
7. Empujador pequeño
8. Empujador Grande
9. Cuchilla con hoja ondulada
10. Cuchilla para patatas fritas
11. Cuchilla de corte fino
12. Cuchilla de trituración fina
13. Cuchilla de rejilla
14. Cuchilla de corte grueso
15. Soporte de disco
16. Cuchilla de corte
17. Cuchilla amasadora
18. Disco emulsionador
19. Cono exprimidor de cítricos
20. Exprimidor de cítricos



### 5. EL PANEL DE VELOCIDAD Y EL MANDO GIRATORIO



**Mando giratorio:** esta unidad está provista de un mando giratorio. Con la ayuda de esta perilla, podemos cambiar las velocidades y la función de pulso.

En el modo reposo la pantalla Led muestra 0 Velocidad. Podemos cambiar las velocidades de 1 a 6 según nuestra necesidad. La velocidad 1 es la más baja y la velocidad 6 es la más alta. Girando el mando en el sentido de las agujas del reloj podemos cambiar las velocidades de 0 a 6 y girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj, el indicador de marcha correspondiente en el panel cambia de 6-0 velocidad.

Para utilizar la “función de pulso” Gire el mando del interruptor a 0, Pulse la tecla “P”, y la unidad empezará a funcionar con la función de pulso. Pulsando el mismo botón, podemos dejar de utilizar la función de pulso.

## 6. INSTRUCCIONES DE USO

### Cómo utilizar el procesador con ayuda de accesorios:

#### CUCHILLA DE CORTE

1. Coloque el aparato sobre la mesa plana y seca, y coloque el eje motriz sobre la base del motor en posición vertical.
2. Coloque el bol del procesador en el eje de accionamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en la base del motor hasta que oiga un clic. El asa del bol debe estar en el lado derecho del pomo del interruptor.
3. Coloque el adaptador de la cuchilla en el eje motriz en posición vertical.
4. Coloque firmemente la cuchilla de corte en el adaptador de la cuchilla.
5. Gire la cuchilla de corte a la posición correcta y, a continuación, coloque los alimentos en el bol.
6. Coloque la tapa en el bol del procesador, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic, la tapa se encaja en el bol.
7. Coloque un empujador en el canal de alimentación.

Consulte en la siguiente tabla para el volumen de alimentos por lote a utilizar con cuchilla de picar, seleccione la velocidad según la dureza de los alimentos.

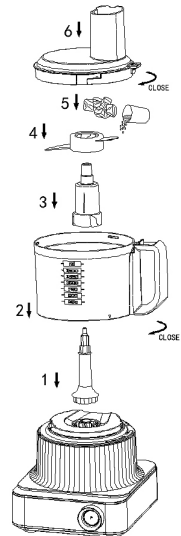
Alimentos procesados	Medición por lote	Tiempo de trabajo
Chocolate	≤100g	30-60 segundos
Queso	≤200g	30-60 segundos
Carne	≤500g	30-60 segundos
Té o especias	50~100g	30-60 segundos
Frutas y verduras	100~300g	30-60 segundos
Cebolla	≤500g	30-60 segundos

#### Notas:

- Mantenga siempre la cuchilla dentro del recipiente antes de darle de comer.
- Utilice la función PULSE varias veces para evitar un corte demasiado fino. No lo haga funcionar durante demasiado tiempo mientras corta queso duro o chocolate. De lo contrario, estos materiales se sobrecalentarán y comenzarán a derretirse.
- El tiempo de picado estándar es de 30-60 segundos, y la selección de velocidad puede hacerse en función de la dureza del ingrediente.

#### CUCHILLA AMASADORA (17)

1. Coloque el aparato sobre la mesa plana y seca, y coloque el eje motriz sobre la base del motor en posición vertical.
2. Coloque el bol del procesador en el eje de accionamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en la base del motor hasta que oiga un clic. El asa del bol debe estar en el lado derecho del pomo del interruptor.
3. Coloque el adaptador de la cuchilla en el eje motriz en posición vertical.
4. Coloque firmemente la cuchilla amasadora en el adaptador de la cuchilla.
5. Gire la cuchilla amasadora a la posición correcta y, a continuación, coloque los alimentos en el bol del procesador.
6. Coloque la tapa en el bol, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic, la tapa se enclava en el bol.
7. Coloque un empujador en el canal de alimentación.





Consulte en la siguiente tabla el volumen de ingredientes por lote para el proceso de amasado. Recuerde que la velocidad recomendada para el amasado de masas es de 4 a 6. Para ingredientes líquidos, como huevo batido y batido de leche utilice la velocidad 1 a 3.

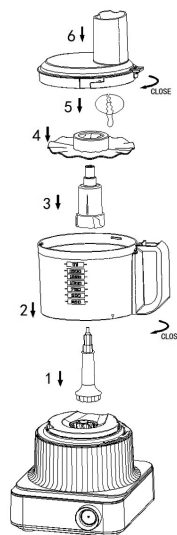
Alimentos procesados	Medición por lote	Tiempo de trabajo
Harina y queso blando	≤300g	10-30 segundos
Huevos	≤5pcs	10-30 segundos

**Notas:**

- Mantenga siempre la cuchilla amasadora dentro del cuenco antes de poner la comida.
- Al amasar, la proporción de harina y agua es de 1:0,6, es decir, 100 g de harina y 60 g de agua.
- La velocidad 4 a 6 es para amasar, la velocidad 1 a 3 es para batir clara de huevo, preparar batido o procesar cualquier ingrediente líquido.
- Al amasar la masa, siga las normas de trabajo que se mencionan a continuación: Haga funcionar el procesador durante 20 segundos, luego haga una pausa de 2 min. y vuelva a ponerlo en marcha durante los siguientes 15 segundos, para completar un círculo. La masa estará lista después de 1 ó 2 círculos. Se recomienda utilizar la velocidad alta si el tiempo de preparación de la masa es largo. El uso de la velocidad baja hará la masa más pegajosa y puede causar el mal funcionamiento del aparato.

**DISCO EMULSIONADOR (18)**  
**(Consulte el siguiente plano de montaje)**

1. Coloque el aparato sobre la mesa plana y seca, y coloque el eje motriz sobre la base del motor en posición vertical.
2. Coloque el bol del procesador en el eje de accionamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en la base del motor hasta que oiga un clic. El asa del bol debe estar en el lado derecho del pomo del interruptor.
3. Coloque el adaptador de la cuchilla en el eje motriz en posición vertical.
4. Coloque firmemente el disco emulsionador en el adaptador de la cuchilla.
5. Gire el disco emulsionador a la posición correcta y, a continuación, introduzca los alimentos en el bol del procesador.
6. Coloque la tapa en el bol, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic, la tapa se encaja en el bol.
7. Coloque un empujador en el canal de alimentación.



Consulte en la siguiente tabla el volumen de alimento por lote para utilizar el disco emulsionador, puede utilizar el disco emulsionador para hacer pudin de nata y salsa bearnesa.

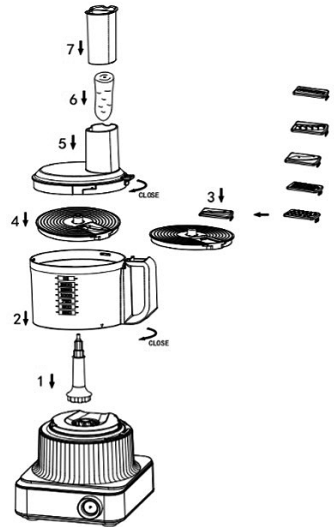
Alimentos procesados	Medición por lote	Tiempo de trabajo
Huevos	3-6 piezas	30~70 segundos
crema	125~350 ml	20 segundos

**Notas:**

- No utilice un disco emulsionador para amasar la masa ni para batir la mantequilla.

**CUCHILLA ONDULADA / CUCHILLA  
REBANADORA GRUESA / CUCHILLA  
REBANADORA FINA / CUCHILLA RALLADORA  
/ CUCHILLA PARA PATATAS FRITAS  
(9/10/11/12/13/14)**

1. Coloque el aparato sobre la mesa plana y seca, y coloque el eje motriz sobre la base del motor en posición vertical.
2. Coloque el bol del procesador en el eje de accionamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en la base del motor hasta que oiga un clic. El asa del bol debe estar en el lado derecho del pomo del interruptor.
3. Instale el disco de corte en el eje motriz con la cuchilla adecuada según las necesidades.
4. Coloque la tapa en el comedero, gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un clic; la tapa se encaja en el comedero. Coloque el alimento en el comedero.
5. Utilice el empujador para empujar los alimentos hacia abajo y procesarlos.



**Notas:**

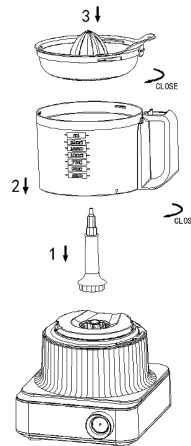
- Seleccione la cuchilla en función del alimento y de la forma deseada.
- Empuje el alimento hacia abajo lentamente cuando lo alimente.
- Asegúrese de cortar la comida en trozos más pequeños para que quepan en el diámetro del conducto de alimentación.
- Siga alimentando gradualmente para obtener mejores resultados. Cuando corte alimentos blandos, seleccione una velocidad más baja. Si necesita cortar una gran cantidad de alimentos, córtelos en varias tandas, dependiendo del tipo de alimento...
- Las cuchillas están muy afiladas, tenga cuidado al montarlas, desmontarlas, limpiarlas y guardarlas.

**EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS (19 / 20)**

1. Coloque el aparato sobre la mesa plana y seca, y coloque el eje motriz sobre la base del motor en posición vertical.
2. Coloque el bol del procesador en el eje de accionamiento y gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo firmemente en la base del motor hasta que oiga un clic. El asa del bol debe estar en el lado derecho del pomo del interruptor.
3. Coloque el exprimidor de cítricos sobre el eje motriz dentro del bol del procesador.

El exprimidor de cítricos puede utilizarse para exprimir zumo de naranja. Corte la naranja por la mitad, colóquela en el filtro del exprimidor y sujétela con la mano, el filtro de zumo de naranja gira para el proceso de exprimido.

**Nota:** Monte el exprimidor de cítricos como se muestra en la figura anterior. Asegúrese de utilizar la velocidad más baja para el proceso de exprimido.



## CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- Se recomienda elegir la función de pulsación 2-3 veces para premezclar los ingredientes alimentarios antes de la operación.
- 1500ML es la cantidad máxima para un lote.
- Asegúrese de que la base está instalada correctamente antes de la operación.
- El vaso medidor puede utilizarse para añadir ingredientes durante la operación.
- No utilice la batidora durante más de 1 minuto. Después de utilizarla durante 1 minuto, deje que se enfríe durante 3 minutos antes de volver a utilizarla.

## CÓMO DESMONTAR

1. Retire el empujador. Gire la tapa en sentido antihorario, levántela y retírela.
2. Levante el accesorio del eje motriz.
3. Gire el bol del procesador en el sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo de la base del motor. Levántelo y extráigalo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



1. Desenchufe el cable de alimentación para evitar descargas eléctricas mientras limpia la máquina. No sumerja la base del motor ni el cable de alimentación en agua.
2. Todos los accesorios desmontables pueden limpiarse en agua, excepto la base del motor. Seque las piezas mojadas después de limpiarlas. Todos los accesorios desmontables pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Para facilitar la limpieza, al limpiar la jarra de la batidora, puede utilizar un poco de agua tibia y detergente en la jarra de la batidora y dejarla durante algún tiempo.
4. Coloque siempre la máquina en un lugar seco con circulación de aire.
5. No utilice detergente duro (sólido) para evitar arañazos en el producto.
6. No utilice el aparato durante más de 3 minutos seguidos para las funciones de picado y corte, ni durante más de 1 minuto para la función de batidora. El uso de este aparato durante más de 5 minutos puede provocar el sobrecalentamiento del motor. No utilice el aparato durante demasiado tiempo para evitar daños.
7. Si la operación no se completa en 2 minutos, apague la máquina y déjela enfriar durante 1 minuto antes de la siguiente operación. Si necesita utilizar la máquina más de 5 veces, déjela enfriar durante 30-60 minutos a temperatura ambiente.
8. **NO SUMERJA LA BASE DEL MOTOR EN AGUA.**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La máquina no funciona	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asegúrese de realizar el montaje correctamente. Preste atención a la dirección de bloqueo y desbloqueo, las flechas y las marcas de la tapa y la base.</li><li>2. La tapa y la base disponen de doble cierre de seguridad. Asegúrese de que los cierres de seguridad están activados.</li><li>3. NUNCA intente instalar el bol con el asa a la izquierda. No se puede instalar. Instale el bol con el asa a la derecha.</li><li>4. La cubeta y la tapa deben estar firmemente bloqueadas para activar el sistema de bloqueo de seguridad. En el caso de un aparato nuevo, puede resultar un poco difícil bloquear el bol en el arranque. Asegúrese de que el asa esté orientada hacia el lado derecho y forme un ángulo de 90 grados con la parte delantera.</li><li>5. Asegúrese de que la clavija de alimentación está bien enchufada.</li></ol> Compruebe que la alimentación eléctrica no esté desconectada o cortada.

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La máquina deja de funcionar de repente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El bol del procesador puede aflojarse durante el procesamiento enérgico. Vuelva a colocar el bol y la tapa.</li> <li>2. El aparato dispone de una función de protección contra el sobrecalentamiento. El uso prolongado del aparato reduce la vida útil del robot de cocina y activa la protección contra sobrecalentamiento. El tiempo recomendado para utilizar el aparato con el bol del robot de cocina es de 3 minutos por círculo. <b>(Nota:</b> El uso de la función batidora es de 1 minuto por círculo). Después de terminar un círculo de trabajo, apague el aparato y déjelo enfriar 3 minutos antes de la siguiente ronda.</li> <li>3. Si ya se ha activado la protección contra sobrecalentamiento, enfríe el aparato durante 30-60 minutos y vuelva a enchufarlo para utilizarlo.</li> </ol>
La máquina se sacude violentamente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Por favor, introduzca menos cantidad de comida.</li> <li>2. Por favor, corte la comida en trozos más pequeños y póngala en el bol de manera uniforme.</li> <li>3. Instale las cuchillas siguiendo las instrucciones. Las cuchillas deben estar firmemente instaladas.</li> <li>4. Coloque el aparato en un lugar plano y liso.</li> </ol>
La máquina no mezcla bien.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Añada siempre agua o leche en la jarra de la batidora.</li> <li>2. Se recomienda no añadir más de 5 cubitos de hielo a la vez.</li> </ol>
La máquina no puede picar perfectamente.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Por favor, corte la comida en trozos más pequeños si el tamaño de la comida es grande.</li> <li>2. Instale firmemente la cuchilla y el adaptador de la cuchilla antes de introducir los alimentos en el bol.</li> </ol>
El motor está en marcha, mientras que otros componentes no funcionan.	Asegúrese de que el eje motriz está instalado correctamente.

1.  **IMPORTANT:**
  - Always read the instruction book carefully before using.
  - This manual can be downloaded from our web page [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
  - Keep these instructions for future reference.
2.  **Safety instructions for the user**

**GENERAL PRECAUTIONS** **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.
- The unit must be used only for the intended purposes. No liability is accepted for damages arising from improper use or wrong handling. Misuse or improper handling may cause problems in the appliance and cause injury to the user.
- This appliance is intended to be use used in household and similar applications.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate 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.

 **Restrictions on use to avoid personal injury**

- 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, Ovens or Electric burners) 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.
- Never immerse the appliance or the plugin 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.



### **Restrictions on use when used with children and elders**

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, unless they have been properly instructed concerning use of the appliance and are fully supervised by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of the children.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not allow the children to use the appliance.
- Appliances 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 instructions concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.



## Instructions to follow when using the appliance

- This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
- This appliance is designed with a protective device in case of operation in high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor cools completely (after about 30-60 minutes).  
**Note:** Do not operate the appliance for more than 3 minutes continuously. Need to use it for more than 5 minutes, it may trigger overheat protection of the motor, which may cause some damages to the appliance.
- **Caution:** If the operation is not completed within 3 minutes, turn off the machine and cool it for 1 minute before the next operation. If more than 5 rounds operations are required, cool the machine for 30-60 minutes to room temperature. This can lengthen lifespan of the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse the power cord, plug or motor base into water or any form of liquid.
- Do not immerse the motor base into water, or rinse it under tap water.
- Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
- Always disconnect the blender from the mains when it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender, as it can be ejected out of the appliance due to the sudden steaming.
- **WARNING: The blades are very sharp!**
- 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.
- Care must be taken when handling the sharp blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not connect the appliance to the mains until it is completely assembled and always disconnect the appliance before disassembling or handling the blade.
- Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.

- The unit is equipped with a security function. The unit can only be switched on if all the accessories are mounted properly.
- **CAUTION:** Do not operate the unit when empty.
- **CAUTION:** Do not put hot ingredients into the jar. Before food preparation, allow food to cool down for a few minutes.
- **CAUTION:** Before you eat or serve blended food, please always check for ingredients that might have not been blended adequately.
- 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.
  - Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.

## 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.



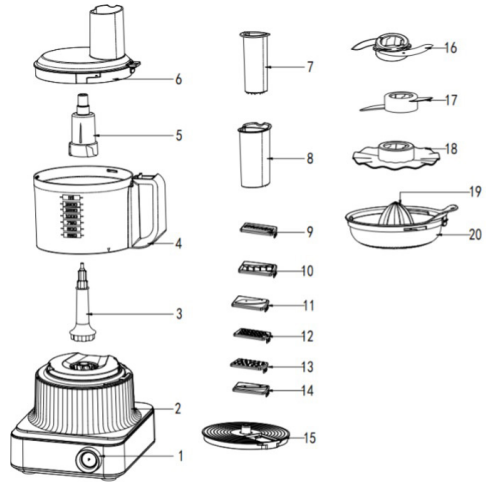
### 3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage	Frequency	Power
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

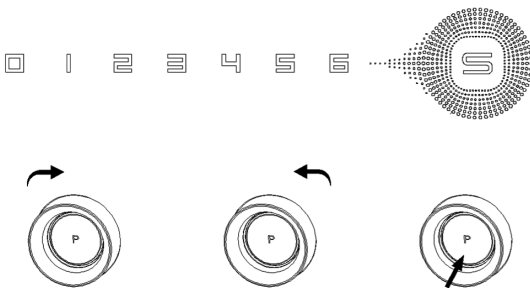
### 4. PARTS DESCRIPTION

#### Part

1. Switch knob
  2. Motor base
  3. Driving shaft
  4. Processor bowl
  5. Blade adapter
  6. Bowl cover
  7. Small pusher
  8. Big pusher
  9. Wavy blade
  10. French fry blade
  11. Fine slicing blade
  12. Fine shredding blade  - 13. Grating blade
  - 14. Coarse slicing blade
15. Disc support
16. Chopping blade
17. Kneading blade
18. Emulsify disc
19. Citrus juicer cone
20. Citrus Juicer



### 5. THE SPEED PANEL AND ROTARY SWITCH KNOB



**Rotary switch knob:** this unit is provided with rotary switch knob. With the help of this knob, we can change the speeds and pulse function.

In standby position Led display shows 0 Speed. We can change the speeds from 1 to 6 as per our requirement. Speed 1 is the lowest and speed 6 is the highest. By rotating knob in clockwise direction we can change the speeds from 0 to 6 and by rotating it counter clockwise, the corresponding gear indicator on the panel switches from 6-0 speed.

In order to use the “Pulse function” Rotate the switch knob to 0, Press the “P” key, and unit will start working on pulse function. By pressing the same button, we can stop using pulse function.

## 6. INSTRUCTIONS OF USE

### How to use food processor with the help of accessories:

#### CHOPPING BLADE

1. Place the appliance onto the flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl on to the driving shaft and turn it clockwise to fix it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl must be in the right-hand side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
4. Attach firmly the chopping blade into the blade adapter.
5. Turn the chopping blade to the right position and then place food into the bowl.
6. Place the lid on the processor bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.

Please refer to the following table for the food volume per batch to use chopping blade, select the speed according to the hardness of food.

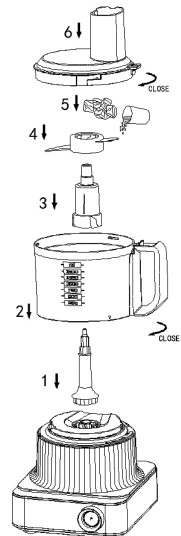
Processed Food	Measurement Per batch	Working time
Chocolate	≤100g	30-60 sec
Cheese	≤200g	30-60 sec
Meat	≤500g	30-60 sec
Tea or Spice	50~100g	30-60 sec
Fruit & Vegetable	100~300g	30-60 sec
Onion	≤500g	30-60 sec

#### Notes:

- Always keep the chopping blade inside the bowl before feeding food.
- Use the PULSE function for several times to avoid cutting too fine. Do not operate it for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise, these materials will overheat and begin to melt.
- The standard chopping period is 30-60 seconds, and the speed selection can be according to the hardness of the ingredient.

#### KNEADING BLADE (17)

1. Place the appliance onto the flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl on to the driving shaft and turn it clockwise to fix it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl must be in the right-hand side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
4. Attach firmly kneading blade on to the blade adapter.
5. Turn the kneading blade to the right position and then place food into the processor bowl.
6. Place the lid on the processor bowl, turn it clockwise until you hear a click noise, the cover interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.



Please refer to the following table for the ingredients volume per batch for the kneading process. Remember, that recommended speed for dough kneading is 4 to 6. For Liquid ingredients, such as egg stirring and milkshake use speed 1 to 3.

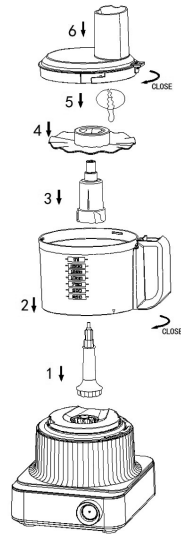
Processed Food	Measurement Per batch	Working time
Flour & Soft Cheese	≤300g	10-30 sec
Eggs	≤5pcs	10-30 sec

**Notes:**

- Always keep the kneading blade inside the bowl before feeding food.
- When kneading dough, the ratio of flour and water is 1:0.6, that is, 100g flour and 60g water.
- Speed, 4 to 6 is for dough kneading, speed 1 to 3 is for stirring egg white, preparing milk shake or processing any liquid ingredient.
- While kneading the dough, please follow the working standards as mentioned below:  
Run the processor for 20 seconds, then give a pause for 2 min. and then restart again for next 15 seconds, to complete one circle. The dough will be ready after 1 to 2 circles. It is suggested to use the high speed in the case where dough preparation time is long. Use of low speed will make dough stickier and can cause appliance mal function.

**EMULSIFYING DISC (18)**  
(Refer to below assembly drawing)

1. Place the appliance onto the flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl on to the driving shaft and turn it clockwise to fix it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl must be in the right-hand side of the switch knob.
3. Place the blade adapter onto the driving shaft vertically.
4. Attach firmly emulsify disc on to the blade adapter.
5. Turn the emulsify disc to the right position and then place food into the processor bowl.
6. Place the lid on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the lid interlocks on the bowl.
7. Place a pusher into the feeding chute.



Please refer to the following table for the food volume per batch to use emulsify disc, you can use emulsify disc to make cream pudding and bearnaise sauce.

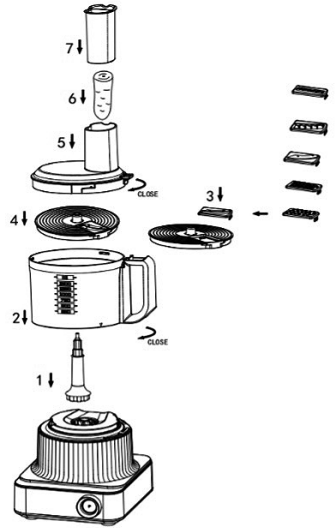
Processed Food	Measurement Per batch	working time
Eggs	3-6pcs	30~70 sec
cream	125~350 ml	20 sec

**Note:**

- Do not use an emulsify disc to knead the dough or beat the butter.

**WAVY BLADE / COARSE SLICING BLADE / FINE SLICING BLADE / FINE SHREDDING BLADE / GRATING BLADE/ FRENCH FRIES BLADE (9/10/11/12/13/14)**

1. Place the appliance onto the flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl on to the driving shaft and turn it clockwise to fix it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl must be in the right-hand side of the switch knob.
3. Install the blade disc onto the driving shaft with adequate blade as per requirement.
4. Place the lid on the bowl, turn it clockwise until you hear a click sound, the lid interlocks on the bowl. Place food into the feeding chute.
5. Use the pusher to push the food down for processing.



**Notes:**

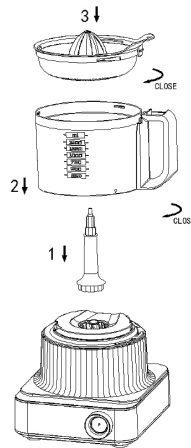
- Select blade according to the food and the desired shape of food.
- Push the food down slowly when feeding.
- Make sure to cut the food in smaller pieces to fit in the diameter of feeding chute.
- Keep feeding food gradually for better results. While chopping soft food, choose lower speed. If large quantity of food needs to be cut, please cut it in several batches, depending on the type of food.
- The blades are very sharp, please be careful while assembling, disassembling, cleaning and storing.

**CITRUS JUICER (19 / 20)**

1. Place the appliance onto the flat and dry table, and place the driving shaft on the motor base vertically.
2. Place the processor bowl on to the driving shaft and turn it clockwise to fix it firmly on the motor base until you hear a click sound. The handle of the bowl must be in the right-hand side of the switch knob.
3. Place the citrus juicer onto driving shaft inside the processor bowl.

Citrus juicer can be used to squeeze orange juice. Cut the orange in half, place it on the juicer filter and hold it by hand, the orange juice filter rotates for juicing process.

**Note:** Assemble the citrus juicer as shown in the figure above. Make sure to use the lower speed for juicing process.



## TIPS AND RECOMMENDATIONS

- It is recommended to choose the pulse function 2-3 times for pre-mixing the food ingredients before the operation.
- 1500ML is Max. quantity for one batch.
- Make sure that the base is installed properly before the operation.
- Measuring cup can be used to add ingredients during the operation.
- Please do not operate the blender function for more than 1 minute. After operating it for 1 minute, let it cool it for 3 minutes before the next operation.

## HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove the pusher. Turn the cover counterclockwise, lift and remove it.
2. Lift the accessory from the driving shaft.
3. Turn the processor bowl counterclockwise to unlock it from the motor base. Lift it and remove it.

## CLEANING & MAINTENACE

1. Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine. Do not immerse the motor base and power cord into water.
2. All the removable accessories can be cleaned in water except the motor base. Dry the wet parts after cleaning. All the detachable accessories can be washed in a dishwasher.
3. For easy cleaning, while cleaning the blender jar, you can use some warm water and detergent in the blender jar and leave it for some time.
4. Always place the machine in a dry place with air circulation.
5. Do not use the hard (solid) detergent to avoid any scratch on the product.
6. Do not operate the appliance for more than 3 minutes at a stretch for chopping and cutting functions and do not operate it more than 1 minute for the blender function. Using this appliance more than 5 minutes, can trigger of overheating of motor. Please do not operate the appliance for too long to avoid damages to it.
7. If the operation is not completed within 2 minutes, turn off the machine and let it cool for 1 minute before the next operation. In case the machine need to use more than 5 times, then cool it for 30-60 minutes to room temperature.
8. **DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE INTO WATER.**

## TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The machine does not work.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Make sure to assemble correctly. Please pay attention to the lock and unlock direction, arrows and marks on the lid and base.</li><li>2. Double safety locks are on the lid and base. Make sure the safety locks are activated.</li><li>3. NEVER try to install the bowl (blender) with the handle on the left. It cannot be installed. Please install the bowl with the handle on the right.</li><li>4. The bowl and lid should be firmly locked to activate the safety lock system. For a new appliance, it may be a little difficult to lock the bowl in the starting. Make sure that the handle is facing to the right side and is at a 90-degree angle to the front.</li><li>5. Make sure the power plug is plugged in properly.</li></ol> <p>Check whether the power supply is not tripped or cut off.</p>

## TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The machine stops running suddenly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. The processor bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl and cover.</li> <li>2. There is an over-heating protection function in appliance. Using the appliance for longer period of time reduce the lifespan of the food processor and trigger the overheat protection. Recommended time for using the appliance with food processor bowl is 3 minutes per circle. (<b>Note:</b> Using blender function is 1 minute per circle). After finishing one working circle please switch of the appliance and let it for cool 3 minutes before next round.</li> <li>3. If the overheat protection has already been triggered, please cool the appliance for 30-60 minutes, and plug it again to use it.</li> </ol>
The machine shakes violently.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Please insert lesser quantity of food.</li> <li>2. Please cut the food into smaller pieces and put it in the bowl evenly.</li> <li>3. Please install the blades as per instructions. The blades must be firmly installed.</li> <li>4. Please place the appliance in a flat smooth place.</li> </ol>
The machine doesn't blend properly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Always add water or milk in the blender jar.</li> <li>2. Please do not add hard ice cubes bigger than 2cm. it is recommended to not to add more than 5 ice cubes at a time.</li> </ol>
The machine cannot chop perfectly.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Please cut food into smaller pieces if the food size is big.</li> <li>2. Please install the chopper blade and blade adapter firmly before putting food into the bowl.</li> </ol>
The motor is running, while other components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

## 1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant de l'utiliser.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

## 2. Consignes de sécurité pour l'utilisateur

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Précautions générales lors de l'utilisation d'appareils électriques

- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et régulière.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'aux fins prévues. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation. Une mauvaise utilisation ou une mauvaise manipulation peut entraîner des problèmes dans l'appareil et causer des blessures à l'utilisateur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du réseau.
- Débranchez 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 des enfants ou à proximité de ceux-ci.
- Avant de nettoyer ou de ranger votre appareil, débranchez-le toujours de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir.
- L'appareil n'est pas complètement déconnecté de la source d'alimentation, même après avoir été éteint. Pour le déconnecter complètement, débranchez-le de la prise secteur.
- Les appareils ne sont pas destinés à être utilisés au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.



### Restrictions d'utilisation pour éviter les blessures

- Ne pas placer ou faire fonctionner 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, plaques de cuisson, fours ou brûleurs électriques) ou de flammes nues.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre des bords tranchants et tenez-le éloigné 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 incendie, une électrocution ou des blessures.
  - Lorsque vous souhaitez retirer la fiche du contact mural, veuillez le faire au niveau de la fiche elle-même et non en tirant sur le câble ou l'appareil lui-même.
  - Pour éviter les chocs électriques, assurez-vous que vos mains sont sèches avant de brancher ou de débrancher l'appareil.
  - Ne pas utiliser l'appareil avec des mains mouillées, sur un sol humide ou lorsque l'atmosphère est humide, il y a un risque d'électrocution.
  - Ne jamais immerger l'appareil ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. En cas de chute de l'appareil dans l'eau, le débrancher immédiatement et le faire réparer par un agent de service agréé avant de le réutiliser.
  - N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé par terre, s'il présente des signes visibles de dommages ou s'il y a une fuite.
  - N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche est endommagé. Si le cordon est endommagé, il ne doit être remplacé que 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, retournez l'appareil au centre de service agréé le plus proche pour qu'il soit examiné, réparé ou ajusté.



### **Restrictions d'utilisation en présence d'enfants et de personnes âgées**

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions appropriées concernant l'utilisation de l'appareil et qu'elles ne soient entièrement surveillées par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles



ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient été supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus.



## Instructions à suivre lors de l'utilisation de l'appareil

- Cet appareil est équipé d'un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement si les accessoires ne sont pas solidement installés.
- Cet appareil est équipé d'un dispositif de protection en cas de fonctionnement à des températures élevées. Si la température devient trop élevée, l'appareil s'éteindra automatiquement et reprendra son fonctionnement lorsque le moteur aura complètement refroidi (après environ 30 à 60 minutes).
- **Remarque** : Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes en continu. Si vous l'utilisez pendant plus de 5 minutes, vous risquez de déclencher la protection contre la surchauffe du moteur, ce qui pourrait endommager l'appareil.
- **Attention** : Si l'opération n'est pas terminée dans les 3 minutes, éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 1 minute avant l'opération suivante. Si plus de 5 opérations sont nécessaires, refroidissez l'appareil pendant 30 à 60 minutes jusqu'à ce qu'il atteigne la température ambiante. Cela peut prolonger la durée de vie de l'appareil.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, d'incendie ou de blessure, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou la base du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas immerger la base du moteur dans l'eau, ni la rincer à l'eau du robinet.
- Ne poussez pas les aliments avec les doigts ou d'autres objets (comme des couteaux), utilisez toujours le poussoir fourni pour nourrir les aliments.
- Débranchez toujours le mixeur lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
- Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le robot ou le mixeur, car il peut être éjecté de l'appareil en raison de la formation soudaine de vapeur.
- **AVERTISSEMENT** : Les lames sont très tranchantes !
- Éviter tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
- Éteindre l'appareil et le débrancher avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles en cours d'utilisation.

- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage.
- Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avant qu'il ne soit complètement assemblé et débranchez toujours l'appareil avant de démonter ou de manipuler la lame.
- Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mixage afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du mixeur. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mixeur n'est pas en marche.
- L'appareil est équipé d'une fonction de sécurité. L'appareil ne peut être mis en marche que si tous les accessoires sont montés correctement.
- **ATTENTION** : Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.
- **ATTENTION** : Ne pas mettre d'ingrédients chauds dans le bocal. Avant de préparer les aliments, laissez-les refroidir pendant quelques minutes.
- **ATTENTION** : Avant de manger ou de servir des aliments mixés, vérifiez toujours que les ingrédients n'ont pas été mixés de manière adéquate.
- Pour éviter une surcharge du circuit lors de l'utilisation de ce produit, ne faites pas fonctionner un autre produit de forte puissance 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 :
  - Les caractéristiques électriques marquées du cordon doivent être au moins aussi élevées que celles du produit.
  - Disposez la rallonge de manière à ce qu'elle ne pende pas dans un endroit où l'on pourrait trébucher ou tirer dessus par inadvertance.
  - L'installation d'un protecteur de pointes offrira une protection supplémentaire avec un courant de déclenchement nominal ne dépassant pas 30 Ma dans l'installation domestique. Veuillez consulter votre électricien.
  - Utilisez toujours une alimentation électrique fiable avec mise à la terre pour faire fonctionner l'appareil.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez vous référer à la section de nettoyage et d'entretien pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

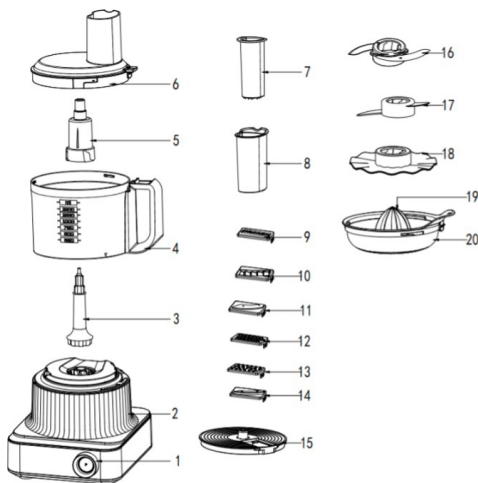
### 3. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Tension	Fréquence	Puissance
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

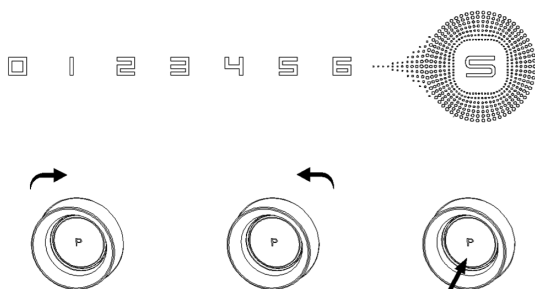
### 4. DESCRIPTION DES PIÈCES

#### Partie

1. bouton d'interrupteur
2. socle moteur
3. Arbre d'entraînement
4. Bol du processeur
5. Adaptateur de lame
6. Couvercle de la cuvette
7. Petit poussoir
8. Gros poussoir
9. Lame ondulée
10. Lame à frites
11. Lame à trancher finement
12. lame de broyage fin
13. Lame de caillebotis
14. Lame à trancher grossièrement
15. Support de disque
16. lame de hachage
17. Lame de pétrissage
18. Disque d'émulsion
19. cône pour presse-agrumes
20. Presse-agrumes



### 5. LE PANNEAU DE VITESSE ET LE BOUTON DU COMMUTATEUR ROTATIF



**Bouton rotatif :** cet appareil est équipé d'un bouton rotatif. Ce bouton permet de modifier les vitesses et la fonction d'impulsion.

En position d'attente, l'écran LED affiche 0 vitesse. Nous pouvons modifier les vitesses de 1 à 6 en fonction de nos besoins. La vitesse 1 est la plus basse et la vitesse 6 est la plus élevée. En tournant le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre, nous pouvons changer les vitesses de 0 à 6 et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, l'indicateur de vitesse correspondant sur le panneau passe de la vitesse 6 à 0.

Pour utiliser la "fonction d'impulsion", tournez le bouton de commutation sur 0, appuyez sur la touche "P", et l'appareil commencera à fonctionner avec la fonction d'impulsion. En appuyant sur le même bouton, on peut arrêter la fonction d'impulsion.

## 6. MODE D'EMPLOI

Comment utiliser le robot de cuisine à l'aide d'accessoires :

### LAME DE HACHAGE

1. Placez l'appareil sur une table plane et sèche, et placez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur à la verticale.
2. Placez le bol du processeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. La poignée du bol doit se trouver à droite du bouton de l'interrupteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur l'arbre d'entraînement à la verticale.
4. Fixez fermement la lame de coupe dans l'adaptateur de lame.
5. Tournez la lame de hachage dans la bonne position, puis placez les aliments dans le bol.
6. Placez le couvercle sur le bol du robot, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, le couvercle s'enclenche sur le bol.
7. Placer un poussoir dans la goulotte d'alimentation.

Veuillez vous référer au tableau suivant pour connaître le volume d'aliments par lot pour utiliser la lame de hachage, sélectionnez la vitesse en fonction de la dureté des aliments.

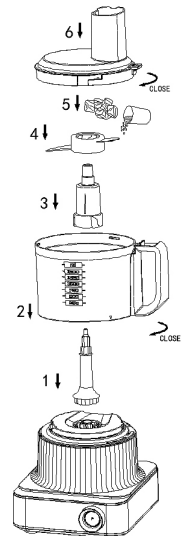
Aliments transformés	Mesure par lot	Temps de travail
Chocolat	≤100g	30-60 sec
Fromage	≤200g	30-60 sec
Viande	≤500g	30-60 sec
Thé ou épices	50~100g	30-60 sec
Fruits et légumes	100~300g	30-60 sec
Oignon	≤500g	30-60 sec

#### Notes:

- Gardez toujours la lame à l'intérieur du bol avant de donner de la nourriture.
- Utilisez la fonction PULSE plusieurs fois pour éviter de couper trop finement. Ne le faites pas fonctionner trop longtemps lorsque vous découpez du fromage à pâte dure ou du chocolat. Sinon, ces matériaux surchaufferont et commenceront à fondre.
- La durée standard de hachage est de 30 à 60 secondes, et la vitesse peut être sélectionnée en fonction de la dureté de l'ingrédient.

### LAME DE PÉTRISSAGE (17)

1. Placez l'appareil sur une table plane et sèche, et placez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur à la verticale.
2. Placez le bol du processeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. La poignée du bol doit se trouver à droite du bouton de l'interrupteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur l'arbre d'entraînement à la verticale.
4. Fixer fermement la lame de pétrissage sur l'adaptateur de lame.
5. Tourner la lame de pétrissage dans la bonne position, puis placer les aliments dans le bol du robot.
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic, le couvercle s'enclenche sur le bol.
7. Placer un poussoir dans la goulotte d'alimentation.



Veillez vous référer au tableau suivant pour connaître le volume d'ingrédients par lot pour le processus de pétrissage. N'oubliez pas que la vitesse recommandée pour le pétrissage de la pâte est de 4 à 6. Pour les ingrédients liquides, tels que les œufs et les milk-shakes, utilisez les vitesses 1 à 3.

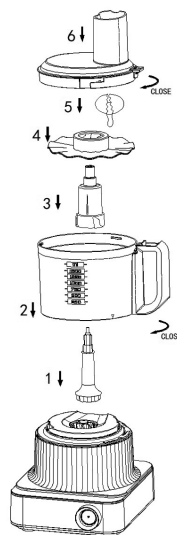
Aliments transformés	Mesure par lot	Temps de travail
Farine et fromage à pâte molle	≤300g	10-30 sec
Œufs	≤5pcs	10-30 sec

**Notes:**

- Gardez toujours la lame de pétrissage à l'intérieur du bol avant de donner de la nourriture.
- Lors du pétrissage de la pâte, le rapport entre la farine et l'eau est de 1:0,6, c'est-à-dire 100 g de farine et 60 g d'eau.
- Les vitesses 4 à 6 permettent de pétrir la pâte, les vitesses 1 à 3 permettent de mélanger des blancs d'œufs, de préparer des milk-shakes ou de traiter tout ingrédient liquide.
- Lors du pétrissage de la pâte, veuillez respecter les normes de travail mentionnées ci-dessous : Faire tourner le robot pendant 20 secondes, puis faire une pause de 2 minutes et redémarrer à nouveau pendant les 15 secondes suivantes, pour compléter un cercle. La pâte sera prête après 1 ou 2 cercles. Il est conseillé d'utiliser la vitesse élevée lorsque le temps de préparation de la pâte est long. L'utilisation d'une vitesse basse rendra la pâte plus collante et peut entraîner un dysfonctionnement de l'appareil.

**DISQUE ÉMULSIFIANT (18)  
(Voir le schéma d'assemblage ci-dessous)**

1. Placez l'appareil sur une table plane et sèche, et placez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur à la verticale.
2. Placez le bol du processeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. La poignée du bol doit se trouver à droite du bouton de l'interrupteur.
3. Placez l'adaptateur de lame sur l'arbre d'entraînement à la verticale.
4. Fixer fermement le disque émulsifiant sur l'adaptateur de lame.
5. Tourner le disque d'émulsification dans la bonne position et placer les aliments dans le bol du robot.
6. Placez le couvercle sur le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic, le couvercle s'enclenche sur le bol.
7. Placer un poussoir dans la goulotte d'alimentation.



Veillez vous référer au tableau suivant pour connaître le volume d'aliments par lot pour l'utilisation du disque émulsifiant, vous pouvez utiliser le disque émulsifiant pour préparer du pudding à la crème et de la sauce béarnaise.

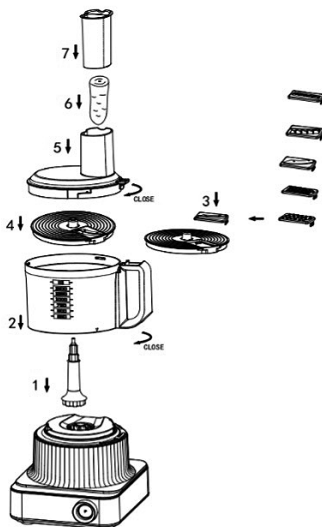
Aliments transformés	Mesure par lot	temps de travail
Œufs	3-6pcs	30~70 sec
crème	125~350 ml	20 sec

**Note:**

- Ne pas utiliser de disque émulsifiant pour pétrir la pâte ou battre le beurre.

**LAME ONDULÉE / LAME À TRANCHER  
GROSSIÈREMENT / LAME À TRANCHER  
FINEMENT / LAME À RÂPER FINEMENT / LAME  
À RÂPER / LAME À FRITES (9/10/11/12/13/14)**

1. Placez l'appareil sur une table plane et sèche, et placez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur à la verticale.
2. Placez le bol du processeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. La poignée du bol doit se trouver à droite du bouton de l'interrupteur.
3. Installer le disque à lames sur l'arbre d'entraînement avec la lame adéquate selon les besoins.
4. Placez le couvercle sur le bol, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un clic, le couvercle s'enclenche sur le bol. Placez la nourriture dans la goulotte d'alimentation.
5. Utilisez le poussoir pour pousser les aliments vers le bas en vue de leur traitement.



**Notes:**

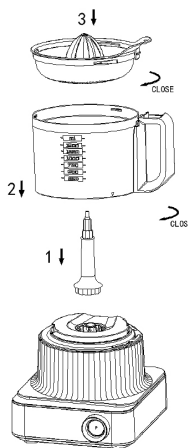
- Choisir la lame en fonction de l'aliment et de la forme souhaitée.
- Poussez lentement la nourriture vers le bas lorsque vous la nourrissez.
- Veillez à couper les aliments en morceaux plus petits pour qu'ils tiennent dans le diamètre de la goulotte d'alimentation.
- Pour de meilleurs résultats, continuez à donner des aliments progressivement. Lorsque vous hachez des aliments mous, choisissez une vitesse plus faible. Si une grande quantité d'aliments doit être coupée, coupez-la en plusieurs fois, en fonction du type d'aliment.
- Les lames sont très tranchantes, faites attention lors du montage, du démontage, du nettoyage et du stockage.

**PRESSE-AGRUMES (19 / 20)**

1. Placez l'appareil sur une table plane et sèche, et placez l'arbre d'entraînement sur la base du moteur à la verticale.
2. Placez le bol du processeur sur l'arbre d'entraînement et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement sur la base du moteur jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. La poignée du bol doit se trouver à droite du bouton de l'interrupteur.
3. Placer le presse-agrumes sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur du bol du robot.

Le presse-agrumes peut être utilisé pour presser du jus d'orange. Coupez l'orange en deux, placez-la sur le filtre du presse-agrumes et tenez-la à la main. Le filtre à jus d'orange tourne pour extraire le jus.

**Remarque :** Assemblez le presse-agrumes comme indiqué sur la figure ci-dessus. Veillez à utiliser la vitesse la plus faible pour le processus de pressage.



## CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- Il est recommandé de choisir la fonction d'impulsion 2 ou 3 fois pour pré-mélanger les ingrédients alimentaires avant l'opération.
- La quantité maximale pour un lot est de 1500ML.
- Assurez-vous que la base est correctement installée avant l'opération.
- Une tasse à mesurer peut être utilisée pour ajouter des ingrédients pendant l'opération.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant plus d'une minute. Après une minute d'utilisation, laissez-le refroidir pendant 3 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

## COMMENT DÉMONTER

1. Retirer le poussoir. Tourner le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, le soulever et le retirer.
2. Soulever l'accessoire de l'arbre d'entraînement.
3. Tournez le bol du processeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déverrouiller de la base du moteur. Soulevez-le et retirez-le.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez le cordon d'alimentation pour éviter tout risque d'électrocution lors du nettoyage de l'appareil. Ne pas immerger la base du moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau.
2. Tous les accessoires amovibles peuvent être nettoyés à l'eau, à l'exception de la base du moteur. Séchez les parties mouillées après le nettoyage. Tous les accessoires amovibles peuvent être lavés au lave-vaisselle.
3. Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez utiliser de l'eau tiède et du détergent dans le récipient du mixeur et le laisser reposer un certain temps.
4. Placez toujours l'appareil dans un endroit sec où l'air circule.
5. N'utilisez pas de détergent dur (solide) pour éviter de rayer le produit.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil pendant plus de 3 minutes d'affilée pour les fonctions de hachage et de coupe et ne le faites pas fonctionner pendant plus d'une minute pour la fonction de mixage. L'utilisation de l'appareil pendant plus de 5 minutes peut entraîner une surchauffe du moteur. Ne faites pas fonctionner l'appareil trop longtemps pour éviter de l'endommager.
7. Si l'opération n'est pas terminée dans les 2 minutes, éteindre la machine et la laisser refroidir pendant 1 minute avant l'opération suivante. Si la machine doit être utilisée plus de 5 fois, laissez-la refroidir pendant 30 à 60 minutes jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante.
8. **NE PAS IMMERGER LA BASE DU MOTEUR DANS L'EAU.**

## DÉPANNAGE

Problème	Solution
La machine ne fonctionne pas.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Veillez à ce que l'assemblage soit correct. Faites attention au sens de verrouillage et de déverrouillage, aux flèches et aux marques sur le couvercle et la base.</li><li>2. Le couvercle et la base sont munis de doubles verrous de sécurité. Assurez-vous que les verrous de sécurité sont activés.</li><li>3. N'essayez JAMAIS d'installer le bol (mixeur) avec la poignée à gauche. Il ne peut pas être installé. Installez le bol avec la poignée à droite.</li><li>4. Le bol et le couvercle doivent être fermement verrouillés pour activer le système de verrouillage de sécurité. Dans le cas d'un appareil neuf, il peut être un peu difficile de verrouiller la cuvette au départ. Assurez-vous que la poignée est orientée vers le côté droit et qu'elle forme un angle de 90 degrés avec l'avant.</li><li>5. Assurez-vous que la fiche d'alimentation est correctement branchée.</li></ol> <p>Vérifier si l'alimentation électrique n'est pas déclenchée ou coupée.</p>

## DÉPANNAGE

Problème	Solution
La machine s'arrête brusquement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Le bol du processeur peut se détacher lors d'un traitement vigoureux. Veuillez réinstaller le bol et le couvercle.</li> <li>2. L'appareil est doté d'une fonction de protection contre la surchauffe. L'utilisation prolongée de l'appareil réduit la durée de vie du robot et déclenche la protection contre la surchauffe. La durée recommandée pour l'utilisation de l'appareil avec le bol du robot est de 3 minutes par cercle. (<b>Remarque</b> : la durée d'utilisation de la fonction mixeur est de 1 minute par cercle) . Après avoir terminé un cycle de travail, veuillez éteindre l'appareil et le laisser refroidir pendant 3 minutes avant le cycle suivant.</li> <li>3. Si la protection contre la surchauffe s'est déjà déclenchée, laissez refroidir l'appareil pendant 30 à 60 minutes, puis rebranchez-le pour l'utiliser.</li> </ol>
La machine tremble violemment.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veuillez insérer une quantité inférieure de nourriture.</li> <li>2. Coupez les aliments en petits morceaux et mettez-les dans le bol de manière uniforme.</li> <li>3. Installez les lames en suivant les instructions. Les lames doivent être fermement installées.</li> <li>4. Placez l'appareil dans un endroit plat et lisse.</li> </ol>
L'appareil ne mélange pas correctement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ajoutez toujours de l'eau ou du lait dans le bocal du mixeur.</li> <li>2. N'ajoutez pas de glaçons durs de plus de 2 cm. Il est recommandé de ne pas ajouter plus de 5 glaçons à la fois.</li> </ol>
La machine ne peut pas hacher parfaitement.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Veuillez couper les aliments en petits morceaux si leur taille est importante.</li> <li>2. Veuillez installer fermement la lame du hachoir et l'adaptateur de lame avant de mettre les aliments dans le bol.</li> </ol>
Le moteur fonctionne, alors que les autres composants ne fonctionnent pas.	Assurez-vous que l'arbre d'entraînement est correctement installé.



## 1. **IMPORTANTE:**

- **Leia sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.**
- **Este manual pode ser descarregado da nossa página web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)**
- **Guarde estas instruções para referência futura.**

## 2. **Instruções de segurança para o utilizador**

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Precauções gerais durante a utilização de equipamento eléctrico**

- Não utilizar o aparelho para outros fins que não os descritos neste manual.
- Não utilizar ou guardar o aparelho no exterior.
- Colocar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e regular.
- O aparelho só deve ser utilizado para os fins previstos. Não se aceita qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta ou de um manuseamento incorreto. A má utilização ou o manuseamento incorreto podem causar problemas no aparelho e provocar ferimentos no utilizador.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares.
- Antes de ligar o aparelho à tomada, certifique-se de que a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Retirar sempre a ficha da tomada de corrente quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Não deixar o aparelho ligado sem vigilância.
- É necessária uma supervisão apertada quando qualquer aparelho é utilizado por crianças ou perto delas.
- Antes de limpar ou guardar o seu aparelho, desligue-o sempre da corrente eléctrica e deixe-o arrefecer.
- O aparelho não está completamente desligado da fonte de alimentação, mesmo depois de ter sido desligado. Para o desligar completamente, desligue-o da ficha de alimentação.
- Os aparelhos não se destinam a ser acionados por meio de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

### **Restrições de utilização para evitar danos pessoais**

- Não coloque ou opere este aparelho perto de fontes de água.
- Não coloque ou opere o aparelho e o seu cabo de alimentação sobre ou perto de superfícies quentes (por exemplo, placas de fogão, fornos ou queimadores eléctricos) ou chamas abertas.
- Não deixe o cabo de alimentação pendurado em arestas vivas e

mantenha-o afastado de objectos quentes e chamas. 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 provocar incêndios, choques eléctricos ou lesões corporais.
- Quando pretender retirar a ficha do contacto de parede, faça-o na própria ficha e não puxando pelo cabo ou pelo próprio aparelho.
- Para evitar choques eléctricos, certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de ligar ou desligar a ficha.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas, em pisos húmidos ou quando a atmosfera estiver húmida, pois existe o risco de choque eléctrico.
- Nunca mergulhar o aparelho ou a ficha em água ou em qualquer outro líquido. Em caso de queda do aparelho na água, desligue-o imediatamente da rede eléctrica e leve-o a um serviço de assistência autorizado para reparação antes de o voltar a utilizar.
- Não utilizar o aparelho se este tiver caído no chão, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não utilizar o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Se o cabo estiver danificado, só deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência ou por pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- Em caso de mau funcionamento do aparelho, ou se este tiver sido danificado de alguma forma, devolva o aparelho ao serviço de assistência autorizado mais próximo para ser examinado, reparado ou ajustado.



### **Restrições de utilização em caso de utilização com crianças e idosos**

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, exceto se tiverem recebido instruções adequadas sobre a utilização do aparelho e se forem totalmente supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- Não permitir que as crianças utilizem o aparelho.
- Os aparelhos podem ser utilizados 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, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos.



### Instruções a seguir durante a utilização do aparelho

- Este aparelho inclui um interruptor de segurança que impede o seu funcionamento se os acessórios não estiverem corretamente instalados.
- Este aparelho foi concebido com um dispositivo de proteção em caso de funcionamento a altas temperaturas. Se a temperatura se tornar demasiado elevada, o aparelho desliga-se automaticamente e retoma o funcionamento quando o motor arrefecer completamente (após cerca de 30-60 minutos).
- **Nota:** Não utilizar o aparelho durante mais de 3 minutos contínuos. Se o utilizar durante mais de 5 minutos, pode acionar a proteção contra sobreaquecimento do motor, o que pode causar alguns danos no aparelho.
- **Atenção:** Se a operação não for concluída no espaço de 3 minutos, desligue a máquina e arrefeça-a durante 1 minuto antes da operação seguinte. Se forem necessárias mais de 5 operações de rondas, arrefeça a máquina durante 30-60 minutos até à temperatura ambiente. Isto pode prolongar a vida útil do aparelho.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho está a funcionar.
- Para proteger contra o risco de choque elétrico, incêndio ou ferimentos pessoais, não mergulhe o cabo de alimentação, a ficha ou a base do motor em água ou em qualquer forma de líquido.
- Não mergulhar a base do motor em água, nem lavá-la com água da torneira.
- Não empurre os alimentos com os dedos ou outros objectos (como facas), utilize sempre o empurrador incluído para alimentar os alimentos.
- Desligue sempre o liquidificador da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Tenha cuidado se deitar líquido quente no robot de cozinha ou no liquidificador, pois este pode ser expulso do aparelho devido à vaporização repentina.
- **ATENÇÃO: As lâminas são muito afiadas!**
- Evitar o contacto com as partes móveis do aparelho durante o seu funcionamento.
- Desligue o aparelho e desligue-o da rede eléctrica antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças móveis em utilização.
- É necessário ter cuidado ao manusear as lâminas afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Não ligar o aparelho à rede eléctrica antes de estar completamente montado e desligar sempre o aparelho antes de desmontar ou

manipular a lâmina.

- Mantenha as mãos e os utensílios fora do recipiente enquanto estiver a misturar para reduzir o risco de ferimentos graves nas pessoas ou de danos no misturador. Pode ser utilizado um raspador, mas só deve ser utilizado quando o misturador não estiver a funcionar.
- O aparelho está equipado com uma função de segurança. O aparelho só pode ser ligado se todos os acessórios estiverem corretamente montados.
- **CUIDADO:** Não utilizar a unidade quando estiver vazia.
- **CUIDADO:** Não colocar ingredientes quentes no frasco. Antes da preparação dos alimentos, deixar arrefecer os alimentos durante alguns minutos.
- **CUIDADO:** Antes de comer ou servir alimentos misturados, verifique sempre se os ingredientes podem não ter sido misturados adequadamente.
- Para evitar uma sobrecarga do circuito quando utilizar este produto, não utilize outro produto de alta potência no mesmo circuito elétrico.
- Este produto é fornecido com um cabo de alimentação curto. Não se recomenda a utilização de um cabo de extensão com este produto, mas se for necessário utilizá-lo:
  - A classificação eléctrica marcada do cabo deve ser, pelo menos, tão elevada como a do produto.
  - Coloque o cabo de extensão de modo a que não fique pendurado num local onde possa tropeçar ou ser puxado involuntariamente.
  - A instalação de um protetor de espigões oferecerá proteção adicional com uma corrente de disparo nominal não superior a 30 Ma na instalação doméstica. Consulte o seu electricista instalador.
  - Utilize sempre uma fonte de alimentação fiável com ligação à terra para operar o aparelho.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Consulte a secção de limpeza e manutenção para obter informações sobre como limpar as superfícies que entram em contacto com os alimentos.

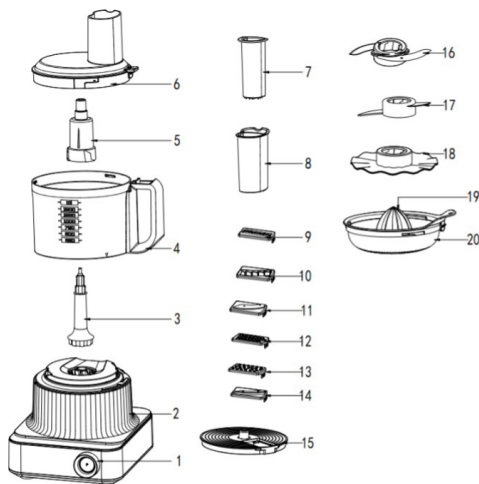
### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão	Frequência	Potência
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

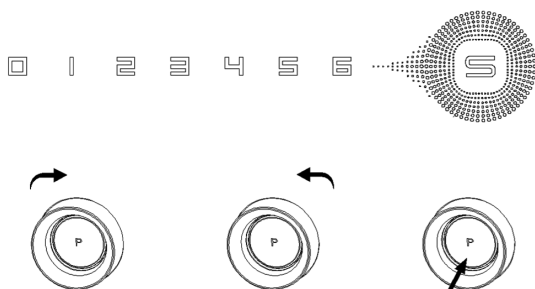
### 4. DESCRIÇÃO DAS PEÇAS

#### Parte

1. botão de comutação
2. base do motor
3. eixo de acionamento
4. Taça do processador
5. Adaptador de lâminas
6. Tampa da taça
7. Pequeno empurrador
8. Grande empurrador
9. Lâmina ondulada
10. Lâmina para batatas fritas
11. Lâmina de corte fino
12. lâmina de trituração fina
13. Lâmina de grelha
14. Lâmina de corte grosso
15. Suporte do disco
16. lâmina de corte
17. Lâmina para amassar
18. Disco de emulsão
19. espremedor de citrinos em cone
20. Espremedor de citrinos



### 5. O PAINEL DE VELOCIDADES E O BOTÃO ROTATIVO



**Botão do interruptor rotativo:** esta unidade é fornecida com um botão do interruptor rotativo. Com a ajuda deste botão, podemos alterar as velocidades e a função de impulsos.

Na posição de espera, o ecrã LED mostra a velocidade 0. Podemos alterar as velocidades de 1 a 6 consoante as nossas necessidades. A velocidade 1 é a mais baixa e a velocidade 6 é a mais alta. Ao rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio, podemos alterar as velocidades de 0 a 6 e, ao rodá-lo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, o indicador de mudança correspondente no painel muda para a velocidade 6-0.

Para utilizar a “Função de impulsos”, rode o botão do interruptor para 0, prima a tecla “P” e a unidade começará a funcionar com a função de impulsos. Ao premir o mesmo botão, podemos parar de utilizar a função de impulsos.

## 6. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Como utilizar o robot de cozinha com a ajuda de acessórios:

### LÂMINA DE CORTE

1. Colocar o aparelho sobre uma mesa plana e seca e colocar verticalmente o eixo de acionamento sobre a base do motor.
2. Coloque a taça do processador no eixo de acionamento e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar firmemente na base do motor até ouvir um clique. A pega da taça tem de ficar do lado direito do botão do interruptor.
3. Colocar o adaptador da lâmina no eixo de acionamento verticalmente.
4. Fixe firmemente a lâmina de corte no adaptador da lâmina.
5. Rode a lâmina picadora para a posição correta e, em seguida, coloque os alimentos na taça.
6. Coloque a tampa na taça do processador, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique, a tampa encaixa na taça.
7. Colocar um empurrador na calha de alimentação.

Consulte a tabela seguinte para saber o volume de alimentos por lote para utilizar a lâmina de corte, selecione a velocidade de acordo com a dureza dos alimentos.

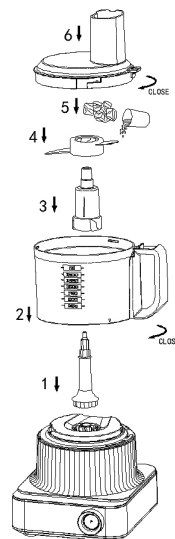
Alimentos transformados	Medição Por lote	Tempo de trabalho
Chocolate	≤100g	30-60 seg
Queijo	≤200g	30-60 seg
Carne	≤500g	30-60 seg
Chá ou especiarias	50~100g	30-60 seg
Frutas e legumes	100~300g	30-60 seg
Cebola	≤500g	30-60 seg

#### Notas:

- Mantenha sempre a lâmina de corte dentro da tigela antes de dar comida.
- Utilize a função PULSE várias vezes para evitar um corte demasiado fino. Não o utilize durante muito tempo quando estiver a cortar queijo duro ou chocolate. Caso contrário, estes materiais sobreaquecerão e começarão a derreter.
- O período de corte padrão é de 30-60 segundos, e a seleção da velocidade pode ser feita de acordo com a dureza do ingrediente.

### LÂMINA PARA AMASSAR (17)

1. Colocar o aparelho sobre uma mesa plana e seca e colocar verticalmente o eixo de acionamento sobre a base do motor.
2. Coloque a taça do processador no eixo de acionamento e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar firmemente na base do motor até ouvir um clique. A pega da taça tem de ficar do lado direito do botão do interruptor.
3. Colocar o adaptador da lâmina no eixo de acionamento verticalmente.
4. Colocar a lâmina de amassar firmemente no adaptador da lâmina.
5. Rode a lâmina de amassar para a posição correta e, em seguida, coloque os alimentos na tigela do processador.
6. Coloque a tampa na taça, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique, a tampa encaixa na taça.
7. Colocar um empurrador na calha de alimentação.



Consulte a tabela seguinte para saber o volume de ingredientes por lote para o processo de amassadura. Lembre-se de que a velocidade recomendada para amassar a massa é de 4 a 6. Para ingredientes líquidos, tais como ovos mexidos e batidos, utilize a velocidade 1 a 3.

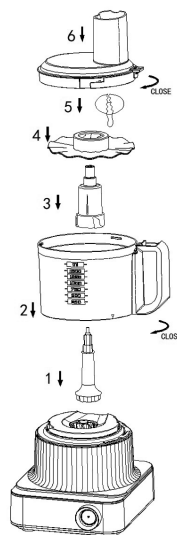
Alimentos transformados	Medição Por lote	Tempo de trabalho
Farinha e queijo de pasta mole	≤300g	10-30 segundos
Ovos	≤5pcs	10-30 segundos

**Notas:**

- Mantenha sempre a lâmina de amassar dentro da tigela antes de alimentar os alimentos.
- Para amassar a massa, a proporção de farinha e água é de 1:0,6, ou seja, 100g de farinha e 60g de água.
- As velocidades 4 a 6 destinam-se a amassar a massa, as velocidades 1 a 3 destinam-se a mexer claras de ovo, preparar batidos de leite ou processar qualquer ingrediente líquido.
- Ao amassar a massa, respeitar as normas de trabalho a seguir indicadas: Ponha a batedeira a funcionar durante 20 segundos, depois faça uma pausa de 2 minutos e volte a ligá-la durante os 15 segundos seguintes, para completar um círculo. A massa estará pronta após 1 a 2 círculos. Sugere-se a utilização da velocidade alta nos casos em que o tempo de preparação da massa é longo. A utilização de uma velocidade baixa torna a massa mais pegajosa e pode provocar um mau funcionamento do aparelho.

**DISCO DE EMULSÃO (18)**  
(Ver desenho de montagem abaixo)

1. Colocar o aparelho sobre uma mesa plana e seca e colocar verticalmente o eixo de acionamento sobre a base do motor.
2. Coloque a taça do processador no eixo de acionamento e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar firmemente na base do motor até ouvir um clique. A pega da taça tem de ficar do lado direito do botão do interruptor.
3. Colocar o adaptador da lâmina no eixo de acionamento verticalmente.
4. Fixar firmemente o disco de emulsão no adaptador da lâmina.
5. Rode o disco de emulsão para a posição correta e, em seguida, coloque os alimentos na taça do processador.
6. Coloque a tampa na taça, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique, a tampa encaixa na taça.
7. Colocar um empurrador na calha de alimentação.



Consulte a tabela seguinte para saber o volume de alimentos por lote para utilizar o disco emulsionador, pode utilizar o disco emulsionador para fazer pudim de natas e molho bearnaise.

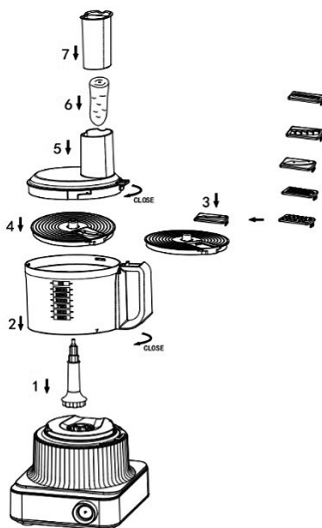
Alimentos transformados	Medição Por lote	tempo de trabalho
Ovos	3-6 unidades	30~70 seg
creme	125~350 ml	20 sec

**Nota:**

- Não utilizar um disco emulsionador para amassar a massa ou bater a manteiga.

**LÂMINA ONDULADA / LÂMINA PARA CORTE GROSSO / LÂMINA PARA CORTE FINO / LÂMINA PARA TRITURAR FINO / LÂMINA PARA RALAR / LÂMINA PARA BATATAS FRITAS (9/10/11/12/13/14)**

1. Colocar o aparelho sobre uma mesa plana e seca e colocar verticalmente o eixo de acionamento sobre a base do motor.
2. Coloque a taça do processador no eixo de acionamento e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar firmemente na base do motor até ouvir um clique. A pega da taça tem de ficar do lado direito do botão do interruptor.
3. Instale o disco da lâmina no eixo de acionamento com a lâmina adequada, conforme necessário.
4. Coloque a tampa na taça, rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até ouvir um clique, a tampa encaixa na taça. Colocar os alimentos na calha de alimentação.
5. Utilize o empurrador para empurrar os alimentos para baixo para serem processados.



**Notas:**

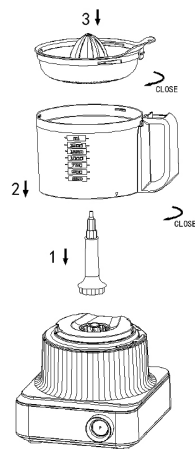
- Selecione a lâmina de acordo com o alimento e a forma desejada do alimento.
- Empurrar a comida para baixo lentamente quando se alimenta.
- Certifique-se de que corta os alimentos em pedaços mais pequenos para que caibam no diâmetro da calha de alimentação.
- Para obter melhores resultados, continue a alimentar gradualmente os alimentos. Se estiver a cortar alimentos moles, escolha uma velocidade mais baixa. Se for necessário cortar uma grande quantidade de alimentos, corte-os em vários lotes, consoante o tipo de alimento.
- As lâminas são muito afiadas, pelo que deve ter cuidado ao montar, desmontar, limpar e guardar.

**ESPRESSOR DE CITRINOS (19 / 20)**

1. Colocar o aparelho sobre uma mesa plana e seca e colocar verticalmente o eixo de acionamento sobre a base do motor.
2. Coloque a taça do processador no eixo de acionamento e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio para a fixar firmemente na base do motor até ouvir um clique. A pega da taça tem de ficar do lado direito do botão do interruptor.
3. Coloque o espressor de citrinos no eixo de condução dentro da taça do processador.

O espressor de citrinos pode ser utilizado para espremer sumo de laranja. Corte a laranja ao meio, coloque-a no filtro do espressor e segure-a com a mão, o filtro de sumo de laranja roda para o processo de espremer o sumo.

**Nota:** Monte o espressor de citrinos como indicado na figura acima. Certifique-se de que utiliza a velocidade mais baixa para o processo de produção de sumos.





## DICAS E RECOMENDAÇÕES

- Recomenda-se que escolha a função de pulsação 2-3 vezes para pré-misturar os ingredientes alimentares antes da operação.
- 1500ML é a quantidade máxima para um lote.
- Certifique-se de que a base está corretamente instalada antes da operação.
- O copo de medição pode ser utilizado para adicionar ingredientes durante a operação.
- Não utilize a função misturadora durante mais de 1 minuto. Depois de o utilizar durante 1 minuto, deixe-o arrefecer durante 3 minutos antes da operação seguinte.

## COMO DESMONTAR

1. Retirar o empurrador. Rode a tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, levante-a e retire-a.
2. Levantar o acessório do eixo de acionamento.
3. Rode a taça do processador no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a desbloquear da base do motor. Levante-a e retire-a.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO



1. Desligue o cabo de alimentação para se proteger de choques eléctricos enquanto limpa a máquina. Não mergulhe a base do motor e o cabo de alimentação na água.
2. Todos os acessórios amovíveis podem ser limpos com água, exceto a base do motor. Secar as peças molhadas após a limpeza. Todos os acessórios amovíveis podem ser lavados na máquina de lavar louça.
3. Para facilitar a limpeza, ao limpar o recipiente de mistura, pode utilizar um pouco de água morna e detergente no recipiente de mistura e deixá-lo durante algum tempo.
4. Colocar sempre a máquina num local seco e com circulação de ar.
5. Não utilizar o detergente duro (sólido) para evitar riscar o produto.
6. Não utilize o aparelho durante mais de 3 minutos seguidos para as funções de picar e cortar e não o utilize durante mais de 1 minuto para a função de liquidificador. Se utilizar este aparelho durante mais de 5 minutos, pode provocar o sobreaquecimento do motor. Por favor, não utilize o aparelho durante demasiado tempo para evitar danos no mesmo.
7. Se a operação não estiver concluída no espaço de 2 minutos, desligue a máquina e deixe-a arrefecer durante 1 minuto antes da operação seguinte. Se a máquina tiver de ser utilizada mais de 5 vezes, deve ser arrefecida durante 30-60 minutos até à temperatura ambiente.
8. **NÃO MERGULHAR A BASE DO MOTOR EM ÁGUA.**

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
A máquina não funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Certifique-se de que a montagem é feita corretamente. Tenha em atenção a direcção de bloqueio e desbloqueio, as setas e as marcas na tampa e na base.</li><li>2. Existem fechos de segurança duplos na tampa e na base. Certifique-se de que os bloqueios de segurança estão activados.</li><li>3. <b>NUNCA</b> tente instalar a taça (misturador) com a pega do lado esquerdo. Não pode ser instalada. Instale a taça com a pega do lado direito.</li><li>4. A taça e a tampa devem ser firmemente bloqueadas para ativar o sistema de bloqueio de segurança. Para um aparelho novo, pode ser um pouco difícil bloquear a taça no arranque. Certifique-se de que a pega está virada para o lado direito e num ângulo de 90 graus para a frente.</li><li>5. Certifique-se de que a ficha de alimentação está corretamente ligada.</li></ol> Verificar se a alimentação eléctrica não está desactivada ou cortada.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Solução
A máquina pára de funcionar subitamente.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. A taça do processador pode soltar-se durante um processamento vigoroso. Volte a instalar a taça e a tampa.</li><li>2. O aparelho possui uma função de proteção contra o sobreaquecimento. A utilização do aparelho durante um longo período de tempo reduz o tempo de vida útil do processador de alimentos e acciona a proteção contra sobreaquecimento. O tempo recomendado para utilizar o aparelho com a taça do processador de alimentos é de 3 minutos por círculo. <b>(Nota:</b> A utilização da função misturadora demora 1 minuto por círculo) . Depois de terminar um círculo de trabalho, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer durante 3 minutos antes da próxima ronda.</li><li>3. Se a proteção contra sobreaquecimento já tiver sido acionada, arrefeça o aparelho durante 30 a 60 minutos e volte a ligá-lo à corrente para o utilizar.</li></ol>
A máquina treme violentamente.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Por favor, insira uma quantidade menor de alimentos.</li><li>2. Corte os alimentos em pedaços mais pequenos e coloque-os uniformemente na tigela.</li><li>3. Instale as lâminas de acordo com as instruções. As lâminas devem ser instaladas com firmeza.</li><li>4. Colocar o aparelho num local plano e liso.</li></ol>
A máquina não mistura corretamente.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Colocar sempre água ou leite no recipiente de mistura.</li><li>2. Não adicione cubos de gelo duros com mais de 2 cm. Recomenda-se que não adicione mais de 5 cubos de gelo de cada vez.</li></ol>
A máquina não pode cortar na perfeição.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. cortar os alimentos em pedaços mais pequenos se o tamanho dos alimentos for grande.</li><li>2. Instale firmemente a lâmina do picador e o adaptador da lâmina antes de colocar os alimentos na taça.</li></ol>
O motor está a funcionar, mas os outros componentes não funcionam.	Certifique-se de que o veio de transmissão está corretamente instalado.

1.  **WICHTIG!:**
  - **Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.**
  - **Dieses Handbuch kann von unserer Webseite [www.sogo.es](http://www.sogo.es) heruntergeladen werden.**
  - **Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.**
2.  **Sicherheitshinweise für den Benutzer**

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Allgemeine Vorsichtsmaßnahmen bei der Verwendung von elektrischen Geräten**

- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als in dieser Anleitung beschrieben.
- Verwenden oder lagern Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine flache und ebene Oberfläche.
- Das Gerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder falsche Handhabung entstehen, wird keine Haftung übernommen. Fehlgebrauch oder unsachgemäße Handhabung können zu Problemen im Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnliche Anwendungen bestimmt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.
- Wenn ein Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Bevor Sie Ihr Gerät reinigen oder einlagern, trennen Sie es immer vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen.
- Das Gerät ist nicht vollständig von der Stromquelle getrennt, auch wenn es ausgeschaltet wurde. Um es vollständig zu trennen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.



### **Verwendungsbeschränkungen zur Vermeidung von Personenschäden**

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasserquellen auf und betreiben Sie es nicht.
- Stellen Sie das Gerät und sein Netzkabel nicht auf oder in der

Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten, Öfen oder Elektrobrennern) oder offenen Flammen auf und betreiben Sie es nicht.

- 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 knicken Sie es nicht.
- Verwenden Sie niemals Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Wenn Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen wollen, tun Sie dies bitte am Stecker selbst und nicht durch Ziehen am Kabel oder am Gerät selbst.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät einstecken oder ausstecken, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen, auf feuchten Böden oder in feuchter Umgebung, es besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, trennen Sie es sofort vom Stromnetz und bringen Sie es zur Reparatur in eine autorisierte Servicestelle, bevor Sie es wieder verwenden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist. Sollte das Kabel beschädigt sein, darf es nur durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Im Falle einer Fehlfunktion des Geräts oder einer Beschädigung bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zur nächsten autorisierten Kundendienststelle.



### **Nutzungseinschränkungen bei der Verwendung mit Kindern und älteren Menschen**

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Gerätes eingewiesen und werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen.
- Die Geräte können von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.



### Hinweise zur Verwendung des Geräts

- Dieses Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der den Betrieb verhindert, wenn das Zubehör nicht fest installiert ist.
- Dieses Gerät ist mit einer Schutzvorrichtung für den Betrieb bei hohen Temperaturen ausgestattet. Wenn die Temperatur zu hoch wird, schaltet sich das Gerät automatisch ab und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn der Motor vollständig abgekühlt ist (nach etwa 30-60 Minuten).
- **Hinweis:** Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten ununterbrochen laufen. Wenn Sie das Gerät länger als 5 Minuten betreiben, kann der Überhitzungsschutz des Motors ausgelöst werden, was zu Schäden am Gerät führen kann.
- **Achtung!** Wenn der Vorgang nicht innerhalb von 3 Minuten abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus und kühlen Sie es vor dem nächsten Vorgang 1 Minute lang ab. Wenn mehr als 5 Durchgänge erforderlich sind, kühlen Sie das Gerät 30-60 Minuten lang auf Raumtemperatur ab. Dies kann die Lebensdauer des Geräts verlängern.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder den Motorsockel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um die Gefahr eines Stromschlags, eines Brands oder von Verletzungen zu vermeiden.
- Tauchen Sie den Motorsockel nicht in Wasser ein, und spülen Sie ihn nicht unter Leitungswasser ab.
- Schieben Sie das Essen nicht mit den Fingern oder anderen Gegenständen (z. B. Messern), sondern verwenden Sie immer den beiliegenden Schieber.
- Trennen Sie den Mixer immer vom Stromnetz, wenn er unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie ihn zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in die Küchenmaschine oder den Mixer gegossen wird, da sie durch die plötzliche Dampfentwicklung aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.
- **WARNUNG: Die Klängen sind sehr scharf!**
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich beweglichen Teilen im

Gebrauch nähern.

- Beim Umgang mit den scharfen Klingen, beim Entleeren des Behälters und bei der Reinigung ist Vorsicht geboten.
- Schließen Sie das Gerät erst dann an das Stromnetz an, wenn es vollständig zusammengebaut ist, und trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es zerlegen oder das Messer anfassen.
- Halten Sie während des Mixvorgangs Hände und Utensilien aus dem Behälter fern, um die Gefahr schwerer Verletzungen von Personen oder einer Beschädigung des Mixers zu verringern. Ein Schaber kann verwendet werden, darf aber nur benutzt werden, wenn der Mixer nicht läuft.
- Das Gerät ist mit einer Sicherheitsfunktion ausgestattet. Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn alle Zubehörteile ordnungsgemäß montiert sind.
- **ACHTUNG:** Betreiben Sie das Gerät nicht im leeren Zustand.
- **ACHTUNG:** Geben Sie keine heißen Zutaten in den Behälter. Lassen Sie die Lebensmittel vor der Zubereitung ein paar Minuten abkühlen.
- **ACHTUNG:** Bevor Sie gemischte Speisen essen oder servieren, überprüfen Sie bitte immer, ob die Zutaten möglicherweise nicht ausreichend gemischt wurden.
- Um eine Überlastung des Stromkreises bei der Verwendung dieses Geräts zu vermeiden, sollten Sie kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betreiben.
- Ein kurzes Netzkabel wird mit diesem Produkt mitgeliefert. Ein Verlängerungskabel wird für die Verwendung mit diesem Produkt nicht empfohlen, aber wenn es verwendet werden muss:
  - Die angegebene elektrische Leistung des Kabels muss mindestens so groß sein wie die des Produkts.
  - Verlegen Sie das Verlängerungskabel so, dass es nicht so hängt, dass man darüber stolpern oder ungewollt daran ziehen kann.
  - Der Einbau eines Überspannungsschutzes bietet zusätzlichen Schutz mit einem Nennauslösestrom von höchstens 30 Ma in der Hausinstallation. Bitte wenden Sie sich an Ihren Installateur.
  - Verwenden Sie für den Betrieb des Geräts immer eine zuverlässige geerdete Stromversorgung.

## REINIGUNG UND WARTUNG

Bitte lesen Sie im Abschnitt Reinigung und Wartung nach, wie Sie die Oberflächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, reinigen können.

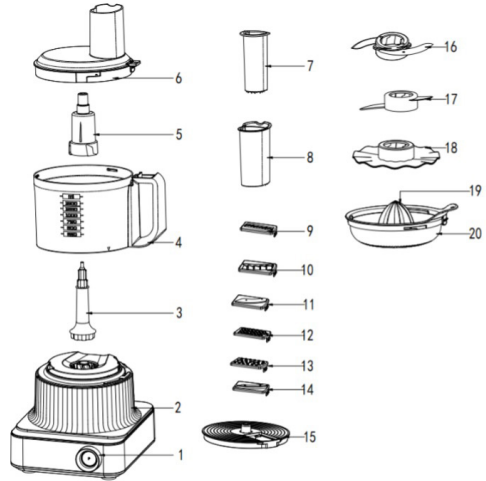
### 3. TECHNISCHE DATEN

Spannung	Frequenz	Strom
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

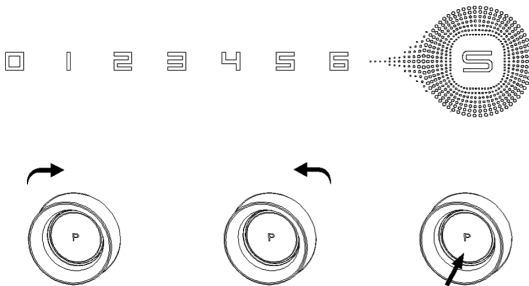
### 4. TEILE BESCHREIBUNG

#### Teil

1. schaltknopf
2. motorische Basis
3. die Antriebswelle
4. Prozessorschüssel
5. Klingenadapter
6. Deckel der Schale
7. Kleiner Drücker
8. Großer Drücker
9. Gewellte Klinge
10. Pommes-frites-Klinge
11. Feines Schneidmesser
12. feines Zerkleinerungsmesser
13. Reibeisen
14. Grobschneidmesser
15. Scheibenstütze
16. Schneidmesser
17. Knetschaufel
18. Emulgierscheibe
19. konische Zitruspresse
20. Zitruspresse



### 5. DIE GESCHWINDIGKEITSTAFEL UND DER DREHSCALTERKNOPF



**Dreheschalter:** Dieses Gerät ist mit einem Dreheschalter ausgestattet. Mit Hilfe dieses Knopfes können wir die Geschwindigkeiten und die Impulsfunktion ändern.

Im Standby-Modus zeigt die Led-Anzeige 0 Geschwindigkeit an. Wir können die Geschwindigkeiten von 1 bis 6 je nach Bedarf ändern. Geschwindigkeit 1 ist die niedrigste und Geschwindigkeit 6 ist die höchste. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn können wir die Geschwindigkeiten von 0 bis 6 ändern, und durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn schaltet die entsprechende Ganganzeige auf dem Bedienfeld von 6-0 Geschwindigkeit.

Um die "Pulsfunktion" zu nutzen, drehen Sie den Schaltknopf auf 0, drücken Sie die Taste "P", und das Gerät beginnt mit der Pulsfunktion zu arbeiten. Durch Drücken der gleichen Taste können wir die Pulsfunktion beenden.

## 6. GEBRAUCHSANWEISUNG

Wie man die Küchenmaschine mit Hilfe des Zubehörs benutzt:

### SCHNEIDEMESSER

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Tisch, und setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motorsockel.
2. Setzen Sie die Prozessorschale auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest auf dem Motorsockel zu fixieren, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Der Griff der Schüssel muss sich auf der rechten Seite des Schaltknaufs befinden.
3. Setzen Sie den Messeradapter senkrecht auf die Antriebswelle.
4. Setzen Sie das Hackmesser fest in den Messeradapter ein.
5. Drehen Sie das Hackmesser in die richtige Position und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel der Küchenmaschine, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klickgeräusch hören, dann rastet der Deckel in der Schüssel ein.
7. Setzen Sie einen Schieber in den Einfüllschacht ein.

Bitte beachten Sie die folgende Tabelle für die Lebensmittelmenge pro Charge zu verwenden Hackmesser, wählen Sie die Geschwindigkeit nach der Härte der Lebensmittel.

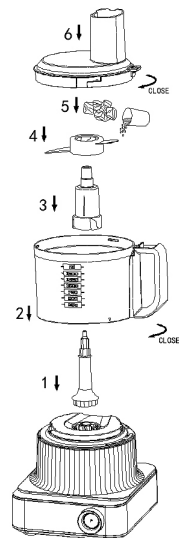
Verarbeitete Lebensmittel	Messung pro Charge	Arbeitszeiten
Schokolade	≤100g	30-60 Sekunden
Käse	≤200g	30-60 Sekunden
Fleisch	≤500g	30-60 Sekunden
Tee oder Gewürz	50~100g	30-60 Sekunden
Obst & Gemüse	100~300g	30-60 Sekunden
Zwiebel	≤500g	30-60 Sekunden

### Anmerkungen:

- Halten Sie das Schneidmesser immer im Napf, bevor Sie das Futter füttern.
- Verwenden Sie die PULSE-Funktion mehrmals, um ein zu feines Schneiden zu vermeiden. Schneiden Sie Hartkäse oder Schokolade nicht zu lange mit dem Gerät. Diese Materialien werden sonst überhitzt und beginnen zu schmelzen.
- Die Standard-Zerkleinerungszeit beträgt 30-60 Sekunden, und die Geschwindigkeit kann je nach Härtegrad der Zutaten gewählt werden.

### KNETSCHAUFEL (17)

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Tisch, und setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motorsockel.
2. Setzen Sie die Prozessorschale auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest auf dem Motorsockel zu fixieren, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Der Griff der Schüssel muss sich auf der rechten Seite des Schaltknaufs befinden.
3. Setzen Sie den Messeradapter senkrecht auf die Antriebswelle.
4. Befestigen Sie das Knetmesser fest auf dem Messeradapter.
5. Drehen Sie das Knetmesser in die richtige Position und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel der Küchenmaschine.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klickgeräusch hören, dann rastet der Deckel auf der Schüssel ein.
7. Setzen Sie einen Schieber in den Einfüllschacht ein.





Die Zutatenmenge pro Charge für den Knetvorgang entnehmen Sie bitte der folgenden Tabelle. Denken Sie daran, dass die empfohlene Geschwindigkeit für das Kneten von Teig 4 bis 6 beträgt. Für flüssige Zutaten, wie z. B. Rühr-Ei und Milchshake, verwenden Sie die Geschwindigkeiten 1 bis 3.

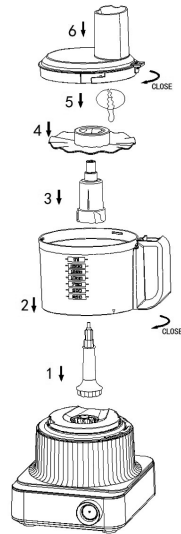
Verarbeitete Lebensmittel	Messung pro Charge	Arbeitszeiten
Mehl & Weichkäse	≤300g	10-30 Sekunden
Eier	≤5Stück	10-30 Sekunden

**Anmerkungen:**

- Halten Sie das Knetmesser immer im Napf, bevor Sie das Futter füttern.
- Beim Kneten des Teigs ist das Verhältnis von Mehl und Wasser 1:0,6, d. h. 100 g Mehl und 60 g Wasser.
- Die Geschwindigkeitsstufen 4 bis 6 dienen zum Kneten von Teig, die Geschwindigkeitsstufen 1 bis 3 zum Rühren von Eiweiß, zur Zubereitung von Milchshakes oder zur Verarbeitung von flüssigen Zutaten.
- Bitte beachten Sie beim Kneten des Teigs die unten aufgeführten Arbeitsstandards: Die Küchenmaschine 20 Sekunden lang laufen lassen, dann 2 Minuten lang eine Pause einlegen und dann erneut 15 Sekunden lang laufen lassen, um einen Kreis zu vollenden. Der Teig ist nach 1 bis 2 Kreisen fertig. Es wird empfohlen, die hohe Geschwindigkeit zu verwenden, wenn die Teigzubereitung lange dauert. Die Verwendung einer niedrigen Geschwindigkeit macht den Teig klebriger und kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

**EMULGIERSCHEIBE (18)  
(siehe Montagezeichnung unten)**

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Tisch, und setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motorsockel.
2. Setzen Sie die Prozessorschale auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest auf dem Motorsockel zu fixieren, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Der Griff der Schüssel muss sich auf der rechten Seite des Schaltknaufs befinden.
3. Setzen Sie den Messeradapter senkrecht auf die Antriebswelle.
4. Befestigen Sie die Emulgierscheibe fest auf dem Klingensadapter.
5. Drehen Sie die Emulgierscheibe in die richtige Position und geben Sie die Lebensmittel in die Schüssel der Küchenmaschine.
6. Setzen Sie den Deckel auf die Schüssel, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klickgeräusch hören, dann rastet der Deckel auf der Schüssel ein.
7. Setzen Sie einen Schieber in den Einfüllschacht ein.



Bitte entnehmen Sie der folgenden Tabelle die Lebensmittelmenge pro Charge für die Verwendung der Emulgierscheibe. Sie können die Emulgierscheibe zur Herstellung von Sahnepudding und Sauce Bearnaise verwenden.

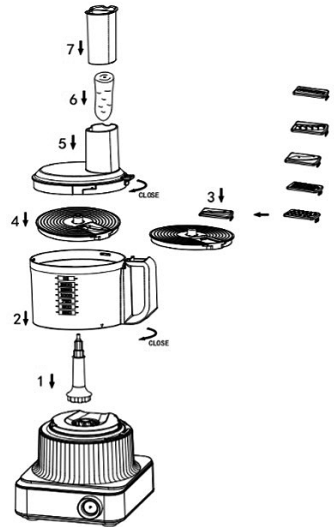
Verarbeitete Lebensmittel	Messung pro Charge	Arbeitszeiten
Eier	3-6 Stück	30~70 seg
Creme	125~350 ml	20 sec

**Hinweis:**

- Verwenden Sie keine Emulgierscheibe, um den Teig zu kneten oder die Butter zu schlagen.

**WELLENFÖRMIGE KLINGE / GROBE SCHNEIDEKLINGE / FEINE SCHNEIDEKLINGE / FEINE RASPELKLINGE / REIBEKLINGE / POMMES FRITES-KLINGE (9/10/11/12/13/14)**

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Tisch, und setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motorsockel.
2. Setzen Sie die Prozessorschale auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest auf dem Motorsockel zu fixieren, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Der Griff der Schüssel muss sich auf der rechten Seite des Schaltknaufs befinden.
3. Montieren Sie den Messerteller auf die Antriebswelle mit dem passenden Messer je nach Bedarf.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Napf, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis Sie ein Klickgeräusch hören, dann rastet der Deckel auf dem Napf ein. Geben Sie das Futter in den Futterschacht.
5. Verwenden Sie den Schieber, um die Lebensmittel zur Verarbeitung nach unten zu drücken.



**Anmerkungen:**

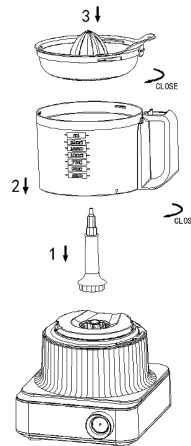
- Wählen Sie die Klinge entsprechend den Lebensmitteln und der gewünschten Form der Lebensmittel.
- Drücken Sie das Futter beim Füttern langsam herunter.
- Achten Sie darauf, das Futter in kleinere Stücke zu schneiden, die in den Durchmesser des Futterschachts passen.
- Füttern Sie die Lebensmittel nach und nach, um bessere Ergebnisse zu erzielen. Wählen Sie beim Zerkleinern weicher Lebensmittel eine niedrigere Geschwindigkeit. Wenn eine große Menge an Lebensmitteln zu zerkleinern ist, schneiden Sie sie bitte in mehreren Chargen, je nach Art der Lebensmittel.
- Die Klingen sind sehr scharf, bitte seien Sie beim Zusammenbau, Zerlegen, Reinigen und Aufbewahren vorsichtig.

**ZITRUSPRESSE (19 / 20)**

1. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Tisch, und setzen Sie die Antriebswelle senkrecht auf den Motorsockel.
2. Setzen Sie die Prozessorschale auf die Antriebswelle und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, um sie fest auf dem Motorsockel zu fixieren, bis Sie ein Klickgeräusch hören. Der Griff der Schüssel muss sich auf der rechten Seite des Schaltknaufs befinden.
3. Setzen Sie die Zitruspresse auf die Antriebswelle in der Schüssel der Küchenmaschine.

Die Zitruspresse kann zum Auspressen von Orangensaft verwendet werden. Schneiden Sie die Orange in zwei Hälften, legen Sie sie auf den Filter des Entsafters und halten Sie sie mit der Hand, der Orangensaftfilter dreht sich für den Entsaftungsprozess.

**Hinweis:** Bauen Sie die Zitruspresse wie in der Abbildung oben gezeigt zusammen. Stellen Sie sicher, dass Sie die niedrigste Geschwindigkeit für den Entsaftungsprozess verwenden.



## TIPPS UND EMPFEHLUNGEN

- Es wird empfohlen, die Pulsfunktion 2-3 Mal zu wählen, um die Lebensmittelzutaten vor dem Betrieb zu mischen.
- 1500ML ist die maximale Menge für eine Charge.
- Vergewissern Sie sich vor dem Einsatz, dass die Basis richtig installiert ist.
- Der Messbecher kann zum Hinzufügen von Zutaten während des Vorgangs verwendet werden.
- Bitte betreiben Sie die Mixerfunktion nicht länger als 1 Minute. Lassen Sie das Gerät nach 1 Minute Betrieb 3 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.

## WIE MAN DEMONTIERT

1. Entfernen Sie den Drücker. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn, heben Sie sie an und nehmen Sie sie ab.
2. Heben Sie das Zubehörteil von der Antriebswelle ab.
3. Drehen Sie die Prozessorschale gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom Motorsockel zu entriegeln. Heben Sie sie an und nehmen Sie sie heraus.

## REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bitte ziehen Sie den Netzstecker, um sich vor einem Stromschlag zu schützen, während Sie das Gerät reinigen. Tauchen Sie den Motorsockel und das Netzkabel nicht in Wasser ein.
2. Mit Ausnahme des Motorsockels können alle abnehmbaren Zubehörteile mit Wasser gereinigt werden. Trocknen Sie die nassen Teile nach der Reinigung ab. Alle abnehmbaren Zubehörteile können in der Spülmaschine gereinigt werden.
3. Um die Reinigung des Mixerbehälters zu erleichtern, können Sie etwas warmes Wasser und Spülmittel in den Mixerbehälter geben und ihn einige Zeit stehen lassen.
4. Stellen Sie das Gerät immer an einem trockenen Ort mit Luftzirkulation auf.
5. Verwenden Sie keine harten (festen) Reinigungsmittel, um Kratzer auf dem Produkt zu vermeiden.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 3 Minuten am Stück für die Häcksel- und Schneidefunktion und nicht länger als 1 Minute für die Mixerfunktion. Wenn Sie das Gerät länger als 5 Minuten betreiben, kann es zu einer Überhitzung des Motors kommen. Bitte betreiben Sie das Gerät nicht zu lange, um Schäden zu vermeiden.
7. Wenn der Vorgang nicht innerhalb von 2 Minuten abgeschlossen ist, schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es 1 Minute lang abkühlen, bevor Sie den nächsten Vorgang starten. Falls das Gerät mehr als 5 Mal benutzt werden muss, kühlen Sie es 30-60 Minuten lang auf Raumtemperatur ab.
8. **TAUCHEN SIE DEN MOTORSOCKEL NICHT IN WASSER EIN.**

## FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Die Maschine funktioniert nicht.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Achten Sie auf den richtigen Zusammenbau. Achten Sie auf die Ver- und Entriegelungsrichtung, Pfeile und Markierungen auf dem Deckel und dem Boden.</li><li>2. Am Deckel und am Boden befinden sich doppelte Sicherheitsschlösser. Vergewissern Sie sich, dass die Sicherheitsverschlüsse aktiviert sind.</li><li>3. Versuchen Sie NIEMALS, die Schüssel (Mixer) mit dem Griff auf der linken Seite zu installieren. Sie kann nicht installiert werden. Bitte installieren Sie die Schüssel mit dem Griff auf der rechten Seite.</li><li>4. Die Schüssel und der Deckel sollten fest verriegelt sein, um das Sicherheitssystem zu aktivieren. Bei einem neuen Gerät kann es etwas schwierig sein, die Schüssel in der Startposition zu verriegeln. Vergewissern Sie sich, dass der Griff nach rechts zeigt und in einem 90-Grad-Winkel zur Vorderseite steht.</li><li>5. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig eingesteckt ist.</li></ol> <p>Prüfen Sie, ob die Stromzufuhr nicht unterbrochen oder unterbrochen ist.</p>

## FEHLERSUCHE

Problem	Lösung
Die Maschine hört plötzlich auf zu laufen.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Schüssel der Küchenmaschine kann sich bei intensiver Verarbeitung lösen. Bringen Sie die Schüssel und den Deckel wieder an.</li> <li>2. Das Gerät verfügt über eine Überhitzungsschutzfunktion. Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum verwenden, wird die Lebensdauer der Küchenmaschine verkürzt und der Überhitzungsschutz ausgelöst. Die empfohlene Zeit für die Verwendung des Geräts mit der Küchenmaschinenschüssel beträgt 3 Minuten pro Kreis. <b>(Hinweis:</b> Die Verwendung der Mixerfunktion dauert 1 Minute pro Kreis) . Schalten Sie das Gerät nach einem Arbeitsgang aus und lassen Sie es vor dem nächsten Arbeitsgang 3 Minuten abkühlen.</li> <li>3. Wenn der Überhitzungsschutz bereits ausgelöst wurde, lassen Sie das Gerät bitte 30-60 Minuten abkühlen und schließen Sie es dann wieder an, um es zu verwenden.</li> </ol>
Die Maschine wird heftig geschüttelt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bitte geben Sie eine geringere Menge an Lebensmitteln ein.</li> <li>2. Bitte schneiden Sie das Futter in kleinere Stücke und geben Sie es gleichmäßig in die Schüssel.</li> <li>3. Bitte installieren Sie die Klingen gemäß den Anweisungen. Die Klingen müssen fest installiert sein.</li> <li>4. Bitte stellen Sie das Gerät auf eine ebene, glatte Fläche.</li> </ol>
Das Gerät mischt nicht richtig.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geben Sie immer Wasser oder Milch in den Mixerbehälter.</li> <li>2. Bitte fügen Sie keine harten Eiswürfel hinzu, die größer als 2 cm sind. Es wird empfohlen, nicht mehr als 5 Eiswürfel auf einmal hinzuzufügen.</li> </ol>
Die Maschine kann nicht perfekt zerkleinern.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. bitte schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke, wenn die Größe der Lebensmittel groß ist.</li> <li>2. Bitte setzen Sie das Hackmesser und den Messeradapter fest ein, bevor Sie Lebensmittel in die Schüssel geben.</li> </ol>
Der Motor läuft, während die anderen Komponenten nicht laufen.	Vergewissern Sie sich, dass die Antriebswelle richtig eingebaut ist.

## 1. **IMPORTANTE:**

- Leggere sempre attentamente il libretto di istruzioni prima dell'uso.
- Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

## 2. **Istruzioni di sicurezza per l'utente**

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Precauzioni generali per l'uso di apparecchiature elettriche**

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.
- Posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana e uniforme.
- L'unità deve essere utilizzata solo per gli scopi previsti. Si declina ogni responsabilità per danni derivanti da un uso improprio o da una manipolazione errata. L'uso improprio o la manipolazione non corretta possono causare problemi all'apparecchio e provocare lesioni all'utente.
- Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella di rete.
- Togliere 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 sorveglianza quando l'apparecchio viene utilizzato da o in prossimità di bambini.
- Prima di pulire o riporre l'apparecchio, scollegarlo sempre dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare.
- Il dispositivo non è completamente scollegato dalla fonte di alimentazione, anche dopo essere stato spento. Per scollegarlo completamente, staccarlo dalla spina di rete.
- Gli apparecchi non sono destinati a essere azionati tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.



### **Limitazioni d'uso per evitare lesioni personali**

- Non collocare o far funzionare questo apparecchio in prossimità di fonti d'acqua.
- Non collocare o utilizzare l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione su o vicino a superfici calde (ad esempio, piastre di cottura, forni o bruciatori elettrici) o fiamme libere.
- Non lasciare il cavo di alimentazione appeso a bordi taglienti e tenerlo

lontano da oggetti caldi e fiamme. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.

- Non utilizzare mai accessori non raccomandati dal produttore.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore dell'apparecchio può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Quando si desidera rimuovere la spina dal contatto a parete, si prega di farlo sulla spina stessa e non tirando il cavo o l'apparecchio stesso.
- Per evitare scosse elettriche, accertarsi che le mani siano asciutte prima di collegare o scollegare la spina.
- Non utilizzare il dispositivo con le mani bagnate, su pavimenti umidi o in presenza di un'atmosfera umida, poiché sussiste il rischio di scosse elettriche.
- Non immergere mai l'apparecchio o la spina nell'acqua o in qualsiasi altro liquido. Se l'apparecchio cade in acqua, scollegarlo immediatamente dalla rete di alimentazione e portarlo presso un centro di assistenza autorizzato per la riparazione prima di riutilizzarlo.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto a terra, se presenta segni visibili di danneggiamento o se ha una perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, per evitare rischi.
- In caso di malfunzionamento dell'apparecchio, o se è stato danneggiato in qualsiasi modo, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'esame, la riparazione o la regolazione.



### **Restrizioni d'uso in presenza di bambini e anziani**

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state adeguatamente istruite sull'uso dell'apparecchio e siano completamente sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto la supervisione o le istruzioni per l'uso

dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i pericoli connessi.



## Istruzioni da seguire per l'uso dell'apparecchio

- Questo apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce il funzionamento se gli accessori non sono installati in modo sicuro.
- Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione in caso di funzionamento a temperature elevate. Se la temperatura diventa troppo alta, l'apparecchio si spegne automaticamente e riprende a funzionare quando il motore si raffredda completamente (dopo circa 30-60 minuti).
- **Nota:** non utilizzare l'apparecchio per più di 3 minuti ininterrottamente. Se l'apparecchio viene utilizzato per più di 5 minuti, potrebbe scattare la protezione contro il surriscaldamento del motore, con conseguenti danni all'apparecchio.
- **Attenzione:** Se l'operazione non viene completata entro 3 minuti, spegnere la macchina e raffreddarla per 1 minuto prima dell'operazione successiva. Se sono necessarie più di 5 operazioni, raffreddare la macchina per 30-60 minuti a temperatura ambiente. Ciò può allungare la durata dell'apparecchio.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, incendi o lesioni personali, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o la base del motore in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non immergere la base del motore in acqua, né sciacquarla sotto l'acqua del rubinetto.
- Non spingere il cibo con le dita o con altri oggetti (come i coltelli), ma utilizzare sempre lo spingi cibo in dotazione.
- Scollegare sempre il frullatore dalla rete elettrica quando viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Prestare attenzione se si versa del liquido caldo nel robot da cucina o nel frullatore, in quanto può essere espulso dall'apparecchio a causa dell'improvvisa formazione di vapore.
- **ATTENZIONE: le lame sono molto affilate!**
- Evitare il contatto con le parti in movimento dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili in uso.
- È necessario prestare attenzione quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la vasca e durante la pulizia.
- Non collegare l'apparecchio alla rete elettrica prima di averlo completamente assemblato e scollegarlo sempre prima di smontare o maneggiare la lama.
- Tenere mani e utensili fuori dal contenitore durante la frullatura per

ridurre il rischio di lesioni gravi alle persone o di danni al frullatore. È possibile utilizzare un raschietto, ma solo quando il frullatore non è in funzione.

- L'unità è dotata di una funzione di sicurezza. L'unità può essere accesa solo se tutti gli accessori sono montati correttamente.
- **ATTENZIONE:** non utilizzare l'unità quando è vuota.
- **ATTENZIONE:** non inserire ingredienti caldi nel barattolo. Prima di preparare gli alimenti, lasciarli raffreddare per qualche minuto.
- **ATTENZIONE:** prima di consumare o servire il cibo frullato, controllare sempre che non vi siano ingredienti non adeguatamente miscelati.
- Per evitare un sovraccarico del circuito quando si utilizza questo prodotto, non utilizzare un altro prodotto ad alta potenza sullo stesso circuito elettrico.
- Il prodotto è dotato di un cavo di alimentazione corto. L'uso di una prolunga non è consigliato per questo prodotto, ma se è necessario utilizzarla:
  - La portata elettrica del cavo deve essere almeno pari a quella del prodotto.
  - Sistemare la prolunga in modo che non penda dove possa inciampare o essere tirata involontariamente.
  - L'installazione di un dispositivo di protezione da picchi offre una protezione aggiuntiva con una corrente nominale di attivazione non superiore a 30 Ma nell'installazione domestica. Consultare il proprio elettricista di fiducia.
  - Per il funzionamento dell'apparecchio utilizzare sempre un'alimentazione affidabile con messa a terra.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Per informazioni su come pulire le superfici a contatto con gli alimenti, consultare la sezione Pulizia e manutenzione.



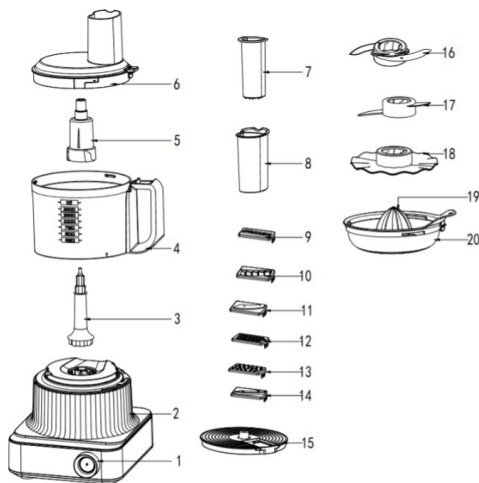
### 3. SPECIFICHE TECNICHE

Tensione	Frequenza	Potenza
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

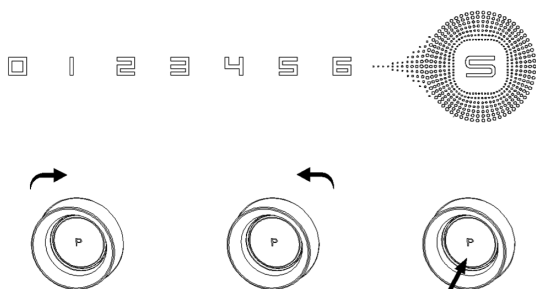
### 4. TEILE BESCHREIBUNG

#### Parte

1. Manopola dell'interruttore
2. Base motore
3. Albero motore
4. Ciotola del processore
5. Adattatore per lama
6. Coperchio della ciotola
7. Spingitore piccolo
8. Spingitore grande
9. Lama ondulata
10. Lama per patatine fritte
11. Lama per affettare finemente
12. Lama di tritrazione fine
13. Lama per grigliare
14. Lama per affettare grossolanamente
15. Supporto del disco
16. Lama per tritare
17. Lama per impastare
18. Disco per emulsionare
19. Cono spremiagrumi
20. Spremiagrumi



### 5. IL PANNELLO DI VELOCITÀ E LA MANOPOLA DELL'INTERRITTORE ROTANTE



**Manopola dell'interruttore rotante:** questa unità è dotata di una manopola dell'interruttore rotante. Con l'aiuto di questa manopola, è possibile modificare le velocità e la funzione di impulso.

In posizione di standby il display a LED visualizza 0 velocità. È possibile modificare le velocità da 1 a 6 in base alle proprie esigenze. La velocità 1 è la più bassa e la velocità 6 è la più alta. Ruotando la manopola in senso orario si possono cambiare le velocità da 0 a 6 e ruotandola in senso antiorario, l'indicatore di marcia corrispondente sul pannello passa dalla velocità 6-0.

Per utilizzare la "funzione impulso", ruotare la manopola dell'interruttore su 0, premere il tasto "P" e l'unità inizierà a funzionare con la funzione impulso. Premendo lo stesso tasto, è possibile interrompere l'utilizzo della funzione impulso.

## 6. ISTRUZIONI PER L'USO

Come utilizzare il robot da cucina con l'aiuto degli accessori:

### LAMA DA TAGLIO

1. Collocare l'apparecchio su un tavolo piano e asciutto e posizionare verticalmente l'albero motore sulla base del motore.
2. Posizionare la ciotola del processore sull'albero motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente sulla base del motore finché non si sente un clic. Il manico della ciotola deve trovarsi sul lato destro della manopola dell'interruttore.
3. Posizionare l'adattatore della lama sull'albero motore in verticale.
4. Fissare saldamente la lama di taglio nell'adattatore della lama.
5. Ruotare la lama di taglio nella posizione corretta e inserire il cibo nella ciotola.
6. Posizionare il coperchio sulla ciotola del processore, ruotarlo in senso orario finché non si sente un clic: il coperchio si blocca sulla ciotola.
7. Inserire uno spintore nello scivolo di alimentazione.

Fare riferimento alla seguente tabella per il volume di cibo per lotto da utilizzare per la lama tritatutto, selezionare la velocità in base alla durezza del cibo.

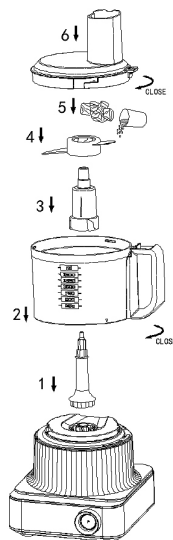
Alimenti trasformati	Misura Per lotto	Tempo di lavoro
Cioccolato	≤100g	30-60 secondi
Formaggio	≤200g	30-60 secondi
Carne	≤500g	30-60 secondi
Tè o spezie	50~100g	30-60 secondi
Frutta e verdura	100~300g	30-60 secondi
Cipolla	≤500g	30-60 secondi

#### Note:

- Tenere sempre la lama di taglio all'interno della ciotola prima di somministrare il cibo.
- Utilizzare la funzione PULSE per diverse volte per evitare un taglio troppo fine. Non utilizzare l'apparecchio per troppo tempo quando si tagliano formaggi duri o cioccolato. In caso contrario, questi materiali si surriscaldano e iniziano a sciogliersi.
- Il tempo di tritatura standard è di 30-60 secondi e la selezione della velocità può essere effettuata in base alla durezza dell'ingrediente.

### LAMA PER IMPASTARE (17)

1. Collocare l'apparecchio su un tavolo piano e asciutto e posizionare verticalmente l'albero motore sulla base del motore.
2. Posizionare la ciotola del processore sull'albero motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente sulla base del motore finché non si sente un clic. Il manico della ciotola deve trovarsi sul lato destro della manopola dell'interruttore.
3. Posizionare l'adattatore della lama sull'albero motore in verticale.
4. Collegare saldamente la lama impastatrice all'adattatore della lama.
5. Ruotare la lama dell'impastatrice nella posizione giusta e inserire il cibo nella ciotola del robot da cucina.
6. Posizionare il coperchio sulla ciotola, ruotarlo in senso orario finché non si sente un clic: il coperchio si blocca sulla ciotola.
7. Inserire uno spintore nello scivolo di alimentazione.



Fare riferimento alla seguente tabella per il volume degli ingredienti per lotto per il processo di impasto. Ricordare che la velocità consigliata per l'impasto è da 4 a 6. Per gli ingredienti liquidi, come le uova e il frullato, utilizzare la velocità da 1 a 3.

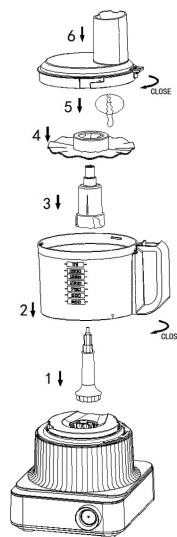
Alimenti trasformati	Misura Per lotto	Tempo di lavoro
Farina e formaggio morbido	≤300g	10-30 secondi
Uova	≤5pz	10-30 secondi

**Note:**

- Tenere sempre la lama impastatrice all'interno della ciotola prima di somministrare il cibo.
- Quando si lavora l'impasto, il rapporto tra farina e acqua è 1:0,6, cioè 100 g di farina e 60 g di acqua.
- La velocità da 4 a 6 serve per impastare, quella da 1 a 3 per mescolare l'albume, preparare il frullato o lavorare qualsiasi ingrediente liquido.
- Durante la lavorazione dell'impasto, attenersi alle norme di lavorazione indicate di seguito: Far funzionare il processore per 20 secondi, quindi fare una pausa di 2 minuti e riavviare per i successivi 15 secondi, per completare un cerchio. L'impasto sarà pronto dopo 1 o 2 giri. Si consiglia di utilizzare l'alta velocità nel caso in cui i tempi di preparazione dell'impasto siano lunghi. L'uso di una velocità bassa rende l'impasto più appiccicoso e può causare il malfunzionamento dell'apparecchio.

**DISCO EMULSIONANTE (18)**  
(fare riferimento al disegno di montaggio sottostante)

1. Collocare l'apparecchio su un tavolo piano e asciutto e posizionare verticalmente l'albero motore sulla base del motore.
2. Posizionare la ciotola del processore sull'albero motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente sulla base del motore finché non si sente un clic. Il manico della ciotola deve trovarsi sul lato destro della manopola dell'interruttore.
3. Posizionare l'adattatore della lama sull'albero motore in verticale.
4. Fissare saldamente il disco di emulsione sull'adattatore della lama.
5. Ruotare il disco per emulsionare nella posizione corretta e inserire il cibo nella ciotola del robot da cucina.
6. Posizionare il coperchio sulla ciotola, ruotarlo in senso orario finché non si sente un clic: il coperchio si blocca sulla ciotola.
7. Inserire uno spintore nello scivolo di alimentazione.



Per il volume di cibo per lotto da utilizzare per il disco emulsionante, fare riferimento alla tabella seguente.

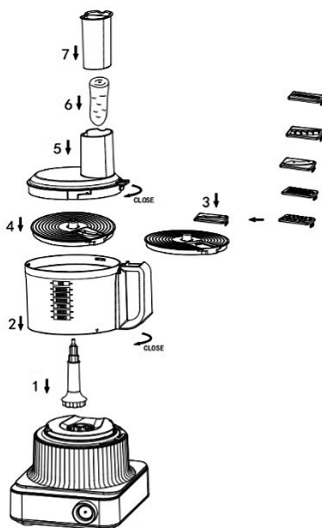
Alimenti trasformati	Misura Per lotto	tempo di lavoro
Uova	3-6 pezzi	30~70 secondi
crema	125~350 ml	20 sec

**Nota:**

- non utilizzare un disco emulsionante per lavorare l'impasto o sbattere il burro.

**LAMA ONDULATA / LAMA PER AFFETTARE GROSSOLANAMENTE / LAMA PER AFFETTARE FINEMENTE / LAMA PER SMINUZZARE FINEMENTE / LAMA PER GRATTUGIARE / LAMA PER PATATINE FRITTE (9/10/11/12/13/14)**

1. Collocare l'apparecchio su un tavolo piano e asciutto e posizionare verticalmente l'albero motore sulla base del motore.
2. Posizionare la ciotola del processore sull'albero motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente sulla base del motore finché non si sente un clic. Il manico della ciotola deve trovarsi sul lato destro della manopola dell'interruttore.
3. Installare il disco della lama sull'albero motore con una lama adeguata alle esigenze.
4. Posizionare il coperchio sulla ciotola, ruotarlo in senso orario finché non si sente un clic: il coperchio si blocca sulla ciotola. Inserire il cibo nello scivolo di alimentazione.
5. Utilizzare lo spintore per spingere il cibo verso il basso per la lavorazione.



**Note:**

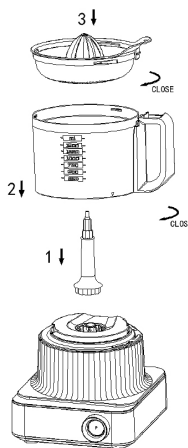
- Selezionare la lama in base all'alimento e alla forma desiderata.
- Spingere lentamente il cibo verso il basso durante la somministrazione.
- Assicurarsi di tagliare il cibo in pezzi più piccoli per adattarlo al diametro dello scivolo di alimentazione.
- Per ottenere risultati migliori, continuare a somministrare il cibo gradualmente. Quando si tritano alimenti morbidi, scegliere una velocità inferiore. Se è necessario tagliare una grande quantità di cibo, tagliarlo in diversi lotti, a seconda del tipo di cibo.
- Le lame sono molto affilate, si prega di prestare attenzione durante il montaggio, lo smontaggio, la pulizia e la conservazione.

**SPREMIAGRUMI (19 / 20)**

1. Collocare l'apparecchio su un tavolo piano e asciutto e posizionare verticalmente l'albero motore sulla base del motore.
2. Posizionare la ciotola del processore sull'albero motore e ruotarla in senso orario per fissarla saldamente sulla base del motore finché non si sente un clic. Il manico della ciotola deve trovarsi sul lato destro della manopola dell'interruttore.
3. Posizionare lo spremiagrumi sull'albero motore all'interno della ciotola del processore.

Lo spremiagrumi può essere utilizzato per spremere il succo d'arancia. Tagliare l'arancia a metà, posizionarla sul filtro dello spremiagrumi e tenerla a mano; il filtro ruota per spremere il succo.

**Nota:** assemblare lo spremiagrumi come mostrato nella figura sopra. Assicurarsi di utilizzare la velocità più bassa per il processo di spremitura.



## CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI

- Si consiglia di scegliere la funzione a impulsi per 2-3 volte per premiscelare gli ingredienti alimentari prima dell'operazione.
- 1500ML è la quantità massima per un lotto.
- Assicurarsi che la base sia installata correttamente prima dell'operazione.
- Il misurino può essere utilizzato per aggiungere gli ingredienti durante l'operazione.
- Non utilizzare la funzione frullatore per più di 1 minuto. Dopo averla utilizzata per 1 minuto, lasciarla raffreddare per 3 minuti prima dell'operazione successiva.

## COME SMONTARE

1. Rimuovere lo spintore. Ruotare il coperchio in senso antiorario, sollevarlo e rimuoverlo.
2. Sollevare l'accessorio dall'albero motore.
3. Ruotare la ciotola del processore in senso antiorario per sbloccarla dalla base del motore. Sollevarla e rimuoverla.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare il cavo di alimentazione per evitare scosse elettriche durante la pulizia della macchina. Non immergere la base del motore e il cavo di alimentazione nell'acqua.
2. Tutti gli accessori rimovibili possono essere puliti in acqua, tranne la base del motore. Asciugare le parti bagnate dopo la pulizia. Tutti gli accessori rimovibili possono essere lavati in lavastoviglie.
3. Per facilitare la pulizia del vaso del frullatore, si può utilizzare acqua tiepida e detersivo nel vaso del frullatore e lasciarlo per qualche tempo.
4. Collocare sempre la macchina in un luogo asciutto e con circolazione d'aria.
5. Non utilizzare detergenti duri (solidi) per evitare di graffiare il prodotto.
6. Non utilizzare l'apparecchio per più di 3 minuti consecutivi per le funzioni di tritatura e taglio e non utilizzarlo per più di 1 minuto per la funzione di frullatore. L'utilizzo dell'apparecchio per più di 5 minuti può provocare il surriscaldamento del motore. Non utilizzare l'apparecchio per troppo tempo per evitare di danneggiarlo.
7. Se l'operazione non viene completata entro 2 minuti, spegnere la macchina e lasciarla raffreddare per 1 minuto prima dell'operazione successiva. Se la macchina deve essere utilizzata per più di 5 volte, raffreddarla per 30-60 minuti a temperatura ambiente.
8. **NON IMMERGERE LA BASE DEL MOTORE IN ACQUA.**

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
La macchina non funziona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Assicurarsi che il montaggio sia corretto. Prestare attenzione alla direzione di blocco e sblocco, alle frecce e ai segni sul coperchio e sulla base.</li><li>2. Sul coperchio e sulla base sono presenti doppi blocchi di sicurezza. Assicurarsi che i blocchi di sicurezza siano attivati.</li><li>3. Non cercare MAI di installare la ciotola (frullatore) con la maniglia a sinistra. Non è possibile installarla. Installare la ciotola con la maniglia a destra.</li><li>4. La bacinella e il coperchio devono essere bloccati saldamente per attivare il sistema di blocco di sicurezza. Per un apparecchio nuovo, potrebbe essere un po' difficile bloccare la ciotola in partenza. Assicurarsi che la maniglia sia rivolta verso il lato destro e abbia un angolo di 90 gradi rispetto alla parte anteriore.</li><li>5. Assicurarsi che la spina di alimentazione sia inserita correttamente.</li></ol> <p>Verificare che l'alimentazione non sia intervenuta o interrotta.</p>

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
<p>La macchina smette di funzionare improvvisamente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. La ciotola del processore potrebbe allentarsi durante una lavorazione energica. Installare nuovamente la ciotola e il coperchio.</li> <li>2. L'apparecchio è dotato di una funzione di protezione dal surriscaldamento. L'uso prolungato dell'apparecchio riduce la durata del robot da cucina e fa scattare la protezione contro il surriscaldamento. Il tempo consigliato per l'utilizzo dell'apparecchio con la ciotola del robot da cucina è di 3 minuti per ogni cerchio. <b>(Nota:</b> l'uso della funzione frullatore richiede 1 minuto per ogni giro) . Al termine di un ciclo di lavoro, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 3 minuti prima del ciclo successivo.</li> <li>3. Se la protezione contro il surriscaldamento è già stata attivata, raffreddare l'apparecchio per 30-60 minuti e collegarlo nuovamente per utilizzarlo.</li> </ol>
<p>La macchina trema violentemente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Inserire una quantità minore di cibo.</li> <li>2. Tagliate il cibo in pezzi più piccoli e mettetelo nella ciotola in modo uniforme.</li> <li>3. Installare le lame come da istruzioni. Le lame devono essere installate saldamente.</li> <li>4. Collocare l'apparecchio in un luogo piano e liscio.</li> </ol>
<p>La macchina non frulla correttamente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Aggiungere sempre acqua o latte nel vaso del frullatore.</li> <li>2. Si raccomanda di non aggiungere più di 5 cubetti di ghiaccio alla volta.</li> </ol>
<p>La macchina non è in grado di tritare perfettamente.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si prega di tagliare il cibo in pezzi più piccoli se le dimensioni del cibo sono grandi.</li> <li>2. Installare saldamente la lama del tritatutto e l'adattatore della lama prima di inserire il cibo nella ciotola.</li> </ol>
<p>Il motore è in funzione, mentre gli altri componenti non funzionano.</p>	<p>Assicurarsi che l'albero motore sia installato correttamente.</p>

## 1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtete návod k použití.
- Tuto příručku si můžete stáhnout z našich webových stránek [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Tyto pokyny si uschovejte pro budoucí použití.

## 2. Bezpečnostní pokyny pro uživatele

### **GENERAL PRECAUTIONS** Obecná bezpečnostní opatření při používání elektrických zařízení

- Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než je popsáno v tomto návodu.
- Spotřebič nepoužívejte ani neskladujte venku.
- Spotřebič vždy pokládejte na rovný a rovný povrch.
- Přístroj se smí používat pouze k určenému účelu. Za škody vzniklé v důsledku nesprávného použití nebo nesprávné manipulace nepřebíráme žádnou odpovědnost. Nesprávné použití nebo nesprávná manipulace mohou způsobit problémy s přístrojem a způsobit zranění uživatele.
- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a pro podobné účely.
- Před zapojením spotřebiče se ujistěte, že napětí uvedené na výrobním štítku odpovídá napětí v síti.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při používání spotřebiče dětmi nebo v jejich blízkosti je nutný přísný dohled.
- Před čištěním nebo uskladněním spotřebiče jej vždy odpojte od elektrické sítě a nechte vychladnout.
- Zařízení není zcela odpojeno od zdroje napájení ani po vypnutí. Chcete-li jej zcela odpojit, odpojte jej od síťové zástrčky.
- Spotřebiče nejsou určeny k ovládní pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládní.

### Omezení používání, aby nedošlo ke zranění osob

- Tento spotřebič neumísťujte ani nepoužívejte v blízkosti zdrojů vody.
- Spotřebič a jeho napájecí kabel nestavte na horké povrchy (např. plotýnky sporáku, trouby nebo elektrické hořáky) nebo do jejich blízkosti, ani je nepoužívejte v otevřeném ohni.
- Nenechávejte napájecí kabel viset na ostrých hranách a chraňte jej před horkými předměty a plameny. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče a neohýbejte jej.

- Nikdy nepoužívejte příslušenství, které není doporučeno výrobcem.
- Použití příslušenství, které není doporučeno nebo prodáváno výrobcem spotřebiče, může způsobit požár, úraz elektrickým proudem nebo zranění osob.
- Pokud chcete vyjmout zástrčku ze zásuvky, proveďte to na samotné zástrčce, a ne taháním za kabel nebo samotný spotřebič.
- Abyste předešli úrazu elektrickým proudem, ujistěte se, že máte před zapojením nebo odpojením suché ruce.
- Přístroj nepoužívejte s mokřýma rukama, na vlhkých podlahách nebo ve vlhkém prostředí, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.
- Nikdy neponořujte spotřebič ani zástrčku do vody nebo jiné tekutiny. V případě pádu spotřebiče do vody jej před opětovným použitím okamžitě odpojte od elektrické sítě a odneste k opravě do autorizovaného servisu.
- Spotřebič nepoužívejte, pokud spadl na podlahu, pokud jsou na něm viditelné známky poškození nebo pokud z něj teče.
- Pokud je kabel nebo zástrčka poškozená, spotřebič nepoužívejte. V případě poškození kabelu jej smí vyměnit pouze výrobce, jeho servisní zástupce nebo podobně kvalifikované osoby, aby se předešlo nebezpečí.
- V případě poruchy spotřebiče nebo jakéhokoli jeho poškození odevzdejte spotřebič nejbližšímu autorizovanému servisu ke kontrole, opravě nebo seřízení.



### **Omezení použití u dětí a starších osob**

- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nebyly řádně poučeny o používání spotřebiče a nejsou plně pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Děti by měly být pod dohledem, aby si se spotřebičem nehrály.
- Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Nedovolte dětem, aby spotřebič používaly.
- Spotřebiče mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jim byl poskytnut dohled nebo pokyny týkající se bezpečného používání spotřebiče a pokud rozumí souvisejícím nebezpečím.





## Pokyny k používání spotřebiče

- Tento spotřebič obsahuje bezpečnostní spínač, který zabraňuje provozu, pokud není příslušenství bezpečně nainstalováno.
- Tento spotřebič je vybaven ochranným zařízením pro případ provozu při vysokých teplotách. Pokud je teplota příliš vysoká, přístroj se automaticky vypne a po úplném ochlazení motoru (přibližně po 30-60 minutách) se opět uvede do provozu.  
**Poznámka:** Spotřebič nepoužívejte nepřetržitě déle než 3 minuty. Pokud jej budete používat déle než 5 minut, může se spustit ochrana proti přehřátí motoru, což může způsobit poškození spotřebiče.
- **Upozornění:** Pokud se operace nedokončí do 3 minut, vypněte stroj a před další operací jej nechte 1 minutu chladnout. Pokud je třeba provést více než 5 operací, ochlazujte stroj 30-60 minut na pokojovou teplotu. To může prodloužit životnost spotřebiče.
- Teplota přístupných povrchů může být při provozu spotřebiče vysoká.
- Z důvodu ochrany před nebezpečím úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění osob neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani základnu motoru do vody nebo jakékoli kapaliny.
- Základnu motoru neponořujte do vody ani ji neoplachujte pod tekoucí vodou.
- Do jídla nestrkejte prsty ani jiné předměty (např. nože), k podávání jídla vždy používejte přiložené pýchovadlo.
- Mixér vždy odpojte od elektrické sítě, pokud je ponechán bez dozoru, a před jeho sestavením, rozebráním nebo čištěním.
- Dávejte pozor, pokud do kuchyňského robotu nebo mixéru nalijete horkou tekutinu, protože může být v důsledku náhlého zapaření ze spotřebiče vystříknuta.
- **VAROVANI: Čepele jsou velmi ostré!**
- Za provozu se vyhněte kontaktu s pohyblivými částmi spotřebiče.
- Před výměnou příslušenství nebo přiblížením se k pohyblivým částem spotřebiče vypněte spotřebič a odpojte jej od elektrické sítě.
- Při manipulaci s ostrými noži, vyprazdňování mísy a čištění je třeba dbát zvýšené opatrnosti.
- Spotřebič připojte k elektrické síti až po jeho úplném sestavení a před demontáží nebo manipulací s lopatkou jej vždy odpojte.
- Během mixování držte ruce a náčiní mimo nádobu, abyste snížili riziko vážného zranění osob nebo poškození mixéru. Škrabku lze použít, ale musí se používat pouze tehdy, když mixér není v provozu.
- Přístroj je vybaven bezpečnostní funkcí. Jednotku lze zapnout pouze v případě, že je správně namontováno veškeré

příslušenství.

- **UPOZORNĚNÍ:** Nepoužívejte přístroj, pokud je prázdný.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nevkládejte do nádoby horké přísady. Před přípravou potravin nechte potraviny několik minut vychladnout.
- **UPOZORNĚNÍ:** Před konzumací nebo podáváním rozmixovaného jídla vždy zkontrolujte, zda nebyly ingredience dostatečně rozmixovány.
- Abyste při používání tohoto výrobku zabránili přetížení obvodu, nepoužívejte na stejném elektrickém obvodu jiný výrobek s vysokým příkonem.
- S tímto výrobkem je dodáván krátký napájecí kabel. Prodlužovací kabel se pro použití s tímto výrobkem nedoporučuje, ale pokud je nutné jej použít:
- Označená elektrická jmenovitá hodnota šňůry musí být minimálně stejná jako u výrobku.
- Uspořádejte prodlužovací kabel tak, aby nevisel na místě, kde by o něj mohl někdo zakopnout nebo za něj nechtěně zatáhnout.
- Instalace proudového chrániče poskytne dodatečnou ochranu při jmenovitém spouštěcím proudu nejvýše 30 Ma v domovní instalaci. Poradte se prosím se svým instalačním elektrikářem.
- K provozu spotřebiče vždy používejte spolehlivý uzemněný zdroj napájení.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA:

Podrobnosti o čištění povrchů, které přicházejí do styku s potravinami, naleznete v části Čištění a údržba.

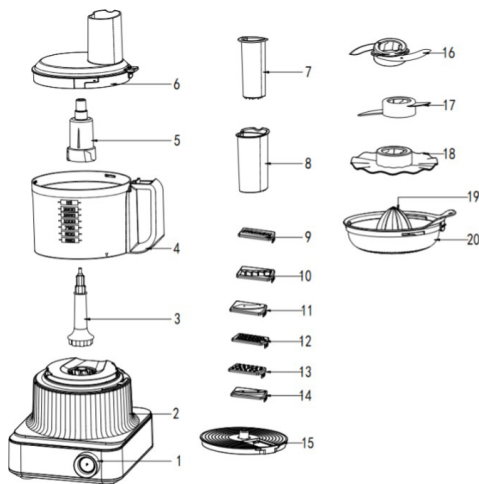
### 3. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Napětí	Frekvence	Power
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

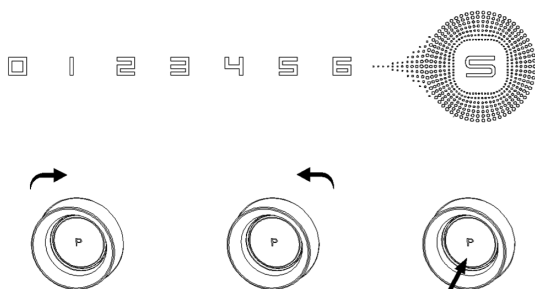
### 4. POPIS DÍLŮ

#### Část

1. Switch knoflík
2. Motorická základna
3. Hnací hřídel
4. Miska procesoru
5. Adaptér na čepel
6. Kryt mísy
7. Malý tlačný vozík
8. Velký tlačitel
9. Vlnité ostří
10. Nůž na hranolky
11. Jemný krájecí nůž
12. Jemný drticí nůž
13. Mřížkový nůž
14. Hrubý krájecí nůž
15. Podpora disku
16. Chopping nůž
17. Hnětací čepel
18. Emulgační kotouč
19. Citrusový odšťavňovací kužel
20. Odšťavňovač citrusů



### 5. PANEL RYCHLOSTI A OTOČNÝ SPÍNAČ



**Otočný spínací knoflík:** tato jednotka je vybavena otočným spínacím knoflíkem. Pomocí tohoto knoflíku můžeme měnit rychlosti a pulzní funkce.

V pohotovostní poloze se na LED displeji zobrazí 0 otáček. Rychlosti můžeme měnit od 1 do 6 podle našich požadavků. Rychlost 1 je nejnižší a rychlost 6 je nejvyšší. Otáčením knoflíku ve směru hodinových ručiček můžeme měnit rychlosti od 0 do 6 a otáčením proti směru hodinových ručiček se příslušný ukazatel rychlosti na panelu přepne z rychlosti 6-0.

Chcete-li použít funkci "Pulse function", otočte přepínací knoflík na 0, stiskněte tlačítko "P" a jednotka začne pracovat v pulzní funkci. Stisknutím stejného tlačítka můžeme používání pulzní funkce ukončit.

## 6. NÁVOD K POUŽITÍ

Jak používat kuchyňský robot s pomocí příslušenství:

### SEKACÍ NŮŽ

1. Umístěte spotřebič na rovný a suchý stůl a umístěte hnací hřídel na základnu motoru ve svislé poloze.
2. Nasadte mísu procesoru na hnací hřídel a otáčením ve směru hodinových ručiček ji pevně upevněte na základnu motoru, dokud neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy musí být v pravé části spínacího knoflíku.
3. Nasadte adaptér nože na hnací hřídel ve svislé poloze.
4. Pevně nasadte sekací nůž do adaptéru.
5. Otočte sekací nůž do správné polohy a poté vložte potraviny do mísy.
6. Nasadte víko na mísu, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí, a víko se na míse zablokuje.
7. Do podávacího žlabu vložte péčovadlo.

Objem potravin na jednu dávku pro použití sekacího nože naleznete v následující tabulce, rychlost zvolte podle tvrdosti potravin.

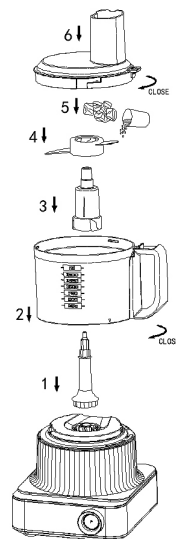
Zpracované potraviny	Měření na dávku	Pracovní doba
Čokoláda	≤100g	30-60 s
Sýr	≤200g	30-60 s
Maso	≤500g	30-60 s
Čaj nebo koření	50~100g	30-60 s
Ovoce a zelenina	100~300g	30-60 s
Cibule	≤500g	30-60 s

### Poznámky:

- Před podáváním krmiva vždy držte sekací nůž uvnitř mísky.
- Abyste se vyhnuli příliš jemnému řezání, použijte několikrát funkci PULSE. Při krájení tvrdého sýra nebo čokolády ji nepoužívejte příliš dlouho. V opačném případě se tyto materiály přehřejí a začnou se tavit.
- Standardní doba sekání je 30-60 sekund a rychlost lze volit podle tvrdosti suroviny.

### HNĚTACÍ ČEPEL (17)

1. Umístěte spotřebič na rovný a suchý stůl a umístěte hnací hřídel na základnu motoru ve svislé poloze.
2. Nasadte mísu procesoru na hnací hřídel a otáčením ve směru hodinových ručiček ji pevně upevněte na základnu motoru, dokud neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy musí být v pravé části spínacího knoflíku.
3. Nasadte adaptér nože na hnací hřídel ve svislé poloze.
4. Pevně nasadte hnětací nůž na adaptér nože.
5. Otočte hnětací nůž do správné polohy a poté vložte potraviny do mísy procesoru.
6. Nasadte víko na mísu, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí, a víko se na míse zablokuje.
7. Do podávacího žlabu vložte péčovadlo.



Objem přísad na jednu dávku pro hnětení najdete v následující tabulce. Nezapomeňte, že doporučená rychlost hnětení těsta je 4 až 6. Pro tekuté přísady, jako je míchání vajec a mléčných koktejlů, použijte rychlost 1 až 3.

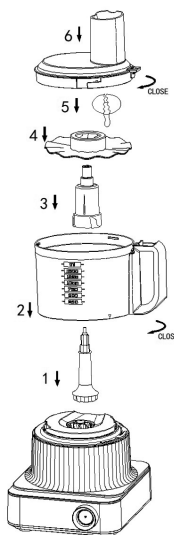
Zpracované potraviny	Měření na dávku	Pracovní doba
Mouka a měkký sýr	≤300g	10-30 s
Vejce	≤5ks	10-30 s

#### Poznámky:

- Před podáváním krmiva mějte hnětací nůž vždy uvnitř misky.
- Při hnětení těsta je poměr mouky a vody 1:0,6, tj. 100 g mouky a 60 g vody.
- Rychlost 4 až 6 je určena k hnětení těsta, rychlost 1 až 3 k míchání vaječného bílku, přípravě mléčného koktejlu nebo zpracování jakékoli tekuté složky.
- Při hnětení těsta dodržujte níže uvedené pracovní normy:  
Spusťte procesor na 20 sekund, pak dejte pauzu na 2 minuty a znovu spusťte na dalších 15 sekund, abyste dokončili jeden kruh. Těsto bude hotové po 1 až 2 kolečkách. V případě, že je doba přípravy těsta dlouhá, doporučujeme použít vysoké otáčky. Při použití nízké rychlosti bude těsto lepivější a může způsobit špatnou funkci spotřebiče.

#### EMULGAČNÍ KOTOUČ (18) (viz níže uvedený montážní výkres)

1. Umístěte spotřebič na rovný a suchý stůl a umístěte hnací hřídel na základnu motoru ve svislé poloze.
2. Nasadte mísu procesoru na hnací hřídel a otáčením ve směru hodinových ručiček ji pevně upevněte na základnu motoru, dokud neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy musí být v pravé části spínacího knoflíku.
3. Nasadte adaptér nože na hnací hřídel ve svislé poloze.
4. Pevně nasadte emulgační kotouč na adaptér nože.
5. Otočte emulgační disk do správné polohy a poté vložte potraviny do mísy procesoru.
6. Nasadte víko na mísu, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí, víko se na míse uzamkne.
7. Do podávacího žlabu vložte péčovadlo.



Objem potravin na jednu dávku pro použití emulgačního kotouče najdete v následující tabulce, emulgační kotouč můžete použít k přípravě krémového pudinku a omáčky bearnaise.

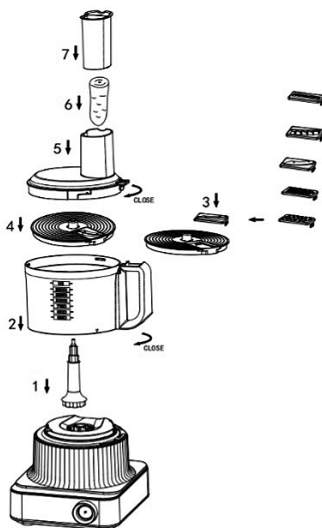
Zpracované potraviny	Měření na dávku	pracovní doba
Vejce	3-6ks	30 ~ 70 s
krém	125~350 ml	20 sec

#### Poznámka:

- K hnětení těsta ani ke šlehání másla nepoužívejte emulgační kotouč.

**VLNITÝ NŮŽ / HRUBÝ KRÁJECÍ NŮŽ / JEMNÝ  
KRÁJECÍ NŮŽ / JEMNÝ KROUHACÍ NŮŽ  
/ STROUHACÍ NŮŽ / NŮŽ NA HRANOLKY  
(9/10/11/12/13/14)**

1. Umístěte spotřebič na rovný a suchý stůl a umístěte hnací hřídel na základnu motoru ve svislé poloze.
2. Nasadte mísu procesoru na hnací hřídel a otáčením ve směru hodinových ručiček ji pevně upevněte na základnu motoru, dokud neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy musí být v pravé části spínacího knoflíku.
3. Namontujte kotouč s noži na hnací hřídel s odpovídajícím nožem podle potřeby.
4. Nasadte víko na mísu, otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud neuslyšíte cvaknutí, víko se na míse uzamkne. Vložte krmivo do krmného žlabu.
5. Pomocí tlačného zařízení zatlačte potraviny dolů a zpracujte je.



**Poznámky:**

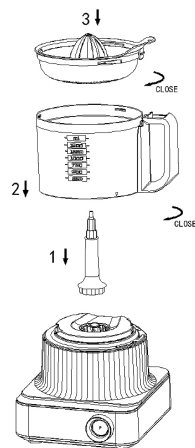
- Zvolte nůž podle potraviny a požadovaného tvaru potraviny.
- Při krmení krmivo pomalu odsunujte.
- Nezapomeňte jídlo nakrájet na menší kousky, aby se vešlo do průměru krmného žlabu.
- Pro dosažení lepších výsledků podávejte krmivo postupně. Při sekání měkkých potravin zvolte nižší rychlost. Pokud je třeba nasekat velké množství potravin, krájejte je v několika dávkách v závislosti na typu potravin.
- Čepele jsou velmi ostré, buďte opatrní při montáži, demontáži, čištění a skladování.

**ODŠŤAVŇOVAČ CITRUSŮ (19 / 20)**

1. Umístěte spotřebič na rovný a suchý stůl a umístěte hnací hřídel na základnu motoru ve svislé poloze.
2. Nasadte mísu procesoru na hnací hřídel a otáčením ve směru hodinových ručiček ji pevně upevněte na základnu motoru, dokud neuslyšíte cvaknutí. Rukojeť mísy musí být v pravé části spínacího knoflíku.
3. Odšťavňovač citrusů nasadte na hnací hřídel uvnitř mísy procesoru.

K odšťavňování pomerančové šťávy lze použít odšťavňovač na citrusy. Rozkrojte pomeranč na polovinu, položte jej na filtr odšťavňovače a držte jej rukou, filtr na pomerančovou šťávu se otáčí a odšťavňuje.

**Poznámka:** Odšťavňovač citrusů sestavte podle obrázku výše. Ujistěte se, že pro odšťavňování používáte nižší rychlost.



## TIPY A DOPORUČENÍ

- Doporučujeme zvolit 2-3krát pulzní funkci pro předmíchání potravinových složek před zahájením provozu.
- 1500ML je maximální množství pro jednu dávku.
- Před operací se ujistěte, že je základna správně nainstalována.
- K přidávání ingrediencí během provozu lze použít odměrku.
- Funkci mixéru nepoužívejte déle než 1 minutu. Po 1 minutě provozu nechte mixér před dalším použitím 3 minuty vychladnout.

## JAK DEMONTOVAT

1. Vyměňte tlačnou část. Otočte kryt proti směru hodinových ručiček, zvedněte jej a vyjměte.
2. Zvedněte příslušenství z hnacího hřídele.
3. Otočením mísy procesoru proti směru hodinových ručiček ji uvolněte ze základny motoru. Zvedněte ji a vyjměte.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Během čištění přístroje odpojte napájecí kabel, abyste se chránili před úrazem elektrickým proudem. Základnu motoru a napájecí kabel neponořujte do vody.
2. Veškeré odnímatelné příslušenství lze kromě základny motoru čistit ve vodě. Po čištění mokré části osušte. Veškeré odnímatelné příslušenství lze mýt v myčce nádobí.
3. Pro snadné čištění můžete při čištění nádoby mixéru použít trochu teplé vody a mycího prostředku a nechat ji nějakou dobu působit.
4. Stroj vždy umístěte na suché místo s cirkulací vzduchu.
5. Nepoužívejte tvrdý (pevný) mycí prostředek, aby nedošlo k poškrábání výrobku.
6. Při funkcích sekání a krájení nepracujte se spotřebičem déle než 3 minuty v kuse a při funkci mixování déle než 1 minutu. Používání spotřebiče déle než 5 minut může způsobit přehřátí motoru. Nepoužívejte spotřebič příliš dlouho, aby nedošlo k jeho poškození.
7. Pokud se operace nedokončí do 2 minut, vypněte stroj a před další operací jej nechte 1 minutu vychladnout. V případě, že stroj potřebujete použít více než 5krát, nechte jej 30-60 minut vychladnout na pokojovou teplotu.
8. **NEPONOŘUJTE ZÁKLADNU MOTORU DO VODY.**

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Stroj nefunguje	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Dbejte na správnou montáž. Věnujte pozornost směru zamykání a odemykání, šipkám a značkám na víku a základně.</li><li>2. Na víku a základně jsou dvojité bezpečnostní zámky. Zkontrolujte, zda jsou bezpečnostní zámky aktivovány.</li><li>3. NIKDY se nepokoušejte instalovat mísu (mixér) s rukojetí vlevo. Nelze ji nainstalovat. Misku instalujte s rukojetí vpravo.</li><li>4. Miska a víko by měly být pevně zajištěny, aby se aktivoval systém bezpečnostního zámku. U nového spotřebiče může být trochu obtížné zajistit mísu při spuštění. Ujistěte se, že rukojeť směřuje na pravou stranu a je v úhlu 90 stupňů směrem dopředu.</li><li>5. Zkontrolujte, zda je zástrčka správně zapojena.</li></ol> <p>Zkontrolujte, zda nedošlo k vypnutí nebo přerušení napájení.</p>

## ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Stroj se náhle zastaví.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Miska procesoru se může při intenzivním zpracování uvolnit. Znovu nasadte mísu a kryt.</li> <li>2. Spotřebič je vybaven funkcí ochrany proti přehřátí. Delší používání spotřebiče snižuje životnost kuchyňského robota a spouští ochranu proti přehřátí. Doporučená doba používání spotřebiče s mísou kuchyňského robota je 3 minuty na jeden kruh. (<b>Poznámka:</b> Při použití funkce mixéru je to 1 minuta na jeden kruh) . Po dokončení jednoho pracovního kola spotřebič vypněte a před dalším kolem jej nechte 3 minuty vychladnout.</li> <li>3. Pokud již došlo k aktivaci ochrany proti přehřátí, nechte spotřebič 30-60 minut vychladnout a poté jej znovu zapojte do zásuvky a používejte.</li> </ol>
Stroj se prudce otřese.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vložte prosím menší množství potravin.</li> <li>2. Potraviny nakrájejte na menší kousky a rovnoměrně je vložte do misky.</li> <li>3. Nainstalujte čepele podle pokynů. Čepele musí být pevně nainstalovány.</li> <li>4. Spotřebič umístěte na rovné a hladké místo.</li> </ol>
Přístroj nemixuje správně.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Do nádoby mixéru vždy přidejte vodu nebo mléko.</li> <li>2. Nepřidávejte tvrdé kostky ledu větší než 2 cm. doporučujeme nepřidávat více než 5 kostek ledu najednou.</li> </ol>
Stroj nemůže sekat dokonale.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pokud je jídlo velké, nakrájejte ho na menší kousky.</li> <li>2. Před vložením potravin do mísy pevně nasadte sekací nůž a adaptér na nůž.</li> </ol>
Motor běží, zatímco ostatní komponenty neběží.	Zkontrolujte, zda je hnací hřídel správně namontována.



## 1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Gem disse instruktioner til senere brug.

## 2. Sikkerhedsinstruktioner til brugeren

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Generelle forholdsregler ved brug af elektrisk udstyr

- Brug ikke apparatet til andre formål end dem, der er beskrevet i denne vejledning.
- Apparatet må ikke bruges eller opbevares udendørs.
- Placer altid apparatet på en flad og jævn overflade.
- Enheden må kun bruges til de tilsigtede formål. Vi påtager os intet ansvar for skader, der opstår som følge af forkert brug eller forkert håndtering. Misbrug eller forkert håndtering kan medføre problemer med apparatet og forårsage skader på brugeren.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdningen og lignende anvendelser.
- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten, når apparatet ikke er i brug. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tændt.
- Tæt opsyn er nødvendigt, når et apparat bruges af eller i nærheden af børn.
- Før du rengør eller opbevarer dit apparat, skal du altid tage stikket ud af stikkontakten og lade det køle af.
- Enheden er ikke helt afbrudt fra strømkilden, selv efter at den er blevet slukket. For at afbryde den helt skal du tage stikket ud af stikkontakten.
- Apparaterne er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.



### Begrænsninger i brugen for at undgå personskade

- Placer eller brug ikke dette apparat i nærheden af vandkilder.
- Anbring eller brug ikke apparatet og dets netledning på eller i nærheden af varme overflader (f.eks. komfurplader, ovne eller elektriske brændere) eller åben ild.
- Lad ikke netledningen hænge i skarpe kanter, og hold den væk fra varme genstande og flammer. Sno ikke ledningen rundt om apparatet, og bøj den ikke.
- Brug aldrig tilbehør, som ikke er anbefalet af producenten.

- Brug af tilbehør, der ikke anbefales eller sælges af apparatets producent, kan medføre brand, elektrisk stød eller personskade.
- Når du vil tage stikket ud af vægkontakten, skal du gøre det ved selve stikket og ikke ved at trække i kablet eller selve apparatet.
- For at undgå elektrisk stød skal du sørge for, at dine hænder er tørre, før du sætter stikket i eller tager det ud.
- Brug ikke apparatet med våde hænder, på fugtige gulve eller i fugtig atmosfære, da der er risiko for elektrisk stød.
- Nedsænk aldrig apparatet eller stikket i vand eller anden væske. Hvis apparatet falder i vand, skal du straks afbryde strømforsyningen og bringe det til et autoriseret serviceværksted til reparation, før du bruger det igen.
- Brug ikke apparatet, hvis det er faldet på gulvet, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget. Hvis ledningen er beskadiget, må den kun udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- I tilfælde af funktionsfejl i apparatet, eller hvis det er blevet beskadiget på nogen måde, skal du returnere apparatet til det nærmeste autoriserede serviceværksted til undersøgelse, reparation eller justering.



### **Begrænsninger i brugen med børn og ældre**

- Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet behørigt instrueret i brugen af apparatet og er under fuldt opsyn af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Opbevar apparatet og dets ledning utilgængeligt for børn.
- Børn må ikke lege med apparatet.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke foretages af børn uden opsyn.
- Lad ikke børn bruge apparatet.
- Apparater kan bruges af børn fra 8 år og opefter og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet overvåget eller har fået instruktioner om at bruge apparatet på en sikker måde og forstår de involverede farer.



## Instruktioner, der skal følges ved brug af apparatet

- Dette apparat har en sikkerhedsafbryder, som forhindrer drift, medmindre tilbehøret er forsvarligt installeret.
- Dette apparat er designet med en beskyttelsesanordning i tilfælde af drift ved høje temperaturer. Hvis temperaturen bliver for høj, slukker enheden automatisk og genoptager driften, når motoren er kølet helt af (efter ca. 30-60 minutter).  
**Bemærk:** Brug ikke apparatet uafbrudt i mere end 3 minutter. Hvis det skal bruges i mere end 5 minutter, kan det udløse motorens overophedningsbeskyttelse, hvilket kan forårsage skader på apparatet.
- **Forsigtig:** Hvis operationen ikke er afsluttet inden for 3 minutter, skal du slukke for maskinen og køle den ned i 1 minut før næste operation. Hvis der er behov for mere end 5 runder, skal maskinen afkøles i 30-60 minutter til stuetemperatur. Dette kan forlænge apparatets levetid.
- Temperaturen på tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet er i drift.
- For at beskytte mod risikoen for elektrisk stød, brand eller personskade må netledningen, stikket eller motorbasen ikke nedsænkes i vand eller nogen form for væske.
- Sænk ikke motorbasen ned i vand, og skyl den ikke under vandhanen.
- Skub ikke maden med fingrene eller andre genstande (f.eks. knive), brug altid den medfølgende skubber til at fodre maden.
- Tag altid blenderen ud af stikkontakten, når den efterlades uden opsyn, og før den samles, skilles ad eller rengøres.
- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i foodprocessoren eller blenderen, da den kan blive slynget ud af apparatet på grund af den pludselige dampning.
- **ADVARSEL: Knivene er meget skarpe!**
- Undgå at komme i kontakt med apparatets bevægelige dele, mens det er i funktion.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller nærmer dig bevægelige dele i brug.
- Vær forsigtig ved håndtering af de skarpe knive, ved tømning af skålen og ved rengøring.
- Tilslut ikke apparatet til lysnettet, før det er helt samlet, og afbryd altid apparatet, før du skiller det ad eller håndterer kniven.
- Hold hænder og redskaber ude af beholderen under blendning for at reducere risikoen for alvorlig personskade eller beskadigelse af blenderen. En skraber kan bruges, men må kun bruges, når blenderen ikke kører.
- Enheden er udstyret med en sikkerhedsfunktion. Enheden kan kun tændes, hvis alt tilbehøret er monteret korrekt.

- **FORSIGTIG:** Brug ikke enheden, når den er tom.
- **FORSIGTIG:** Kom ikke varme ingredienser i glasset. Lad maden køle af i et par minutter, før du tilbereder den.
- **FORSIGTIG:** Før du spiser eller serverer blendet mad, skal du altid kontrollere, om der er ingredienser, der ikke er blendet tilstrækkeligt.
- For at undgå overbelastning af kredsløbet, når du bruger dette produkt, må du ikke bruge et andet produkt med høj effekt på det samme elektriske kredsløb.
- Der følger en kort strømledning med dette produkt. Det anbefales ikke at bruge en forlængerledning til dette produkt, men hvis det er nødvendigt, kan du bruge en:
  - Ledningens mærkede elektriske værdi skal være mindst lige så stor som produktets.
  - Placer forlængerledningen, så den ikke hænger, hvor man kan snuble over den eller trække i den utilsigtet.
  - Installation af en spike protector vil give yderligere beskyttelse med en nominel udløsningsstrøm på højst 30 Ma i husinstallationen. Rådfør dig med din installerende elektriker.
  - Brug altid en pålidelig strømforsyning med jordforbindelse til at betjene apparatet.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE:

Se venligst afsnittet om rengøring og vedligeholdelse for detaljer om, hvordan man rengør overflader, der kommer i kontakt med fødevarer.

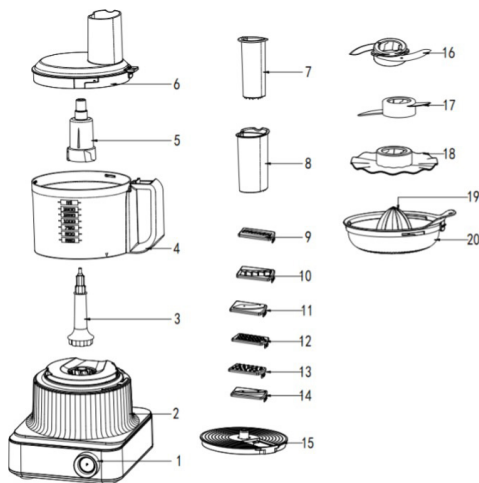
### 3. TEKNISKE SPECIFIKATIONER

Spænding	Frekvens	Kraft
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

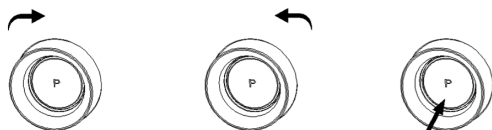
### 4. BESKRIVELSE AF DELE

#### Del

1. afbryderknap
2. motorbase
3. drivaksel
4. Processorskål
5. Bladadapter
6. Låg til skål
7. Lille skubber
8. Stor skubber
9. Bølget klinge
10. Blad til pommes frites
11. Fint skæreblad
12. fint kværnblad
13. Kniv til ristning
14. Groft skæreblad
15. Støtte til skive
16. skærekniv
17. Ælteblad
18. Emulgeringsskive
19. kegle til citruspresser
20. Citruspresser



### 5. HASTIGHEDSPANELET OG DREJEKNAPPEN



**Drejeknap:** Denne enhed er forsynet med en drejeknap. Ved hjælp af denne knap kan vi ændre hastighederne og puls-funktionen.

I standby-position viser LED-displayet 0 hastigheder. Vi kan ændre hastighederne fra 1 til 6 efter behov. Hastighed 1 er den laveste, og hastighed 6 er den højeste. Ved at dreje knappen i urets retning kan vi ændre hastighederne fra 0 til 6, og ved at dreje den mod uret skifter den tilsvarende gearindikator på panelet fra 6-0 hastighed.

For at bruge "Pulse-funktionen" skal du dreje kontaktknappen til 0, trykke på "P"-tasten, og enheden begynder at arbejde med puls-funktionen. Ved at trykke på den samme knap kan vi stoppe med at bruge puls-funktionen.

## 6. BRUGSANVISNING

Sådan bruger du foodprocessoren ved hjælp af tilbehør:

### HAKKEKNIV

1. Placer apparatet på et fladt og tørt bord, og placer drivakslen lodret på motorbasen.
2. Sæt processorskålen på drivakslen, og drej den med uret for at fastgøre den på motorbasen, indtil du hører en kliklyd. Skålens håndtag skal være i højre side af afbryderknappen.
3. Placer klingeadapteren lodret på drivakslen.
4. Sæt hakkekniven godt fast i knivadapteren.
5. Drej hakkekniven til den rigtige position, og læg derefter maden i skålen.
6. Sæt låget på processorskålen, drej det med uret, indtil du hører en kliklyd, og låget låses fast på skålen.
7. Placer en skubber i indføringsskakten.

Se følgende tabel for mængden af fødevarer pr. portion, der skal bruges, og vælg hastighed efter fødevarernes hårdhed.

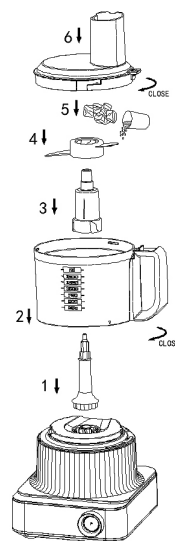
Forarbejdet mad	Måling pr. batch	Arbejdstid
Chokolade	≤100g	30-60 sekunder
Ost	≤200g	30-60 sekunder
Kød	≤500g	30-60 sekunder
Te eller krydderi	50~100g	30-60 sekunder
Frugt og grøntsager	100~300g	30-60 sekunder
Løg	≤500g	30-60 sekunder

### Noter:

- Hold altid skærekniven inde i skålen, før du fodrer med mad.
- Brug PULSE-funktionen flere gange for at undgå at skære for fint. Brug den ikke for længe, når du skærer hård ost eller chokolade. Ellers bliver disse materialer overophedede og begynder at smelte.
- Standardhaketiden er 30-60 sekunder, og hastigheden kan vælges henhold til ingrediensens hårdhed.

### ÆLTEBLAD (17)

1. Placer apparatet på et fladt og tørt bord, og placer drivakslen lodret på motorbasen.
2. Placer processorskålen på drivakslen, og drej den med uret for at fastgøre den på motorbasen, indtil du hører en kliklyd. Skålens håndtag skal være i højre side af afbryderknappen.
3. Placer klingeadapteren lodret på drivakslen.
4. Sæt æltebladet godt fast på bladadapteren.
5. Drej æltebladet til den rigtige position, og læg derefter maden i processorskålen.
6. Sæt låget på skålen, drej det med uret, indtil du hører en kliklyd, og låget låses fast på skålen.
7. Placer en skubber i indføringsskakten.



Se følgende tabel for mængden af ingredienser pr. portion til æltningsprocessen. Husk, at den anbefalede hastighed til æltning af dej er 4 til 6. Til flydende ingredienser, som f.eks. æggerøre og milkshake, skal du bruge hastighed 1 til 3.

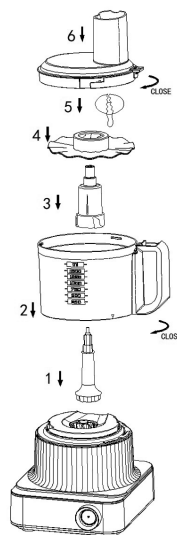
Forarbejdet mad	Måling pr. batch	Arbejdstid
Mel og blød ost	≤300g	10-30 sekunder
Æg	≤5 stk.	10-30 sekunder

**Noter:**

- Hold altid æltebladet inde i skålen, før du fodrer med mad.
- Når man ælter dej, er forholdet mellem mel og vand 1:0,6, det vil sige 100 g mel og 60 g vand.
- Hastighed 4 til 6 er til æltning af dej, hastighed 1 til 3 er til omrøring af æggehvite, tilberedning af milkshake eller behandling af enhver flydende ingrediens.
- Når du ælter dejen, skal du følge de arbejdsstandarder, der er nævnt nedenfor:  
Lad processoren køre i 20 sekunder, hold derefter en pause på 2 minutter, og start så igen i 15 sekunder for at fuldføre en cirkel. Dejen vil være klar efter 1 til 2 cirkler. Det anbefales at bruge den høje hastighed, hvis det tager lang tid at lave dejen. Brug af lav hastighed vil gøre dejen mere klæbrig og kan medføre, at apparatet ikke fungerer korrekt.

**EMULGERINGSSKIVE (18)**  
(Se nedenstående samlingstegning)

1. Placer apparatet på et fladt og tørt bord, og placer drivakslen lodret på motorbasen.
2. Sæt processorskålen på drivakslen, og drej den med uret for at fastgøre den på motorbasen, indtil du hører en kliklyd. Skålens håndtag skal være i højre side af afbryderknappen.
3. Placer klingeadapteren lodret på drivakslen.
4. Sæt emulgeringsskiven godt fast på knivadapteren.
5. Drej emulgeringsskiven til den rigtige position, og læg derefter maden i processorskålen.
6. Sæt låget på skålen, drej det med uret, indtil du hører en kliklyd, så låget låses fast på skålen.
7. Placer en skubber i indføringsskakten.



Se følgende tabel for fødevareremængden pr. portion for at bruge emulgeringsskive, du kan bruge emulgeringsskive til at lave flødebudning og bearnaisesauce.

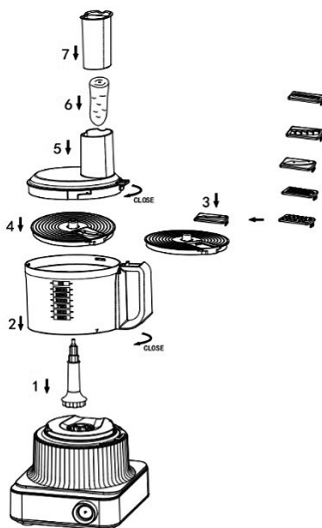
Forarbejdet mad	Måling pr. batch	Arbejdstid
Æg	3-6 stk.	30~70 sek.
creme	125~350 ml	20 sek.

**Bemærk:**

- Brug ikke en emulgatorskive til at ælte dejen eller piske smørret.

## BØLGET BLAD / GROFT SKÆREBLAD / FINT SKÆREBLAD / FINT RIVEBLAD / RIVEBLAD / POMMES FRITES-BLAD (9/10/11/12/13/14)

1. Placer apparatet på et fladt og tørt bord, og placer drivakslen lodret på motorbasen.
2. Placer processorskålen på drivakslen, og drej den med uret for at fastgøre den på motorbasen, indtil du hører en kliklyd. Skålens håndtag skal være i højre side af afbryderknappen.
3. Monter klingskiven på drivakslen med en passende klinge efter behov.
4. Sæt låget på skålen, drej det med uret, indtil du hører en kliklyd, så låget låses på skålen. Læg maden i foderskakten.
5. Brug skubberen til at skubbe maden ned til forarbejdning.



### Noter:

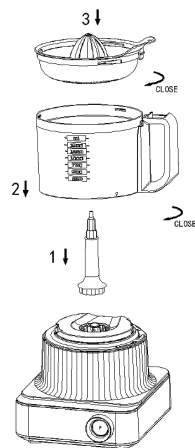
- Vælg kniv efter maden og den ønskede form på maden.
- Skub maden langsomt ned, når du fodrer.
- Sørg for at skære maden i mindre stykker, så den passer i foderskaktens diameter.
- Bliv ved med at fodre maden gradvist for at opnå bedre resultater. Vælg lavere hastighed, når du hakker blød mad. Hvis der skal skæres store mængder mad, skal du skære det i flere omgange, afhængigt af madens type.
- Knivene er meget skarpe, så vær forsigtig, når du samler, adskiller, rengør og opbevarer dem.

## CITRUSPRESSER (19 / 20)

1. Placer apparatet på et fladt og tørt bord, og placer drivakslen lodret på motorbasen.
2. Placer processorskålen på drivakslen, og drej den med uret for at fastgøre den på motorbasen, indtil du hører en kliklyd. Skålens håndtag skal være i højre side af afbryderknappen.
3. Placer citruspresseren på drivakslen inde i processorskålen.

Citruspresseren kan bruges til at presse appelsinjuice. Skær appelsinen i halve, læg den på saftpressens filter og hold den i hånden, appelsinsaffilteret roterer for at presse saften.

**Bemærk:** Saml citruspresseren som vist i figuren ovenfor. Sørg for at bruge den laveste hastighed til juiceprocessen.





## TIPS OG ANBEFALINGER

- Det anbefales at vælge pulsfunctioen 2-3 gange til forblending af fødevaringredienserne inden brug.
- 1500ML er maks. mængde for et parti.
- Sørg for, at basen er installeret korrekt før brug.
- Målebægeret kan bruges til at tilsætte ingredienser under arbejdet.
- Brug ikke blenderfunktionen i mere end 1 minut. Når du har brugt den i 1 minut, skal du lade den køle af i 3 minutter, før du bruger den næste gang.

## HVORDAN MAN SKILLER DEM AD

1. Fjern skubberen. Drej dækslet mod uret, løft og fjern det.
2. Løft tilbehøret fra drivakslen.
3. Drej processorskålen mod uret for at løsne den fra motorbasen. Løft den, og fjern den.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

1. Tag netledningen ud af stikkontakten for at beskytte mod elektrisk stød under rengøring af maskinen. Sænk ikke motorbasen og netledningen ned i vand.
2. Alt aftageligt tilbehør kan rengøres i vand, undtagen motorbasen. Tør de våde dele efter rengøring. Alt det aftagelige tilbehør kan vaskes i opvaskemaskine.
3. For at lette rengøringen af blenderglasset kan du bruge lidt varmt vand og rengøringsmiddel i blenderglasset og lade det stå i et stykke tid.
4. Placer altid maskinen på et tørt sted med luftcirkulation.
5. Brug ikke hårde (faste) rengøringsmidler for at undgå ridser på produktet.
6. Brug ikke apparatet i mere end 3 minutter ad gangen til hakke- og skærefunctioer, og brug det ikke i mere end 1 minut til blenderfunktionen. Hvis du bruger apparatet i mere end 5 minutter, kan det udløse overophedning af motoren. Brug ikke apparatet for længe for at undgå skader på det.
7. Hvis operationen ikke er afsluttet inden for 2 minutter, skal du slukke for maskinen og lade den køle af i 1 minut før næste operation. Hvis maskinen skal bruges mere end 5 gange, skal den afkøles i 30-60 minutter til stuetemperatur.
8. **SÆNK IKKE MOTORBASEN NED I VAND.**

## FEJLFINDING

Problem	Løsning
Maskinen virker ikke.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sørg for at samle korrekt. Vær opmærksom på låse- og oplåsningsretningen, pilene og mærkerne på låget og basen.</li><li>2. Der er dobbelte sikkerhedslåse på låget og bunden. Sørg for, at sikkerhedslåsene er aktiveret.</li><li>3. Forsøg ALDRIG at installere skålen (blenderen) med håndtaget til venstre. Den kan ikke installeres. Installer venligst skålen med håndtaget til højre.</li><li>4. Skålen og låget skal låses godt fast for at aktivere sikkerhedslåsesystemet. På et nyt apparat kan det være lidt svært at låse skålen i starten. Sørg for, at håndtaget vender mod højre side og er i en 90-graders vinkel mod fronten.</li><li>5. Sørg for, at strømstikket er sat korrekt i.</li></ol> <p>Kontrollér, at strømforsyningen ikke er udløst eller afbrudt.</p>

## FEJLFINDING

Problem	Løsning
Maskinen holder pludselig op med at køre.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Processorskålen kan løsne sig under kraftig behandling. Sæt skålen og låget på plads igen.</li> <li>2. Der er en funktion til beskyttelse mod overophedning i apparatet. Brug af apparatet i længere tid reducerer foodprocessorsens levetid og udløser overophedningsbeskyttelsen. Den anbefalede tid for brug af apparatet med foodprocessorskålen er 3 minutter pr. cirkel. <b>Bemærk:</b> Brug af blenderfunktionen er 1 minut pr. cirkel). Når du er færdig med en arbejds-cirkel, skal du slukke for apparatet og lade det køle af i 3 minutter før næste runde.</li> <li>3. Hvis overophedningsbeskyttelsen allerede er blevet udløst, skal du køle apparatet ned i 30-60 minutter og sætte stikket i igen for at bruge det.</li> </ol>
Maskinen ryster voldsomt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Indsæt venligst en mindre mængde mad.</li> <li>2. Skær maden ud i mindre stykker, og læg den jævnt i skålen.</li> <li>3. Monter knivene i henhold til instruktionerne. Knivene skal sidde godt fast.</li> <li>4. Placer apparatet på et fladt og glat sted.</li> </ol>
Maskinen blander ikke ordentligt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tilsæt altid vand eller mælk i blanderglasset.</li> <li>2. Tilsæt ikke hårde isterninger, der er større end 2 cm. Det anbefales ikke at tilsætte mere end 5 isterninger ad gangen.</li> </ol>
Maskinen kan ikke hakke perfekt.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Skær venligst maden i mindre stykker, hvis den er stor.</li> <li>2. Sæt hakkekniven og knivadapteren godt fast, før du lægger mad i skålen.</li> </ol>
Motoren kører, mens andre komponenter ikke kører.	Sørg for, at drivakslen er monteret korrekt.

## 1. **POMEMBNO:**

- **Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.**
- **Ta priročnik lahko prenesete z naše spletne strani [www.sogo.es](http://www.sogo.es).**
- **Ta navodila shranite za poznejšo uporabo.**

## 2. **Varnostna navodila za uporabnika**

GENERAL  
PRECAUTIONS

### **Splošni previdnostni ukrepi pri uporabi električne opreme**

- Naprave ne uporabljajte za druge namene, kot so opisani v tem priročniku.
- Naprave ne uporabljajte in ne shranjujte na prostem.
- Napravo vedno postavite na ravno in ravno površino.
- Enota se sme uporabljati le za predvidene namene. Za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe ali nepravilnega ravnanja, ne odgovarjamo. Zaradi napačne uporabe ali nepravilnega ravnanja lahko pride do težav v napravi in poškodb uporabnika.
- Ta naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu in podobnih aplikacijah.
- Pred priključitvijo naprave na električno omrežje se prepričajte, da se napetost, navedena na ploščici, ujema z omrežno napetostjo.
- Ko naprave ne uporabljate, vedno izvlecite vtič iz vtičnice. Vključenega aparata ne puščajte brez nadzora.
- Kadar napravo uporabljajo otroci ali v njihovi bližini, je potreben strog nadzor.
- Pred čiščenjem ali shranjevanjem naprave jo vedno izključite iz električnega omrežja in pustite, da se ohladi.
- Naprava tudi po izklopu ni popolnoma izključena iz vira napajanja. Če jo želite popolnoma odklopiti, jo izključite iz vtičnice.
- Naprave niso namenjene upravljanju z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom daljinskega upravljanja.



### **Omejitve uporabe za preprečevanje telesnih poškodb**

- Naprave ne postavljajte in ne uporabljajte v bližini vodnih virov.
- Naprave in njenega napajalnega kabla ne postavljajte in ne uporabljajte na vročih površinah (npr. ploščah štedilnika, pečici ali električnih gorilnikih) ali v njihovi bližini ali v odprtem ognju.
- Napajalnega kabla ne puščajte viseti na ostrih robovih in ga hranite stran od vročih predmetov in ognja. Napajalnega kabla ne ovijte okoli naprave in ga ne upogibajte.

- Nikoli ne uporabljajte dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča.
- Uporaba dodatne opreme, ki je ne priporoča ali prodaja proizvajalec naprave, lahko povzroči požar, električni udar ali poškodbe oseb.
- Če želite vtič izvleči iz stenskega stika, to storite na samem vtiču in ne z vlečenjem za kabel ali napravo.
- Da bi se izognili električnemu udaru, poskrbite, da bodo vaše roke suhe, preden priključite ali odklopite vtič.
- Naprave ne uporabljajte z mokrimi rokami, na vlažnih tleh ali v vlažnem okolju, saj obstaja nevarnost električnega udara.
- Naprave ali vtiča nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino. Če aparat pade v vodo, ga pred ponovno uporabo takoj izključite iz električnega omrežja in ga odnesite na popravilo k pooblaščenemu serviserju.
- Naprave ne uporabljajte, če je padla na tla, če ima vidne znake poškodb ali če pušča.
- Naprave ne uporabljajte, če je kabel ali vtič poškodovan. Če je kabel poškodovan, ga sme zamenjati le proizvajalec, njegov servisni zastopnik ali podobno usposobljene osebe, da bi se izognili nevarnosti.
- V primeru nepravilnega delovanja ali kakršne koli poškodbe aparata ga vrnite najbližjemu pooblaščenemu servisu, da ga pregleda, popravi ali nastavi.



### **Omejitve uporabe pri otrocih in starejših**

- Ta naprava ni namenjena za uporabo osebam (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali osebam brez izkušenj in znanja, razen če so bile ustrezno poučene o uporabi naprave in so pod popolnim nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost.
- Otroke je treba nadzorovati, da se ne igrajo z napravo.
- Napravo in kabel hranite zunaj dosega otrok.
- Otroci se z napravo ne smejo igrati.
- Otroci brez nadzora ne smejo čistiti in vzdrževati naprave.
- Otrokom ne dovolite uporabe naprave.
- Aparate lahko uporabljajo otroci, stari od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom ali z navodili o varni uporabi aparata in razumejo nevarnosti, ki so s tem povezane.



### **Navodila, ki jih je treba upoštevati pri uporabi naprave**

- Ta naprava ima varnostno stikalo, ki preprečuje delovanje, če

pribor ni varno nameščen.

- Ta naprava je opremljena z zaščitno napravo za primer delovanja pri visokih temperaturah. Če je temperatura previsoka, se naprava samodejno izklopi in ponovno začne delovati, ko se motor popolnoma ohladi (po približno 30-60 minutah).
- **Opomba:** Naprave ne uporabljajte neprekinjeno več kot 3 minute. Če ga uporabljate več kot 5 minut, se lahko sproži zaščita motorja pred pregrevanjem, kar lahko povzroči poškodbe aparata.
- **Pozor:** Če postopek ni končan v 3 minutah, izklopite stroj in ga pred naslednjim postopkom 1 minuto hladite. Če je potrebnih več kot 5 krogov, stroj 30-60 minut ohlajajte na sobno temperaturo. To lahko podaljša življenjsko dobo aparata.
- Temperatura dostopnih površin je lahko med delovanjem naprave visoka.
- Zaradi zaščite pred nevarnostjo električnega udara, požara ali telesnih poškodb ne potaplajte napajalnega kabla, vtiča ali podstavka motorja v vodo ali kakršno koli tekočino.
- Podstavka motorja ne potaplajte v vodo in ga ne spirajte pod tekočo vodo.
- Hrane ne potiskajte s prsti ali drugimi predmeti (npr. noži), za hranjenje hrane vedno uporabljajte priloženi potisnik.
- Mešalnik vedno izklopite iz električnega omrežja, kadar je brez nadzora, in pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Bodite previdni, če v kuhinjski robot ali mešalnik nalijete vročo tekočino, saj jo lahko zaradi nenadne pare izstreli iz naprave.
- **OPOZORILO: Rezila so zelo ostr!**
- Med delovanjem se izogibajte stiku s premikajočimi se deli naprave.
- Pred menjavo dodatkov ali približanjem premičnim delom med uporabo napravo izklopite in izklopite iz električnega omrežja.
- Pri ravnanju z ostrimi rezili, praznjenju posode in čiščenju je treba biti previden.
- Naprave ne priključite na električno omrežje, dokler ni v celoti sestavljena, in jo pred razstavljanjem ali ravnanjem z rezilom vedno izklopite.
- Med mešanjem ne puščajte rok in pribora v posodi, da zmanjšate nevarnost hudih poškodb oseb ali poškodb mešalnika. Uporablja se lahko strgalo, vendar se sme uporabljati le, ko mešalnik ne deluje.
- Enota je opremljena z varnostno funkcijo. Enota se lahko vklopi le, če je vsa dodatna oprema pravilno nameščena.
- **OPOZORILO:** Naprave ne uporabljajte, če je prazna.
- **OPOZORILO:** V kozarec ne vstavljajte vročih sestavin. Pred pripravo hrane počakajte nekaj minut, da se hrana ohladi.
- **POZOR:** Preden zaužijete ali postrežete z zmiksano hrano, vedno preverite, ali so sestavine morda premalo zmešane.

- Da bi se izognili preobremenitvi tokokroga pri uporabi tega izdelka, v istem električnem tokokrogu ne uporabljajte drugega visokozmogljivega izdelka.
- Temu izdelku je priložen kratek napajalni kabel. Podaljševalnik ni priporočljiv za uporabo s tem izdelkom, če pa ga je treba uporabiti:
  - Označena električna nazivnost kabla mora biti vsaj tako velika kot električna nazivnost izdelka.
  - Podaljševalni kabel namestite tako, da ne visi na mestu, kjer bi se lahko spotaknili ali ga nenamerno potegnili.
  - Namestitev zaščite pred konicami bo zagotovila dodatno zaščito z nazivnim sprožilnim tokom največ 30 Ma v hišni inštalaciji. Posvetujte se z električarjem, ki bo namestil napravo.
  - Za delovanje naprave vedno uporabljajte zanesljivo ozemljeno napajanje.

## **ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE:**

Za podrobnosti o čiščenju površin, ki pridejo v stik s hrano, glejte poglavje o čiščenju in vzdrževanju.

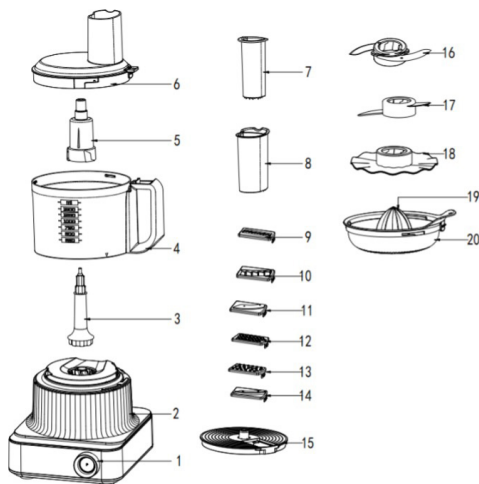
### 3. TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Napetost	Frekvenca	Napajanje
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

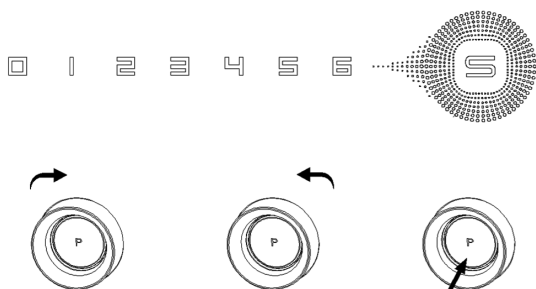
### 4. DELI OPIS

#### Del

1. Switch gumb
2. Motorna baza
3. Driving gred
4. Procesorska posoda
5. Adapter za rezila
6. Pokrov sklede
7. Majhen potisnik
8. Velik potisnik
9. Valovito rezilo
10. Rezilo za cvrtje
11. Rezilo za fino rezanje
12. Fine rezilo za drobljenje
13. Rezilo rešetke
14. Rezilo za grobo rezanje
15. Podpora za disk
16. Chopping rezilo
17. Rezilo za gnetenje
18. Emulgirni disk
19. Citrus sokovnik stožec
20. Sokovnik za agrume



### 5. PLOŠČA ZA HITROST IN VRTLJIVI GUMB STIKALA



**Vrtljivi gumb:** ta enota je opremljena z vrtljivim gumbom. S pomočjo tega gumba lahko spreminjamo hitrosti in pulzno funkcijo.

V stanju pripravljenosti Led zaslon prikazuje 0 Hitrost. Hitrosti lahko spreminjamo od 1 do 6 po naših zahtevah. Hitrost 1 je najnižja, hitrost 6 pa najvišja. Z vrtenjem gumba v smeri urinega kazalca lahko spreminjamo hitrosti od 0 do 6, z vrtenjem v nasprotni smeri urinega kazalca pa se ustrezni indikator hitrosti na plošči preklopi s hitrosti 6-0.

Za uporabo funkcije "Pulse function" obrnite stikalo na 0, pritisnite tipko "P" in enota bo začela delovati v funkciji pulza. S pritiskom na isto tipko lahko prenehamo uporabljati pulzno funkcijo.

## 6. NAVODILA ZA UPORABO

### Kako uporabljati kuhinjski robot s pomočjo dodatkov:

#### REZILO ZA REZANJE

1. Napravo postavite na ravno in suho mizo, pogonsko gred pa postavite navpično na podstavek motorja.
2. Postavite posodo procesorja na pogonsko gred in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika. Ročaj posode mora biti na desni strani preklopnega gumba.
3. Adapter za rezilo namestite na pogonsko gred navpično.
4. Rezilo za seklanje trdno pritrdite v adapter za rezilo.
5. Rezilo za seklanje obrnite v pravi položaj, nato pa hrano položite v posodo.
6. Na posodo procesorja namestite pokrov in ga zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika, s čimer se pokrov zaskoči na posodo.
7. V podajalni žleb vstavite potisnik.

V spodnji preglednici si oglejte količino hrane na serijo za uporabo rezil za seklanje, hitrost izberite glede na trdoto hrane.

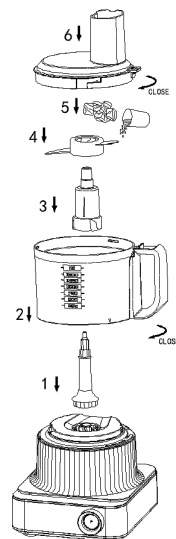
Predelana hrana	Merjenje na serijo	Delovni čas
Čokolada	≤100g	30-60 s
Sir	≤200g	30-60 s
Meso	≤500g	30-60 s
Čaj ali začimbe	50~100g	30-60 s
Sadje in zelenjava	100~300g	30-60 s
Čebula	≤500g	30-60 s

#### Opombe:

- Pred hranjenjem s hrano rezilo za seklanje vedno držite v posodi.
- Večkrat uporabite funkcijo PULSE, da se izognete prefinjenemu rezanju. Med rezanjem trdega sira ali čokolade ga ne uporabljajte predolgo. V nasprotnem primeru se ti materiali pregrejejo in začnejo topiti.
- Standardni čas seklanja je 30-60 sekund, hitrost pa lahko izberete glede na trdoto sestavine.

#### REZILO ZA GNETENJE (17)

1. Napravo postavite na ravno in suho mizo, pogonsko gred pa postavite na podstavek motorja navpično.
2. Postavite posodo procesorja na pogonsko gred in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika. Ročaj posode mora biti na desni strani preklopnega gumba.
3. Adapter rezila namestite na pogonsko gred navpično.
4. Trdno pritrdite rezilo za gnetenje na adapter za rezilo.
5. Obrnite rezilo za gnetenje v pravi položaj, nato pa živila položite v posodo procesorja.
6. Na posodo namestite pokrov in ga obračajte v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika, s čimer se pokrov zaskoči na posodo.
7. V podajalni žleb vstavite potisnik.





V spodnji preglednici so navedene količine sestavin na serijo za postopek gnetenja. Ne pozabite, da je priporočena hitrost gnetenja testa od 4 do 6. Za tekoče sestavine, kot so jajca za mešanje in mlečni napitek, uporabite hitrost od 1 do 3.

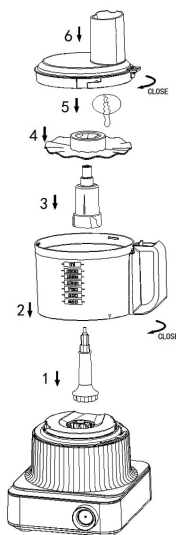
Predelana hrana	Merjenje na serijo	Delovni čas
Moka in mehki sir	≤300g	10-30 s
Jajca	≤5 kosov	10-30 s

#### Opombe:

- Pred hranjenjem s hrano imejte gnetilno rezilo vedno v posodi.
- Pri gnetenju testa je razmerje med moko in vodo 1:0,6, torej 100 g moke in 60 g vode.
- Hitrost od 4 do 6 je namenjena gnetenju testa, hitrost od 1 do 3 pa mešanju jajčnega beljaka, pripravi mlečnega napitka ali obdelavi katere koli tekoče sestavine.
- Med gnetenjem testa upoštevajte spodaj navedene delovne standarde: Processor poganjajte 20 sekund, nato naredite premor za 2 minuti in ga ponovno zaženite za naslednjih 15 sekund, da zaključite en krog. Testo bo pripravljeno po 1 do 2 krogih. V primeru, da je čas priprave testa dolg, predlagamo uporabo visoke hitrosti. Pri uporabi nizke hitrosti bo testo bolj lepljivo in lahko povzroči nepravilno delovanje aparata.

#### EMULGATORSKI DISK (18) (glejte spodnjo risbo sklopa)

1. Napravo postavite na ravno in suho mizo, pogonsko gred pa postavite na podstavek motorja navpično.
2. Postavite posodo procesorja na pogonsko gred in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika. Ročaj posode mora biti na desni strani preklopnega gumba.
3. Adapter rezila namestite na pogonsko gred navpično.
4. Trdno pritrdite disk za emulgiranje na adapter za rezilo.
5. Obrnite disk za emulgiranje v pravi položaj, nato pa živila vstavite v posodo procesorja.
6. Na posodo namestite pokrov in ga obračajte v smeri urinega kazalca, dokler ne zaslišite klika, s čimer se pokrov zaskoči na posodo.
7. V podajalni žleb vstavite potisnik.



V spodnji preglednici si oglejte prostornino živila na serijo za uporabo diska za emulgiranje, disk za emulgiranje lahko uporabite za pripravo kremnega pudinga in omake bearnaise.

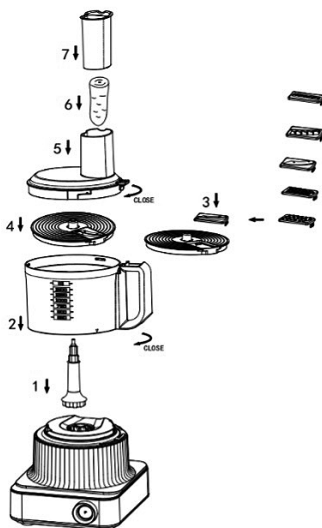
Predelana hrana	Merjenje na serijo	delovni čas
Jajca	3-6 kosov	30 ~ 70 s
smetana	125 ~ 350 ml	20 sec

#### Opomba:

- Za gnetenje testa ali stepanje masla ne uporabljajte diska za emulgiranje.

**VALOVITO REZILO / REZILO ZA GROBO REZANJE / REZILO ZA FINO REZANJE / REZILO ZA FINO DROBLJENJE / REZILO ZA STRGANJE / REZILO ZA KROMPIRČEK (9/10/11/12/13/14)**

1. Napravo postavite na ravno in suho mizo, pogonsko gred pa postavite na podstavek motorja navpično.
2. Postavite posodo procesorja na pogonsko gred in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika. Ročaj posode mora biti na desni strani preklopnega gumba.
3. Namestite rezilno ploščo na pogonsko gred z ustreznim rezilom glede na zahteve.
4. Na posodo namestite pokrov in ga obračajte v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika, s čimer se pokrov zaskoči na posodo. Hrano vstavite v žleb za hranjenje.
5. S potisnikom potisnite živilo navzdol za obdelavo.



**Opombe:**

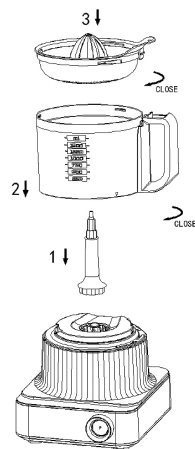
- Izberite rezilo glede na živilo in želeno obliko živila.
- Med hranjenjem hrano počasi potisnite navzdol.
- Hrano razrežite na manjše koščke, da se bodo prilegali premeru žleba za hranjenje.
- Za boljše rezultate hrano hranite postopoma. Pri seklanju mehke hrane izberite nižjo hitrost. Če je treba razrezati veliko količino hrane, jo razrežite v več serijah, odvisno od vrste hrane.
- Rezila so zelo ostrá, zato bodite previdni pri sestavljanju, razstavljanju, čiščenju in shranjevanju.

**SOKOVNIK ZA AGRUME (19 / 20)**

1. Napravo postavite na ravno in suho mizo, pogonsko gred pa postavite na podstavek motorja navpično.
2. Postavite posodo procesorja na pogonsko gred in jo zavrtite v smeri urinega kazalca, da se trdno pritrdi na podstavek motorja, dokler ne zaslišite klika. Ročaj posode mora biti na desni strani preklopnega gumba.
3. Sokovnik za agrume postavite na pogonsko gred znotraj posode procesorja.

S sokovnikom za citrusne lahko stisnete pomarančni sok. Pomarančo prerežite na pol, jo položite na filter sokovnika in jo držite z roko, filter za pomarančni sok se vrti, da se iz nje iztisne sok.

**Opomba:** Sokovnik za agrume sestavite, kot je prikazano na zgornji sliki. Pri postopku sočenja soka uporabljajte nižjo hitrost.



## NASVETI IN PRIPOROČILA

- Priporočljivo je, da pred začetkom delovanja 2-3-krat izberete pulzno funkcijo za predhodno mešanje živilskih sestavin.
- 1500ML je največja količina za eno serijo.
- Pred začetkom delovanja se prepričajte, da je podstavek pravilno nameščen.
- Za dodajanje sestavin med delovanjem lahko uporabite merilno skodelico.
- Mešalnika ne uporabljajte več kot 1 minuto. Po 1 minuti delovanja pustite, da se pred naslednjim delovanjem ohladi za 3 minute.

## KAKO RAZSTAVITI

1. Odstranite potisnik. Zavrtite pokrov v nasprotni smeri urinega kazalca, ga dvignite in odstranite.
2. Dvignite dodatno opremo s pogonske gredi.
3. Posodo procesorja obrnite v nasprotni smeri urinega kazalca, da jo odklenete s podstavka motorja. Dvignite jo in jo odstranite.

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

1. Med čiščenjem stroja izključite napajalni kabel, da se zaščitite pred električnim udarom. Podstavka motorja in napajalnega kabla ne potaplajte v vodo.
2. Vso odstranljivo dodatno opremo, razen podstavka motorja, lahko očistite v vodi. Po čiščenju mokre dele posušite. Vse odstranljive dodatke lahko pomivate v pomivalnem stroju.
3. Za lažje čiščenje lahko med čiščenjem posode mešalnika uporabite nekaj tople vode in detergenta ter jo pustite nekaj časa stati.
4. Stroj vedno postavite na suho mesto s kroženjem zraka.
5. Ne uporabljajte trdega (trdega) detergenta, da se izdelek ne bi opraskal.
6. Pri funkcijah sekkanja in rezanja naprave ne uporabljajte več kot 3 minute naenkrat, pri funkciji mešalnika pa ne več kot 1 minuto. Če aparat uporabljate več kot 5 minut, lahko pride do pregrevanja motorja. Naprave ne uporabljajte predolgo, da se ne poškoduje.
7. Če se postopek ne zaključi v 2 minutah, izklopite stroj in ga pred naslednjim postopkom pustite 1 minuto, da se ohladi. Če morate stroj uporabiti več kot 5-krat, ga 30-60 minut hladite na sobno temperaturo.
8. **NE POTAPLJAJTE PODSTAVKA MOTORJA V VODO.**

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Rešitev
Naprava ne deluje.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Prepričajte se, da ste ga pravilno sestavili. Bodite pozorni na smer zaklepanja in odklepanja, puščice in oznake na pokrovu in podstavku.</li><li>2. Na pokrovu in podstavku so dvojne varnostne ključavnice. Prepričajte se, da sta varnostni ključavnici aktivirani.</li><li>3. NIKOLI ne poskušajte namestiti posode (mešalnika) z ročajem na levi strani. Ne morete je namestiti. Posodo namestite z ročajem na desni strani.</li><li>4. Posodo in pokrov je treba trdno zakleniti, da se aktivira sistem varnostnega zaklepanja. Pri novem aparatu je morda nekoliko težje zakleniti skledo pri zagonu. Prepričajte se, da je ročaj obrnjen na desno stran in da je pod kotom 90 stopinj obrnjen naprej.</li><li>5. Prepričajte se, da je vtič pravilno priključen. Preverite, ali ni prišlo do prekinitve ali prekinitve napajanja.</li></ol>

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

Problem	Rešitev
Stroj nenadoma preneha delovati.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Med intenzivno obdelavo se lahko skleda procesorja zrahlja. Ponovno namestite posodo in pokrov.</li> <li>2. Naprava ima funkcijo zaščite pred pregrevanjem. Daljša uporaba aparata skrajša življenjsko dobo kuhinjskega robota in sproži zaščito pred pregrevanjem. Priporočeni čas uporabe aparata s posodo za kuhinjski robot je 3 minute na krog. <b>(Opomba: uporaba funkcije mešalnika traja 1 minuto na krog)</b>. Po končanem enem delovnem krogu izklopite aparat in ga pred naslednjim krogom pustite 3 minute, da se ohladi.</li> <li>3. Če se je zaščita pred pregrevanjem že sprožila, ohladite aparat za 30-60 minut in ga ponovno priključite ter ga uporabite.</li> </ol>
Stroj se močno strese.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prosimo, vstavite manjšo količino hrane.</li> <li>2. Hrano razrežite na manjše kose in jo enakomerno položite v skledo.</li> <li>3. Lopatice namestite v skladu z navodili. Rezila morajo biti trdno nameščena.</li> <li>4. Napravo postavite na ravno in gladko mesto.</li> </ol>
Stroj ne meša pravilno.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. V posodo mešalnika vedno dodajte vodo ali mleko.</li> <li>2. Ne dodajajte trdih ledenih kock, večjih od 2 cm. priporočljivo je, da ne dodajate več kot 5 ledenih kock naenkrat.</li> </ol>
Stroj ne more popolno sesekljati.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Če je hrana velika, jo razrežite na manjše kose.</li> <li>2. Preden hrano vstavite v posodo, trdno namestite rezilo za sekljanje in adapter za rezilo.</li> </ol>
Motor deluje, medtem ko druge komponente ne delujejo.	Prepričajte se, da je pogonska gred pravilno nameščena.

## 1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitate knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

## 2. Sigurnosne upute za korisnika

### GENERAL PRECAUTIONS

## Opće mjere opreza tijekom uporabe električne opreme

- Nemojte koristiti uređaj u bilo koje druge svrhe osim onih koje su opisane u ovom priručniku.
- Nemojte koristiti niti držati uređaj na otvorenom.
- Aparat uvijek postavite na ravnu i ravnu površinu.
- Uređaj se smije koristiti samo za predviđene svrhe. Ne preuzima se odgovornost za štete nastale nepravilnom uporabom ili pogrešnim rukovanjem. Zloupotreba ili neprikladno rukovanje može uzrokovati probleme u uređaju i uzrokovati ozljede korisnika.
- Ovaj uređaj je namijenjen za korištenje u kućanstvu i slične primjene.
- Uvjerite se da napon naveden na natpisnoj pločici odgovara naponu mreže prije uključivanja uređaja.
- Uvijek izvucite utikač iz utičnice kada se uređaj ne koristi. Ne ostavljajte uključeni uređaj bez nadzora.
- Potreban je strogi nadzor kada bilo koji uređaj koriste djeca ili su u blizini djece.
- Prije čišćenja ili spremanja uređaja, uvijek ga isključite iz struje i pustite da se ohladi.
- Uređaj nije potpuno isključen iz izvora napajanja, čak ni nakon što je isključen. Kako biste ga potpuno odspojili, isključite ga iz mrežnog utikača.
- Uređaji nisu namijenjeni za upravljanje pomoću vanjskog timera ili zasebnog sustava daljinskog upravljanja.



## Ograničenja uporabe kako bi se izbjegle ozljede

- Nemojte postavljati niti koristiti ovaj uređaj u blizini izvora vode.
- Nemojte postavljati niti koristiti uređaj i njegov kabel za napajanje na ili u blizini vrućih površina (npr. ploče za kuhanje, pećnice ili električni plamenici) ili otvorenog plamena.
- Ne ostavljajte kabel za napajanje da visi s oštih rubova i držite ga dalje od vrućih predmeta i plamena. Ne motajte kabel oko uređaja i ne savijajte ga.
- Nikada nemojte koristiti pribor koji nije preporučio proizvođač.

- Korištenje pribora koji nije preporučen ili prodan od strane proizvođača uređaja može dovesti do požara, strujnog udara ili ozljeda osoba.
- Kada želite izvaditi utikač iz zidne utičnice, učinite to na samom utikaču, a ne povlačenjem kabela ili samog uređaja.
- Kako biste izbjegli strujni udar, provjerite jesu li vam ruke suhe prije uključivanja ili isključivanja iz utičnice.
- Nemojte koristiti uređaj s mokrim rukama, na vlažnim podovima ili u vlažnoj atmosferi, postoji opasnost od strujnog udara.
- Nikada ne uranjajte uređaj ili priključak u vodu ili bilo koju drugu tekućinu. U slučaju da uređaj padne u vodu, odmah ga isključite iz električne mreže i odnesite ga u ovlaštenu servis na popravak prije ponovne uporabe.
- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod, ako su vidljivi znakovi oštećenja ili ako curi.
- Nemojte koristiti uređaj ako je kabel ili utikač oštećen. U slučaju da je kabel oštećen, mora ga zamijeniti samo proizvođač, njegov serviser ili slično kvalificirana osoba kako bi se izbjegla opasnost.
- U slučaju kvara uređaja ili ako je na bilo koji način oštećen, vratite uređaj u najbliži ovlaštenu servis na pregled, popravak ili podešavanje.



### **Ograničenja uporabe kod djece i starijih osoba**

- Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje od strane osoba (uključujući djecu) sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili bez iskustva i znanja, osim ako su propisno upućeni u korištenje uređaja i ako su pod punim nadzorom osobe odgovorne za njihov sigurnost.
- Djecu treba nadzirati kako se ne bi igrala s uređajem.
- Držite uređaj i njegov kabel izvan dohvata djece.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.
- Ne dopustite djeci da koriste uređaj.
- Aparat mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili su dobili upute u vezi s korištenjem uređaja na siguran način i razumiju uključene opasnosti.



### **Upute kojih se morate pridržavati prilikom korištenja uređaja**

- Ovaj uređaj uključuje sigurnosnu sklopku koja sprječava rad ako

dodaci nisu sigurno postavljeni.

- Ovaj uređaj je dizajniran sa zaštitnim uređajem u slučaju rada na visokim temperaturama. Ako temperatura postane previsoka, jedinica će se automatski isključiti i nastaviti s radom kada se motor potpuno ohladi (nakon otprilike 30-60 minuta).

**Napomena:** Ne koristite uređaj duže od 3 minute neprekidno. Ako ga trebate koristiti dulje od 5 minuta, može se aktivirati zaštita od pregrijavanja motora, što može uzrokovati oštećenja uređaja.

- **Oprez:** Ako operacija nije dovršena unutar 3 minute, isključite stroj i ohladite ga 1 minutu prije sljedeće operacije. Ako je potrebno više od 5 krugova, ohladite stroj 30-60 minuta na sobnu temperaturu. To može produžiti životni vijek uređaja.
- Temperatura dostupnih površina može biti visoka dok uređaj radi.
- Kako biste se zaštitili od opasnosti od strujnog udara, požara ili ozljeda, nemojte uranjati kabel za napajanje, utikač ili bazu motora u vodu ili bilo koju tekućinu.
- Nemojte uranjati bazu motora u vodu niti je ispirati pod vodom iz slavine.
- Nemojte gurati hranu prstima ili drugim predmetima (poput noževa), uvijek koristite priloženi potiskivač za stavljanje hrane.
- Uvijek isključite blender iz električne mreže kada je ostavljen bez nadzora i prije sastavljanja, rastavljanja ili čišćenja.
- Budite oprezni ako ulijevate vruću tekućinu u multipraktik ili blender, jer može izbaciti iz uređaja zbog naglog kuhanja pare.
- **UPOZORENJE: Oštrice su vrlo oštre!**
- Izbjegavajte dodir s pokretnim dijelovima uređaja dok radi.
- Isključite uređaj i odspojite ga s mrežnog napajanja prije mijenjanja pribora ili približavanja pokretnim dijelovima koji se koriste.
- Morate biti oprezni pri rukovanju oštrim oštricama, pražnjenju posude i tijekom čišćenja.
- Ne spajajte uređaj na električnu mrežu dok nije u potpunosti sastavljen i uvijek ga isključite prije rastavljanja ili rukovanja oštricom.
- Držite ruke i pribor izvan spremnika tijekom miješanja kako biste smanjili rizik od teških ozljeda osoba ili oštećenja blendera. Strugač se može koristiti, ali mora se koristiti samo kada blender ne radi.
- Jedinica je opremljena sigurnosnom funkcijom. Jedinica se može uključiti samo ako su svi dodaci ispravno montirani.
- **OPREZ:** Nemojte koristiti jedinicu kada je prazna.
- **OPREZ:** Ne stavljajte vruće sastojke u staklenku. Prije pripreme hrane ostavite jelo da se ohladi nekoliko minuta.
- **OPREZ:** Prije nego što pojedete ili poslužite miješanu hranu, uvijek provjerite ima li sastojaka koji možda nisu pravilno

izmiješani.

- Kako biste izbjegli preopterećenje strujnog kruga pri korištenju ovog proizvoda, nemojte pokretati drugi proizvod visoke snage na istom električnom krugu.
- Uz ovaj proizvod dolazi kratki kabel za napajanje. Produžni kabel se ne preporučuje za korištenje s ovim proizvodom, ali ako se mora koristiti:
  - Označena električna vrijednost kabela mora biti barem jednaka onoj proizvoda.
  - Postavite produžni kabel tako da ne visi na mjestu gdje se može spotaknuti ili nenamjerno povući.
  - Ugradnja zaštite od šiljaka ponudit će dodatnu zaštitu s nazivnom strujom okidanja od najviše 30 Ma u kućnoj instalaciji. Obratite se svom električaru koji je instalirao.
  - Za rad uređaja uvijek koristite pouzdano uzemljeno napajanje.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Za detalje o tome kako očistiti površine koje dolaze u dodir s hranom, pogledajte odjeljak o čišćenju i održavanju.



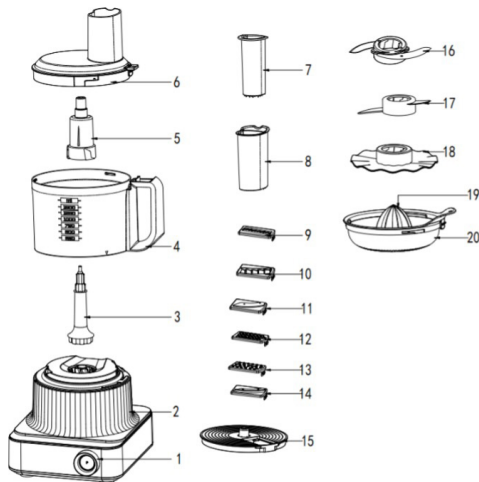
### 3. TEHNIČKE SPECIFIKACIJE

Napon	Frekvencija	Vlast
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

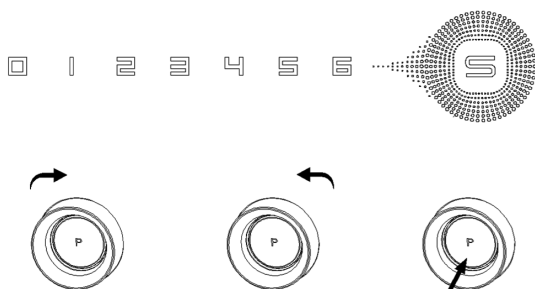
### 4. OPIS DIJELOVA

#### Dio

1. Gumb prekidača
2. Baza motora
3. Pogonsko vratilo
4. Zdjela procesora
5. Adapter za oštricu
6. Poklopac zdjele
7. Mali potiskivač
8. Veliki potiskivač
9. Valovita sječivo
10. Pomfrit sječivo
11. Fino rezanje sječivo
12. Fino usitnjavanje sječivo
13. Rešetkanje sječivo
14. Grubo rezanje na kriške sječivo
15. Podrška za disk
16. Oštrica za sjeckanje
17. Gnječenje sječivo
18. Disk za emulgiranje
19. Cijednjak za citruse
20. Sokovnik za citruse



### 5. PLOČA BRZINE I ZAKRETNI PREKIDAČ



**Okretni prekidač:** ova jedinica je opremljena okretnim prekidačem. Pomoću ovog gumba možemo mijenjati brzine i funkciju pulsa.

U stanju pripravnosti LED zaslon prikazuje 0 Brzina. Možemo mijenjati brzine od 1 do 6 prema našim zahtjevima. Brzina 1 je najniža, a brzina 6 najveća. Okretanjem gumba u smjeru kazaljke na satu možemo mijenjati brzine od 0 do 6, a okretanjem u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, odgovarajući indikator stupnja prijenosa na ploči prebacuje se sa brzine 6-0.

Kako biste koristili "Pulsnu funkciju" Okrenite prekidač na 0, pritisnite tipku "P" i jedinica će početi raditi na pulsnoj funkciji. Pritiskom na isti gumb možemo prestati koristiti pulsnu funkciju.

## 6. UPUTE ZA UPORABU

Kako koristiti procesor hrane uz pomoć dodataka:

### SJECKANJE B LADE

1. Postavite uređaj na ravan i suh stol, a pogonsku osovinu postavite okomito na bazu motora.
2. Postavite zdjelu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili na bazu motora dok ne čujete zvuk klika. Ručka posude mora biti na desnoj strani gumba prekidača.
3. Postavite adapter oštrice na pogonsku osovinu okomito.
4. Čvrsto pričvrstite oštricu za sjeckanje u adapter za oštricu.
5. Okrenite oštricu za sjeckanje u pravi položaj i zatim stavite hranu u zdjelu.
6. Postavite poklopac na zdjelu procesora, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete zvuk klika, poklopac se uklopi na zdjelu.
7. Postavite potiskivač u žlijeb za hranjenje.

Molimo pogledajte sljedeću tablicu za količinu hrane po seriji da biste koristili oštricu za sjeckanje, odaberite brzinu prema tvrdoći hrane.

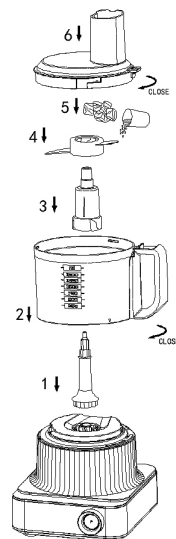
Prerađena hrana	Mjerenje po seriji	Radno vrijeme
Čokolada	≤100g	30-60 sek
Sir	≤200g	30-60 sek
Meso	≤500g	30-60 sek
Čaj ili začin	50~100g	30-60 sek
Voće i povrće	100~300g	30-60 sek
Luk	≤500g	30-60 sek

### Bilješke:

- Oštricu za sjeckanje uvijek držite u posudi prije hranjenja.
- Koristite funkciju PULSE nekoliko puta kako biste izbjegli prefino rezanje. Ne koristite ga predugo dok režete tvrdi sir ili čokoladu. Inače će se ti materijali pregrijati i početi topiti.
- Standardno vrijeme usitnjavanja je 30-60 sekundi, a odabir brzine može biti prema tvrdoći sastojka.

### ZA MIJEŠENJE (17)

1. Postavite uređaj na ravan i suh stol, a pogonsku osovinu postavite okomito na bazu motora.
2. Postavite zdjelu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili na bazu motora dok ne čujete zvuk klika. Ručka posude mora biti na desnoj strani gumba prekidača.
3. Postavite adapter oštrice na pogonsku osovinu okomito.
4. Čvrsto pričvrstite oštricu za miješenje na adapter oštrice.
5. Okrenite nož za miješanje u ispravan položaj i zatim stavite hranu u zdjelu procesora.
6. Stavite poklopac na zdjelu, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete škljocaj, poklopac se uklopi na zdjelu.
7. Postavite potiskivač u žlijeb za hranjenje.



Molimo pogledajte sljedeću tablicu za količinu sastojaka po šarži za postupak miješanja. Zapamtite da je preporučena brzina za miješenje tijesta 4 do 6. Za tekuće sastojke, kao što su miješanje jaja i milkshake, koristite brzinu 1 do 3.

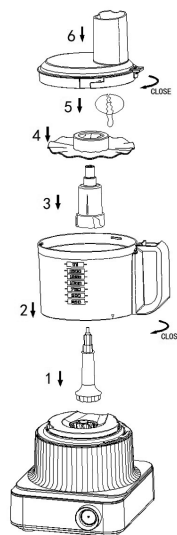
Prerađena hrana	Mjerenje po seriji	Radno vrijeme
Brašno i meki sir	≤300g	10-30 sek
jaja	≤5kom	10-30 sek

#### Bilješke:

- Oštricu za miješanje uvijek držite u zdjeli prije stavljanja hrane.
- Kod miješanja tijesta omjer brašna i vode je 1:0,6, odnosno 100g brašna i 60g vode.
- Brzina 4 do 6 je za miješenje tijesta, brzina 1 do 3 je za miješanje bjelanjaka, pripremu milk shakea ili obradu bilo kojeg tekućeg sastojka.
- Dok mijesite tijesto, pridržavajte se dolje navedenih radnih standarda:  
 Pustite procesor na 20 sekundi, zatim napravite pauzu od 2 minute. a zatim ponovno pokrenite sljedećih 15 sekundi kako biste završili jedan krug. Tijesto će biti gotovo nakon 1 do 2 kruga. Preporučuje se korištenje velike brzine u slučaju kada je priprema tijesta duga. Upotreba niske brzine učinit će tijesto ljepljivijim i može uzrokovati neispravan rad uređaja.

#### DISK ZA EMULGIRANJE (18) (Pogledajte donji crtež sklopa)

1. Postavite uređaj na ravan i suh stol, a pogonsku osovinu postavite okomito na bazu motora.
2. Postavite zdjelu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili na bazu motora dok ne čujete zvuk klika. Ručka posude mora biti na desnoj strani gumba prekidača.
3. Postavite adapter oštrice na pogonsku osovinu okomito.
4. Čvrsto pričvrstite disk za emulgiranje na adapter oštrice.
5. Okrenite disk za emulgiranje u ispravan položaj i zatim stavite hranu u zdjelu procesora.
6. Postavite poklopac na zdjelu, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete zvuk klika, poklopac se uklopi na zdjelu.
7. Postavite potiskivač u žlijeb za hranjenje.



Molimo pogledajte sljedeću tablicu za količinu hrane po seriji da biste koristili disk za emulgiranje, možete koristiti disk za emulgiranje za pripremu krem pudinga i bearnaise umaka.

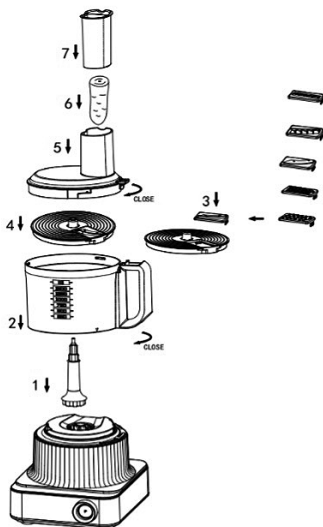
Prerađena hrana	Mjerenje po seriji	radno vrijeme
jaja	3-6kom	30~70 sek
krema	125~350 ml	20 sek

#### Napomena:

- nemojte koristiti disk za emulgiranje za miješenje tijesta ili tučenje maslaca.

**VALOVITA OŠTRICA / OŠTRICA ZA GRUBO REŽANJE / OŠTRICA ZA FINO REŽANJE / OŠTRICA ZA FINO SJECKANJE / OŠTRICA ZA RIBANJE / OŠTRICA ZA POMFRIT (9/10/11 /12/13/14 )**

1. Postavite uređaj na ravan i suh stol, a pogonsku osovinu postavite okomito na bazu motora.
2. Postavite zdjelu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili na bazu motora dok ne čujete zvuk klika. Ručka posude mora biti na desnoj strani gumba prekidača.
3. Postavite disk s noževima na pogonsku osovinu s odgovarajućom oštricom prema zahtjevu.
4. Postavite poklopac na zdjelu, okrenite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne čujete zvuk klika, poklopac se uklopi na zdjelu. Stavite hranu u žlijeb za hranjenje.
5. Koristite potiskivač da gurnete hranu prema dolje za obradu.



**Bilješke:**

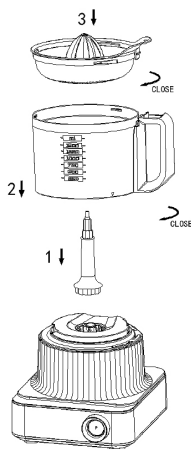
- Odaberite oštricu prema hrani i željenom obliku hrane.
- Tijekom hranjenja polako gurajte hranu prema dolje.
- Obavezno izrežite hranu na manje komade kako bi odgovarala promjeru otvora za hranjenje.
- Nastavite davati hranu postupno za bolje rezultate. Dok sjeckate meku hranu, odaberite manju brzinu. Ako treba rezati veću količinu hrane, režite je u nekoliko serija, ovisno o vrsti hrane.
- Oštrice su vrlo oštre, budite pažljivi prilikom sastavljanja, rastavljanja, čišćenja i skladištenja.

**SOKOVNIK ZA CITRUSE (19 / 20)**

1. Postavite uređaj na ravan i suh stol, a pogonsku osovinu postavite okomito na bazu motora.
2. Postavite zdjelu procesora na pogonsku osovinu i okrenite je u smjeru kazaljke na satu kako biste je čvrsto pričvrstili na bazu motora dok ne čujete zvuk klika. Ručka posude mora biti na desnoj strani gumba prekidača.
3. Postavite sokovnik za citruse na pogonsku osovinu unutar posude procesora.

Sokovnik za citruse može se koristiti za cijedenje soka od naranče. Prerežite naranču na pola, stavite je na filter sokovnika i držite je rukom, filter za sok od naranče se okreće za proces cijedenja.

**Napomena:** sastavite sokovnik za citruse kao što je prikazano na gornjoj slici. Pazite da koristite nižu brzinu za proces cijedenja.



## SAVJETI I PREPORUKE

- Preporuča se odabrati funkciju pulsiranja 2-3 puta za prethodno miješanje sastojaka hrane prije postupka.
- 1500 ml je maks. količina za jednu seriju.
- Provjerite je li baza pravilno postavljena prije operacije.
- Mjerna posuda se može koristiti za dodavanje sastojaka tijekom rada.
- Ne koristite funkciju blendera dulje od 1 minute. Nakon što je radio 1 minutu, ostavite da se ohladi 3 minute prije sljedećeg rada.

## KAKO RASTAVITI

1. Uklonite potiskivač. Okrenite poklopac u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, podignite ga i uklonite.
2. Podignite pribor s pogonske osovine.
3. Okrenite zdjelu procesora u smjeru suprotnom od kazaljke na satu kako biste je otključali od baze motora. Podignite ga i uklonite.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite kabel za napajanje kako biste se zaštitili od strujnog udara tijekom čišćenja stroja. Nemojte uranjati bazu motora i kabel za napajanje u vodu.
2. Svi uklonjivi dodaci mogu se čistiti u vodi osim baze motora. Osušite mokre dijelove nakon čišćenja. Svi odvojivi dodaci mogu se prati u perilici posuđa.
3. Za jednostavno čišćenje, dok čistite posudu blendera, možete upotrijebiti malo tople vode i deterdženta u posudi blendera i ostaviti neko vrijeme.
4. Stroj uvijek postavite na suho mjesto s cirkulacijom zraka.
5. Nemojte koristiti tvrdi (kruti) deterdžent kako biste izbjegli ogrebotine na proizvodu.
6. Ne koristite uređaj dulje od 3 minute neprekidno za funkcije sjeckanja i rezanja i nemojte ga koristiti duže od 1 minute za funkciju blendera. Korištenje ovog uređaja duže od 5 minuta može izazvati pregrijavanje motora. Nemojte predugo raditi s uređajem kako biste izbjegli oštećenja.
7. Ako radnja nije dovršena u roku od 2 minute, isključite stroj i ostavite da se ohladi 1 minutu prije sljedeće operacije. U slučaju da stroj treba koristiti više od 5 puta, ohladite ga 30-60 minuta na sobnu temperaturu.
8. **NEMOJTE URANITI BAZU MOTORA U VODU.**

## RIJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Otopina
Stroj ne radi.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Pazite da pravilno sastavite. Obratite pažnju na smjer zaključavanja i otključavanja, strelice i oznake na poklopcu i bazi.</li><li>2. Dvostruke sigurnosne brave nalaze se na poklopcu i bazi. Provjerite jesu li sigurnosne brave aktivirane.</li><li>3. NIKADA ne pokušavajte postaviti posudu (blender) s ručkom na lijevoj strani. Ne može se instalirati. Molimo postavite zdjelu s ručkom na desnoj strani.</li><li>4. Posuda i poklopac trebaju biti čvrsto zaključani kako bi se aktivirao sigurnosni sustav zaključavanja. Za novi uređaj može biti malo teško zaključati posudu na početku. Provjerite je li ručka okrenuta na desnu stranu i pod kutom od 90 stupnjeva prema naprijed.</li><li>5. Provjerite je li utikač ispravno uključen. Provjerite nije li napajanje isključeno ili prekinuto.</li></ol>

## RJEŠAVANJE PROBLEMA

Problem	Otopina
Stroj iznenada prestaje raditi.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zdjela procesora može se olabaviti tijekom snažne obrade. Ponovno postavite posudu i poklopac.</li> <li>2. Uređaj ima funkciju zaštite od pregrijavanja. Korištenje uređaja dulje vrijeme smanjuje životni vijek procesora hrane i aktivira zaštitu od pregrijavanja. Preporučeno vrijeme korištenja uređaja s posudom multipraktika je 3 minute po krugu. (<b>Napomena:</b> korištenje funkcije blendera je 1 minuta po krugu). Nakon završetka jednog radnog kruga isključite uređaj i ostavite ga da se ohladi 3 minute prije sljedeće runde.</li> <li>3. Ako je zaštita od pregrijavanja već aktivirana, ohladite uređaj 30-60 minuta i ponovno ga uključite u struju da biste ga mogli koristiti.</li> </ol>
Stroj se snažno tresе.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ubacite manju količinu hrane.</li> <li>2. Narežite hranu na manje komade i ravnomjerno je stavite u zdjelu.</li> <li>3. Ugradite oštrice prema uputama. Oštrice moraju biti čvrsto postavljene.</li> <li>4. Postavite uređaj na ravno i glatko mjesto.</li> </ol>
Stroj ne blenda pravilno.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Uvijek dodajte vodu ili mlijeko u posudu blendera.</li> <li>2. Nemojte dodavati tvrde kockice leda veće od 2 cm. preporuča se ne dodavati više od 5 kockica leda odjednom.</li> </ol>
Stroj ne može savršeno usitniti.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Narežite hranu na manje komade ako je hrana velika.</li> <li>2. Čvrsto postavite oštricu sjeckalice i adapter oštrice prije stavljanja hrane u zdjelu.</li> </ol>
Motor radi, dok ostale komponente ne rade.	Provjerite je li pogonsko vratilo pravilno instalirano.

## 1. WAŻNE:

- Przed użyciem należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.
- Niniejszą instrukcję można pobrać z naszej strony internetowej [www.sogo.es](http://www.sogo.es).
- Zachowaj te instrukcje do wykorzystania w przyszłości.

## 2. Instrukcje bezpieczeństwa dla użytkownika

GENERAL  
PRECAUTIONS

### Ogólne środki ostrożności podczas korzystania z urządzeń elektrycznych

- Nie używaj urządzenia do celów innych niż opisane w niniejszej instrukcji.
- Nie używaj ani nie przechowuj urządzenia na zewnątrz.
- Zawsze umieszczaj urządzenie na płaskiej i równej powierzchni.
- Urządzenie może być używane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub nieprawidłowej obsługi. Nieprawidłowe użytkowanie lub niewłaściwa obsługa mogą spowodować problemy z urządzeniem i obrażenia użytkownika.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań.
- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Gdy urządzenie nie jest używane, należy zawsze wyjmować wtyczkę z gniazda zasilania. Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu, konieczny jest ścisły nadzór.
- Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy zawsze odłączyć je od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Urządzenie nie jest całkowicie odłączone od źródła zasilania, nawet po jego wyłączeniu. Aby całkowicie odłączyć urządzenie, należy odłączyć je od wtyczki zasilania.
- Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.



### Ograniczenia użytkowania w celu uniknięcia obrażeń ciała

- Nie umieszczaj ani nie używaj tego urządzenia w pobliżu źródeł wody.

- Nie należy umieszczać urządzenia ani jego przewodu zasilającego na gorących powierzchniach (np. płytach kuchennych, piekarnikach lub palnikach elektrycznych) ani w ich pobliżu, ani też w pobliżu otwartego ognia.
- Nie pozostawiaj przewodu zasilającego zwisającego z ostrych krawędzi i trzymaj go z dala od gorących przedmiotów i płomieni. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia i nie zginać go.
- Nigdy nie używaj akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta.
- Korzystanie z akcesoriów niezalecanych lub sprzedawanych przez producenta urządzenia może spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym lub obrażenia ciała.
- Jeśli chcesz wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego, zrób to przy samej wtyczce, a nie ciągnąc za kabel lub samo urządzenie.
- Aby uniknąć porażenia prądem, przed podłączeniem lub odłączeniem urządzenia należy upewnić się, że ręce są suche.
- Nie używaj urządzenia mokrymi rękami, na wilgotnej podłodze lub w wilgotnej atmosferze, ponieważ grozi to porażeniem prądem elektrycznym.



### **Ograniczenia dotyczące stosowania u dzieci i osób starszych**

- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostały one odpowiednio poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia i są w pełni nadzorowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Nie zezwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia.
- Urządzenia mogą być używane przez dzieci w wieku od 8 lat i starsze oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym zagrożenia.





## Instrukcje, których należy przestrzegać podczas korzystania z urządzenia

- To urządzenie jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega jego uruchomieniu, jeśli akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- To urządzenie jest wyposażone w urządzenie zabezpieczające na wypadek pracy w wysokich temperaturach. Jeśli temperatura stanie się zbyt wysoka, urządzenie wyłączy się automatycznie i wznowi pracę po całkowitym ostygnięciu silnika (po około 30-60 minutach).

**Uwaga:** Nie używaj urządzenia dłużej niż 3 minuty bez przerwy. Używanie urządzenia przez ponad 5 minut może spowodować zadziałanie zabezpieczenia przed przegrzaniem silnika, co może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

- **Przeostroga:** Jeśli operacja nie zostanie zakończona w ciągu 3 minut, wyłącz urządzenie i schładzaj je przez 1 minutę przed kolejną operacją. Jeśli wymagane jest więcej niż 5 operacji, należy schłodzić urządzenie przez 30-60 minut do temperatury pokojowej. Może to wydłużyć żywotność urządzenia.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub obrażeń ciała, nie wolno zanurzać przewodu zasilającego, wtyczki ani podstawy silnika w wodzie lub jakiegokolwiek cieczy.
- Nie zanurzać podstawy silnika w wodzie ani nie płucać jej pod wodą z kranu.
- Nie należy popychać żywności palcami ani innymi przedmiotami (takimi jak noże). Do podawania żywności należy zawsze używać dołączonego popychacza.
- Zawsze odłączaj blender od zasilania, gdy jest pozostawiony bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Należy zachować ostrożność w przypadku wiania gorącego płynu do robota kuchennego lub blendera, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego zaparowania.
- **OSTRZEŻENIE:** Ostrza są bardzo ostre!
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia podczas jego działania.
- Przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem ruchomych części do urządzenia należy je wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami, opróżniania miski i czyszczenia.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci elektrycznej, dopóki nie zostanie ono całkowicie zmontowane i zawsze odłączaj urządzenie przed demontażem lub manipulowaniem ostrzem.
- Podczas miksowania należy trzymać ręce i przybory z dala od pojemnika, aby zmniejszyć ryzyko poważnych obrażeń ciała lub

uszkodzenia blendera. Można używać skrobaka, ale tylko wtedy, gdy blender nie pracuje.

- Urządzenie jest wyposażone w funkcję bezpieczeństwa. Urządzenie można włączyć tylko wtedy, gdy wszystkie akcesoria są prawidłowo zamontowane.
- **PRZESTROGA:** Nie używaj pustego urządzenia.
- **UWAGA:** Nie wkładać gorących składników do słoika. Przed przygotowaniem żywności należy odczekać kilka minut, aż ostygnie.
- **PRZESTROGA:** Przed spożyciem lub podaniem zblendowanej żywności należy zawsze sprawdzić, czy składniki nie zostały odpowiednio zblendowane.
- Aby uniknąć przeciążenia obwodu podczas korzystania z tego produktu, nie należy używać innego produktu o dużej mocy w tym samym obwodzie elektrycznym.
- Do produktu dołączony jest krótki przewód zasilający. Przedłużacz nie jest zalecany do użytku z tym produktem, ale jeśli jest to konieczne, należy go użyć:
  - Oznaczone parametry elektryczne przewodu muszą być co najmniej tak wysokie, jak parametry produktu.
  - Ułóż przedłużacz tak, aby nie zwisał w miejscu, w którym można się o niego potknąć lub przypadkowo pociągnąć.
  - Instalacja zabezpieczenia przeciwprzepięciowego zapewni dodatkową ochronę przy nominalnym prądzie wyzwalającym nie większym niż 30 mA w instalacji domowej. Należy skonsultować się z elektrykiem.
  - Do obsługi urządzenia należy zawsze używać niezawodnego, uziemionego źródła zasilania.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Szczegółowe informacje na temat czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością można znaleźć w sekcji dotyczącej czyszczenia i konserwacji.

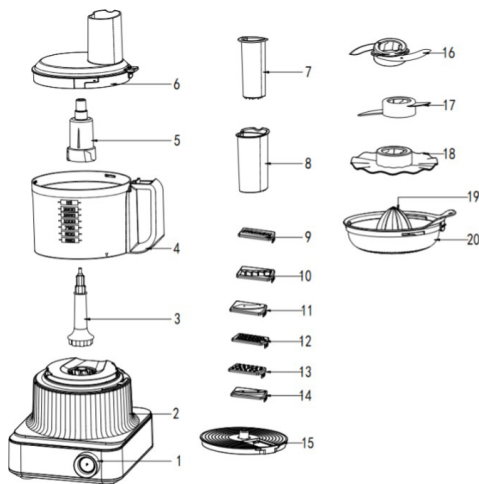
### 3. DANE TECHNICZNE

Napięcie	Częstotliwość	Moc
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

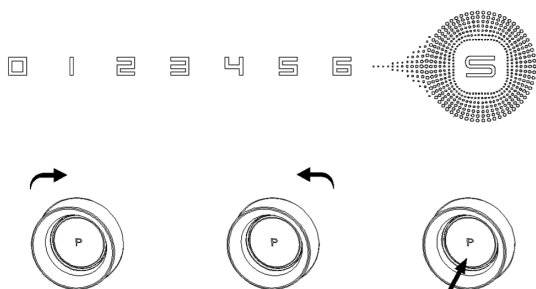
### 4. OPIS DIJELOVA

#### Część

1. pokrętło przełącznika
2. podstawa silnika
3. wał napędowy
4. Miska procesora
5. Adapter ostrza
6. Pokrywa miski
7. Mały popychacz
8. Duży popychacz
9. Faliste ostrze
10. Ostrze do frytek
11. Ostrze do drobnego krojenia
12. drobne ostrze rozdrabniające
13. Ostrze kraty
14. Ostrze do krojenia z grubego
15. Obsługa dysków
16. ostrze tnące
17. Ostrze ugniatające
18. Tarcza emulgująca
19. stożek wyciskarki do cytrusów
20. Wyciskarka do cytrusów



### 5. PANEL PRĘDKOŚCI I POKRĘTŁO PRZEŁĄCZNIKA OBROTOWEGO



**Pokrętło przełącznika obrotowego:** to urządzenie jest wyposażone w pokrętło przełącznika obrotowego. Za pomocą tego pokrętła możemy zmieniać prędkości i funkcje impulsowe.

W trybie gotowości wyświetlacz LED pokazuje 0 prędkości. Możemy zmieniać prędkości od 1 do 6 zgodnie z naszymi wymaganiami. Prędkość 1 jest najniższa, a prędkość 6 jest najwyższa. Obracając pokrętło w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, możemy zmieniać prędkości od 0 do 6, a obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, odpowiedni wskaźnik biegu na panelu przełącza się z prędkości 6-0.

Aby korzystać z "funkcji pulsu", należy obrócić pokrętło przełącznika do pozycji 0, nacisnąć przycisk "P", a urządzenie zacznie działać w funkcji pulsu. Naciskając ten sam przycisk, możemy zatrzymać korzystanie z funkcji pulsu.

## 6. INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Jak używać robota kuchennego z pomocą akcesoriów:

### OSTRZE TNĄCE

1. Umieść urządzenie na płaskim i suchym stole i umieść pionowo wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na podstawie silnika, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Uchwyt miski musi znajdować się po prawej stronie pokrętła przełącznika.
3. Umieść adapter ostrza pionowo na wale napędowym.
4. Mocno zamocuj ostrze tnące w adapterze ostrza.
5. Obróć ostrze tnące do właściwej pozycji, a następnie umieść żywność w misce.
6. Umieść pokrywę na misie procesora, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie - pokrywa zablokuje się na misie.
7. Umieść popychacz w rynnie podającej.

Należy zapoznać się z poniższą tabelą dotyczącą ilości żywności na partię, aby użyć ostrza tnącego i wybrać prędkość w zależności od twardości żywności.

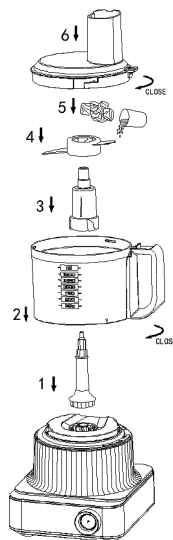
Przetworzona żywność	Pomiar na partię	Czas pracy
Czekolada	≤100g	30-60 s
Ser	≤200g	30-60 s
Mięso	≤500g	30-60 s
Herbata lub przyprawa	50~100g	30-60 s
Owoce i warzywa	100~300g	30-60 s
Cebula	≤500g	30-60 s

### Uwagi:

- Zawsze trzymaj ostrze tnące wewnątrz miski przed podaniem pokarmu.
- Aby uniknąć zbyt drobnego krojenia, należy kilkakrotnie użyć funkcji PULSE. Nie używaj urządzenia zbyt długo podczas krojenia twardego sera lub czekolady. W przeciwnym razie materiały te przegrzeją się i zaczną się topić.
- Standardowy czas siekania wynosi 30-60 sekund, a wybór prędkości może być dostosowany do twardości składnika.

### OSTRZE UGNIATAJĄCE (17)

1. Umieść urządzenie na płaskim i suchym stole i umieść pionowo wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na podstawie silnika, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Uchwyt miski musi znajdować się po prawej stronie pokrętła przełącznika.
3. Umieść adapter ostrza pionowo na wale napędowym.
4. Mocno przymocuj ostrze ugniatające do adaptera ostrza.
5. Obróć ostrze ugniatające do właściwej pozycji, a następnie umieść żywność w misie robota.
6. Umieść pokrywę na misce, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie - pokrywa zablokuje się na misce.
7. Umieść popychacz w rynnie podającej.



Poniższa tabela zawiera informacje na temat ilości składników na partię w procesie wyrabiania ciasta. Należy pamiętać, że zalecana prędkość wyrabiania ciasta wynosi od 4 do 6. W przypadku płynnych składników, takich jak mieszanie jajek i koktajli mlecznych, należy używać prędkości od 1 do 3.

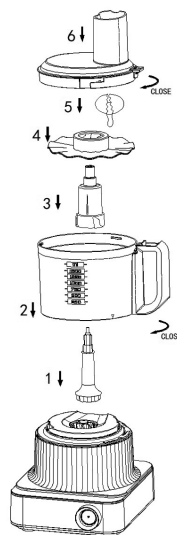
Przetworzona żywność	Pomiar na partię	Czas pracy
Mąka i ser miękki	≤300g	10-30 s
Jajka	≤5szt.	10-30 s

#### Uwagi:

- Zawsze trzymaj ostrze ugniatające wewnątrz miski przed podaniem pokarmu.
- Podczas wyrabiania ciasta stosunek mąki i wody wynosi 1:0,6, czyli 100 g mąki i 60 g wody.
- Prędkości od 4 do 6 służą do wyrabiania ciasta, a prędkości od 1 do 3 do mieszania białek jaj, przygotowywania koktajli mlecznych lub przetwarzania jakichkolwiek płynnych składników.
- Podczas wyrabiania ciasta należy przestrzegać poniższych standardów pracy:
  - Uruchomić procesor na 20 sekund, następnie przerwać na 2 minuty i ponownie uruchomić na kolejne 15 sekund, aby wykonać jeden okrąg. Ciasto będzie gotowe po 1 do 2 obrotach. Zaleca się używanie wysokiej prędkości w przypadku, gdy czas przygotowania ciasta jest długi. Użycie niskiej prędkości sprawi, że ciasto będzie bardziej lepkie i może spowodować nieprawidłowe działanie urządzenia.

#### TARCZA EMULGUJĄCA (18) (patrz poniższy rysunek montażowy)

1. Umieść urządzenie na płaskim i suchym stole i umieść pionowo wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na podstawie silnika, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Uchwyt miski musi znajdować się po prawej stronie pokrętła przełącznika.
3. Umieść adapter ostrza pionowo na wale napędowym.
4. Mocno przymocuj tarczę emulgującą do adaptera ostrza.
5. Obróć tarczę emulgowania do właściwej pozycji, a następnie umieść produkt w misie robota.
6. Umieść pokrywę na misce, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie - pokrywa zablokuje się na misce.
7. Umieść popychacz w rynnie podającej.



Zapoznaj się z poniższą tabelą, aby sprawdzić objętość potrawy na partię, aby użyć tarczy emulgującej, możesz użyć tarczy emulgującej do przygotowania kremowego puddingu i sosu bearnaise.

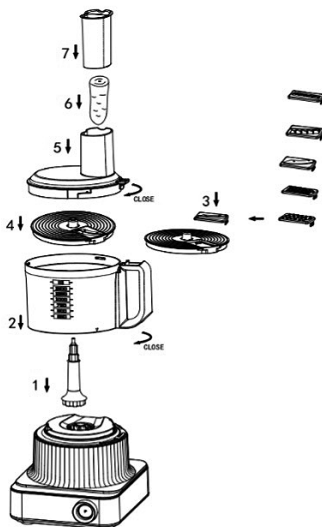
Przetworzona żywność	Pomiar na partię	czas pracy
Jajka	3-6szt.	30~70 sek
krem	125~350 ml	20 sek

#### Uwaga:

- Nie używaj tarczy emulgującej do wyrabiania ciasta lub ubijania masła.

**OSTRZE FALISTE / OSTRZE DO KROJENIA ZGRUBNEGO / OSTRZE DO KROJENIA DROBNEGO / OSTRZE DO SZATKOWANIA DROBNEGO / OSTRZE DO TARCIA / OSTRZE DO FRYTEK (9/10/11/12/13/14)**

1. Umieść urządzenie na płaskim i suchym stole i umieść pionowo wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na podstawie silnika, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Uchwyt miski musi znajdować się po prawej stronie pokrętki przełącznika.
3. Zamontuj tarczę tnącą na wale napędowym z odpowiednią tarczą zgodnie z wymaganiami.
4. Umieść pokrywę na misce, przekręć ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia - pokrywa zablokuje się na misce. Umieść jedzenie w zyspie.
5. Użyj popychacza, aby popchnąć żywność w dół w celu przetworzenia.



**Uwagi:**

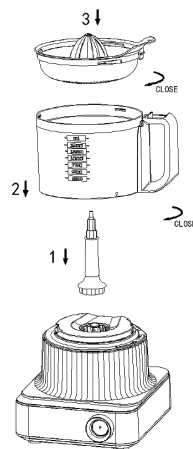
- Wybierz ostrze w zależności od żywności i pożądanego kształtu żywności.
- Podczas karmienia należy powoli dociskać pokarm.
- Upewnij się, że pokroisz jedzenie na mniejsze kawałki, aby zmieściły się w średnicy kanału podającego.
- Aby uzyskać lepsze rezultaty, podawaj jedzenie stopniowo. Podczas rozdrabniania miękkiej żywności należy wybrać niższą prędkość. Jeśli konieczne jest rozdrobnienie dużej ilości żywności, należy rozdrabniać ją w kilku partiach, w zależności od rodzaju żywności.
- Ostrza są bardzo ostre, dlatego należy zachować ostrożność podczas montażu, demontażu, czyszczenia i przechowywania.

**WYCISKARKA DO CYTRUSÓW (19 / 20)**

1. Umieść urządzenie na płaskim i suchym stole i umieść pionowo wał napędowy na podstawie silnika.
2. Umieść misę procesora na wale napędowym i obróć ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby zamocować ją mocno na podstawie silnika, aż usłyszysz dźwięk kliknięcia. Uchwyt miski musi znajdować się po prawej stronie pokrętki przełącznika.
3. Umieść wyciskarkę do cytrusów na wałku napędowym wewnątrz miski procesora.

Wyciskarka do cytrusów może być używana do wyciskania soku pomarańczowego. Przekrój pomarańczę na pół, umieść ją na filtrze sokowirówki i przytrzymaj ręką, a filtr soku pomarańczowego obróci się w celu wyciśnięcia soku.

**Uwaga:** Wyciskarkę do cytrusów należy zmontować w sposób pokazany na powyższym rysunku. Upewnij się, że używasz niższej prędkości do wyciskania soku.



## WSKAZÓWKI I ZALECENIA

- Zaleca się 2-3-krotne wybranie funkcji pulsacyjnej w celu wstępnego wymieszania składników żywności przed rozpoczęciem pracy.
- 1500 ml to maksymalna ilość dla jednej partii.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że podstawa jest prawidłowo zainstalowana.
- Miarka może być używana do dodawania składników podczas pracy.
- Nie używaj funkcji blendera dłużej niż 1 minutę. Po 1 minucie pracy należy odczekać 3 minuty, aż urządzenie ostygnie.

## JAK DEMONTOWAĆ

1. Wyjąć popychacz. Obróć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, unieś ją i zdejmij.
2. Podnieś akcesorium z wału napędowego.
3. Obróć miskę procesora w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odblokować ją od podstawy silnika. Podnieś ją i wyjmij.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Podczas czyszczenia urządzenia należy odłączyć przewód zasilający, aby uniknąć porażenia prądem. Nie zanurzać podstawy silnika i przewodu zasilającego w wodzie.
2. Wszystkie wymienne akcesoria można czyścić w wodzie, z wyjątkiem podstawy silnika. Po zakończeniu czyszczenia należy wysuszyć mokre części. Wszystkie odłączane akcesoria można myć w zmywarce.
3. Aby ułatwić czyszczenie, podczas czyszczenia dzbanka blendera można użyć ciepłej wody i detergentu w dzbanku blendera i pozostawić go na jakiś czas.
4. Urządzenie należy zawsze umieszczać w suchym miejscu z zapewnioną cyrkulacją powietrza.
5. Nie używaj twardego (stałego) detergentu, aby uniknąć zarysowania produktu.
6. Nie używaj urządzenia dłużej niż przez 3 minuty w przypadku funkcji siekania i krojenia oraz nie używaj go dłużej niż przez 1 minutę w przypadku funkcji blendera. Używanie urządzenia dłużej niż 5 minut może spowodować przegrzanie silnika. Nie używaj urządzenia zbyt długo, aby uniknąć jego uszkodzenia.
7. Jeśli operacja nie zostanie zakończona w ciągu 2 minut, należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je na 1 minutę do ostygnięcia przed kolejną operacją. W przypadku konieczności użycia urządzenia więcej niż 5 razy, należy schłodzić je przez 30-60 minut do temperatury pokojowej.
8. **NIE ZANURZAĆ PODSTAWY SILNIKA W WODZIE.**



## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Upewnij się, że urządzenie zostało prawidłowo zmontowane. Należy zwrócić uwagę na kierunek blokowania i odblokowywania, strzałki i oznaczenia na pokrywie i podstawie.</li><li>2. Na pokrywie i podstawie znajdują się podwójne blokady bezpieczeństwa. Upewnij się, że blokady bezpieczeństwa są włączone.</li><li>3. NIGDY nie próbuj instalować miski (blendera) z uchwytem po lewej stronie. Nie można go zainstalować. Misę należy zamontować z uchwytem po prawej stronie.</li><li>4. Misa i pokrywa powinny być mocno zablokowane, aby aktywować system blokady bezpieczeństwa. W przypadku nowego urządzenia zablokowanie miski na początku może być nieco trudne. Upewnij się, że uchwyt jest skierowany w prawą stronę i pod kątem 90 stopni do przodu.</li><li>5. Upewnij się, że wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona. Sprawdź, czy zasilanie nie zostało przerwane lub odcięte.</li></ol>

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Urządzenie nagle przestaje działać.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misa procesora może poluzować się podczas intensywnego przetwarzania. Należy ponownie zamontować misę i pokrywę.</li> <li>2. Urządzenie posiada funkcję ochrony przed przegrzaniem. Korzystanie z urządzenia przez dłuższy czas skraca żywotność robota kuchennego i uruchamia zabezpieczenie przed przegrzaniem. Zalecany czas korzystania z urządzenia z misą robota kuchennego wynosi 3 minuty na okrażenie. (<b>Uwaga:</b> korzystanie z funkcji blendera trwa 1 minutę na okrażenie) . Po zakończeniu jednego cyklu roboczego należy wyłączyć urządzenie i pozostawić je na 3 minuty do ostygnięcia przed rozpoczęciem kolejnego cyklu.</li> <li>3. Jeśli zabezpieczenie przed przegrzaniem zostało już uruchomione, należy schłodzić urządzenie przez 30-60 minut, a następnie podłączyć je ponownie w celu użycia.</li> </ol>
Maszyna trzęsie się gwałtownie.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wstaw mniejszą ilość jedzenia.</li> <li>2. Pokrój jedzenie na mniejsze kawałki i równomiernie umieść je w misce.</li> <li>3. Zamontuj ostrza zgodnie z instrukcjami. Ostrza muszą być solidnie zamontowane.</li> <li>4. Urządzenie należy umieścić w płaskim, gładkim miejscu.</li> </ol>
Urządzenie nie miesza prawidłowo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zawsze dodawaj wodę lub mleko do pojemnika blendera.</li> <li>2. Nie należy dodawać twardych kostek lodu większych niż 2 cm. Zaleca się, aby nie dodawać więcej niż 5 kostek lodu na raz.</li> </ol>
Maszyna nie może idealnie siekać.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. pokrój jedzenie na mniejsze kawałki, jeśli rozmiar jedzenia jest duży.</li> <li>2. Przed włożeniem żywności do miski należy dokładnie zamontować ostrze rozdrabniające i adapter ostrza.</li> </ol>
Silnik pracuje, podczas gdy inne komponenty nie działają.	Upewnij się, że wał napędowy jest prawidłowo zamontowany.



-  **IMPORTANT:**
  - **Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.**
  - **Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră web [www.sogo.es](http://www.sogo.es)**
  - **Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.**
-  **Instrucțiuni de siguranță pentru utilizator**

**GENERAL PRECAUTIONS** **Precauții generale în timpul utilizării echipamentelor electrice**

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele descrise în acest manual.
- Nu utilizați sau depozitați aparatul în aer liber.
- Așezați întotdeauna aparatul pe o suprafață plană și uniformă.
- Unitatea trebuie să fie utilizată numai în scopurile prevăzute. Nu se acceptă nicio răspundere pentru daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare sau manipularea greșită. Utilizarea necorespunzătoare sau manipularea necorespunzătoare pot cauza probleme în aparat și pot provoca vătămări utilizatorului.
- Acest aparat este destinat utilizării în aplicații casnice și similare.
- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare coincide cu tensiunea rețelei.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priză atunci când aparatul nu este utilizat. Nu lăsați aparatul nesupravegheat atunci când este pornit.
- Este necesară o supraveghere atentă atunci când orice aparat este utilizat de către sau în apropierea copiilor.
- Înainte de curățarea sau depozitarea aparatului, scoateți întotdeauna aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- Dispozitivul nu este deconectat complet de la sursa de alimentare, chiar și după ce a fost oprit. Pentru a-l deconecta complet, deconectați-l de la priza de rețea.
- Aparatele nu sunt destinate funcționării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.

 **Restricții de utilizare pentru evitarea vătămărilor corporale**

- Nu amplasați și nu folosiți acest aparat în apropierea surselor de apă.
- Nu așezați sau nu folosiți aparatul și cablul său de alimentare pe sau lângă suprafețe fierbinți (de exemplu, plăci de aragaz, cuptoare sau arzătoare electrice) sau flăcări deschise.
- Nu lăsați cablul de alimentare agățat de margini ascuțite și țineți-l departe

de obiecte fierbinți și flăcări. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului și nu îl îndoiți.

- Nu utilizați niciodată accesorii care nu sunt recomandate de producător.
- Utilizarea de accesorii care nu sunt recomandate sau vândute de producătorul aparatului poate duce la incendii, șocuri electrice sau vătămări corporale.
- Atunci când doriți să scoateți ștecherul din contactul de perete, vă rugăm să faceți acest lucru la ștecherul în sine și nu trăgând de cablu sau de aparatul în sine.
- Pentru a evita șocurile electrice, asigurați-vă că mâinile sunt uscate înainte de conectare sau deconectare.
- Nu utilizați dispozitivul cu mâinile ude, pe podele umede sau când atmosfera este umedă, există riscul de șoc electric.
- Nu scufundați niciodată aparatul sau mufa în apă sau în orice alt lichid. În cazul în care aparatul cade în apă, deconectați-l imediat de la rețeaua de alimentare și duceți-l la un agent de service autorizat pentru reparații înainte de reutilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă are o scurgere.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau fișa sunt deteriorate. În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai de producător, de agentul său de service sau de persoane calificate în mod similar, pentru a evita pericolele.
- În caz de funcționare defectuoasă a aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în orice mod, returnați aparatul la cel mai apropiat service autorizat pentru examinare, reparare sau reglare.



### **Restricții de utilizare atunci când se utilizează cu copii și bătrâni**

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copiii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost instruite corespunzător cu privire la utilizarea aparatului și sunt supravegheate pe deplin de o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Păstrați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.
- Curățarea și întreținerea utilizatorului nu trebuie efectuate de copii fără supraveghere.
- Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul.
- Aparatele pot fi utilizate de copii cu vârste începând de la 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă au primit supraveghere

sau instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg pericolele implicate.



## Instrucțiuni de urmat la utilizarea aparatului

- Acest aparat include un întrerupător de siguranță care împiedică funcționarea dacă accesoriile nu sunt bine instalate.
- Acest aparat este proiectat cu un dispozitiv de protecție în cazul funcționării la temperaturi ridicate. Dacă temperatura devine prea ridicată, aparatul se va opri automat și își va relua funcționarea atunci când motorul se răcește complet (după aproximativ 30-60 de minute).
- **Notă:** Nu folosiți aparatul mai mult de 3 minute continuu. Dacă trebuie să îl utilizați mai mult de 5 minute, se poate declanșa protecția la supraîncălzire a motorului, ceea ce poate cauza unele deteriorări ale aparatului.
- **Atenție:** Dacă operațiunea nu este finalizată în 3 minute, opriți mașina și răciți-o timp de 1 minut înainte de următoarea operațiune. Dacă sunt necesare mai mult de 5 operații rotunde, răciți aparatul timp de 30-60 de minute la temperatura camerei. Acest lucru poate prelungi durata de viață a aparatului.
- Temperatura suprafețelor accesibile poate fi ridicată atunci când aparatul este în funcțiune.
- Pentru a proteja împotriva riscului de șoc electric, incendiu sau vătămare corporală, nu scufundați cablul de alimentare, fișa sau baza motorului în apă sau în orice formă de lichid.
- Nu scufundați baza motorului în apă și nu o clătiți sub apa de la robinet.
- Nu împingeți alimentele cu degetele sau cu alte obiecte (cum ar fi cuțitele), folosiți întotdeauna împingătorul inclus pentru alimentarea cu alimente.
- Deconectați întotdeauna blenderul de la rețea atunci când este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Aveți grijă dacă se toarnă lichid fierbinte în robotul de bucătărie sau în blender, deoarece acesta poate fi ejectat din aparat din cauza aburului brusc.
- **AVERTISMENT: Lamaele sunt foarte ascuțite!**
- Evitați contactul cu părțile mobile ale aparatului în timpul funcționării.
- Opritiți aparatul și deconectați-l de la rețeaua de alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a apropia piesele mobile în timpul utilizării.
- Trebuie să aveți grijă când manevrați lamaele ascuțite, când goliți vasul și în timpul curățării.
- Nu conectați aparatul la rețea până când nu este complet asamblat și deconectați întotdeauna aparatul înainte de a dezasambla sau

manipula lama.

- Țineți mâinile și ustensilele departe de recipient în timp ce amestecați pentru a reduce riscul de rănire gravă a persoanelor sau de deteriorare a blenderului. Se poate utiliza un răzuitor, dar trebuie folosit numai atunci când blenderul nu este în funcțiune.
- Unitatea este echipată cu o funcție de securitate. Unitatea poate fi pornită numai dacă toate accesoriile sunt montate corect.
- **ATENȚIE:** Nu folosiți unitatea când este goală.
- **ATENȚIE:** Nu puneți ingrediente fierbinți în borcan. Înainte de prepararea alimentelor, lăsați alimentele să se răcească timp de câteva minute.
- **ATENȚIE:** Înainte de a mânca sau servi alimente amestecate, verificați întotdeauna dacă există ingrediente care nu au fost amestecate corespunzător.
- Pentru a evita supraîncărcarea circuitului atunci când utilizați acest produs, nu utilizați un alt produs de mare putere pe același circuit electric.
- Acest produs este prevăzut cu un cablu scurt de alimentare. Nu se recomandă utilizarea unui cablu prelungitor cu acest produs, dar dacă trebuie utilizat unul:
  - Clasificarea electrică marcată a cablului trebuie să fie cel puțin la fel de mare ca cea a produsului.
  - Aranjați cablul prelungitor astfel încât să nu atârne unde se poate împiedica sau trage neintenționat.
  - Instalarea unui dispozitiv de protecție împotriva vârfurilor va oferi protecție suplimentară cu un curent nominal de declanșare de cel mult 30 Ma în instalația casei. Vă rugăm să consultați electricianul care efectuează instalarea.
  - Utilizați întotdeauna o sursă de alimentare fiabilă cu împământare pentru a utiliza aparatul.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Vă rugăm să consultați secțiunea de curățare și întreținere pentru detalii privind modul de curățare a suprafețelor care vin în contact cu alimentele.

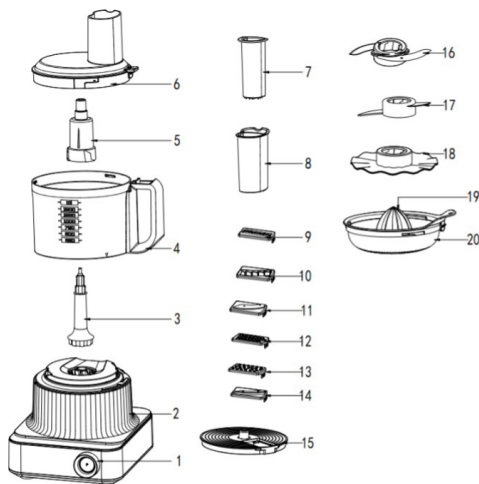
### 3. SPECIFICAȚII TEHNICE

Tensiune	Frecvența	Putere
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

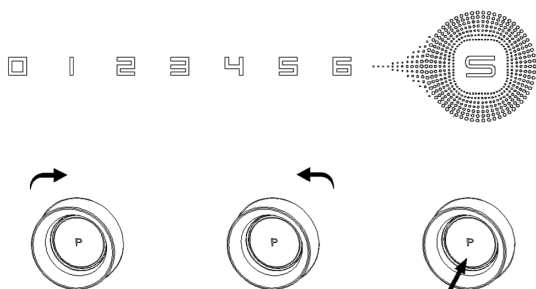
### 4. DESCRIERE PIESE

#### Parte

1. Buton comutator
2. Baza motorului
3. Arbore de antrenare
4. Bol procesor
5. Adaptor lamă
6. Capacul bolului
7. Împingător mic
8. Mare împingător
9. Lamă ondulată
10. Lamă pentru cartofi prăjiți
11. Lamă de feliere fină
12. Lama de mărunțire fină
13. Lamă de grătar
14. Lamă de feliere grosieră
15. Suport disc
16. Chopping blade
17. Lamă de frământat
18. Disc de emulsificare
19. Citrus juicer con
20. Storcător de citrice



### 5. PANoul DE VITEZE ȘI BUTONUL COMUTATORULUI ROTATIV



**Buton comutator rotativ:** această unitate este prevăzută cu buton comutator rotativ. Cu ajutorul acestui buton, putem schimba vitezele și funcția de impuls.

În poziția de așteptare, afișajul Led arată 0 viteză. Putem modifica vitezele de la 1 la 6 în funcție de cerințele noastre. Viteza 1 este cea mai mică, iar viteza 6 este cea mai mare. Prin rotirea butonului în sensul acelor de ceasornic, putem modifica vitezele de la 0 la 6, iar prin rotirea acestuia în sens invers acelor de ceasornic, indicatorul de viteză corespunzător de pe panou trece de la viteza 6-0.

Pentru a utiliza "Funcția puls" Rotiți butonul comutatorului la 0, Apăsați tasta "P", iar unitatea va începe să lucreze cu funcția puls. Prin apăsarea aceluiași buton, putem opri utilizarea funcției puls.

## 6. INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Cum să utilizați robotul de bucătărie cu ajutorul accesoriilor:

### LAMĂ DE TOCAT

1. Așezați aparatul pe o masă plană și uscată, iar arborele motor pe baza motorului în poziție verticală.
2. Așezați bolul procesorului pe arborele motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm pe baza motorului până când auziți un clic. Mănerul bolului trebuie să fie în partea dreaptă a butonului de comutare.
3. Așezați adaptorul lamei pe arborele de antrenare în poziție verticală.
4. Atașați ferm lama de tocat în adaptorul pentru lamă.
5. Rotiți lama de tocat în poziția corectă și apoi puneți alimentele în bol.
6. Puneți capacul pe bolul procesorului, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic, capacul se blochează pe bol.
7. Introduceți un împingător în jgheabul de alimentare.

Vă rugăm să consultați următorul tabel pentru volumul de alimente pe lot pentru a utiliza lama de tocat, selectați viteza în funcție de duritatea alimentelor.

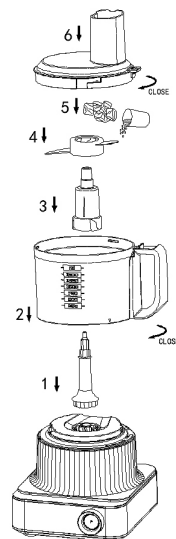
Alimente procesate	Măsurare Pe lot	Temp de lucru
Ciocolată	≤100g	30-60 sec
Brânză	≤200g	30-60 sec
Carne	≤500g	30-60 sec
Ceai sau mirodenii	50~100g	30-60 sec
Fruite și legume	100~300g	30-60 sec
Ceapă	≤500g	30-60 sec

#### Note:

- Țineți întotdeauna lama de tocat în interiorul bolului înainte de a da mâncare.
- Utilizați funcția PULSE de mai multe ori pentru a evita tăierea prea fină. Nu îl folosiți prea mult timp în timp ce tăiați brânză tare sau ciocolată. În caz contrar, aceste materiale se vor supraîncălzi și vor începe să se topească.
- Perioada standard de tocare este de 30-60 de secunde, iar selectarea vitezei poate fi în funcție de duritatea ingredientului.

### LAMĂ DE FRĂMÂNTAT (17)

1. Așezați aparatul pe o masă plană și uscată, iar arborele motor pe baza motorului în poziție verticală.
2. Așezați bolul procesorului pe arborele motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm pe baza motorului până când auziți un clic. Mănerul bolului trebuie să fie în partea dreaptă a butonului de comutare.
3. Așezați adaptorul lamei pe arborele de antrenare în poziție verticală.
4. Atașați ferm lama de frământat la adaptorul pentru lamă.
5. Rotiți lama de frământare în poziția corectă și apoi puneți alimentele în bolul robotului.
6. Puneți capacul pe bol, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un zgomot de clic, capacul se blochează pe bol.
7. Plasați un împingător în jgheabul de alimentare.



Vă rugăm să consultați următorul tabel pentru volumul de ingrediente pe lot pentru procesul de frământare. Rețineți că viteza recomandată pentru frământarea aluatului este de la 4 la 6. Pentru ingredientele lichide, cum ar fi amestecarea ouălor și milkshake, utilizați viteza de la 1 la 3.

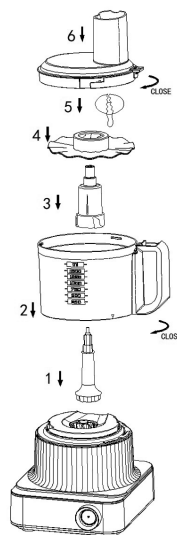
Alimente procesate	Măsurare Pe lot	Timp de lucru
Făină și brânză moale	≤300g	10-30 sec
Ouă	≤5pcs	10-30 sec

**Note:**

- Țineți întotdeauna lama de frământat în interiorul bolului înainte de a da mâncare.
- La frământarea aluatului, raportul de făină și apă este de 1:0,6, adică 100 g făină și 60 g apă.
- Viteza de la 4 la 6 este pentru frământarea aluatului, viteza de la 1 la 3 este pentru amestecarea albușului de ou, prepararea shake-ului de lapte sau procesarea oricărui ingredient lichid.
- În timpul frământării aluatului, vă rugăm să respectați standardele de lucru menționate mai jos: Se rulează procesorul timp de 20 de secunde, apoi se face o pauză de 2 min. și se repornește din nou pentru următoarele 15 secunde, pentru a completa un cerc. Aluatul va fi gata după 1 până la 2 cercuri. Se sugerează utilizarea vitezei mari în cazul în care timpul de preparare a aluatului este lung. Utilizarea vitezei reduse va face aluatul mai lipicios și poate cauza funcționarea defectuoasă a aparatului.

**DISC DE EMULSIFICARE (18)**  
(consultați desenul de asamblare de mai jos)

1. Așezați aparatul pe o masă plană și uscată, iar arborele motor pe baza motorului în poziție verticală.
2. Așezați bolul procesorului pe arborele motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm pe baza motorului până când auziți un clic. Mănerul bolului trebuie să fie în partea dreaptă a butonului de comutare.
3. Așezați adaptorul lamei pe arborele de antrenare în poziție verticală.
4. Atașați ferm discul de emulsificare la adaptorul lamei.
5. Rotiți discul de emulsificare în poziția corectă și apoi puneți alimentele în bolul robotului.
6. Puneți capacul pe bol, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic, capacul se blochează pe bol.
7. Plasați un împingător în jgheabul de alimentare.



Vă rugăm să consultați următorul tabel pentru volumul de alimente pe lot pentru a utiliza discul emulsificator, puteți utiliza discul emulsificator pentru a face budincă cremă și sos bearnaise.

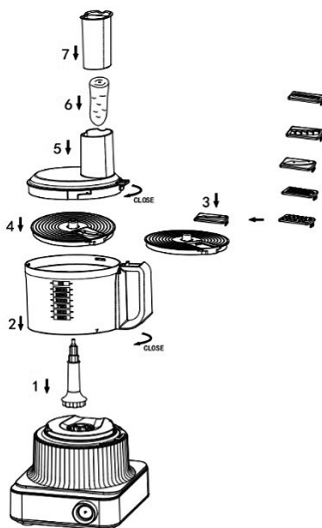
Alimente procesate	Măsurare Pe lot	timp de lucru
Ouă	3-6 bucăți	30~70 sec
cremă	125~350 ml	20 sec

**Notă:**

- Nu folosiți un disc emulsificator pentru a frământa aluatul sau pentru a bate untul.

**LAMĂ ONDULATĂ / LAMĂ DE FELIERE  
GROSIERĂ / LAMĂ DE FELIERE FINĂ / LAMĂ DE  
MĂRUNȚIRE FINĂ / LAMĂ DE GRĂTAR / LAMĂ  
PENTRU CARTOFI PRAJIȚI (9/10/11/12/13/14)**

1. Așezați aparatul pe o masă plană și uscată, iar arborele motor pe baza motorului în poziție verticală.
2. Așezați bolul procesorului pe arborele motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm pe baza motorului până când auziți un clic. Mănerul bolului trebuie să fie în partea dreaptă a butonului de comutare.
3. Instalați discul cu lamă pe arborele de antrenare cu o lamă adecvată conform cerințelor.
4. Puneți capacul pe bol, rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când auziți un clic, capacul se blochează pe bol. Introduceți mâncarea în jgheabul de alimentare.
5. Utilizați împingătorul pentru a împinge alimentele în jos pentru procesare.



**Note:**

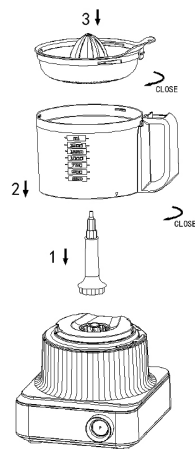
- Selectați lama în funcție de alimente și de forma dorită a alimentelor.
- Împingeți mâncarea încet în jos când îl hrăniți.
- Asigurați-vă că tăiați mâncarea în bucăți mai mici pentru a încăpea în diametrul jgheabului de alimentare.
- Continuați să hrăniți alimentele treptat pentru rezultate mai bune. Când tăiați alimente moi, alegeți o viteză mai mică. Dacă trebuie tăiată o cantitate mare de alimente, vă rugăm să o tăiați în mai multe reprize, în funcție de tipul de alimente...
- Lamele sunt foarte ascuțite, vă rugăm să fiți atenți în timpul asamblării, dezasamblării, curățării și depozitării.

**STORCĂTOR DE CITRICE (19 / 20)**

1. Așezați aparatul pe o masă plană și uscată, iar arborele motor pe baza motorului în poziție verticală.
2. Așezați bolul procesorului pe arborele motor și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic pentru a-l fixa ferm pe baza motorului până când auziți un clic. Mănerul bolului trebuie să fie în partea dreaptă a butonului de comutare.
3. Așezați storcătorul de citrice pe axul de acționare din interiorul bolului robotului de bucătărie.

Storcătorul de citrice poate fi folosit pentru a storce sucul de portocale. Tăiați portocala în jumătate, puneți-o pe filtrul storcătorului și țineți-o cu mâna, filtrul de suc de portocale se rotește pentru procesul de stoarcere.

**Notă:** Asamblați storcătorul de citrice așa cum se arată în figura de mai sus. Asigurați-vă că folosiți viteza cea mai mică pentru procesul de stoarcere a sucului.





## SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Se recomandă alegerea funcției puls de 2-3 ori pentru preamestecarea ingredientelor alimentare înainte de operare.
- 1500ML este cantitatea maximă pentru un lot.
- Asigurați-vă că baza este instalată corect înainte de operare.
- Cupa de măsurare poate fi utilizată pentru a adăuga ingrediente în timpul operațiunii.
- Vă rugăm să nu folosiți funcția de blender pentru mai mult de 1 minut. După funcționarea timp de 1 minut, lăsați-l să se răcească timp de 3 minute înainte de următoarea funcționare.

## CUM SĂ DEZASAMBLAȚI

1. Scoateți împingătorul. Rotiți capacul în sensul invers acelor de ceasornic, ridicați-l și scoateți-l.
2. Ridicați accesoriul din arborele motor.
3. Rotiți bolul procesorului în sensul invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca de la baza motorului. Ridicați-l și scoateți-l.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Vă rugăm să deconectați cablul de alimentare pentru a vă proteja de șocuri electrice în timpul curățării aparatului. Nu scufundați baza motorului și cablul de alimentare în apă.
2. Toate accesoriile detașabile pot fi curățate în apă, cu excepția bazei motorului. Uscați piesele umede după curățare. Toate accesoriile detașabile pot fi spălate în mașina de spălat vase.
3. Pentru o curățare ușoară, în timp ce curățați borcanul blenderului, puteți folosi puțină apă caldă și detergent în borcanul blenderului și lăsați-l un timp.
4. Așezați întotdeauna aparatul într-un loc uscat cu circulație de aer.
5. Nu utilizați detergent dur (solid) pentru a evita orice zgărietură pe produs.
6. Nu folosiți aparatul mai mult de 3 minute la rând pentru funcțiile de tocare și tăiere și nu-l folosiți mai mult de 1 minut pentru funcția de blender. Utilizarea acestui aparat mai mult de 5 minute poate declanșa supraîncălzirea motorului. Vă rugăm să nu folosiți aparatul prea mult timp pentru a evita deteriorarea acestuia.
7. Dacă operațiunea nu este finalizată în 2 minute, opriți aparatul și lăsați-l să se răcească timp de 1 minut înainte de următoarea operațiune. În cazul în care aparatul trebuie utilizat de mai mult de 5 ori, răciți-l timp de 30-60 de minute la temperatura camerei.
8. **NU SCUFUNDAȚI BAZA MOTORULUI ÎN APĂ.**

## DEPANARE

Problema	Soluție
Mașina nu funcționează.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asigurați-vă că asamblați corect. Vă rugăm să acordați atenție direcției de blocare și deblocare, săgeților și marcajelor de pe capac și bază.</li><li>2. Pe capac și pe bază există încuietori duble de siguranță. Asigurați-vă că încuietorile de siguranță sunt activate.</li><li>3. Nu încercați NICIODATĂ să instalați bolul (blenderul) cu mânerul din stânga. Acesta nu poate fi instalat. Vă rugăm să instalați bolul cu mânerul pe dreapta.</li><li>4. Bolul și capacul trebuie să fie bine blocate pentru a activa sistemul de blocare de siguranță. Pentru un aparat nou, poate fi puțin dificil să blocați bolul în pornire. Asigurați-vă că mânerul este orientat spre partea dreaptă și este la un unghi de 90 de grade față de față.</li><li>5. Asigurați-vă că fișa de alimentare este conectată corect.</li></ol> <p>Verificați dacă sursa de alimentare nu este declanșată sau întreruptă.</p>

## DEPANARE

Problema	Soluție
Mașina se oprește brusc din funcționare.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Este posibil ca bolul procesorului să se slăbească în timpul procesării viguroase. Vă rugăm să reinstalați bolul și capacul.</li> <li>2. Aparatul are o funcție de protecție la supraîncălzire. Utilizarea aparatului pentru o perioadă mai lungă de timp reduce durata de viață a robotului de bucătărie și declanșează protecția la supraîncălzire. Timpul recomandat pentru utilizarea aparatului cu bolul robotului de bucătărie este de 3 minute pe cerc. (<b>Notă:</b> utilizarea funcției de blender este de 1 minut pe cerc) . După terminarea unui cerc de lucru, vă rugăm să opriți aparatul și să îl lăsați să se răcească timp de 3 minute înainte de următorul cerc.</li> <li>3. Dacă protecția la supraîncălzire a fost deja declanșată, vă rugăm să răciți aparatul timp de 30-60 de minute și să îl conectați din nou pentru a-l utiliza.</li> </ol>
Mașina se zguduie violent.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vă rugăm să introduceți o cantitate mai mică de alimente.</li> <li>2. Vă rugăm să tăiați mâncarea în bucăți mai mici și să o puneți în castron în mod egal.</li> <li>3. Vă rugăm să instalați lamele conform instrucțiunilor. Lamele trebuie să fie bine instalate.</li> <li>4. Vă rugăm să așezați aparatul într-un loc plat și neted.</li> </ol>
Aparatul nu amestecă corect.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adăugați întotdeauna apă sau lapte în borcanul blenderului.</li> <li>2. Vă rugăm să nu adăugați cuburi de gheață tari mai mari de 2 cm. se recomandă să nu adăugați mai mult de 5 cuburi de gheață la un moment dat.</li> </ol>
Mașina nu poate tăia perfect.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vă rugăm să tăiați alimentele în bucăți mai mici dacă dimensiunea alimentelor este mare.</li> <li>2. Vă rugăm să instalați ferm lama tocătorului și adaptorul lamei înainte de a pune alimentele în bol.</li> </ol>
Motorul funcționează, în timp ce alte componente nu funcționează.	Asigurați-vă că arborele motor este instalat corect.

## 1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію перед використанням.
- Цей посібник можна завантажити з нашої веб-сторінки [www.sogo.es](http://www.sogo.es)
- Збережіть ці інструкції для подальшого використання.

## 2. Інструкції з техніки безпеки для користувача

### **GENERAL PRECAUTIONS** Загальні застереження під час використання електрообладнання

- Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, окрім описаних у цьому посібнику.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Завжди встановлюйте прилад на рівну та плоску поверхню.
- Пристрій повинен використовуватися тільки за призначенням. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок неналежного використання або неправильного поводження. Неправильне використання або неналежне поводження може спричинити проблеми в роботі приладу та призвести до травмування користувача.
- Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві та інших подібних сферах.
- Перш ніж вмикати прилад у мережу, переконайтеся, що напруга, зазначена на заводській табличці, відповідає напрузі мережі.
- Завжди виймайте вилку з розетки, коли прилад не використовується. Не залишайте увімкнений прилад без нагляду.
- Необхідний ретельний нагляд, коли будь-який прилад використовується дітьми або поруч з ними.
- Перед чищенням або зберіганням приладу завжди відключайте його від мережі та дайте йому охолонути.
- Пристрій не повністю відключається від джерела живлення, навіть після того, як його вимкнено. Щоб повністю відключити його, витягніть вилку з розетки.
- Прилади не призначені для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

### Обмеження у використанні для уникнення травм

- Не розміщуйте та не використовуйте цей прилад поблизу джерел води.
- Не розміщуйте і не використовуйте прилад та його шнур живлення на гарячих поверхнях (наприклад, плитах, духових шафах або електричних конфорках) або поблизу них, а також біля

відкритого полум'я.

- Не залишайте шнур живлення звисати з гострих країв і тримайте подалі від гарячих предметів і полум'я. Не намотуйте шнур навколо приладу і не згинайте його.
- Ніколи не використовуйте аксесуари, не рекомендовані виробником.
- Використання аксесуарів, не рекомендованих або не проданих виробником приладу, може призвести до пожежі, ураження електричним струмом або травмування людей.
- Якщо ви хочете від'єднати вилку від розетки, будь ласка, робіть це за саму вилку, а не тягніть за кабель або сам прилад.
- Щоб уникнути ураження електричним струмом, переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж вмикати або вимикати вилку з розетки.
- Не використовуйте пристрій мокрими руками, на вологій підлозі або в умовах підвищеної вологості - існує ризик ураження електричним струмом.
- Ніколи не занурюйте прилад або штепсельну вилку у воду або будь-яку іншу рідину. У разі падіння приладу у воду негайно відключіть його від електромережі та віднесіть до авторизованого сервісного центру для ремонту перед повторним використанням.
- Не використовуйте прилад, якщо він впав на підлогу, має видимі ознаки пошкодження або протікає.
- Не використовуйте прилад, якщо кабель або вилка пошкоджені. У разі пошкодження шнура, щоб уникнути небезпеки, його повинен замінити тільки виробник, його сервісний агент або особи з аналогічною кваліфікацією.
- У разі несправності приладу або якщо він був пошкоджений будь-яким чином, поверніть прилад до найближчого авторизованого сервісного центру для перевірки, ремонту або налаштування.



### **Обмеження щодо застосування дітям та людям похилого віку**

- Цей прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами з недостатнім досвідом і знаннями, за винятком випадків, коли вони були належним чином проінструктовані щодо використання приладу і перебувають під повним наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку.
- Слід наглядати за дітьми, щоб вони не гралися з приладом.
- Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні гратися з приладом.
- Очищення та обслуговування користувача не повинно проводитися дітьми без нагляду.
- Не дозволяйте дітям користуватися приладом.
- Прилади можуть використовуватися дітьми віком від 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними

або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.



### Інструкції, яких слід дотримуватися під час використання приладу

- Цей прилад оснащений запобіжним вимикачем, який запобігає роботі, якщо аксесуари не встановлені належним чином.
- Цей прилад оснащений захисним пристроєм на випадок роботи в умовах високих температур. Якщо температура стане занадто високою, пристрій автоматично вимкнеться і відновить роботу, коли двигун повністю охолоне (приблизно через 30-60 хвилин).  
**Примітка:** Не використовуйте прилад більше 3 хвилин безперервно. Якщо користуватися приладом більше 5 хвилин, може спрацювати захист двигуна від перегріву, що може призвести до пошкодження приладу.
- **Увага!** Якщо операція не завершилася протягом 3 хвилин, вимкніть машину і дайте їй охолонути протягом 1 хвилини перед наступною операцією. Якщо потрібно виконати більше 5 циклів, охолодіть машину протягом 30-60 хвилин до кімнатної температури. Це може подовжити термін служби приладу.
- Під час роботи приладу температура доступних поверхонь може бути високою.
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, пожежі або травмування, не занурюйте шнур живлення, вилку або основу двигуна у воду або будь-яку іншу рідину.
- Не занурюйте основу двигуна у воду і не промивайте її під струменем водопровідної води.
- Не проштовхуйте їжу пальцями або іншими предметами (наприклад, ножами), завжди використовуйте штовхач, що додається, для подачі їжі.
- Завжди відключайте блендер від мережі, коли залишаєте його без нагляду, а також перед збиранням, розбиранням або чищенням.
- Будьте обережні, якщо в кухонний комбайн або блендер налита гаряча рідина, оскільки вона може бути викинута з приладу через раптове утворення пари.
- **УВАГА: Леза дуже гострі!**
- Уникайте контакту з рухомими частинами приладу під час роботи.
- Перед заміною аксесуарів або наближенням до рухомих частин, що використовуються, вимкніть прилад і від'єднайте його від електромережі.
- Будьте обережні з гострими лезами, спорожненням чаші та під час чищення.
- Не підключайте прилад до електромережі, доки він не буде

повністю зібраний, і завжди відключайте прилад перед розбиранням або маніпуляціями з лезом.

- Під час змішування тримайте руки та посуд подалі від контейнера, щоб зменшити ризик серйозних травм або пошкодження блендера. Можна використовувати скребок, але тільки тоді, коли блендер не працює.
- Пристрій оснащений функцією захисту. Пристрій можна вмикати, лише якщо всі аксесуари встановлені належним чином.
- **УВАГА:** Не використовуйте пристрій порожнім.
- **УВАГА:** Не кладіть у банку гарячі інгредієнти. Перед приготуванням їжі дайте їй охолонути протягом декількох хвилин.
- **УВАГА:** Перед тим, як з'їсти або подати змішану їжу, будь ласка, завжди перевіряйте, чи не змішані інгредієнти недостатньо добре.
- Щоб уникнути перевантаження ланцюга під час використання цього виробу, не вмикайте в той самий електричний ланцюг інший потужний пристрій.
- До цього виробу додається короткий шнур живлення. Подовжувач не рекомендується використовувати з цим виробом, але якщо він необхідний, його слід використовувати:
  - Номінальна електрична потужність шнура повинна бути щонайменше такою ж, як і у виробу.
  - Розташуйте подовжувач так, щоб він не висів там, де про нього можна спіткнутися або ненавмисно потягнути.
  - Встановлення розрядника забезпечить додатковий захист з номінальним струмом спрацьовування не більше 30 мА в домашній установці. Будь ласка, проконсультуйтеся з електриком, який виконує монтаж.
  - Для роботи приладу завжди використовуйте надійне заземлене джерело живлення.

## ЧИСТКА ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Будь ласка, зверніться до розділу “Чистка та технічне обслуговування” для отримання детальної інформації про те, як чистити поверхні, що контактують з продуктами харчування.

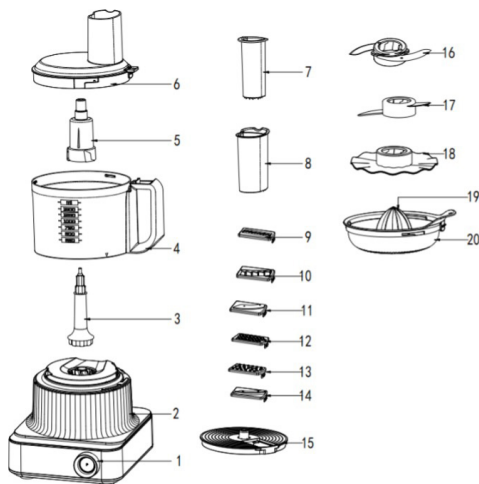
### 3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Напруга	Частота	Сила
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

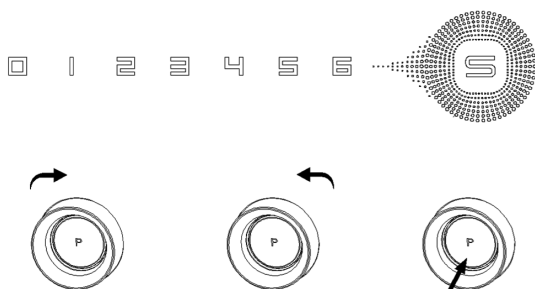
### 4. ОПИС ДЕТАЛЕЙ

#### Частина

1. ручка перемикача
2. база двигуна
3. приводний вал
4. Чаша процесора
5. Перехідник для леза
6. Кришка чаші
7. Маленький штовхач
8. Великий штовхач
9. Хвилясте лезо
10. Лезо для картоплі фри
11. Лезо для тонкої нарізки
12. Лезо для дрібного подрібнення
13. Лезо решітки
14. Лезо для грубої нарізки
15. Підтримка дисків
16. Рубаюче лезо
17. Місильна лопать
18. Диск для емульгування
19. Конус соковижималки для цитрусових
20. Соковижималка для цитрусових



### 5. ПАНЕЛЬ ШВИДКОСТЕЙ І ПОВОРОТНА РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА



**Поворотна ручка перемикача:** цей пристрій оснащений поворотною ручкою перемикача. За допомогою цієї ручки ми можемо змінювати швидкість та імпульсну функцію.

У режимі очікування світлодіодний дисплей показує 0 швидкості. Ми можемо змінювати швидкість від 1 до 6 відповідно до наших вимог. Швидкість 1 - найнижча, а швидкість 6 - найвища. Обертаючи ручку за годинниковою стрілкою, ми можемо змінювати швидкість від 0 до 6, а обертаючи її проти годинникової стрілки, відповідний індикатор шестерні на панелі перемикається зі швидкості 6-0.

Для використання "Імпульсної функції" поверніть ручку перемикача в положення 0, натисніть кнопку "P", і пристрій почне працювати в імпульсному режимі. Натисканням тієї ж кнопки ми можемо зупинити роботу в імпульсному режимі.

## 6. ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

### ЯК КОРИСТУВАТИСЯ КУХОННИМ КОМБАЙНОМ ЗА ДОПОМОГОЮ АКСЕСУАРІВ:

#### РУБАЮЧЕ ЛЕЗО

1. Встановіть прилад на рівний і сухий стіл, а приводний вал покладіть на основу двигуна вертикально.
2. Встановіть чашу процесора на приводний вал і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на основі двигуна, доки не почуєте клацання. Ручка чаші повинна знаходитися з правого боку від ручки вимикача.
3. Встановіть адаптер ножа на приводний вал вертикально.
4. Щільно закріпіть подрібнювальний ніж в адаптері для ножів.
5. Поверніть ніж для подрібнення в потрібне положення, а потім покладіть продукти в чашу.
6. Встановіть кришку на чашу процесора, поверніть її за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, кришка зафіксується на чаші.
7. Встановіть штовхач у жолоб подачі.

Будь ласка, зверніться до наступної таблиці для визначення об'єму їжі на одну порцію, щоб використовувати подрібнювальний ніж, оберіть швидкість відповідно до твердості їжі.

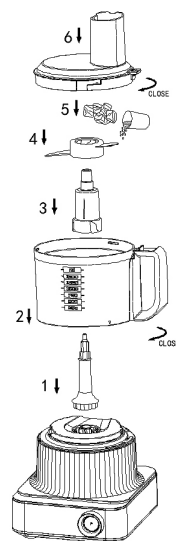
Оброблені харчові продукти	Вимірювання на партію	Робочий час
Шоколад	≤100g	30-60 сек
Сир.	≤200g	30-60 сек
М'ясо	≤500g	30-60 сек
Чай або спеції	50~100g	30-60 сек
Фрукти та овочі	100~300g	30-60 сек
Цибуля.	≤500g	30-60 сек

#### Нотатки:

- Завжди тримайте ніж для нарізання всередині миски перед подачею корму.
- Використовуйте функцію PULSE кілька разів, щоб уникнути надто тонкого нарізання. Не використовуйте її занадто довго під час нарізання твердого сиру або шоколаду. Інакше ці матеріали перегріються і почнуть плавитися.
- Стандартний період подрібнення становить 30-60 секунд, а швидкість можна вибрати відповідно до твердості інгредієнтів.

#### МІСИЛЬНА ЛОПАТЬ (17)

1. Покладіть прилад на рівний і сухий стіл, а приводний вал встановіть на основу двигуна вертикально.
2. Встановіть чашу процесора на приводний вал і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на основі двигуна, доки не почуєте клацання. Ручка чаші повинна знаходитися з правого боку від ручки вимикача.
3. Встановіть адаптер ножа на приводний вал вертикально.
4. Міцно закріпіть місильний ніж в адаптері для ножів.
5. Поверніть місильну лопатку в потрібне положення і покладіть продукти в чашу процесора.
6. Покладіть кришку на чашу, поверніть її за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, кришка зафіксується на чаші.
7. Встановіть штовхач у жолоб подачі.





Будь ласка, зверніться до наступної таблиці, щоб дізнатися кількість інгредієнтів для замішування тіста на одну порцію. Пам'ятайте, що рекомендована швидкість для замішування тіста становить від 4 до 6. Для рідких інгредієнтів, наприклад, для збивання яєць або молочних коктейлів, використовуйте швидкість 1-3.

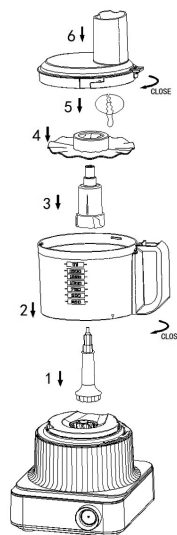
Оброблені харчові продукти	Вимірювання на партію	Робочий час
Борошно та м'який сир	≤300g	10-30 сек
Яйця.	≤5шт	10-30 сек

#### Нотатки:

- Завжди тримайте лопатку для замішування всередині миски перед тим, як подавати їжу.
- Під час замішування тіста співвідношення борошна і води становить 1:0,6, тобто 100 г борошна і 60 г води.
- Швидкості від 4 до 6 призначені для замішування тіста, швидкості від 1 до 3 - для збивання яєчного білка, приготування молочного коктейлю або обробки будь-яких рідких інгредієнтів.
- Під час замішування тіста, будь ласка, дотримуйтеся стандартів роботи, зазначених нижче: Запустіть процесор на 20 секунд, потім зробіть паузу на 2 хвилини і знову запустіть на наступні 15 секунд, щоб завершити одне коло. Тісто буде готове після 1-2 кіл. Рекомендується використовувати високу швидкість у випадку, якщо час приготування тіста тривалий. Використання низької швидкості зробить тісто більш липким і може призвести до неправильної роботи приладу.

#### ЕМУЛЬГУЮЧИЙ ДИСК (18) (ДИВ. НИЖЧЕ СКЛАДАЛЬНЕ КРЕСЛЕННЯ)

1. Покладіть прилад на рівний і сухий стіл, а приводний вал встановіть на основу двигуна вертикально.
2. Встановіть чашу процесора на приводний вал і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на основі двигуна, доки не почуєте клацання. Ручка чаші повинна знаходитися з правого боку від ручки вимикача.
3. Встановіть адаптер ножа на приводний вал вертикально.
4. Щільно прикріпіть емульгуючий диск до адаптера леза.
5. Поверніть диск для змішування в потрібне положення і покладіть продукти в чашу подрібнювача.
6. Покладіть кришку на чашу, поверніть її за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання, кришка зафіксується на чаші.
7. Встановіть штовхач у жолоб подачі.



Будь ласка, зверніться до наведеної нижче таблиці для визначення об'єму продуктів на партію, щоб використовувати диск для емульгування, ви можете використовувати диск для емульгування для приготування крем-пудингу та соусу беарнез.

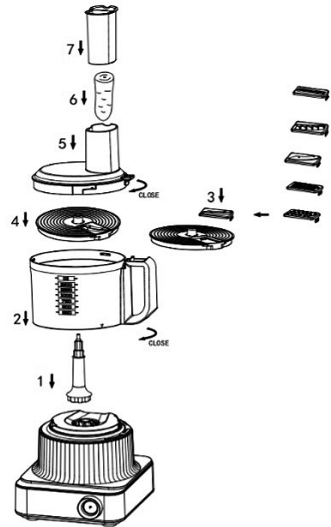
Оброблені харчові продукти	Вимірювання на партію	робочий час
Яйця.	3-6шт	30~70 сек
вершки	125~350 мл	20 секунду.

#### Примітка:

- Не використовуйте диск для збивання тіста або вершкового масла.

**ХВИЛЯСТЕ ЛЕЗО / ЛЕЗО ДЛЯ ГРУБОЇ НАРІЗКИ / ЛЕЗО ДЛЯ ТОНКОЇ НАРІЗКИ / ЛЕЗО ДЛЯ ДРІБНОЇ НАРІЗКИ / ЛЕЗО ДЛЯ ШИНКУВАННЯ / ЛЕЗО ДЛЯ ТЕРКИ / ЛЕЗО ДЛЯ КАРТОПЛІ ФРІ (9/10/11/12/13/14)**

1. Покладіть прилад на рівний і сухий стіл, а приводний вал встановіть на основу двигуна вертикально.
2. Встановіть чашу процесора на приводний вал і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на основі двигуна, доки не почуєте клацання. Ручка чаші повинна знаходитися з правого боку від ручки вимикача.
3. Встановіть диск з лезом на ведучий вал з відповідним лезом відповідно до вимог.
4. Встановіть кришку на чашу, поверніть її за годинниковою стрілкою, доки не почуєте клацання, кришка зафіксується на чаші. Помістіть корм у жолоб для подачі.
5. Використовуйте штовхач, щоб проштовхнути їжу вниз для обробки.



**Нотатки:**

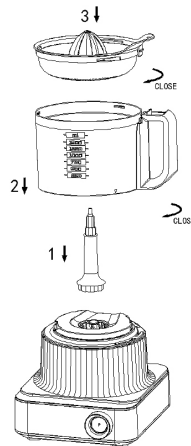
- Вибирайте лезо відповідно до продуктів і бажаної форми їжі.
- Під час годування повільно накладайте їжу.
- Переконайтеся, що їжа нарізана невеликими шматочками, щоб влізти в діаметр жолоба для подачі.
- Подавайте їжу поступово для кращого результату. Для подрібнення м'яких продуктів вибирайте меншу швидкість. Якщо потрібно нарізати велику кількість їжі, будь ласка, наріжте її кількома порціями, залежно від типу їжі...
- Леза дуже гострі, будь ласка, будьте обережні під час збирання, розбирання, чищення та зберігання.

**СОКОВИЖИМАЛКА ДЛЯ ЦИТРУСОВИХ (19 / 20)**

1. Покладіть прилад на рівний і сухий стіл, а приводний вал встановіть на основу двигуна вертикально.
2. Встановіть чашу процесора на приводний вал і поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб надійно зафіксувати на основі двигуна, доки не почуєте клацання. Ручка чаші повинна знаходитися з правого боку від ручки вимикача.
3. Встановіть соковижималку для цитрусових на приводний вал всередині чаші процесора.

Для вичавлювання апельсинового соку можна використовувати соковижималку для цитрусових. Розріжте апельсин навпіл, покладіть його на фільтр соковижималки і притримуйте рукою, фільтр для апельсинового соку обертається, щоб вичавити сік.

**Примітка:** Зберіть соковижималку для цитрусових, як показано на малюнку вище. Переконайтеся, що ви використовуєте низьку швидкість для віджиму соку.



## ПОРАДИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Рекомендується 2-3 рази вибрати імпульсну функцію для попереднього змішування харчових інгредієнтів перед початком роботи.
- 1500 мл - це максимальна кількість для однієї партії.
- Перед початком роботи переконайтеся, що основа встановлена належним чином.
- Мірний стаканчик можна використовувати для додавання інгредієнтів під час роботи.
- Будь ласка, не використовуйте функцію блендера довше 1 хвилини. Після роботи протягом 1 хвилини дайте йому охолонути протягом 3 хвилин перед наступною операцією.

## ЯК РОЗІБРАТИ

1. Зніміть штовхач. Поверніть кришку проти годинникової стрілки, підніміть і зніміть її.
2. Зніміть приладдя з приводного вала.
3. Поверніть чашу процесора проти годинникової стрілки, щоб від'єднати її від основи двигуна. Підніміть її та зніміть.

## ПРИБИРАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ



1. Для захисту від ураження електричним струмом під час чищення машини від'єднуйте шнур живлення від мережі. Не занурюйте основу двигуна та шнур живлення у воду.
2. Усі знімні аксесуари можна мити у воді, окрім основи двигуна. Після чищення висушіть вологі частини насухо. Усі знімні аксесуари можна мити в посудомийній машині.
3. Для полегшення очищення, під час чищення чаші блендера, ви можете залити трохи теплої води з миючим засобом у чашу блендера і залишити на деякий час.
4. Завжди розміщуйте машину в сухому місці з циркуляцією повітря.
5. Не використовуйте жорсткий (твердий) миючий засіб, щоб уникнути подряпин на виробі.
6. Не використовуйте прилад довше 3 хвилин поспіль у режимі подрібнення та різання і не використовуйте його довше 1 хвилини у режимі блендера. Використання цього приладу понад 5 хвилин може призвести до перегріву двигуна. Будь ласка, не використовуйте прилад занадто довго, щоб уникнути його пошкодження.
7. Якщо операція не завершилася протягом 2 хвилин, вимкніть машину і дайте їй охолонути протягом 1 хвилини перед наступною операцією. Якщо машину потрібно використовувати більше 5 разів, то охолодіть її протягом 30-60 хвилин до кімнатної температури.
8. **НЕ ЗАНУРЮЙТЕ ОСНОВУ ДВИГУНА У ВОДУ.**

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Рішення
Машина не працює.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Переконайтеся, що все зібрано правильно. Зверніть увагу на напрямок блокування та розблокування, стрілки та позначки на кришці та основі.</li><li>2. На кришці та основі є подвійні запобіжники. Переконайтеся, що запобіжники активовані.</li><li>3. НІКОЛИ не намагайтеся встановити чашу (блендер) ручкою зліва. Вона не може бути встановлена. Будь ласка, встановлюйте чашу ручкою праворуч.</li><li>4. Чаша і кришка повинні бути щільно зафіксовані, щоб активувати систему запобіжного блокування. У новому приладі може бути трохи складно зафіксувати чашу на початку роботи. Переконайтеся, що ручка спрямована в правий бік і знаходиться під кутом 90 градусів до передньої панелі.</li><li>5. Переконайтеся, що штепсельна вилка правильно вставлена в розетку. Перевірте, чи не вимкнено або не відключено живлення.</li></ol>

## УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Рішення
<p>Машина раптово зупиняється.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чаша процесора може ослабнути під час інтенсивної обробки. Будь ласка, встановіть чашу та кришку на місце.</li> <li>2. Прилад має функцію захисту від перегріву. Використання приладу протягом тривалого періоду часу скорочує термін служби кухонного комбайна і призводить до спрацьовування захисту від перегріву. Рекомендований час використання приладу з чашею кухонного комбайна - 3 хвилини на одне коло. (Примітка: Використання функції блендера становить 1 хвилину на коло) . Після завершення одного кола, будь ласка, вимкніть прилад і дайте йому охолонути протягом 3 хвилин перед наступним колом.</li> <li>3. Якщо захист від перегріву вже спрацював, будь ласка, охолодіть прилад протягом 30-60 хвилин, а потім знову увімкніть його в мережу.</li> </ol>
<p>Машину сильно трясє.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Будь ласка, покладіть меншу кількість їжі.</li> <li>2. Будь ласка, наріжте їжу невеликими шматочками і рівномірно покладіть її в миску.</li> <li>3. Будь ласка, встановіть леза відповідно до інструкцій. Леза повинні бути надійно встановлені.</li> <li>4. Будь ласка, встановіть прилад на рівному гладкому місці.</li> </ol>
<p>Машина не змішує належним чином.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Завжди додавайте воду або молоко в чашу блендера.</li> <li>2. Будь ласка, не додавайте кубики твердого льоду розміром більше 2 см. рекомендується не додавати більше 5 кубиків льоду за один раз.</li> </ol>
<p>Машина не може нарізати ідеально.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Будь ласка, розрізайте їжу на менші шматочки, якщо вона великого розміру.</li> <li>2. Перед тим, як покласти їжу в чашу, щільно встановіть ніж подрібнювача та адаптер для ножів.</li> </ol>
<p>Двигун працює, а інші компоненти не працюють.</p>	<p>Переконайтеся, що приводний вал встановлено правильно.</p>

- 1.  IMPORTANT:**
  - **Llegeixi sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.**
  - **Aquest manual pot descarregar-se de la nostra pàgina web [www.sogo.es](http://www.sogo.es).**
  - **Conservi aquestes instruccions per a futures consultes.**
- 2.  Instruccions de seguretat per a l'usuari**

**GENERAL  
PRECAUTIONS**

## **Precaucions generals durant l'ús d'equips elèctrics**

- No utilitzi l'aparell per a fins distints dels descrits en aquest manual.
- No utilitzi ni guardi l'aparell a l'aire lliure.
- Col·loqui sempre l'aparell sobre una superfície plana i uniforme.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se per als fins previstos. No s'accepta cap responsabilitat per danys derivats d'un ús inadequat o una manipulació incorrecta. L'ús indegut o la manipulació incorrecta poden causar problemes en l'aparell i provocar lesions a l'usuari.
- Aquest aparell està destinat a l'ús domèstic i aplicacions similars.
- Asseguri's que la tensió indicada en la placa de característiques coincideix amb la tensió de xarxa abans d'endollar l'aparell.
- Desconnecti sempre l'endoll de la presa de corrent quan no utilitzi l'aparell. No deixi l'aparell sense vigilància quan estigui encès.
- És necessària una estreta supervisió quan qualsevol aparell sigui utilitzat per nens o prop d'ells.
- Abans de netejar o guardar l'aparell, desendolli'l sempre del corrent i deixi que es refredi.
- L'aparell no està completament desconnectat de la font d'alimentació, fins i tot després d'apagar-lo. Per a desconnectar-ho completament, desendolli-ho de la presa de corrent.
- Els aparells no estan dissenyats per a funcionar mitjançant un temporitzador extern o un sistema de control remot independent.



## **Restriccions d'ús per evitar danys personals**

- No col·loqui ni faci funcionar aquest aparell prop de fonts d'aigua.
- No col·loqui ni faci funcionar l'aparell i el seu cable d'alimentació

sobre o prop de superfícies calentes (per exemple, plaques de cuina, forns o cremadors elèctrics) o flames obertes.

- No deixi el cable d'alimentació penjant de vores esmolades i mantingui'l allunyat d'objectes calents i flames. No enrotlli el cable al voltant de l'aparell ni el doblegui.
- No utilitzi mai accessoris no recomanats pel fabricant.
- L'ús d'accessoris no recomanats o venuts pel fabricant de l'aparell pot provocar incendis, descàrregues elèctriques o lesions personals.
- Quan desitgi desconnectar l'endoll del contacte de la paret, faci'l en el propi endoll i no tirant del cable o del propi aparell.
- Per a evitar descàrregues elèctriques, asseguri's de tenir les mans seques abans d'endollar o desendollar.
- No utilitzi l'aparell amb les mans mullades, sobre sòls humits o quan l'ambient sigui humit, existeix risc de descàrrega elèctrica.
- No submergeixi mai l'aparell ni l'endoll en aigua ni en cap altre líquid. En cas que l'aparell caigui a l'aigua, desconnecti'l immediatament de la xarxa elèctrica i porti'l a un servei tècnic autoritzat per a la seva reparació abans de tornar a utilitzar-lo.
- No utilitzi l'aparell si s'ha caigut a terra, si presenta danys visibles o si té fugides.
- No utilitzi l'aparell si el cable o l'endoll estan danyats. En cas que el cable estigui danyat, només ha de ser substituït pel fabricant, el seu agent de servei o persones amb qualificació similar amb la finalitat d'evitar riscos.
- En cas de mal funcionament de l'aparell, o si aquest ha sofert algun mal, retorni'l al servei tècnic autoritzat més pròxim per al seu examen, reparació o ajust.



### **Restriccions d'ús en nens i ancians**

- Aquest aparell no està destinat a ser utilitzat per persones (inclosos nens) amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o que manquin d'experiència i coneixements, tret que hagin estat degudament instruïdes sobre l'ús de l'aparell i estiguin totalment supervisades per una persona responsable de la seva seguretat.
- Els nens han de ser vigilats per a evitar que juguin amb l'aparell.
- Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- La neteja i el manteniment de l'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
- No permeti que els nens utilitzin l'aparell.
- Els aparells poden ser utilitzats per nens a partir de 8 anys i

per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions relatives a l'ús de l'aparell de manera segura i comprenen els perills que comporta.

## Instruccions d'ús de l'aparell

- Aquest aparell inclou un interruptor de seguretat que impedeix el funcionament tret que els accessoris estiguin ben instal·lats.
- Aquest aparell està dissenyat amb un dispositiu de protecció en cas de funcionament a altes temperatures. Si la temperatura és massa alta, l'aparell s'apagarà automàticament i reprendrà el seu funcionament quan el motor es refredi per complet (després d'uns 30-60 minuts).  
**Nota:** No utilitzi l'aparell durant més de 3 minuts seguits. Si, l'aparell segueix en funcionament més de 5 minuts, pot activar la protecció contra sobreescalfament del motor, la qual cosa pot causar alguns danys en l'aparell.
- **Precaució:** Si l'operació no es completa en 3 minuts, apagui la màquina i refredi-la durant 1 minut abans de la següent operació. Si es requereixen més de 5 rondes d'operació, refredi la màquina durant 30-60 minuts a temperatura ambient. Això pot allargar la vida útil de l'aparell.
- La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.
- Per a evitar el risc de descàrrega elèctrica, incendi o lesions personals, no submergeixi el cable d'alimentació, l'endoll o la base del motor en aigua ni en cap mena de líquid.
- No submergeixi la base del motor en aigua ni l'esbandeixi sota l'aixeta.
- No empenyi el menjar amb els dits o altres objectes (com a ganivets), utilitzi sempre l'empenyedador adjunt per a alimentar el menjar.
- Desconnecti sempre el processador de cuina de la xarxa elèctrica quan la deixi desatesa i abans de muntar-la, desmuntar-la o netejar-la.
- Vagi amb compte si aboca líquid calent en el processador o en la batedora, ja que pot sortir acomiadat fora de l'aparell degut al vapor sobtat.
- **ADVERTIMENT: Les fulles estan molt esmolades!**
- Eviti el contacte amb les parts mòbils de l'aparell mentre estigui en funcionament.
- Apagui l'aparell i desconnecti'l de la xarxa elèctrica abans de canviar els accessoris o acostar-se a les peces mòbils en ús.

- Cal anar amb compte en manipular les fulles esmolades, en buidar el recipient i durant la neteja.
- No connecti l'aparell a la xarxa elèctrica fins que estigui completament muntat i desconnecti'l sempre abans de desmuntar o manipular la fulla.
- Mantingui les mans i els utensilis fora del recipient mentre mescla per a reduir el risc de lesions greus a les persones o danys a la liquidadora. Pot utilitzar un rascador, però només quan la batedora no estigui en funcionament.
- La unitat està equipada amb una funció de seguretat. La unitat només pot encendre's si tots els accessoris estan muntats correctament.
- **PRECAUCIÓ:** No utilitzi la unitat quan estigui buida.
- **PRECAUCIÓ:** No introdueixi ingredients calents en el pot. Abans de preparar els aliments, deixi que es refredin durant uns minuts.
- **PRECAUCIÓ:** Abans de menjar o servir aliments barrejats, comprovi sempre que no hi hagi ingredients que no s'hagin barrejat adequadament.
- Per a evitar una sobrecàrrega del circuit en utilitzar aquest producte, no faci funcionar un altre producte d'alt voltatge en el mateix circuit elèctric.
- Amb aquest producte se subministra un cable d'alimentació curt. No es recomana utilitzar un cable allargador amb aquest producte, però si és necessari utilitzar un:
  - La capacitat elèctrica marcada del cable ha de ser almenys igual a la del producte.
  - Col·loqui el cable allargador de manera que no pengi d'un lloc en el qual es pugui ensopegar o del qual es pugui tirar involuntàriament.
  - La instal·lació d'un protector contra pics oferirà una protecció addicional amb un corrent de tret nominal no superior a 30 Dt. en la instal·lació domèstica. Consulti al seu electricista instal·lador.
  - Utilitzi sempre una font d'alimentació amb presa de terra fiable per a fer funcionar l'aparell.

## NETEJA I MANTENIMENT

Consulti la secció de neteja i manteniment per a obtenir informació detallada sobre com netejar les superfícies que entren en contacte amb els aliments.



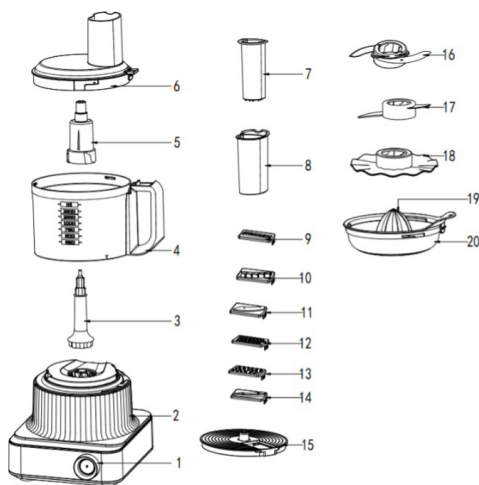
### 3. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Tensió	Freqüència	Potència
AC 220-240V	50-60Hz	1000W

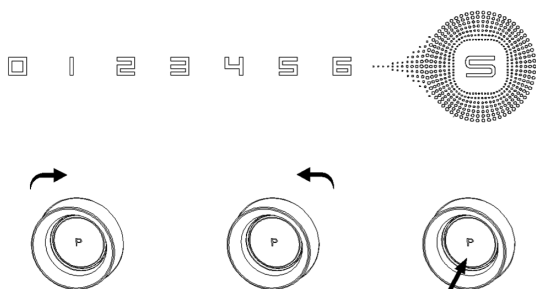
### 4. DESCRIPCIÓ DE LES PARTS

#### Parts

1. Pom de l'interruptor
2. Base del motor
3. Eix motriu
4. Bol processador
5. Adaptador de fulla
6. Tapa de tazón
7. Empenyedor petit
8. Empenyedor Gran
9. Fulla amb tall ondulada
10. Fulla per a patates fregides
11. Fulla de tall fi
12. Fulla de trituració fina
13. Fulla de reixeta
14. Fulla de tall gruixut
15. Suport de disc
16. Fulla de tall
17. Fulla pastadora
18. Disc emulsionador
19. Con espremedor de cítrics
20. Espremedora de cítrics



### 5. EL PANELL DE VELOCITAT I LA PERILLA GIRATÒRIA



**Comandament giratori:** aquesta unitat està proveïda d'un comandament giratori. Amb l'ajuda d'aquesta perilla, podem canviar les velocitats i la funció de pols.

En el mode reposo la pantalla Led mostra 0 Velocitat. Podem canviar les velocitats d'1 a 6 segons la nostra necessitat. La velocitat 1 és la més baixa i la velocitat 6 és la més alta. Girant el comandament en el sentit de les agulles del rellotge podem canviar les velocitats de 0 a 6 i girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge, l'indicador de marxa corresponent en el panell canvia de 6-0 velocitat.

Per a utilitzar la "funció de pols" Giri el comandament de l'interruptor a 0, Premi la tecla "P", i la unitat començarà a funcionar amb la funció de pols. Prement el mateix botó, podem deixar d'utilitzar la funció de pols.

## 6. INSTRUCCIONS D'ÚS

### Com utilitzar el processador amb ajuda d'accessoris:

#### FULLA DE TALL

1. Col·loqui l'aparell sobre la taula plana i seca, i col·loqui l'eix motriu sobre la base del motor en posició vertical.
2. Col·loqui el bol del processador en l'eix d'accionament i giri'l en el sentit de les agulles del rellotge per a fixar-lo fermament en la base del motor fins que senti un clic. L'ansa del bol ha d'estar en el costat dret del pom de l'interruptor.
3. Col·loqui l'adaptador de la fulla en l'eix motriu en posició vertical.
4. Col·loqui fermament la fulla de tall en l'adaptador de la fulla.
5. Giri la fulla de tall a la posició correcta i, a continuació, col·loqui els aliments en el bol.
6. Col·loqui la tapa en el bol del processador, giri-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que senti un clic, la tapa s'encaixa en el bol.
7. Col·loqui un empenyedor en el canal d'alimentació.

Consulti en la següent taula per al volum d'aliments per lot a utilitzar amb fulla de picar, seleccioni la velocitat segons la duresa dels aliments.

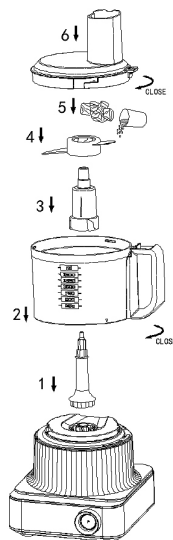
Aliments processats	Mesurament per lot	Temps de treball
Xocolata	≤100g	30-60 segons
Formatge	≤200g	30-60 segons
Carn	≤500g	30-60 segons
Te o espècies	50~100g	30-60 segons
Fruites i verdures	100~300g	30-60 segons
Ceba	≤500g	30-60 segons

#### Notes:

- Mantingui sempre la fulla dins del recipient abans de donar-li menjar.
- Utilitzi la funció "P" diverses vegades per a evitar un tall massa fi. No ho faci funcionar durant massa temps mentre curta formatge dur o xocolata. En cas contrari, aquests materials se sobreescalfaran i començaran a fondre's.
- El temps de picat estàndard és de 30-60 segons, i la selecció de velocitat pot fer-se en funció de la duresa de l'ingredient.

#### FULLA PASTADORA (17)

1. Col·loqui l'aparell sobre la taula plana i seca, i col·loqui l'eix motriu sobre la base del motor en posició vertical.
2. Col·loqui el bol del processador en l'eix d'accionament i giri'l en el sentit de les agulles del rellotge per a fixar-lo fermament en la base del motor fins que senti un clic. L'ansa del bol ha d'estar en el costat dret del pom de l'interruptor.
3. Col·loqui l'adaptador de la fulla en l'eix motriu en posició vertical.
4. Col·loqui fermament la fulla pastadora en l'adaptador de la fulla.
5. Giri la fulla pastadora a la posició correcta i, a continuació, col·loqui els aliments en el bol del processador.
6. Col·loqui la tapa en el bol, giri-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que senti un clic, la tapa s'enclava en el bol.
7. Col·loqui un empenyedor en el canal d'alimentació.



Consulti en la següent taula el volum d'ingredients per lot per al procés de pastat. Recordi que la velocitat recomanada per al pastat de masses és de 4 a 6. Per a ingredients líquids, com a ou batut i batut de llet utilitzi la velocitat 1 a 3.

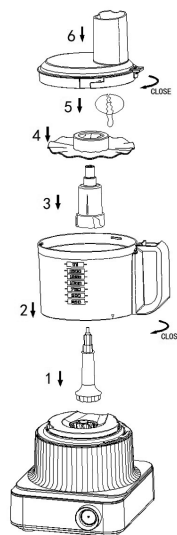
Aliments processats	Mesurament per lot	Temps de Treball
Farina i formatge tou	≤300g	10-30 segons
Ous	≤5pcs	10-30 segons

**Notes:**

- Mantingui sempre la fulla pastadora dins del bol abans de posar el menjar.
- En pastar, la proporció de farina i aigua és de 1:0,6, és a dir, 100 g de farina i 60 g d'aigua.
- La velocitat 4 a 6 és per a pastar, la velocitat 1 a 3 és per a batre clara d'ou, preparar batut o processar qualsevol ingredient líquid.
- En pastar la massa, segueixi les normes de treball que s'esmenten a continuació:
- Faci funcionar el processador durant 20 segons, després faci una pausa de 2 min. i torni a posar-ho en marxa durant els següents 15 segons, per a completar un cercle. La massa estarà llesta després d'1 o 2 cercles. Es recomana utilitzar la velocitat alta si el temps de preparació de la massa és llarg. L'ús de la velocitat baixa farà la massa més enganxosa i pot causar el mal funcionament de l'aparell.

**DISC EMULSIONADOR (18)**

1. Col·loqui l'aparell sobre la taula plana i seca, i col·loqui l'eix motriu sobre la base del motor en posició vertical.
2. Col·loqui el bol del processador en l'eix d'accionament i giri'l en el sentit de les agulles del rellotge per a fixar-lo fermament en la base del motor fins que senti un clic. L'ansa del bol ha d'estar en el costat dret del pom de l'interruptor.
3. Col·loqui l'adaptador de la fulla en l'eix motriu en posició vertical.
4. Col·loqui fermament el disc emulsionador en l'adaptador de la fulla.
5. Giri el disc emulsionador a la posició correcta i, a continuació, introduueixi els aliments en el bol del processador.
6. Col·loqui la tapa en el bol, giri-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que senti un clic, la tapa s'encaixa en el bol.
7. Col·loqui un empenyedor en el canal d'alimentació.



Consulti en la següent taula el volum d'aliment per lot per a utilitzar el disc emulsionador, pot utilitzar el disc emulsionador per a fer púding de nata i salsa bearnesa.

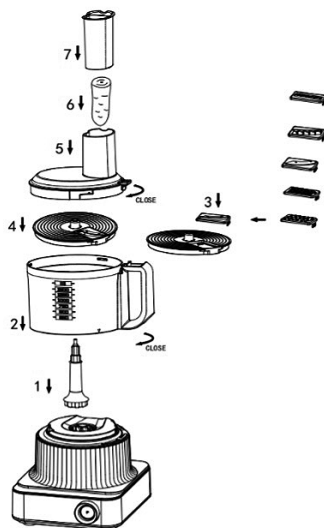
Aliments processats	Mesurament per lot	Temps de treball
Ous	3-6 Peçes	30~70 segons
crema	125~350 ml	20 sec

**Nota:**

- No utilitzi un disc emulsionador per a pastar la massa ni per a batre la mantega.

**FULLA ONDULADA / FULLA REBANADORA  
GRUIXUDA / FULLA REBANADORA FINA /  
FULLA RALLADORA / FULLA PER A PATATES  
FREGIDES (9/10/11/12/13/14)**

1. Col·loqui l'aparell sobre la taula plana i seca, i col·loqui l'eix motriu sobre la base del motor en posició vertical.
2. Col·loqui el bol del processador en l'eix d'accionament i giri'l en el sentit de les agulles del rellotge per a fixar-lo fermament en la base del motor fins que senti un clic. L'ansa del bol ha d'estar en el costat dret del pom de l'interruptor.
3. Instal·li el disc de tall en l'eix motriu amb la fulla adequada segons les necessitats.
4. Col·loqui la tapa en la menjadora, giri-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que senti un clic; la tapa s'encaixa en la menjadora. Col·loqui l'aliment en la menjadora.
5. Utilitzi l'empenyedor per a empènyer els aliments cap avall i processar-los.



**Notes:**

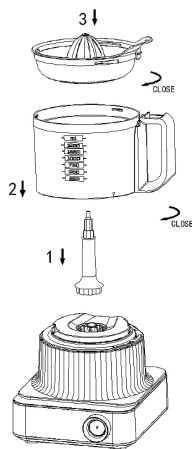
- Seleccioni la fulla en funció de l'aliment i de la forma desitjada.
- Embranzida l'aliment cap avall lentament quan l'alimenti.
- Asseguri's de tallar el menjar en trossos més petits perquè càpiguen en el diàmetre del conducte d'alimentació.
- Continui alimentant gradualment per a obtenir millors resultats. Quan talli aliments tous, seleccioni una velocitat més baixa. Si necessita tallar una gran quantitat d'aliments, talli'ls en diverses tandes, depenent del tipus d'aliment...
- Les fulles estan molt esmolades, vagi amb compte en muntar-les, desmuntar-les, netejar-les i guardar-les.

**ESPRESSADORA DE CÍTRICS (19 / 20)**

1. Col·loqui l'aparell sobre la taula plana i seca, i col·loqui l'eix motriu sobre la base del motor en posició vertical.
2. Col·loqui el bol del processador en l'eix d'accionament i giri'l en el sentit de les agulles del rellotge per a fixar-lo fermament en la base del motor fins que senti un clic. L'ansa del bol ha d'estar en el costat dret del pom de l'interruptor.
3. Col·loqui l'espressadora de cítrics sobre l'eix motriu dins del bol del processador.

L'espressadora de cítrics pot utilitzar-se per a espremer suc de taronja. Talli la taronja per la meitat, col·loqui-la en el filtre de l'espressadora i subjecti-la amb la mà, el filtre de suc de taronja gira per al procés d'espremut.

**Nota:** Muntanya l'espressadora de cítrics com es mostra en la figura anterior. Asseguri's d'utilitzar la velocitat més baixa per al procés d'espremut.



## CONSELLS I RECOMANACIONS

- Es recomana triar la funció de pulsació 2-3 vegades per a premezclar els ingredients alimentaris abans de l'operació.
- 1500ML és la quantitat màxima per a un lot.
- Asseguri's que la base està instal·lada correctament abans de l'operació.
- El got mesurador pot utilitzar-se per a afegir ingredients durant l'operació.
- No utilitzi la batedora durant més d'1 minut. Després d'utilitzar-la durant 1 minut, deixi que es refredi durant 3 minuts abans de tornar a utilitzar-la.

## COM DESMUNTAR

1. Retiri l'empenyedor. Giri la tapa en sentit antihorari, aixequi-la i retiri-la.
2. Llevant l'accessori de l'eix motriu.
3. Giri el bol del processador en el sentit contrari a les agulles del rellotge per a desbloquejar-lo de la base del motor. Aixequi-ho i extregui-ho.

## NETEJA I MANTENIMENT

1. Desendolli el cable d'alimentació per a evitar descàrregues elèctriques mentre neta la màquina. No submergeixi la base del motor ni el cable d'alimentació en aigua.
2. Tots els accessoris desmuntables poden netejar-se en aigua, excepte la base del motor. Assequi les peces mullades després de netejar-les. Tots els accessoris desmuntables poden rentar-se en el rentavaixel·la.
3. Per a facilitar la neteja, en netejar la gerra de la batedora, pot utilitzar una mica d'aigua tèbia i detergent en la gerra de la batedora i deixar-la durant algun temps.
4. Col·loqui sempre la màquina en un lloc sec amb circulació d'aire.
5. No utilitzi detergent dur (sòlid) per a evitar esgarrapades en el producte.
6. No utilitzi l'aparell durant més de 3 minuts seguits per a les funcions de picat i talli, ni durant més d'1 minut per a la funció de batedora. L'ús d'aquest aparell durant més de 5 minuts pot provocar el sobreescalfament del motor. No utilitzi l'aparell durant massa temps per a evitar danys.
7. Si l'operació no es completa en 2 minuts, apagui la màquina i deixi-la refredar durant 1 minut abans de la següent operació. Si necessita utilitzar la màquina més de 5 vegades, deixi-la refredar durant 30-60 minuts a temperatura ambient.
8. **NO SUBMERGEIXI LA BASE DEL MOTOR EN AIGUA.**

## SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problemes	Solució
La màquina no funciona.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Asseguri's de realitzar el muntatge correctament. Pari esment a la direcció de bloqueig i desbloqueig, les fletxes i les marques de la tapa i la base.</li><li>2. La tapa i la base disposen de doble tancament de seguretat. Asseguri's que els tancaments de seguretat estan activats.</li><li>3. MAI intenti instal·lar el bol amb l'ansa a l'esquerra. No es pot instal·lar. Instal·li el bol amb l'ansa a la dreta.</li><li>4. La cubeta i la tapa han d'estar fermament bloquejades per a activar el sistema de bloqueig de seguretat. En el cas d'un aparell nou, pot resultar una mica difícil bloquejar el bol en l'arrencada. Asseguri's que l'ansa estigui orientada cap al costat dret i formi un angle de 90 graus amb la part davantera.</li><li>5. Asseguri's que la clavilla d'alimentació està ben endollada.</li></ol> <p>Comprovi que l'alimentació elèctrica no estigui desconnectada o tallada.</p>

## SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problemes	Solució
La màquina deixa de funcionar de sobte.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El bol del processador pot aflluixar-se durant el processament enèrgic. Torni a col·locar el bol i la tapa.</li> <li>2. L'aparell disposa d'una funció de protecció contra el sobreescalfament. L'ús prolongat de l'aparell redueix la vida útil del robot de cuina i activa la protecció contra sobreescalfament. El temps recomanat per a utilitzar l'aparell amb el bol del robot de cuina és de 3 minuts per cercle. (Nota: L'ús de la funció batedora és d'1 minut per cercle) . Després d'acabar un cercle de treball, apagui l'aparell i deixi'l refredar 3 minuts abans de la següent ronda.</li> <li>3. Si ja s'ha activat la protecció contra sobreescalfament, refredi l'aparell durant 30-60 minuts i torni a endollar-lo per a utilitzar-lo.</li> </ol>
La màquina se sacseja violentament.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si us plau, introdueixi menys quantitat de menjar.</li> <li>2. Si us plau, talli el menjar en trossos més petits i posi-la en el bol de manera uniforme.</li> <li>3. Instal·li les fulles seguint les instruccions. Les fulles han d'estar fermament instal·lades.</li> <li>4. Col·loqui l'aparell en un lloc pla i llis.</li> </ol>
La màquina no barreja bé.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Afegeixi sempre aigua o llet en la gerra de la batedora.</li> <li>2. Es recomana no afegir més de 5 glaçons alhora.</li> </ol>
La màquina no pot picar perfectament.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Si us plau, talli el menjar en trossos més petits si la mida del menjar és gran.</li> <li>2. Instal·li fermament la fulla i l'adaptador de la fulla abans d'introduir els aliments en el bol.</li> </ol>
El motor està en marxa, mentre que altres components no funcionen.	Asseguri's que l'eix motriu està instal·lat correctament.

## 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.



## DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, España

**Producto fabricado en CHINA. Servicio postventa:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spain

**Product manufactured in CHINA. After-sales service:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanysan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valence, Espagne

**Produit fabriqué en CHINA. Service après-vente:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valência, Espanha

**Produto fabricado na CHINA. Serviço pós-venda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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 Gemeindegesetzen. 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:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien

**Produkt hergestellt in CHINA. Kundendienst:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto: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:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valenza, Spagna

**Prodotto fabbricato in CHINA. Servizio post-vendita:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Tento symbol na produktu nebo na obalu znamená, že tento produkt nelze likvidovat jako běžný odpad nebo domovní odpad. Všechna elektrická, elektronická zařízení a baterie musí být recyklovány správným způsobem a v souladu s místními zákony. Můžete je recyklovat tak, že je odnesete do vládních středisek pro likvidaci odpadu nebo do specializovaných popelnic, které můžete najít v jakýchkoli blízkých velkých supermarketech, obchodech s elektronikou nebo domácími elektrospotřebiči nebo nákupních centrech, kde jsou tyto typy zařízení k dispozici.

**Design:** SOGO na základě evropských standardů kvality

**Dovoz:** Sanysan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko

**Produkt vyrobený v ČINĚ. Popřední servis:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



## PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Toto zařízení vyhovuje směrnici EU o nízkém napětí 2014/35/ES.

Směrnice o elektromagnetické kompatibilitě 2014/30/EU.

Směrnice 2015/863/EU o omezení použití některých nebezpečných látek v elektrotechnice.

Směrnice 2009/125/ES o ekodesignu požadavky platné pro výrobu spojené se spotřebou energie.



## OVERENSSTEMMELSEERKLÆRING

Denne enhed overholder EU's lavspændingsdirektiv 2014/35/EF.

Direktiv om elektromagnetisk kompatibilitet 2014/30/EU.

Direktiv 2015/863/EU om begrænsning af brugen af visse farlige stoffer i elektrisk.

Direktiv 2009/125/EF om miljøvenligt design krav, der gælder for energirelaterede produkter.



## IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta naprava je v skladu z direktivo EU o nizki napetosti 2014/35/ES.

Direktiva o elektromagnetni združljivosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o omejevanju uporabe nekaterih nevarnih snovi v električnih.

Direktiva 2009/125/ES o okoljsko primerni zasnovi zahteve, ki veljajo za izdelke, povezane z energijo.



## IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj uređaj je u skladu s EU Direktivom o niskom napo-  
nu 2014/35/EZ.

Direktiva o elektromagnetskoj kompatibilnosti 2014/30/EU.

Direktiva 2015/863/EU o ograničenju uporabe određenih opasnih tvari u električnim.

Direktiva 2009/125/EZ o ekološkom dizajnu zahtjevi primjenjivi na proizvode povezane s energijom.



## DEKLARACJA ZGODNOŚCI

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą UE dotyczącą niskiego napięcia 2014/35/WE.

Dyrektywa kompatybilności elektromagnetycznej 2014/30/UE.

Dyrektywa 2015/863/UE w sprawie ograniczenia użytkowania niektórych substancji niebezpiecznych w instalacjach elektrycznych.

Dyrektywa 2009/125/WE w sprawie ekoprojektu wymagania mające zastosowanie do produktów związanych z energią.



## DECLARATIE DE CONFORMITATE

Acest dispozitiv este în conformitate cu Directiva UE de joasă tensiune 2014/35/CE.

Directiva de compatibilitate electromagnetică 2014/30/UE.

Directiva 2015/863/UE privind restricționarea utilizării a anumitor substanțe periculoase în electricitate.

Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică cerințe aplicabile produselor legate de energie.



## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

Цей пристрій відповідає вимогам Директиви щодо низької напруги 2014/35/ЕС.

Директива про електромагнітну сумісність 2014/30/ЄС.

Директива 2015/863 ЄС про обмеження використання певних небезпечних речовин в електричному обладнанні.

Директива 2009/125/ЄС щодо вимог екодизайну, що застосовуються до продуктів, пов'язаних з енергією.



## DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest dispositiu compleix amb la directiva de baixa tensió 2014/35/CE.

La directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/UE.

La directiva 2015/863 UE sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics.

La directiva 2009/125/CE en els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.





Dette symbol på produktet eller på emballagen angiver, at dette produkt ikke må bortskaffes som almindeligt affald eller husholdningsaffald. Alt elektrisk, elektronisk udstyr og batteridrevne enheder skal genbruges på korrekt måde og i overensstemmelse med de lokale kommunale love. Du kan genbruge dem ved at bringe dem til statsautoriserede bortskaffelsescentre eller specialiserede skraldespande, som du kan finde i alle nærliggende store supermarkeder, elektronik- eller elektriske husholdningsprodukter eller indkøbscentre, som har disse typer faciliteter til rådighed.

**Designet af:** SOGO baseret på europæiske kvalitetsstandarder  
**Importeret af:** Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spanien  
**Produkt fremstillet i:** KINA. **Eftersalgsservice:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ta simbol na izdelku ali na embalaži pomeni, da tega izdelka ni mogoče odvreči med običajne smeti ali med gospodinjne odpadke. Vso električno, elektronsko opremo in enote na baterije je treba reciklirati na ustrezen način in v skladu z lokalnimi občinskimi zakoni. Lahko jih reciklirate tako, da jih odnesete v pooblaščen centre za odlaganje odpadkov ali specializirane zaboynjke, ki jih najдете v bližnjih velikih supermarketih, trgovinah z elektroniko ali gospodinjstvi izdelki ali nakupovalnih središčih, ki imajo na voljo tovrstne objekte.

**Oblikoval:** SOGO na podlagi evropskih standardov kakovosti  
**Uvoznik:** Sanyan Appliances S.L, NIF : B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španija  
**Izdelek proizveden na:** KITAJSKEM. **Prodajne storitve:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ovaj simbol na proizvodu ili na ambalaži označava da se ovaj proizvod ne može odlagati kao obično smeće ili kućni otpad. Sva električna, elektronička oprema i jedinice koje rade na baterije moraju se reciklirati na pravilan način u skladu s lokalnim općinskim zakonima. Možete ih reciklirati tako da ih odnesete u ovlaštene centre za zbrinjavanje ili specializirane kante koje možete pronaći u bilo kojem obližnjem velikom super marketu, trgovini elektronike ili električnih proizvoda za kućanstvo ili trgovačkim centrima koji imaju takve objekte.

**Dizajnerao:** SOGO na temelju evropskih standarda kvalitete  
**Uvoznik:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španjolska  
**Proizvod proizveden u:** KINI. **Postprodajna služba:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać razem ze zwykłymi śmieciami lub odpadami domowymi. Cały sprzęt elektryczny, elektroniczny i urządzenia zasilane bateryjnie należy poddać recyklingowi w odpowiedni sposób i zgodnie z lokalnymi przepisami prawa. Można je poddać recyklingowi, zanosząc je do autoryzowanych przez rząd ośrodków utylizacji lub wyspecjalizowanych pojemników, które można znaleźć w pobliskich dużych supermarketach, sklepach z elektroniką lub artykułami gospodarstwa domowego lub w centrach handlowych, w których dostępne są tego typu obiekty.

**Zaprojektowany przez:** SOGO w oparciu o europejskie standardy jakości  
**Importer:** Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Hiszpania  
**Produkt wyprodukowany w:** Chinach. **Obsługa posprzedażna:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Acest simbol de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că acest produs nu poate fi aruncat ca gunoi normale sau deșeurii menajere. Toate echipamentele electrice, electronice și unitățile care funcționează cu baterii trebuie să fie reciclate în mod corespunzător și în conformitate cu legile municipale locale. Le puteți recicla ducându-le la centre de eliminare autorizate de guvern sau la coșuri specializate, pe care le puteți găsi în orice super-piețe mari din apropiere, magazine de produse electronice sau electrocasnice sau mall-uri care au aceste tipuri de facilități disponibile.

**Proiectat de:** SOGO pe baza standardelor europene de calitate  
**Importat de:** Sanyan Appliances SL, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania  
**Produs fabricat in:** CHINA. **Serviciu post-vanzare:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не можна утилізувати як звичайне сміття або побутові відходи. Все електричне й електронне обладнання та блоки, що працюють від батарейок, повинні бути перероблені належним чином і відповідно до місцевих муніципальних законів. Ви можете переробити їх, віддавши їх до схваленого урядом центру утилізації або до спеціалізованих контейнерів, які можна знайти в будь-якому найближчому великому супермаркеті, магазині електроніки чи побутовій техніці чи торговому центрі, де є такі засоби.

**Prozrobлено:** SOGO na osnovi evropskijh standardov jakosti  
**Import:** Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 Valencia, Espanya  
**Tovar виготовлено в:** КИТАІ. **Післяпродажне обслуговування:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



Aquest símbol en el producte o en l'embalatge indica que aquest producte no es pot rebutjar com a escombraries normals o residus domèstics. Tots els equips elèctrics, electrònics i unitats que funcionen amb bateries han de reciclar-se de manera adequada i d'acord amb les lleis municipals locals. Pot reciclar-los portant-los a un centre d'eliminació autoritzat pel govern o a contenidors especialitzats que pot trobar en qualsevol gran supermercat pròxim, botigues de productes electrònics o electrodomèstics o centres comercials que tinguin aquest tipus d'instal·lacions disponibles.

**Dissenyat per:** SOGO basada en les normes de qualitat europees  
**Importat per:** Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2 46002 València, Espanya  
**Producte fabricat a:** LA XINA. **Servei postvenda:** [www.sogosat.com](http://www.sogosat.com) [sogosat@sogosat.com](mailto:sogosat@sogosat.com) / 0034 902 222 161



# SOGO<sup>®</sup>

Human Technology

**ref. SS-14575**

