

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



SS-17355



SS-17360



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 priročnik
Preuzmite svoj priručnik
Pobierz swoją instrukcję
Descărcați manualul dvs
Завантажте посібник
Descărrega el teu manual

PICADORA MANUAL
MANUAL CHOPPER
HACHEUR MANUEL
PICADOR MANUAL
HANDHACKGERÄT
TRITATUTTI MANUALE
RUČNÍ SEKÁČEK
MANUEL HAKKER
ROČNÍ SEKÁČ
RUČNA SJEKALICA
РУЧНИЙ ПОДРІБНЮВАЧ
PICADORA MANUAL

ref. SS-17355
SS-17360

LFGB



1. **IMPORTANTE:**

- Lea siempre atentamente el manual de instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Este manual puede descargarse de nuestra página web www.sogo.es.
- Conserve estas instrucciones para futuras consultas.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Antes de utilizarlo, limpie la superficie del recipiente, las cuchillas, las tapas y otros accesorios con un paño esponjoso y una pequeña cantidad de detergente.
- Para limpiar este producto, utilice agua a una temperatura que no supere los 60 °C y una cantidad adecuada de detergente.
- Al limpiar la cuchilla, tenga cuidado con el filo para evitar lesiones. La cuchilla debe colocarse en un lugar al que los niños no puedan acceder fácilmente.
- No se recomienda picar alimentos de cáscara dura, como granos de café, huesos y conchas.
- Cuando utilice este producto, no fuerce el mango para que funcione a alta velocidad. Debe funcionar de baja a alta velocidad durante su uso.
- ⚠ No introduzca este producto en el microondas para calentarlo o enfriarlo.
- ⚠ Manipule las cuchillas con cuidado, ya que son extremadamente afiladas.
- ⚠ Manténgalo alejado de los niños.
- ⚠ No utilice la picadora sin la tapa bien cerrada.
- ⚠ No lo utilice con ingredientes muy duros (por ejemplo, huesos o alimentos congelados).

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO

La picadora manual de cocina es un dispositivo manual para picar, cortar en cubitos y triturar verduras, frutas, frutos secos y hierbas de forma eficaz, sin necesidad de electricidad.

Este producto puede procesar rápidamente ingredientes como carne, verduras, frutas y frutos secos. Se utiliza para elaborar rellenos, mermeladas, complementos alimenticios para bebés, nueces peladas, etc. El nivel de picado se puede controlar mediante el número de tirones.

1-5 veces para alimentos picados gruesos

6-10 veces para alimentos picados medianos

11-20 veces para alimentos picados finos

Más de 20 veces para alimentos extrafinos

En esta serie de picadoras manuales tenemos 2 modelos disponibles:

SS-17355: capacidad de 400 ml

SS-17360: capacidad de 900 ml

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

Cuerpo de plástico sin BPA duradero

Cuchillas de acero inoxidable para un picado rápido y uniforme
Base antideslizante para mayor estabilidad durante el uso
Fácil de limpiar y apto para el lavavajillas (excepto el mecanismo de la tapa)
Compacto y portátil: ideal para cocinas, acampadas o viajes

CONTENIDO DEL PAQUETE

Contenido del embalaje de este producto:

- 1 × Bol picador
- 1 × Tapa con mecanismo de cordón de tracción
- 1 × Conjunto de cuchillas de acero inoxidable
- 1 × Manual de usuario

ESPECIFICACIONES DEL MATERIAL DEL PRODUCTO

Material: La parte del cuerpo de plástico y el soporte de las cuchillas están fabricados en plástico sin BPA duradero, mientras que las cuchillas están fabricadas en acero inoxidable.

Cordón de tracción: Cordón de tracción resistente probado con 30 000 tracciones sin ningún problema durante más de 2 días.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Coloque el soporte de la cuchilla en el bol picador. Preste atención a alinearla con la columna del centro de la caja inferior (imagen 1).
2. Coloque los ingredientes cortados en el recipiente de plástico y tape con la tapa. Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su sitio (imagen 2).
3. Mientras tapa con la tapa, alinee el centro de la tapa con la parte cóncava del centro del soporte de las cuchillas y gire la tapa para fijarla en la ranura (imagen 3).
4. Sujete el producto que contiene los ingredientes, tire del cordón con una mano y la cuchilla girará para picar los ingredientes (imagen 4).
5. Compruebe la consistencia: tire menos veces para obtener cortes gruesos y más veces para obtener cortes más finos.
6. Abra la tapa y retire el contenido picado con una espátula.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- No sumerja la tapa (con mecanismo de cordón) completamente en agua. Límpiela con un paño húmedo.
- Lave el recipiente y las cuchillas con agua tibia y jabón o colóquelos en el lavavajillas (bandeja superior).
- Seque bien todas las piezas antes de guardarlas.
- Guárdelas lejos del calor y de la luz solar directa.

1. **IMPORTANT:**

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

SAFETY INSTRUCTIONS

- Before use, clean the surface of the chopper bowl, blades, lids and other accessories with a sponge cloth and a small amount of cleaning agent.
 - When cleaning this product, please use water with a temperature not exceeding 60 °C and an appropriate amount of cleaning agent.
 - When cleaning the blade, be careful with the sharp blade to avoid injury. The blade should be placed where children cannot easily access it.
 - It is not recommended to chop hard - shelled foods such as coffee beans, bones and shells.
 - When using this product, do not force the handle to run at high speed. It should run from low speed to high speed during use.
-  Do not put this product in a microwave oven for heating or cooling.
-  Handle blades carefully – they are extremely sharp.
-  Keep away from children.
-  Do not operate the chopper without the lid securely closed.
-  Do not use for very hard ingredients (e.g., bones, frozen food).

PRODUCT OVERVIEW

The manual kitchen chopper is a hand-operated device for chopping, dicing, and mincing vegetables, fruits, nuts, and herbs efficiently—without electricity. This product can quickly process ingredients such as meat, vegetables, fruits, and nuts. It is used to make fillings, jams, baby food supplements, nut kernels, etc. Chopping level can be controlled by the number of pulls.

1-5 times for coarse chopped food

6-10 times for Medium chopped food

11-20 times for finely chopped food

20+ times for extra fine food

In this manual chopper series we have 2 models available:

SS-17355: capacity of 400ml

SS-17360: capacity of 900ml

PRODUCT SPECIFICATIONS

Durable BPA-free plastic body

Stainless steel blades for fast and even chopping

Non-slip base for stability during use

Easy to clean and dishwasher-safe (except lid mechanism)

Compact and portable – ideal for kitchens, camping, or travel

PACKAGE CONTENT

Packaging of this product contents:

- 1 × Chopper bowl
- 1 × Lid with pull-cord mechanism
- 1 × Stainless steel blade assembly
- 1 × User manual

PRODUCT MATERIAL SPECIFICATIONS

Material: Plastic body part and blade holder is made of durable BPA-free plastic, Where as Blades are made of stainless steel material.

Pull Cord: Strong pull cord tested with 30,000 pulls without any problem for more than 2 days.

INSTRUCIONS FOR USE

1. Place the blade holder into the chopping bowl. Please pay attention to aligning it with the column in the centre of the bottom box (Pic.1).
2. Place the cut ingredients into the plastic bow and cover the lid. Rotate it clockwise until it clicks into place (Pic.2).
3. While covering the lid, align the centre of the lid with the concave part on the centre of the blade holder, and rotate the lid to secure it in the slot (Pic.3).
4. Hold the product containing ingredients, pull the drawstring with one hand, and the blade will rotate accordingly to chop the ingredients (Pic.4).
5. Check consistency — pull fewer times for coarse cuts, more for finer chopping.
6. Open the lid and remove chopped contents with a spatula.



CLEANING AND MAINTENANCE

- Do not immerse the lid (with pull-cord mechanism) fully in water. Wipe it clean with a damp cloth.
- Wash the bowl and blades with warm soapy water or place in dishwasher (top rack).
- Dry all parts thoroughly before storage.
- Store away from heat and direct sunlight.

1. IMPORTANT:

- Lisez toujours attentivement le manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel peut être téléchargé à partir de notre page web www.sogo.es.
- Conservez ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant utilisation, nettoyez la surface du bol du hachoir, les lames, les couvercles et les autres accessoires à l'aide d'un chiffon éponge et d'une petite quantité de produit nettoyant.
- Pour nettoyer ce produit, veuillez utiliser de l'eau à une température ne dépassant pas 60 °C et une quantité appropriée de produit nettoyant.
- Lors du nettoyage de la lame, faites attention à la lame tranchante afin d'éviter toute blessure. La lame doit être placée dans un endroit inaccessible aux enfants.
- Il n'est pas recommandé de hacher des aliments à coque dure tels que des grains de café, des os et des coquillages.
- Lors de l'utilisation de ce produit, ne forcez pas la poignée à fonctionner à grande vitesse. Il doit fonctionner à vitesse lente puis à vitesse rapide pendant l'utilisation.
- ⚠ Ne placez pas ce produit dans un four à micro-ondes pour le chauffer ou le refroidir.
- ⚠ Manipulez les lames avec précaution, elles sont extrêmement tranchantes
- ⚠ Tenez-les hors de portée des enfants.
- ⚠ Ne faites pas fonctionner le hachoir sans que le couvercle soit bien fermé. Ne l'utilisez pas pour des ingrédients très durs (par exemple, des os, des aliments congelés).

PRÉSENTATION DU PRODUIT

Le hachoir manuel est un appareil à commande manuelle qui permet de hacher, couper en dés et émincer efficacement des légumes, des fruits, des noix et des herbes, sans électricité.

Ce produit permet de traiter rapidement des ingrédients tels que la viande, les légumes, les fruits et les noix. Il est utilisé pour préparer des garnitures, des confitures, des compléments alimentaires pour bébés, des noix décortiquées, etc.

Le niveau de hachage peut être contrôlé par le nombre de coups.

à 5 fois pour des aliments hachés grossièrement

6 à 10 fois pour des aliments hachés moyennement

11 à 20 fois pour des aliments hachés finement

Plus de 20 fois pour des aliments hachés très finement

Dans cette série de hachoirs manuels, nous proposons 2 modèles :

SS-17355 : capacité de 400 ml

SS-17360 : capacité de 900 ml

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Corps en plastique sans BPA durable

Lames en acier inoxydable pour un hachage rapide et uniforme

Base antidérapante pour plus de stabilité pendant l'utilisation

Facile à nettoyer et lavable au lave-vaisselle (à l'exception du mécanisme du couvercle)

Compact et portable - idéal pour la cuisine, le camping ou les voyages

CONTENU DE L'EMBALLAGE

Contenu de l'emballage de ce produit :

1 × Bol hachoir

1 × Couvercle avec mécanisme à cordon

1 × ensemble de lames en acier inoxydable

1 × manuel d'utilisation

CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIAU DU PRODUIT

Matériau : le corps en plastique et le support de lames sont fabriqués en plastique sans BPA durable, tandis que les lames sont en acier inoxydable.

Cordon : cordon solide testé avec 30 000 tractions sans aucun problème pendant plus de 2 jours.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez le support de lame dans le bol hachoir. Veillez à l'aligner avec la colonne au centre de la boîte inférieure (photo 1).
2. Placez les ingrédients coupés dans le bol en plastique et couvrez-le avec le couvercle. Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche (photo 2).
3. Tout en couvrant le couvercle, alignez le centre du couvercle avec la partie concave au centre du support de lame, puis tournez le couvercle pour le fixer dans la fente (photo 3).
4. Tenez le produit contenant les ingrédients, tirez sur le cordon d'une main et la lame tournera pour hacher les ingrédients (photo 4).
5. Vérifiez la consistance : tirez moins de fois pour une coupe grossière, plus de fois pour une coupe plus fine.
6. Ouvrez le couvercle et retirez le contenu haché à l'aide d'une spatule.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Ne plongez pas le couvercle (avec le mécanisme à cordon) entièrement dans l'eau. Essayez-le avec un chiffon humide.
- Lavez le bol et les lames à l'eau chaude savonneuse ou placez-les dans le lave-vaisselle (panier supérieur).
- Séchez soigneusement toutes les pièces avant de les ranger.
- Conservez-les à l'abri de la chaleur et de la lumière directe du soleil.

1. **IMPORTANTE:**

- Ler sempre atentamente o manual de instruções antes de o utilizar.
- Este manual pode ser descarregado da nossa página Web www.sogo.es
- Guarde estas instruções para referência futura.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Antes de utilizar, limpe a superfície do processador, as lâminas, as tampas e outros acessórios com um pano esponjoso e uma pequena quantidade de produto de limpeza.
- Ao limpar este produto, utilize água com uma temperatura não superior a 60 °C e uma quantidade adequada de produto de limpeza.
- Ao limpar a lâmina, tenha cuidado com a lâmina afiada para evitar ferimentos. A lâmina deve ser colocada num local onde as crianças não possam aceder facilmente.
- Não é recomendável picar alimentos com casca dura, como grãos de café, ossos e conchas.
- Ao utilizar este produto, não force a alavanca para funcionar em alta velocidade. Deve funcionar de baixa velocidade para alta velocidade durante a utilização.
- ⚠ Não coloque este produto no micro-ondas para aquecer ou arrefecer.
- ⚠ Manuseie as lâminas com cuidado – elas são extremamente afiadas.
- ⚠ Mantenha longe das crianças.
- ⚠ Não opere o picador sem a tampa bem fechada.
- ⚠ Não utilize para ingredientes muito duros (por exemplo, ossos, alimentos congelados).

VISÃO GERAL DO PRODUTO

O picador manual de cozinha é um dispositivo manual para picar, cortar em cubos e triturar vegetais, frutas, nozes e ervas de forma eficiente, sem eletricidade.

Este produto pode processar rapidamente ingredientes como carne, vegetais, frutas e nozes. É usado para fazer recheios, compotas, suplementos alimentares para bebés, nozes, etc. O nível de picagem pode ser controlado pelo número de puxões.

1-5 vezes para alimentos picados grosseiramente

6-10 vezes para alimentos picados médios

11-20 vezes para alimentos picados finamente

Mais de 20 vezes para alimentos extrafinos

Nesta série de picadores manuais, temos 2 modelos disponíveis:

SS-17355: capacidade de 400 ml

SS-17360: capacidade de 900 ml

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO

Corpo em plástico sem BPA durável

Lâminas em aço inoxidável para um picado rápido e uniforme
Base antiderrapante para estabilidade durante a utilização
Fácil de limpar e lavável na máquina de lavar louça (exceto o mecanismo da tampa)
Compacto e portátil – ideal para cozinhas, campismo ou viagens

CONTEÚDO DA EMBALAGEM

Conteúdo da embalagem deste produto:

- 1 × Taça picadora
- 1 × Tampa com mecanismo de cordão
- 1 × Conjunto de lâminas de aço inoxidável
- 1 × Manual do utilizador

ESPECIFICAÇÕES DO MATERIAL DO PRODUTO

Material: A parte do corpo em plástico e o suporte das lâminas são feitos de plástico sem BPA durável, enquanto as lâminas são feitas de aço inoxidável.

Cordão: Cordão resistente testado com 30.000 puxões sem qualquer problema durante mais de 2 dias.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque o suporte da lâmina na tigela picadora. Tenha o cuidado de o alinhar com a coluna no centro da caixa inferior (Fig. 1).
2. Coloque os ingredientes cortados na tigela de plástico e cubra com a tampa. Rode-a no sentido horário até encaixar no lugar (Fig. 2).
3. Enquanto cobre a tampa, alinhe o centro da tampa com a parte côncava no centro do suporte da lâmina e gire a tampa para prendê-la na ranhura (Fig. 3).
4. Segure o produto contendo os ingredientes, puxe o cordão com uma mão e a lâmina girará de acordo para picar os ingredientes (Fig. 4).
5. Verifique a consistência — puxe menos vezes para cortes grossos e mais vezes para picar mais finamente.
6. Abra a tampa e remova o conteúdo picado com uma espátula.



LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Não mergulhe a tampa (com mecanismo de cordão) totalmente na água. Limpe-a com um pano húmido.
- Lave a tigela e as lâminas com água morna e sabão ou coloque-as na máquina de lavar louça (na prateleira superior).
- Seque bem todas as peças antes de guardar.
- Guarde longe do calor e da luz solar direta.

1.  **WICHTIG!**
- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor dem Gebrauch immer sorgfältig durch.
 - Diese Anleitung kann von unserer Webseite www.sogo.es heruntergeladen werden.
 - Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.

SICHERHEITSHINWEISE

- Reinigen Sie vor der Verwendung die Oberfläche des Mixers, die Klingen, Deckel und anderes Zubehör mit einem Schwammtuch und etwas Reinigungsmittel.
 - Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts Wasser mit einer Temperatur von maximal 60 °C und eine angemessene Menge Reinigungsmittel.
 - Seien Sie beim Reinigen der Klinge vorsichtig, um Verletzungen durch die scharfe Klinge zu vermeiden. Die Klinge sollte an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahrt werden.
 - Es wird nicht empfohlen, harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Knochen und Schalen zu zerkleinern.
 - Zwingen Sie den Griff bei der Verwendung dieses Produkts nicht zu einer hohen Drehzahl. Es sollte während des Gebrauchs von niedriger auf hohe Geschwindigkeit laufen.
-  Stellen Sie dieses Produkt nicht zum Erhitzen oder Kühlen in die Mikrowelle.
-  Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um – sie sind extrem scharf.
-  Von Kindern fernhalten.
-  Betreiben Sie den Zerkleinerer nicht, ohne dass der Deckel sicher geschlossen ist.
- Nicht für sehr harte Zutaten (z. B. Knochen, Tiefkühlkost) verwenden.

PRODUKTÜBERSICHT

Der manuelle Küchenhacker ist ein handbetriebenes Gerät zum effizienten Zerkleinern, Würfeln und Hacken von Gemüse, Obst, Nüssen und Kräutern – ganz ohne Strom.

Dieses Produkt kann Zutaten wie Fleisch, Gemüse, Obst und Nüsse schnell verarbeiten. Es wird zur Herstellung von Füllungen, Marmeladen, Babynahrungsergänzungsmitteln, Nusskernen usw. verwendet. Der Zerkleinerungsgrad kann durch die Anzahl der Züge gesteuert werden.

1-5 Mal für grob gehackte Lebensmittel

6-10 Mal für mittelgroß gehackte Lebensmittel

11-20 Mal für fein gehackte Lebensmittel

20+ Mal für extra fein gehackte Lebensmittel

In dieser manuellen Zerkleinerer-Serie sind 2 Modelle erhältlich:

SS-17355: Fassungsvermögen von 400 ml

SS-17360: Fassungsvermögen von 900 ml

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

Robustes Gehäuse aus BPA-freiem Kunststoff

Edelstahlklingen für schnelles und gleichmäßiges Zerkleinern

Rutschfeste Basis für Stabilität während des Gebrauchs
Leicht zu reinigen und spülmaschinenfest (außer Deckelmechanismus)
Kompakt und tragbar – ideal für Küchen, Camping oder Reisen

PAKETINHALT

Verpackungsinhalt dieses Produkts:

- 1 × Zerkleinerungsschüssel
- 1 × Deckel mit Zugschnurmechanismus
- 1 × Edelstahlklingenbaugruppe
- 1 × Bedienungsanleitung

PRODUKTMATERIALSPEZIFIKATIONEN

Material: Der Kunststoffkörper und der Klingenhalter bestehen aus strapazierfähigem BPA-freiem Kunststoff, während die Klingen aus Edelstahl gefertigt sind.

Zugschnur: Starke Zugschnur, die mit 30.000 Zugvorgängen über einen Zeitraum von mehr als 2 Tagen ohne Probleme getestet wurde.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Setzen Sie den Messerhalter in die Zerkleinerungsschüssel ein. Achten Sie dabei darauf, ihn mit der Säule in der Mitte des unteren Behälters auszurichten (Abb. 1).
2. Geben Sie die geschnittenen Zutaten in die Kunststoffschüssel und setzen Sie den Deckel auf. Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet (Abb. 2).
3. Richten Sie beim Schließen des Deckels die Mitte des Deckels an der Vertiefung in der Mitte des Messerhalters aus und drehen Sie den Deckel, um ihn in der Aussparung zu befestigen (Abb. 3).
4. Halten Sie das Produkt mit den Zutaten fest, ziehen Sie mit einer Hand an der Zugschnur, und das Messer dreht sich entsprechend, um die Zutaten zu zerkleinern (Abb. 4).
5. Überprüfen Sie die Konsistenz – für grobe Schnitte weniger oft ziehen, für feinere Schnitte öfter ziehen.
6. Öffnen Sie den Deckel und entfernen Sie den gehackten Inhalt mit einem Spatel.



REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie den Deckel (mit Zugschnurmechanismus) nicht vollständig in Wasser. Wischen Sie ihn mit einem feuchten Tuch ab.
- Waschen Sie die Schüssel und die Klingen mit warmem Seifenwasser oder stellen Sie sie in die Spülmaschine (oberes Fach).
- Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie sie weglegen.
- Bewahren Sie das Produkt fern von Hitze und direkter Sonneneinstrahlung auf.

1. **IMPORTANTE:**

- **Prima dell'uso, leggere sempre attentamente le istruzioni per l'uso.**
- **Questo manuale può essere scaricato dalla nostra pagina web www.sogo.es.**
- **Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.**

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Prima dell'uso, pulire la superficie del robot da cucina, le lame, i coperchi e gli altri accessori con un panno in spugna e una piccola quantità di detergente.
 - Per la pulizia di questo prodotto, utilizzare acqua a una temperatura non superiore a 60 °C e una quantità adeguata di detergente.
 - Durante la pulizia della lama, prestare attenzione alla lama affilata per evitare lesioni. La lama deve essere riposta in un luogo non facilmente accessibile ai bambini.
 - Si sconsiglia di tritare alimenti dal guscio duro come chicchi di caffè, ossa e gusci.
 - Durante l'utilizzo di questo prodotto, non forzare la maniglia per farlo funzionare ad alta velocità. Durante l'uso, dovrebbe funzionare da bassa velocità ad alta velocità.
-  Non mettere questo prodotto nel forno a microonde per riscaldarlo o raffreddarlo.
-  Maneggiare le lame con cautela: sono estremamente affilate.
-  Tenere lontano dalla portata dei bambini.
-  Non azionare il tritatutto senza il coperchio ben chiuso.
Non utilizzare per ingredienti molto duri (ad es. ossa, alimenti congelati).

PANORAMICA DEL PRODOTTO

Il tritacarne manuale è un dispositivo azionato a mano per tritare, tagliare a dadini e sminuzzare in modo efficiente verdure, frutta, noci ed erbe aromatiche, senza bisogno di elettricità.

Questo prodotto è in grado di lavorare rapidamente ingredienti quali carne, verdure, frutta e noci. Viene utilizzato per preparare ripieni, marmellate, integratori alimentari per bambini, noccioli di noci, ecc. Il livello di tritatura può essere controllato dal numero di azionamenti.

1-5 volte per alimenti tritati grossolanamente

6-10 volte per alimenti tritati mediamente

11-20 volte per alimenti tritati finemente

20+ volte per alimenti tritati molto finemente

In questa serie di tritatutto manuali sono disponibili 2 modelli:

SS-17355: capacità di 400 ml

SS-17360: capacità di 900 ml

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

Corpo in plastica senza BPA resistente
Lame in acciaio inossidabile per un trito veloce e uniforme
Base antiscivolo per garantire stabilità durante l'uso
Facile da pulire e lavabile in lavastoviglie (eccetto il meccanismo del coperchio)
Compatto e portatile: ideale per la cucina, il campeggio o i viaggi

CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

Contenuto della confezione di questo prodotto:

- 1 × Ciotola tritatutto
- 1 × Coperchio con meccanismo a cordinella
- 1 × Gruppo lame in acciaio inossidabile
- 1 × Manuale d'uso

SPECIFICHE DEI MATERIALI DEL PRODOTTO

Materiale: la parte in plastica e il supporto delle lame sono realizzati in plastica resistente senza BPA, mentre le lame sono in acciaio inossidabile.

Cordino: cordino resistente testato con 30.000 trazioni senza alcun problema per più di 2 giorni.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Posizionare il supporto delle lame nella ciotola tritatutto. Prestare attenzione ad allinearla con la colonna al centro della scatola inferiore (Fig. 1).
2. Mettere gli ingredienti tagliati nella ciotola di plastica e coprire con il coperchio. Ruotarlo in senso orario fino a quando non scatta in posizione (Fig. 2).
3. Mentre si copre il coperchio, allineare il centro del coperchio con la parte concava al centro del supporto delle lame e ruotare il coperchio per fissarlo nella fessura (Fig. 3).
4. Tenere il prodotto contenente gli ingredienti, tirare il cordino con una mano e la lama ruoterà di conseguenza per tritare gli ingredienti (Fig. 4).
5. Controllare la consistenza: tirare meno volte per tagli grossolani, più volte per tritare più finemente.
6. Aprire il coperchio e rimuovere il contenuto tritato con una spatola.



PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere il coperchio (con meccanismo a cordinella) completamente in acqua. Pulirlo con un panno umido.
- Lavare la ciotola e le lame con acqua calda e sapone o metterle in lavastoviglie (nel cestello superiore).
- Asciugare accuratamente tutte le parti prima di riporle.
- Conservare lontano da fonti di calore e dalla luce solare diretta.

1. DŮLEŽITÉ:

- Před použitím si vždy pečlivě přečtěte návod k použití.
- Tento návod si můžete stáhnout z našich webových stránek www.sogo.es.
- Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- Před použitím očistěte povrch mixéru, nože, víčka a další příslušenství houbičkou a malým množstvím čistícího prostředku.
- K čištění tohoto výrobku používejte vodu o teplotě nejvýše 60 °C a přiměřené množství čistícího prostředku.
- Při čištění nože buďte opatrní, abyste se neporanili o ostré ostří. Nůž by měl být uložen na místě, které není snadno přístupné dětem.
- Nedoporučuje se sekání tvrdých potravin, jako jsou kávová zrna, kosti a skořápky.
- Při používání tohoto výrobku nepoužívejte rukojeť k provozu při vysokých otáčkách. Během používání by měl běžet od nízké rychlosti k vysoké rychlosti.

 Tento výrobek nekládejte do mikrovlnné trouby za účelem ohřevu nebo

 chlazení.

 S čepelemi zacházejte opatrně – jsou extrémně ostré.

 Uchovávejte mimo dosah dětí.

Nespouštějte sekáček, pokud není víko bezpečně uzavřeno.

Nepoužívejte na velmi tvrdé suroviny (např. kosti, mražené potraviny).

PŘEHLED PRODUKTU

Ruční kuchyňský sekáček je ručně ovládané zařízení pro efektivní sekání, krájení na kostky a mletí zeleniny, ovoce, ořechů a bylinek – bez použití elektřiny.

Tento produkt dokáže rychle zpracovat ingredience, jako je maso, zelenina, ovoce a ořechy. Používá se k přípravě náplní, džemů, doplňků dětské výživy, ořechových jader atd. Úroveň sekání lze regulovat počtem tahů.

1–5krát pro hrubě nasekané potraviny

6–10krát pro středně nasekané potraviny

11–20krát pro jemně nasekané potraviny

20+krát pro extra jemné potraviny

V této sérii ručních sekáčků máme k dispozici 2 modely:

SS-17355: kapacita 400 ml

SS-17360: kapacita 900 ml

SPECIFIKACE PRODUKTU

Odolné plastové tělo bez BPA
Nerezové čepele pro rychlé a rovnoměrné sekání
Protiskluzová základna pro stabilitu během používání
Snadné čištění a možnost mytí v myčce (kromě mechanismu víka)
Kompaktní a přenosný – ideální do kuchyně, na kempování nebo na cesty

OBSAH BALENÍ

Obsah balení tohoto produktu:

- 1 × sekací mísa
- 1 × víko s mechanismem pro tahání za šňůrku
- 1 × Sada nerezových nožů
- 1 × Návod k použití

SPECIFIKACE MATERIÁLU PRODUKTU

Materiál: Plastová část těla a držák nožů jsou vyrobeny z odolného plastu bez BPA, zatímco nože jsou vyrobeny z nerezové oceli.

Šňůra: Silná šňůra testovaná 30 000 tahy bez jakýchkoli problémů po dobu více než 2 dnů.

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Vložte držák nože do misky sekáčku. Dbejte na to, aby byl vyrovnaný se sloupkem uprostřed spodní části (obr. 1).
2. Vložte nakrájené ingredience do plastové misky a zakryjte víkem. Otáčejte jím ve směru hodinových ručiček, dokud nezacvakne na místo (obr. 2).
3. Při zakrývání víka vyrovnejte střed víka s konkávní částí uprostřed držáku nože a otočte víko, aby zapadlo do drážky (obr. 3).
4. Držte produkt obsahující ingredience, jednou rukou zatáhněte za šňůru a nuž se bude otáčet tak, aby ingredience nasekal (obr. 4).
5. Zkontrolujte konzistenci – pro hrubší sekání zatáhněte méněkrát, pro jemnější sekání vícekrát.
6. Otevřete víko a vyjměte nasekaný obsah špachtlí.



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Neponořujte víko (s mechanismem táhla) zcela do vody. Otrete jej vlhkým hadříkem.
- Mísu a nože umyjte teplou mýdlovou vodou nebo vložte do myčky nádobí (horní koš).
- Před uskladněním všechny části důkladně osušte.
- Skladujte mimo dosah tepla a přímého slunečního záření.

1. VIGTIGT:

- Læs altid instruktionsbogen omhyggeligt, før du bruger den.
- Denne manual kan downloades fra vores webside www.sogo.es.
- Opbevar disse instruktioner til senere brug.

SIKKERHEDSINSTRUKTIONER

- Før brug skal du rengøre overfladen på processoren, knivene, lågene og andet tilbehør med en svamp og en lille mængde rengøringsmiddel.
 - Når du rengør dette produkt, skal du bruge vand med en temperatur på højst 60 °C og en passende mængde rengøringsmiddel.
 - Vær forsigtig med den skarpe kniv, når du rengør den, for at undgå skader. Kniven skal opbevares et sted, hvor børn ikke let kan få fat i den.
 - Det anbefales ikke at hakke hårde fødevarer med hård skal, såsom kaffebønner, knogler og skaller.
 - Når du bruger dette produkt, må du ikke tvinge håndtaget til at køre med høj hastighed. Det skal køre fra lav hastighed til høj hastighed under brug.
-  Sæt ikke dette produkt i en mikrobølgeovn til opvarmning eller afkøling.
-  Hånder knivene med forsigtighed – de er ekstremt skarpe.
-  Holdes væk fra børn.
-  Betjen ikke hakkemaskinen uden at låget er lukket korrekt.
-  Brug ikke til meget hårde ingredienser (f.eks. knogler, frosne fødevarer).

PRODUKTOVERSIGT

Den manuelle køkkenhakker er et håndbetjent redskab til effektiv hakning, skæring og findeling af grøntsager, frugt, nødder og urter – uden elektricitet. Dette produkt kan hurtigt forarbejde ingredienser som kød, grøntsager, frugt og nødder. Det bruges til at lave fyld, marmelade, babymadstilskud, nøddekernel osv. Hakningsniveauet kan styres ved hjælp af antallet af træk.

1-5 gange for groft hakket mad

6-10 gange for medium hakket mad

11-20 gange for fint hakket mad

20+ gange for ekstra fin mad

I denne serie af manuelle hakker har vi 2 modeller til rådighed:

SS-17355: kapacitet på 400 ml

SS-17360: kapacitet på 900 ml

PRODUKTSPECIFIKATIONER

Holdbart BPA-frit plast-hus

Rustfri stålknive til hurtig og jævn hakning

Skridsikker base for stabilitet under brug

Let at rengøre og tåler opvaskemaskine (undtagen lågmekanismen)

Kompakt og bærbar – ideel til køkkener, camping eller rejser

PAKKEINDHOLD

Indhold i emballagen til dette produkt:

- 1 × Hakebolle
- 1 × Låg med træk-mekanisme
- 1 × Rustfrit stålkniv
- 1 × Brugervejledning

PRODUKTMATERIALESPECIFIKATIONER

Materiale: Plastdel og knivholder er lavet af holdbart BPA-frit plast, mens knivene er lavet af rustfrit stål.

Trækbånd: Stærkt trækbånd testet med 30.000 træk uden problemer i mere end 2 dage.

BRUGSANVISNING

1. Placer knivholderen i hakkerens skål. Vær opmærksom på at justere den i forhold til søjlen i midten af den nederste kasse (billede 1).
2. Placer de skårne ingredienser i plastskålen og læg låget på. Drej det med uret, indtil det klikker på plads (billede 2).
3. Mens du dækker låget, skal du rette midten af låget ind efter den konkave del i midten af knivholderen og dreje låget for at fastgøre det i spalten (billede 3).
4. Hold produktet med ingredienserne, træk i trækledningen med den ene hånd, og kniven vil rotere i overensstemmelse hermed for at hakke ingredienserne (billede 4).
5. Kontroller konsistensen — træk færre gange for grove snit, flere gange for finere hakning.
6. Åbn låget og fjern det hakkede indhold med en spatel.



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Sænk ikke låget (med træk-mekanismen) helt ned i vand. Tør det af med en fugtig klud.
- Vask skålen og knivene med varmt sæbevand eller læg dem i opvaskemaskinen (øverste kurv).
- Tør alle dele grundigt, inden de opbevares.
- Opbevares væk fra varme og direkte sollys.

1. POMEMBNO:

- Pred uporabo vedno natančno preberite navodila za uporabo.
- Ta navodila lahko prenesete z naše spletne strani www.sogo.es.
- Ta navodila shranite za uporabo v prihodnosti.

VARNOSTNA NAVODILA

- Pred uporabo očistite površino procesorja, nožev, pokrovov in drugih dodatkov z gobico in majhno količino čistila.
- Pri čiščenju tega izdelka uporabite vodo s temperaturo, ki ne presega 60 °C, in ustrezno količino čistila.
- Pri čiščenju noža bodite previdni, da se ne poškodujete, saj je nož zelo oster. Nož shranite na mesto, ki ni dostopno otrokom.
- Ne priporočamo sekanja trdih živil, kot so kavna zrna, kosti in lupine.
- Pri uporabi tega izdelka ne silite ročaja, da bi deloval na visoki hitrosti. Med uporabo naj deluje od nizke do visoke hitrosti.

 Izdelka ne postavljajte v mikrovalovno pečico za segrevanje ali hlajenje.

 Z rezili ravnavajte previdno – so izredno ostra.

 Hranite izven dosega otrok.

 Sesalnika ne uporabljajte, če pokrov ni varno zaprt.

 Ne uporabljajte za zelo trde sestavine (npr. kosti, zamrznjena hrana).

PREGLED IZDELKA

Ročni kuhinjski sekljalnik je ročno upravljana naprava za učinkovito sekljanje, rezanje na kocke in mletje zelenjave, sadja, oreškov in zelišč – brez elektrike. Ta izdelek lahko hitro obdela sestavine, kot so meso, zelenjava, sadje in oreški. Uporablja se za pripravo nadevov, marmelad, dodatkov za otroško hrano, oreškovih jedrc itd. Stopnjo sekljanja je mogoče nadzorovati s številom potegov.

1–5-krat za grobo sesekljano hrano

6–10-krat za srednje sesekljano hrano

11–20-krat za drobno sesekljano hrano

20-krat in več za ekstra drobno sesekljano hrano

V tej seriji ročnih sekljalnikov imamo na voljo 2 modela:

SS-17355: kapaciteta 400 ml

SS-17360: kapaciteta 900 ml

SPECIFIKACIJE IZDELKA

Trpežno ohišje iz plastike brez BPA

Rezila iz nerjavečega jekla za hitro in enakomerno sekanje

Protizdrsna podlaga za stabilnost med uporabo

Enostavno čiščenje in primerno za pomivanje v pomivalnem stroju (razen mehanizma pokrova)

Kompakten in prenosljiv – idealen za kuhinje, kampiranje ali potovanja

VSEBINA PAKETA

Vsebina embalaže tega izdelka:

- 1 × posoda za sekanje
- 1 × pokrov z mehanizmom za vleko
- 1 × sklop rezil iz nerjavečega jekla
- 1 × navodila za uporabo

SPECIFIKACIJE MATERIALA IZDELKA

Material: Plastični del ohišja in držalo rezil je izdelano iz trpežne plastike brez BPA, rezila pa so izdelana iz nerjavečega jekla.

Vlečna vrstica: Močna vlečna vrstica, testirana z 30.000 potegi brez težav v več kot 2 dneh.

NAVODILA ZA UPORABO

1. Držalo nožev vstavite v posodo za sekljanje. Pazite, da ga poravnate s stebričkom v sredini spodnjega dela posode (slika 1).
2. Narezane sestavine vstavite v plastično posodo in pokrijte s pokrovom. Pokrov zavrtite v smeri urinega kazalca, dokler ne zaskoči na svoje mesto (slika 2).
3. Med pokrivanjem pokrova poravnajte sredino pokrova z vbočenim delom na sredini držala rezila in zavrtite pokrov, da se zaskoči v režo (slika 3).
4. Držite izdelek z sestavinami, z eno roko potegnite vrstico in rezilo se bo ustrezno zavrtelo, da seseklja sestavine (slika 4).
5. Preverite konsistenco – za grobo sesekljane sestavine potegnite manjkrat, za fino sesekljane sestavine pa večkrat.
6. Odprite pokrov in odstranite sesekljano vsebino s spatulo.



ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

- Pokrova (z mehanizmom za vlečenje vrvice) ne potapljajte v vodo. Obrišite ga z vlažno krpo.
- Posodo in rezila operite s toplo milnico ali jih postavite v pomivalni stroj (zgornji koš).
- Vse dele pred shranjevanjem temeljito osušite.
- Shranjujte stran od virov toplote in neposredne sončne svetlobe.

1. VAŽNO:

- Prije uporabe uvijek pažljivo pročitajte knjižicu s uputama.
- Ovaj priručnik možete preuzeti s naše web stranice www.sogo.es
- Sačuvajte ove upute za buduću upotrebu.

SIGURNOSNE UPUTE

- Prije upotrebe očistite površinu procesora, oštrica, poklopaca i ostalog pribora spužvastom krpom i malom količinom sredstva za čišćenje.
 - Prilikom čišćenja ovog proizvoda koristite vodu temperature ne veće od 60 °C i odgovarajuću količinu sredstva za čišćenje.
 - Prilikom čišćenja oštrice budite oprezni s oštrom oštricom kako biste izbjegli ozljede. Oštricu treba postaviti tamo gdje joj djeca ne mogu lako pristupiti.
 - Ne preporučuje se sjeckanje hrane s tvrdom ljuskom poput zrna kave, kostiju i školjki.
 - Prilikom korištenja ovog proizvoda nemojte forsirati ručku da se okreće velikom brzinom. Tijekom upotrebe trebala bi se okretati od male do velike brzine.
-  Ne stavljajte ovaj proizvod u mikrovalnu pećnicu radi zagrijavanja ili hlađenja.
-  Pažljivo rukujte oštricama – izuzetno su oštre.
-  Držite izvan dohvata djece.
-  Ne koristite sjeckalicu bez čvrsto zatvorenog poklopca.
- Ne koristite za vrlo tvrde sastojke (npr. kosti, smrznutu hranu).

PREGLED PROIZVODA

Ručna kuhinjska sjeckalica je ručni uređaj za učinkovito sjeckanje, rezanje na kockice i mljevenje povrća, voća, orašastih plodova i začinskog bilja - bez struje.

Ovaj proizvod može brzo obraditi sastojke poput mesa, povrća, voća i orašastih plodova. Koristi se za izradu nadjeva, džemova, dodataka dječjoj prehrani, koštica orašastih plodova itd. Razina sjeckanja može se kontrolirati brojem povlačenja.

1-5 puta za grubo nasjeckanu hranu

6-10 puta za srednje nasjeckanu hranu

11-20 puta za fino nasjeckanu hranu

20+ puta za ekstra fino nasjeckanu hranu

U ovoj seriji ručnih sjeckalica imamo 2 modela dostupna:

SS-17355: kapacitet 400 ml

SS-17360: kapacitet 900 ml

SPECIFIKACIJE PROIZVODA

Izdržljivo plastično tijelo bez BPA

Oštrice od nehrđajućeg čelika za brzo i ravnomjerno sjeckanje

Protuklizna baza za stabilnost tijekom upotrebe
Jednostavno čišćenje i pranje u perilici posuđa (osim mehanizma poklopca)
Kompaktno i prenosivo – idealno za kuhinje, kampiranje ili putovanja

SADRŽAJ PAKIRANJA

Sadržaj pakiranja ovog proizvoda:

- 1 × Posuda sjeckalice
- 1 × Poklopac s mehanizmom za povlačenje
- 1 × Sklop oštrica od nehrđajućeg čelika
- 1 × Korisnički priručnik

SPECIFIKACIJE MATERIJALA PROIZVODA

Materijal: Plastično tijelo i držač oštrica izrađeni su od izdržljive plastike bez BPA, dok su oštrice izrađene od nehrđajućeg čelika.

Uže za povlačenje: Snažno uže za povlačenje testirano s 30.000 povlačenja bez ikakvih problema tijekom više od 2 dana.

UPUTE ZA UPORABU

1. Stavite držač oštrice u zdjelu za sjeckanje. Molimo obratite pozornost na poravnanje sa stupcem u sredini donje kutije (Sl. 1).
2. Stavite izrezane sastojke u plastičnu posudu i pokrijte poklopac. Okrećite ga u smjeru kazaljke na satu dok ne klikne na svoje mjesto (Sl. 2).
3. Dok pokrivite poklopac, poravnajte središte poklopca s konkavnim dijelom na sredini držača oštrice i okrenite poklopac kako biste ga pričvrstili u utor (Sl. 3).
4. Držite proizvod koji sadrži sastojke, povucite uže jednom rukom i oštrica će se okretati u skladu s tim kako bi usitnila sastojke (Sl. 4).
5. Provjerite konzistenciju - povucite manje puta za grubo rezanje, više za finije sjeckanje.
6. Otvorite poklopac i izvadite nasjeckani sadržaj lopaticom.



ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

- Nemojte uranjati poklopac (s mehanizmom za uže) u potpunosti u vodu. Obrišite ga vlažnom krpom.
- Operite posudu i oštrice toplom vodom sa sapunom ili stavite u perilicu posuđa (gornja rešetka).
- Prije skladištenja temeljito osušite sve dijelove.
- Čuvajte dalje od topline i izravne sunčeve svjetlosti.

1. WAŻNE:

- **Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy zawsze uważnie przeczytać instrukcję obsługi.**
- **Instrukcję tę można pobrać z naszej strony internetowej www.sogo.es.**
- **Instrukcję należy zachować na przyszłość.**

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem należy wyczyścić powierzchnię robota kuchennego, ostrza, pokrywki i inne akcesoria za pomocą gąbki i niewielkiej ilości środka czyszczącego.
 - Do czyszczenia produktu należy używać wody o temperaturze nieprzekraczającej 60°C i odpowiedniej ilości środka czyszczącego.
 - Podczas czyszczenia ostrza należy zachować ostrożność, aby uniknąć zranienia. Ostrze należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
 - Nie zaleca się rozdrabniania twardych produktów, takich jak ziarna kawy, kości i skorupy.
 - Podczas użytkowania produktu nie należy wymuszać pracy uchwytu z dużą prędkością. Podczas użytkowania należy zwiększać prędkość stopniowo, od niskiej do wysokiej.
-  Nie należy wkładać tego produktu do kuchenki mikrofalowej w celu podgrzania lub schłodzenia.
-  Nie należy obchodzić się z ostrzami ostrożnie – są one bardzo ostre.
-  Trzymać z dala od dzieci.
-  Nie należy używać siekacza bez szczelnie zamkniętej pokrywki.
- Nie należy używać do bardzo twardych składników (np. kości, mrożonek).

OPIS PRODUKTU

Ręczna siekaczka kuchenna to urządzenie obsługiwane ręcznie, służące do skutecznego siekania, krojenia w kostkę i mielenia warzyw, owoców, orzechów i ziół – bez użycia energii elektrycznej. Produkt ten pozwala szybko przetwarzać składniki takie jak mięso, warzywa, owoce i orzechy. Służy do przygotowywania nadziei, dżemów, suplementów diety dla niemowląt, orzechów itp. Poziom siekania można kontrolować poprzez liczbę pociągnięć.

1-5 razy dla grubo posiekanych produktów

6-10 razy dla średnio posiekanych produktów

11-20 razy dla drobno posiekanych produktów

Ponad 20 razy dla bardzo drobno posiekanych produktów

W tej serii ręcznych rozdrabniaczy dostępne są 2 modele:

SS-17355: pojemność 400 ml

SS-17360: pojemność 900 ml

SPECYFIKACJA PRODUKTU

Wytrzymały korpus z BPA-free plastic
Ostrza ze stali nierdzewnej do szybkiego i równomiernego siekania
Antypoślizgowa podstawa zapewniająca stabilność podczas użytkowania
Łatwe czyszczenie i możliwość mycia w zmywarce (z wyjątkiem mechanizmu pokrywki)
Kompaktowe i przenośne – idealne do kuchni, na kemping lub w podróż

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Zawartość opakowania tego produktu:

- 1 × miska siekacza
- 1 × pokrywa z mechanizmem sznurkowym
- 1 × Zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- 1 × Instrukcja obsługi

SPECYFIKACJA MATERIAŁOWA PRODUKTU

Materiał: Korpus z tworzywa sztucznego i uchwyt ostrzy wykonane są z wytrzymałego tworzywa sztucznego bez BPA, natomiast ostrza wykonane są ze stali nierdzewnej.

Sznurek: Mocny sznurek przetestowany pod kątem 30 000 pociągnięć bez żadnych problemów przez ponad 2 dni.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Umieść uchwyt ostrza w misce do siekania. Zwróć uwagę, aby wyrównać go z kolumną w środkowej części dolnej części miski (rys. 1).
2. Umieść pokrojone składniki w plastikowej misce i przykryj pokrywką. Obróć ją w prawo, aż zaskoczy na swoje miejsce (rys. 2).
3. Podczas zakrywania pokrywki należy wyrównać środek pokrywki z wklęsłą częścią na środku uchwytu ostrza i obrócić pokrywkę, aby zamocować ją w szczelinie (rys. 3).
4. Trzymając produkt zawierający składniki, pociągnąć za sznurek jedną ręką, a ostrze obróci się odpowiednio, aby posiekać składniki (rys. 4).
5. Sprawdź konsystencję — pociągnąć mniej razy, aby uzyskać grubsze kawałki, więcej razy, aby uzyskać drobniejsze kawałki.
6. Otwórz pokrywkę i wyjmij posiekaną zawartość za pomocą łypatki.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Nie zanurzaj pokrywki (z mechanizmem sznurkowym) całkowicie w wodzie. Wytrzyj ją do czysta wilgotną ściereczką.
- Umyj miskę i ostrza ciepłą wodą z mydłem lub umieść je w zmywarce (górny kosz).
- Przed przechowywaniem dokładnie wysusz wszystkie części.
- Przechowuj z dala od źródeł ciepła i bezpośredniego światła słonecznego.

1. IMPORTANT:

- Citiți întotdeauna cu atenție manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
- Acest manual poate fi descărcat de pe pagina noastră de internet www.sogo.es
- Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe viitoare.

INSTRUCIUNI DE SIGURANȚĂ

- Înainte de utilizare, curățați suprafața procesorului, lamele, capacele și alte accesorii cu o cârpă din burete și o cantitate mică de agent de curățare.
- Când curățați acest produs, utilizați apă cu o temperatură care nu depășește 60 °C și o cantitate adecvată de agent de curățare.
- Când curățați lama, aveți grijă la lama ascuțită pentru a evita rănirea. Lama trebuie așezată într-un loc inaccesibil copiilor.
- Nu se recomandă tocarea alimentelor cu coajă tare, cum ar fi boabele de cafea, oasele și cojile.
- Când utilizați acest produs, nu forțați mânerul să funcționeze la viteză mare. În timpul utilizării, acesta trebuie să funcționeze de la viteză mică la viteză mare.

 Nu introduceți acest produs în cuptorul cu microunde pentru încălzire sau răcire.

 Manipulați lamele cu atenție – acestea sunt extrem de ascuțite.

 Țineți produsul departe de copii.

 Nu utilizați tocătorul fără capacul bine închis.

Nu utilizați pentru ingrediente foarte dure (de exemplu, oase, alimente congelate).

PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

Tocătorul manual de bucătărie este un dispozitiv acționat manual pentru tocarea, cubularea și mărunțirea eficientă a legumelor, fructelor, nucilor și ierburilor – fără electricitate.

Acest produs poate prelucra rapid ingrediente precum carne, legume, fructe și nuci. Este utilizat pentru prepararea umpluturilor, gemurilor, suplimentelor alimentare pentru copii, miezului de nuci etc. Nivelul de tocare poate fi controlat prin numărul de trageri.

1-5 trageri pentru alimente tocate grosier

6-10 trageri pentru alimente tocate mediu

11-20 trageri pentru alimente tocate fin

Peste 20 de trageri pentru alimente tocate foarte fin

În această serie de tocătoare manuale avem 2 modele disponibile:

SS-17355: capacitate de 400 ml

SS-17360: capacitate de 900 ml

SPECIFICAȚII PRODUS

Corp durabil din plastic fără BPA

Lame din oțel inoxidabil pentru tocarea rapidă și uniformă

Bază antiderapantă pentru stabilitate în timpul utilizării

Ușor de curățat și poate fi spălat în mașina de spălat vase (cu excepția mecanismului capacului)

Compact și portabil – ideal pentru bucătărie, camping sau călătorii

CONȚINUTUL PACHETULUI

Conținutul ambalajului acestui produs:

1 × Bol tocător

1 × Capac cu mecanism cu cordon de tragere

1 × Ansamblu lame din oțel inoxidabil

1 × Manual de utilizare

SPECIFICAȚII MATERIALE PRODUS

Material: Corpul din plastic și suportul lamelor sunt fabricate din plastic fără BPA rezistent, în timp ce lamele sunt fabricate din oțel inoxidabil.

Cordon de tragere: Cordon de tragere rezistent, testat cu 30.000 de trageri fără probleme timp de mai mult de 2 zile.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Puneți suportul lamei în bolul tocătorului. Aveți grijă să îl aliniați cu coloana din centrul cutiei inferioare (Fig. 1).
2. Puneți ingredientele tăiate în bolul din plastic și acoperiți-l cu capacul. Rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până când se fixează în poziție (Fig. 2).
3. În timp ce acoperiți capacul, aliniați centrul capacului cu partea concavă din centrul suportului lamei și rotiți capacul pentru a-l fixa în slot (Fig. 3).
4. Țineți produsul care conține ingredientele, trageți de cordon cu o mână, iar lama se va roti corespunzător pentru a toca ingredientele (Fig. 4).
5. Verificați consistența — trageți de mai puține ori pentru tăieturi grosiere, de mai multe ori pentru tocarea mai fină.
6. Deschideți capacul și scoateți conținutul tocat cu o spatulă.



CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Nu scufundați capacul (cu mecanismul cu șnur) complet în apă. Ștergeți-l cu o cârpă umedă.
- Spălați bolul și lamele cu apă caldă și săpun sau puneți-le în mașina de spălat vase (raftul superior).
- Uscați bine toate părțile înainte de depozitare.
- Depozitați-le ferite de căldură și de lumina directă a soarelui.

1. ВАЖЛИВО:

- Завжди уважно читайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- Цю інструкцію можна завантажити з нашої веб-сторінки www.sogo.es
- Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

ІНСТРУКЦІЯ З БЕЗПЕКИ

- Перед використанням очистіть поверхню процесора, леза, кришки та інші аксесуари за допомогою губки та невеликої кількості миючого засобу.
- Для очищення цього виробу використовуйте воду з температурою не вище 60 °C та відповідну кількість миючого засобу.
- Під час очищення леза будьте обережні, щоб не порізатися. Лезо слід зберігати в місці, недоступному для дітей.
- Не рекомендується подрібнювати тверді продукти, такі як кавові зерна, кістки та мушлі.
- Під час використання цього виробу не примушуйте ручку працювати на високій швидкості. Під час використання він повинен працювати від низької до високої швидкості.

Не ставте цей виріб у мікрохвильову піч для нагрівання або охолодження.



Будьте обережні з лезами — вони дуже гострі.



Тримайте подалі від дітей.



Не використовуйте подрібнювач без надійно закритої кришки.



Не використовуйте для дуже твердих інгредієнтів (наприклад, кісток, заморожених продуктів).

ОГЛЯД ПРОДУКТУ

Ручний кухонний подрібнювач — це ручний пристрій для ефективного подрібнення, нарізання кубиками та перемелювання овочів, фруктів, горіхів і зелені без використання електроенергії.

Цей продукт може швидко обробляти такі інгредієнти, як м'ясо, овочі, фрукти та горіхи. Він використовується для приготування начинок, джемів, дитячих харчових добавок, горіхового ядра тощо. Рівень подрібнення можна регулювати за допомогою кількості натискань.

1-5 разів для грубого подрібнення продуктів

6-10 разів для середнього подрібнення продуктів

11-20 разів для дрібного подрібнення продуктів

20+ разів для надзвичайно дрібного подрібнення продуктів

У цій серії ручних подрібнювачів ми пропонуємо 2 моделі:

SS-17355: місткість 400 мл

SS-17360: місткість 900 мл

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Міцний корпус без ВРА

Леза з нержавіючої сталі для швидкого і рівномірного подрібнення

Нековзна основа для стабільності під час використання

Легко миється і придатний для миття в посудомийній машині (крім механізму кришки)

Компактний і портативний – ідеальний для кухні, кемпінгу або подорожей

КОМПЛЕКТАЦІЯ

Упаковка цього продукту містить:

1 × чаша подрібнювача

1 × кришка з механізмом тяги

1 × Комплект лез із нержавіючої сталі

1 × Інструкція з експлуатації

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ МАТЕРІАЛУ

Матеріал: Корпус і тримач лез виготовлені з міцного пластику без ВРА, а леза – з нержавіючої сталі.

Шнур: Міцний шнур, випробуваний 30 000 разів без жодних проблем протягом більше ніж 2 днів.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Вставте тримач лез у чашу для подрібнення. Зверніть увагу на те, щоб він був вирівняний з колонкою в центрі нижньої частини коробки (мал. 1).
2. Покладіть нарізані інгредієнти в пластикову чашу і накрийте кришкою. Поверніть її за годинниковою стрілкою, поки вона не зафіксується (мал. 2).
3. Закриваючи кришку, вирівняйте її центр з увігнутою частиною в центрі тримача леза і поверніть кришку, щоб зафіксувати її в гнізді (мал. 3).
4. Тримачи виріб з інгредієнтами, потягніть за шнурок однією рукою, і лезо почне обертатися, подрібнюючи інгредієнти (мал. 4).
5. Перевірте консистенцію — для грубого подрібнення потягніть менше разів, для більш дрібного — більше.
6. Відкрийте кришку і витягніть подрібнений вміст лопаткою.



ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

- Не занурюйте кришку (з механізмом шнура) повністю у воду. Протріть її вологою ганчіркою.
- Мийте чашу та леза теплою мильною водою або помістіть у посудомийну машину (верхня полиця).
- Перед зберіганням ретельно висушіть усі деталі.
- Зберігайте подалі від джерел тепла та прямих сонячних променів.

1. IMPORTANT:

- Llegiu sempre atentament el llibre d'instruccions abans d'utilitzar-lo.
- Aquest manual es pot descarregar des de la nostra pàgina web www.sogo.es
- Conserveu aquestes instruccions per a referència futura. .

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

- Abans d'utilitzar el producte, netegi la superfície del processador, les fulles, les tapes i altres accessoris amb un drap esponjós i una petita quantitat de detergent.
 - Per a netejar aquest producte, utilitzi aigua a una temperatura que no superi els 60 °C i una quantitat adequada de detergent.
 - En netejar la fulla, vagi amb compte amb el tall per a evitar lesions. La fulla ha de col·locar-se en un lloc on els nens no puguin accedir fàcilment a ella.
 - No es recomana picar aliments de pela dura, com a grans de cafè, ossos i petxines.
 - En utilitzar aquest producte, no forci el mànec perquè funcioni a alta velocitat. Ha de funcionar de baixa a alta velocitat durant el seu ús.
-  No introdueixi aquest producte en el microones per a escalfar-lo o refredar-lo.
-  Manipuli les fulles amb cura, ja que són extremadament esmolades.
-  Mantingui-ho allunyat dels nens.
-  No utilitzi la picadora sense la tapa ben tancada.
-  No ho utilitzi amb ingredients molt durs (per exemple, ossos o aliments congelats).

DESCRIPCIÓ GENERAL DEL PRODUCTE

La picadora manual de cuina és un dispositiu manual per a picar, tallar en glaçons i triturar verdures, fruites, fruita seca i herbes de manera eficaç, sense necessitat d'electricitat.

Aquest producte pot processar ràpidament ingredients com a carn, verdures, fruites i fruita seca. S'utilitza per a elaborar farciments, melmelades, complements alimentosos per a bebès, nous pelades, etc. El nivell de picat es pot controlar mitjançant el nombre d'estirades.

1-5 vegades per a aliments picats gruixuts

6-10 vegades per a aliments picats mitjans

11-20 vegades per a aliments picats fins

Més de 20 vegades per a aliments extrafins

En aquesta sèrie de picadores manuals tenim 2 models disponibles:

SS-17355: capacitat de 400 ml

SS-17360: capacitat de 900 ml

ESPECIFICACIONS DEL PRODUCTE

Cos de plàstic sense BPA durador

Fulles d'acer inoxidable per a un picat ràpid i uniforme
Base antilliscant per a major estabilitat durant l'ús
Fàcil de netejar i apte per al rentavaixel·la (excepte el mecanisme de la tapa)
Compacte i portàtil: ideal per a cuines, acampades o viatges

CONTINGUT DEL PAQUET

Contingut de l'embalatge d'aquest producte:

- 1 × Recipient picador
- 1 × Tapa amb mecanisme de cordó
- 1 × Conjunt de fulles d'acer inoxidable
- 1 × Manual d'usuari

ESPECIFICACIONS DEL MATERIAL DEL PRODUCTE

Material: La part del cos de plàstic i el suport de les fulles estan fabricats en plàstic durador sense BPA, mentre que les fulles estan fabricades en acer inoxidable.

Cordó de tracció: Cordó de tracció resistent provat amb 30 000 traccions sense cap problema durant més de 2 dies.

INSTRUCCIONS D'ÚS

1. Col·loqui el suport de fulles en el bol picador. Pari esment a alinear-ho amb la columna del centre de la caixa inferior (imatge 1).
2. Col·loqui els ingredients tallats en el bol de plàstic i tapi amb la tapa. Giri-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que encaixi en el seu lloc (imatge 2).
3. Mentre cobreix la tapa, alineï el centre de la tapa amb la part còncava del centre del suport de la fulla i giri la tapa per a fixar-la en la ranura (imatge 3).
4. Subjecti el producte que conté els ingredients, tiri del cordó amb una mà i la fulla girarà per a picar els ingredients (imatge 4).
5. Comprovi la consistència: tiri menys vegades per a obtenir talls gruixuts i més vegades per a obtenir corts més fines.
6. Obri la tapa i retiri el contingut picat amb una espàtula.



NETEJA I MANTENIMENT

- No submergeixi la tapa (amb el mecanisme de cordó) completament en aigua. Netegi-la amb un drap humit.
- Renti el recipient i les fulles amb aigua tèbia i sabó o col·loqui'ls en el rentavaixel·la (safata superior).
- Assequi bé totes les peces abans de guardar-les.
- Guardi-les lluny de la calor i de la llum solar directa.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este producto cumple con el Reglamento (CE) n.º 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

DECLARATION OF CONFORMITY

This product complies Regulation (EC) No. 1935/2004 of the European Parliament and of the Council on materials and articles intended to come into contact with food.

KONFORMITÄTSEKRLÄRUNG

Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 des Europäischen Parlaments und des Rates über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

Tento výrobek splňuje požadavky nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.

IZJAVA O SKLADNOSTI

Ta izdelek je v skladu z Uredbo (ES) št. 1935/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o materialih in izdelkih, namenjenih za stik z živilo.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI

Produkt ten jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ

Цей продукт відповідає Регламенту (ЄС) № 1935/2004 Європейського Парламенту та Ради щодо матеріалів і виробів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Ce produit est conforme au règlement (CE) n.º 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este produto está em conformidade com o Regulamento (CE) n.º 1935/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com alimentos.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

OVERENSSTEMMELSESEKRLÆRING

Dette produkt overholder Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1935/2004 om materialer og genstande bestemt til at komme i kontakt med fødevarer.

IZJAVA O SUKLADNOSTI

Ovaj proizvod je u skladu s Uredbom (EZ) br. 1935/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o materijalima i predmetima namijenjenima dodiru s hranom.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest produs este conform cu Regulamentul (CE) nr. 1935/2004 al Parlamentului European și al Consiliului privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT

Aquest producte compleix amb el Reglament (CE) núm. 1935/2004 del Parlament Europeu i del Consell sobre materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

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

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

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

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

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

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

Design: SOGO na základě evropských standardů kvality
Dovoz: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Španělsko
Produkt vyrobený v ČINĚ. Poprodejní servis: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

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

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. Poprodajne storitve: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Dizajnirao: 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 sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

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

Proiectat de: SOGO pe baza standardelor europene de calitate
Importat de: Sanyan Appliances S.L, NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Valencia, Spania
Produs fabricat in CHINA. Serviciu post-vânzare: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

Розроблено: SOGO на основі європейських стандартів якості
Імпорт: Sanyan Appliances S.L., NIF: B98753056, C/ Barcas 2, 2, 46002 Валенсія, Іспанія
Товар виготовлено в КИТАІ. Післяпродажне обслуговування: www.sogosat.com sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

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 sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO®

Human Technology

ref. SS-17355
SS-17360

