

SOGO

Human Technology

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



INCLUYE RECETAS
RECIPES INCLUDED
RECETTES COMPRICES
INCLUI RECEITAS
COMPRENDE RICETTE
ENTHÄLT REZEPTE

Máquina para hacer Postres de Fruta Helada
Frozen Fruit Dessert Maker
Machine à faire des Desserts de Fruits Congelés
Máquina para fazer Sobremesa de Frutas Geada
Macchina per rendere dessert di frutta congelata
Gefrorenes Obst Nachspeisen Hersteller

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

ref. SS-5245



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

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

Precauciones básicas de seguridad siempre se deben seguir cuando se utilizan aparatos eléctricos, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de operar este aparato.
2. NO toque las piezas móviles.
3. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o cualquier parte de este aparato en agua u otros líquidos.
4. Para evitar incendios o descargas eléctricas, o daños a la unidad, esta unidad debe conectarse a una toma de 220 voltios AC polarizado.
5. Se requiere supervisión cuando cualquier aparato es utilizado cerca de niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de retirar las piezas y antes de limpiarlo.
7. NO opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, ni si el aparato ha sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al taller de reparaciones más cercano para su comprobación y reparación.
8. NO opere la unidad durante más de 15 minutos. Deje reposar para 5 minutos antes de volver a usarla. Después de tres ciclos, deje que la unidad se enfríe completamente antes de volver a usarla.
9. El fabricante no recomienda el uso de accesorios. Uso de accesorios puede provocar lesiones.
10. NO use al aire libre. PARA USO DOMÉSTICO

SOLAMENTE.

11. Asegúrese de que el conducto, molinillo y dispensador estén enclavados firmemente en su lugar antes de operar.

12. Utilice el émbolo para forzar fruta congelada en el eje. Nunca use las manos para forzar ingredientes en la unidad.

13. Coloque el aparato lo más cerca posible del tomacorriente para evitar lesiones por actuación sobre el cordón.

14. NO coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.

15. Comprobar la unidad para detectar la presencia de objetos extraños antes de su uso.

16. NO utilice el aparato para otro fin previsto.

17. Un aparato que está conectado a una toma de corriente no debe ser dejado sin atención cuando está en funcionamiento.

18. Un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezar con un cable largo.

19. Cable de alimentación más largos y separables o cable de extensión están disponibles y pueden ser utilizados si se tiene cuidado en su uso. Excepción: Un cable de extensión o cable desmontable ya no se recomienda para su uso con este aparato.

20. Si se utiliza un cable de alimentación desmontable largo o un cable de extensión: 1) El régimen nominal del cable o cable de extensión debe ser igual que la clasificación eléctrica del aparato, 2) Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos, y 3) el cable más largo debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de

la mesa donde pueda ser jalado por niños o tropezarse con él accidentalmente.

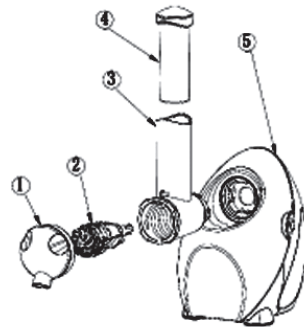
21. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y las personas con una incapacidad o falta de experiencia y conocimientos que hayan recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una manera segura físicas, sensoriales o mentales y comprender los riesgos involucrados. Los niños no deben jugar con el aparato. Limpieza y mantenimiento de usuarios no serán hechos por niños sin supervisión.

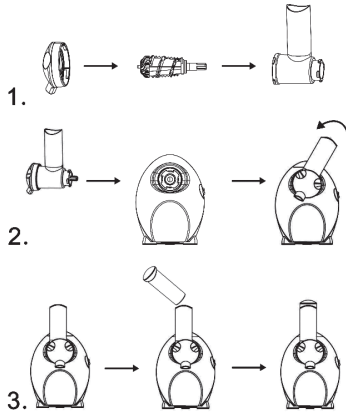
22. No utilice este aparato con un programador, contador u otro dispositivo que puede poner el aparato en marcha automáticamente porque es peligroso.

23. Si el cable de suministro está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente o servicio por personas cualificadas con el fin de evitar peligro.

PIEZAS

1. Dispensador
2. Molinillo
3. Conducto
4. Émbolo
5. Base





MONTAJE

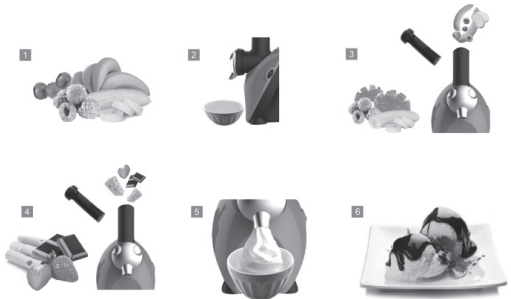
1. Introducir el Molinillo en el conducto. Asegúrese de que la junta esté en el interior del dispensador. A continuación, colocar el dispensador al conducto, colocando en la parte frontal y girando hacia la izquierda para bloquearlo.
2. Inserte la punta de la Molinillo en la base de la unidad. Gire a la izquierda para bloquear el montaje.
3. Inserte el émbolo en el conducto.

CÓMO USAR

1. Congelar las frutas deseadas por 24 horas.
2. Conecte la unidad y coloque un recipiente pequeño debajo del dispensador.
3. Retire el émbolo del conducto e inserte las frutas congeladas, poco a poco en la parte superior del conducto. NO llene demasiado el conducto y encender la unidad.
4. Repetir con chocolate o con cubitos de hielo de leche o helado cremoso.
5. Aplicar presión constante sobre el émbolo para presionar lentamente el contenido a través del conducto. No aplique demasiada fuerza al émbolo.
6. La mezcla de fruta congelada cremosa dispensará en su recipiente. También puede optar por mezclar las frutas congeladas antes de servir para asegurarse de que está mezclado uniformemente.
7. Para el helado duro, por favor, poner la mezcla en el congelador durante un período de tiempo (más de 1 hora). Luego estará listo para servir.

NO opere la unidad durante más de 15 minutos. Deje el motor en reposo

durante 5 minutos antes de volver a usarla. Después de tres ciclos, deje que la unidad se enfríe completamente antes de volver a usarla.



INGREDIENTES

Las frutas deben ser congeladas durante un mínimo de 12 - 18 horas. (recomendado 24 horas)

Las siguientes frutas congeladas funcionan mejor:

Bayas: fresas, arándanos, moras, frambuesas, arándanos rojos

Plátanos: deben ser sobre-maduros y pelados antes de la congelación;

NO congelar sin pelar plátanos

Melón: melón, melón galia, sandía

Piña: peladas, sin corazón y cortadas en rebanadas largas y delgadas

Melocotones, peras, manzanas, Mango

Si está utilizando una variedad de frutas o bayas por lote, añada las diferentes frutas alternativamente para permitir que se mezclen adecuadamente y asegurar la consistencia adecuada.

NO coloque la fruta con hueso en la máquina para hacer postre de frutas

RECETAS

VIRUTAS DE MENTA Y CHOCOLATE

Ingredientes: 2 plátanos maduros congelados, 1 onza de menta chocolate oscuro

1. Inserte un plátano congelado
2. Añadir 1 oz de chocolate negro con menta
3. Introducir segundo plátano congelado
4. Mezcle en un tazón

LIMÓN FRAMBUESA

Ingredientes: 2 plátanos maduros congelados, 1 cucharada de limón (la ralladura de un limón), 1/2 taza de frambuesas congeladas

1. Introduzca un plátano congelado
2. Añadir 1 cucharada de ralladura de limón

- Agregue 1/2 taza de frambuesas congeladas
- Introducir el segundo plátano congelado
- Mezclar en un tazón

MELOCOTÓN MIX

Ingredientes: 1/2 taza de melocotones, 1/4 taza de melón galia congelado, 1/4 taza de crema helada

- Colocar 1/4 taza de melón galia congelado
- Añadir 1/8 crema helada
- Colocar 1/2 taza de melocotones
- Agregue 1/8 de taza de crema helada

FRESA CON LECHE

Ingredientes: 2 tazas de fresas congeladas, 1/2 taza de crema helada, 1/2 taza de cubitos de hielo de leche

- Introduzca una taza de fresas
- Añadir la crema helada
- Introducir la segunda taza de fresas
- Añadir los cubitos de hielo de leche

MORA Y VAINILLA EN RAMA

Ingredientes: 2 piezas de vainilla en rama, 3/4 taza de moras congeladas, 1/4 taza de pistachos (molidos), 1/4 taza de crema helada

- Separar la vainilla en rama en dos longitudinalmente y quitar las semillas
- Con un cuchillo esparcir las semillas de vainilla sobre las moras
- Colocar la mitad de las moras congeladas
- Agregar 1/4 de crema
- Introducir la mitad de la mora congelada
- Añadir 1/4 taza de pistachos

PIÑA Y MANGO CON COCO RALLADO

Ingredientes: 1/2 taza de trozos de piña, 1/2 taza de trozos de mango congelado, 1/4 taza de coco rallado, 1/4 taza crema congelada

- Introduzca 1/2 taza de trozos de piña
- Introduzca 1/8 de taza de crema congelada
- Introduzca 1/2 taza de trozos de mango congelado
- Espolvorear coco rallado en la parte superior del postre

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Asegúrese de que la unidad esté desenchufada antes de limpiar.
- Antes del primer uso y continuando después de cada uso, limpie el aparato con un paño húmedo y seque bien.
- Retire el émbolo y Conducto.
- Gire la Conducto hacia la derecha para eliminar de la Base.
- Gire hacia la derecha el dispensador para desmontar de la Conducto. Retire el Molinillo.

- Lave la bandeja de goteo, Conducto, Molinillo, émbolo y dispensador con agua tibia y jabón con una esponja húmeda no abrasiva o un paño. Seque meticulosamente con un paño no abrasivo.
- Limpié la base con un paño húmedo, no abrasivo y seque bien. NO sumerja la base o el cable en agua o cualquier otro líquido.
- Para prolongar la vida del aparato, se aconseja lavarse el aparato con las manos. No se recomienda el uso de lavavajillas. Nunca coloque la base en el lavavajillas.
- Vuelva a montar la unidad e inserte el cable en el área de almacenamiento en la base

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa / Solución
mezcla de frutas interrumpe el suministro	El conducto puede estar obstruido. Apague la unidad inmediatamente y desenchufe del tomacorriente. Retire el dispensador girando hacia la derecha y sacar la Molinillo. Limpie y vuelva a montar su máquina de fruta de postre
Fruta saldrá por el dispensador	Asegúrese de que la junta clara está fijada correctamente en el dispensador
Helado de salir es demasiado suave	La fruta no se congela suficiente, poner en el congelador por varias horas

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelo: SS-5245

Tensión / Frecuencia: 220-240V~ 50-60Hz

Potencia de Consumo: 150W

IMPORTANT SAFEGUARDS

This instruction manual can also be downloaded from our web page www.sogo.es

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

1. Read all instructions before operating this appliance.
2. DO NOT touch moving parts.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
4. To avoid fire or shock hazard, or damage to the unit, this unit should be plugged into a polarized 220 Volt AC outlet ONLY.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, not if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination or repair.
8. DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow it to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.
9. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
10. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD

USE ONLY.

11. Make sure the Chute, Grinder and Dispenser are securely locked in place before operating.

12. Use the Plunger to force frozen fruit into the Shaft. NEVER use your hands to force ingredients into the unit.

13. Position the appliance as close to the outlet as possible to prevent injury due to tripping over cord.

14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.

15. Check unit for presence of foreign objects prior to use.

16. DO NOT use the appliance for other than its intended use.

17. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.

18. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.

19. Longer detachable power-supply cord or extension cord are available and may be used if care is exercised in their use. Exception: An extension cord or longer detachable cord is not recommended for use with this appliance.

20. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used: 1)The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance; 2)If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord; and 3)The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

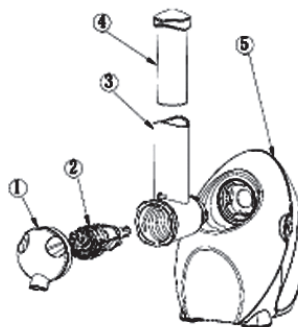
21. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

22. Do not use this appliance with a programmer, counter or another device which can automatically turn it on because it is dangerous to do so.

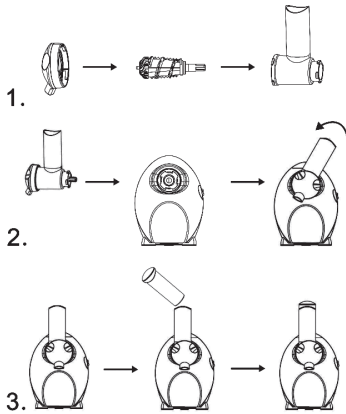
23. If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

PARTS

1. Dispenser
2. Grinder
3. Chute
4. Plunger
5. Base



ASSEMBLY

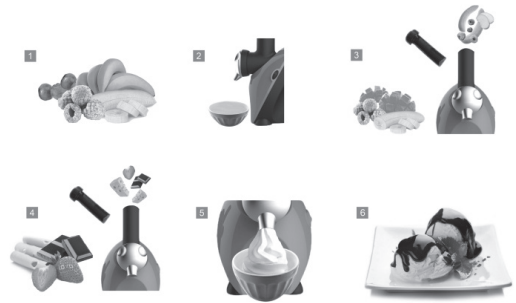


1. Insert the Grinder into the Chute. Be sure the gasket is properly placed inside the Dispenser. Then, affix the Dispenser to the Chute by placing on the front and turning counterclockwise to lock.
2. Insert the tip of the Grinder into the base of the unit. Turn counterclockwise to lock the Chute assembly in place.
3. Insert the Plunger into the Chute.

HOW TO OPERATE

1. Freeze your desired fruit for 24 hours.
2. Plug in the unit and place a small bowl below the dispenser.
3. Remove the plunger from the Chute and insert frozen fruit, slowly into the top of the Chute. **DO NOT** overfill the Chute and turn the unit ON.
4. Repeat frozen chocolate or ice cube milk or frozen creamy.
5. Apply steady pressure on the Plunger to slowly press the contents down through the Chute. **DO NOT** apply too much force to the Plunger. Slowly and gently push the ingredients through.
6. The creamy frozen fruit mixture will dispense into your bowl. You may also choose to stir the frozen fruit before serving to ensure it is evenly mixed.
7. For hard ice cream, please put into freezer for a period of time (more than 1 hour). Then it will perfect to serve.

DO NOT operate the unit continuously for more than 15 minutes. Allow the motor to rest for 5 minutes before using again. After three cycles, allow the unit to cool completely before using again.



INGREDIENTS

Fruits should be frozen for a minimum of 12 - 18 hours. (Recommended 24 hrs)
The following frozen fruits work best:

- **Berries:** strawberries, blueberries, blackberries, raspberries, cranberries
- **Bananas:** should be over-ripe and peeled before freezing;
DO NOT freeze un-peeled bananas
- **Melon:** honeydew, cantaloupe, watermelon
- **Pineapple:** peeled, cored and cut into long, thin slices
- **Peaches, Pears, Apples, Mango**
If using a variety of fruits or berries per batch, add the different fruits alternately to allow them to mix properly and ensure proper consistency.

DO NOT place fruit with pits in the FRUIT DESSERT MAKER.

RECIPES

MINT CHOCOLATE CHIP

Ingredients: 2 frozen ripe banana, 1 oz mint dark chocolate

1. Insert one frozen banana
2. Add 1 oz dark mint chocolate
3. Insert second frozen banana
4. Stir in bowl to combine

LEMON RASPBERRY

Ingredient: 2 frozen ripe bananas, 1 tbsp lemon (zest of one lemon), 1/2 cup frozen raspberries

1. Insert one frozen banana
2. Add 1 tbsp lemon zest
3. Add 1/2 cup frozen raspberries
4. Insert second frozen banana
5. Stir in bowl to combine

PERFECTLY PEACH

Ingredients: 1/2 cup peaches, 1/4 cup frozen cantaloupe, 1/4 cup frozen cream

1. Insert 1/4 cup frozen cantaloupe
2. Add 1/8 frozen cream
3. Insert 1/2 cup peaches
4. Add 1/8 cup frozen cream

STRAWBERRY

Ingredient: 2 cups frozen strawberry, 1/2 cup frozen cream, 1/2 cup ice cube milk

1. Insert one frozen strawberry
2. Add frozen creamy
3. Insert second strawberry
4. Add ice cube milk

BLACKBERRY VANILLA BEAN

Ingredients: 2 vanilla beans, 3/4 cup frozen blackberries, 1/4 cup of pistachios (crushed), 1/4 cup frozen cream

1. Split 2 vanilla bean lengthwise and scrape seeds from vanilla bean
2. With a knife spread the vanilla seeds over blackberry
3. Insert half frozen blackberry
4. Add 1/4 cream
5. Insert remaining half frozen blackberry
6. Add 1/4 cup pistachios

TROPICAL TEASE

Ingredients: 1/2 cup frozen pineapple chunks, 1/2 cup frozen mango chunks, 1/4 cup shredded coconut, 1/4 cup frozen cream

1. Add 1/2 cup frozen pineapple
2. Add 1/8 cup frozen cream
3. Add 1/2 cup frozen mango chunks
4. Sprinkle shredded coconut on top of fruit dessert

CLEANING & MAINTENANCE

1. Make sure the unit is unplugged before cleaning.
2. Before first use and continuing after each use, wipe off unit with a damp cloth and dry thoroughly.
3. Remove the Plunger and Chute.
4. Turn the Chute clockwise to remove from the Base.
5. Turn the Dispenser clockwise to disassemble from the Chute. Remove the Grinder.
6. Wash Drip Tray, Chute, Grinder, Plunger and Dispenser in warm, soapy water with a non-abrasive moist sponge or cloth. Dry thoroughly with a non-abrasive towel.
7. Wipe the Base with a damp, non-abrasive cloth and dry thoroughly. DO NOT immerse the Base or cord in water or any other liquid.

8. To prolong the life for your FRUIT DESSERT MAKER, hand-washing parts is advised. Dishwasher use is not recommended. Never place the Base in a dishwasher.
9. Reassemble the unit and insert the cord into the storage area in the Base

TROUBLE SHOOTING

Problem	Cause/Solution
Soft-serve fruit mixture stops dispensing	The Chute may be clogged. Turn unit off IMMEDIATELY and unplug from electrical outlet. Remove the Dispenser by turning clockwise and take out the Grinder. Wipe clean and reassemble your fruit dessert maker
Fruit leak out of the Dispenser	Make sure the clear gasket is properly affixed inside the Dispenser
Ice cream come out is too soft	The fruit is not frozen enough, put in freezer for several hours

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: SS-5245

Voltage / Frequency: 220-240V~ 50-60Hz

Power: 150W

ATTENTION

Ce manuel d'instruction peut également être téléchargé depuis notre site www.sogo.es
Les précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris ce qui suit:

1. Lisez toutes les instructions avant de faire fonctionner cet appareil.
2. NE PAS toucher les pièces en mouvement.
3. Pour protéger contre les chocs électriques ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute partie de l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
4. Pour éviter un incendie ou de choc électrique ou d'endommager l'appareil, cet appareil doit être branché dans une polarisation 220 volts ca SEULEMENT.
5. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
6. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
7. NE PAS faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagé, pas si l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour examen ou réparation.
8. NE PAS faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau.
9. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de tout accessoire peut causer des blessures.
10. NE PAS utiliser à l'extérieur. POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT.

11. Assurez-vous que la Chute, Grinder et distributeur sont bien verrouillées en place avant l'utilisation.

12. Utilisez le piston pour forcer fruits congelés dans l'arbre. **NE JAMAIS** utiliser vos mains pour forcer les ingrédients dans l'appareil.

13. Placer l'appareil au plus près possible de la prise pour éviter toute blessure due à un déclenchement sur le cordon.

14. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.

15. Vérifiez l'unité de la présence de corps étrangers avant de les utiliser.

16. **NE PAS** utiliser l'appareil que pour son utilisation prévue.

17. Un appareil qui est branché sur une prise ne doit pas être laissé sans surveillance pendant le fonctionnement.

18. Un court cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébucher sur un long cordon.

19. Cordon d'alimentation détachables plus longs ou une rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés avec prudence dans leur utilisation. Exception: Une rallonge ou cordon plus long détachable n'est pas recommandé pour une utilisation avec cet appareil.

20. Si un long cordon d'alimentation détachable ou une rallonge est utilisée: 1) la tension nominale du cordon ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil; 2) Si l'appareil est de type mis à la terre, la rallonge devrait être une terre du cordon 3 fils et 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne traverse pas du comptoir ou de la table, où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher

quelqu'un.

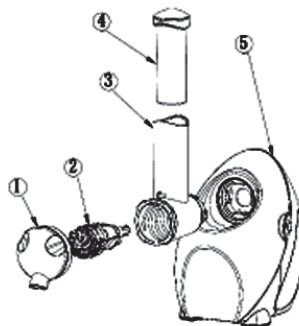
21. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Nettoyage et entretien utilisateur ne sont pas fabriqués par des enfants sans surveillance.

22. Ne pas utiliser cet appareil avec un programmeur, compteur ou un autre dispositif qui peut automatiquement mettre en marche.

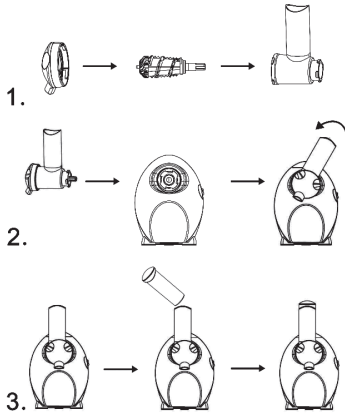
23. Si le câble électrique est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, son agent ou services par personnes qualifiées dans le but d'éviter tous dangers

PIÈCES

1. Distributeur
2. Meuleuse
3. Goulotte
4. Piston
5. De bas



MONTAGE



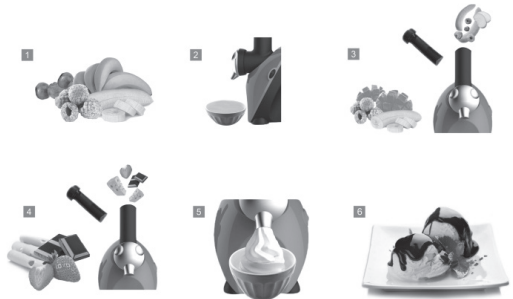
1. Insérez le meuleuse dans la goulotte. Assurez-vous que le joint est correctement placé à l'intérieur du distributeur. Ensuite, l'apposition du distributeur à la goulotte en plaçant sur le devant et en tournant dans le sens antihoraire pour verrouiller.
2. Insérer la pointe du Moulin dans la base de l'unité. Tourner vers la gauche pour verrouiller l'ensemble de Chute en place.
3. Insérer le piston dans la goulotte.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER

1. Congelez votre fruit désiré pendant 24 heures.
2. Branchez l'appareil et placez un petit bol en dessous du distributeur.
3. Retirer le piston de la Chute et insérez fruits congelés, lentement dans le haut de la Chute. Ne surchargez pas la Chute et mettre l'appareil sous tension.
4. Répéter l'opération avec le chocolat ou la glace cubes congelés de lait ou congelé crémeux.
5. Appliquer une pression constante sur le piston pour presser lentement le contenu vers le bas à travers la Chute. NE PAS appliquer trop de force sur le piston. Poussez lentement et doucement les ingrédients à travers.
6. Le mélange de fruits congelés crémeux disposerons dans votre bol. Vous pouvez également choisir de mélanger les fruits surgelés avant de servir afin de s'assurer qu'elle soit bien homogène
7. Pour la crème glacée dure, mettez au congélateur pour une période de temps (plus d'1 heure). Ensuite, il sera parfait pour servir.

NE PAS faire fonctionner l'appareil en continu pendant plus de 15 minutes. Laissez le moteur se reposer pendant

5 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Après trois cycles, laissez-le refroidir complètement avant de l'utiliser à nouveau



INGREDIENTS

Les fruits doivent être congelé pendant un minimum de 12 heures.

Les fruits congelés suivantes fonctionnent le mieux:

Petits fruits: fraises, bleuets, mûres, framboises, canneberges

Les bananes: trop mûrs et épluchés avant la congélation;

NE PAS congeler un-pelées bananes

Melon: miel, le cantaloup, le melon d'eau

Ananas: pelées, épinées et coupées en longues tranches fines

Pêches, poires, pommes, mangues

Si vous utilisez une variété de fruits ou de baies par lot, ajouter les fruits différents en alternance afin de leur permettre de se mélanger correctement et d'assurer une bonne consistance.

NE PAS placer les fruits à noyaux dans le Machine à faire fruit dessert

RECETTES

MENTHE ET PÉPITES DE CHOCOLAT

Ingrédients: 2 bananes mûres congelées, 1 oz menthe poivrée chocolat noir

1. Insérer une banane congelée
2. Ajouter 1 oz de chocolat noir à la menthe
3. Insérer la deuxième banane congelée
4. Mélanger dans un bol

CITRON FRAMBOISE

Ingrédients: 2 bananes mûres congelées, 1 cuillère à soupe de citron (un zeste de citron), 1/2 tasse de framboises congelées

1. Entrez une banane congelée
2. Ajouter 1 cuillère à soupe de zeste de citron
3. Ajouter 1/2 tasse de framboises surgelées
4. Insérez la seconde banane congelée

- Mélanger dans un bol

PEACH MIX

Ingrédients: 1/2 tasse de pêches, 1/4 tasse de melon Galia surgelés, 1/4 de tasse de crème glacée

- Placer 1/4 tasse de melon Galia congelés
- Ajouter la crème 1/8 de glace
- Placer 1/2 tasse de pêches
- Ajouter 1/8 de tasse de crème glacée

LAIT À LA FRAISE

Ingrédients: 2 tasses de fraises congelées 1/2 tasse de crème glacée, 1/2 tasse de lait glaçons

- Entrez une tasse de fraises
- Ajouter la crème glacée
- Insérez la seconde tasse de fraises
- 4 - Ajouter les glaçons de lait

MORA ET VANILLA RAMA

Ingrédients: 2 morceaux de gousse de vanille, 3/4 tasse de bleuets surgelés, 1/4 tasse de pistaches (écrasées), 1/4 de tasse de crème glacée

- Fendre la gousse de vanille en deux dans la longueur et enlever les graines
- Avec un couteau répandre les graines de vanille sur les baies
- Placer la moitié des mûres congelées
- Ajouter 1/4 de crème
- Mettez la moitié mûre congelée
- Ajouter 1/4 tasse de pistachesAdd 1/4 cup pistachios

ANANAS ET LA MANGUE DE NOIX DE COCO AVEC MIETTES

Ingrédients: morceaux 1/2 tasse d'ananas, 1/2 tasse de morceaux de mangue surgelée, 1/4 tasse de noix de coco râpée, 1/4 de tasse de crème congelée

- Saisissez 1/2 tasse de morceaux d'ananas
- Composez le 1/8 de tasse de crème congelée
- Placer 1/2 morceaux de mangue surgelée tasse
- Saupoudrer de noix de coco râpé sur le dessus du dessert

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de le nettoyer.
- Avant la première utilisation et continue après chaque utilisation, essuyer avec un chiffon humide et séchez soigneusement.
- Retirer le piston et goulotte.
- Tournez la goulotte dans le sens horaire à supprimer de la base.
- Tourner le distributeur dans le sens de démonter de la goulotte. Retirez le broyeur.

- Lavez plateau d'égouttagela Goulotte, Meuleuse plongeur et distributeur dans de l'eau tiède savonneuse avec une éponge humide non abrasive ou un chiffon. Sécher soigneusement avec une serviette non abrasif.
- Essuyer la base avec un chiffon humide et non abrasif et séchez soigneusement. Ne plongez pas la base ou le cordon dans l'eau ou tout autre liquide.
- Pour prolonger la vie de votre l'appareil, pièces de lavage des mains est conseillé. Lave-vaisselle utilisation n'est pas recommandée. Ne placez jamais la base dans un lave-vaisselle.
- Remontez l'appareil et insérez le cordon dans la zone de stockage dans la base

DÉPANNAGE

problème	cause / solution
le mélange de fruits de distribution s'arrête	La goulotte peut être obstrué. Éteignez l'appareil et débranchez la prise électrique. Retirer le distributeur en tournant vers la droite et prendre la meuleuse. Essuyer et remonter votre fruit fabricant de desserts
Fruit s'échapper du distributeur	Assurez-vous que le joint est bien clair apposée à l'intérieur du distributeur
Crème glacée sortir est trop mou	Le fruit n'est pas assez gelé, mettre au congélateur pendant plusieurs heures

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle: SS-5245

Tension / Fréquence: 220-240V~ 50-60Hz

Puissance: 150W

ATENÇÃO

Este manual de instruções também pode ser baixado do nosso website www.sogo.es
Precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas ao usar aparelhos elétricos, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções antes de operar o aparelho.
2. Não toque nas peças em movimento.
3. Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhe cabo, a ficha ou em qualquer parte do aparelho em água ou outros líquidos.
4. Para evitar incêndio ou choque elétrico ou danos à unidade, essa unidade deve ser conectado em uma polarizada 220 Volt AC outlet ONLY.
5. Estreita supervisão é necessária quando o aparelho for usado perto de crianças.
6. Desligue da tomada quando não estiver em uso, antes de remover peças e antes da limpeza.
7. Não utilize o aparelho com um cabo ou plugue danificado, e não se o aparelho tiver sido danificado de alguma maneira. Leve o aparelho para a oficina mais próxima para exame ou reparo.
8. NÃO opere a unidade continuamente por mais de 15 minutos. Deixe-a descansar por 5 minutos antes de usar novamente. Após três ciclos, permitir que a unidade esfriar completamente antes de usar novamente.
9. O fabricante não recomenda o uso de acessórios. Uso de acessórios pode causar lesões.
10. NÃO use ao ar livre. Para uso doméstico somente.
11. Verifique se o Chute, Grinder e Dispenser está travada no lugar antes de operar.

12. Usar o êmbolo para forçar a fruta congelada no eixo. Nunca use as mãos para forçar os ingredientes dentro da unidade.
13. Posicione o aparelho o mais próximo possível da saída possível para evitar lesões devido a tropeçar em fio.
14. NÃO coloque sobre ou perto de um gás quente ou queimador elétrico, nem em um forno aquecido.
15. Unidade de Entrada para a presença de objectos estranhos, antes da utilização.
16. NÃO utilize o aparelho para outros do que seu uso pretendido.
17. Um aparelho que é conectado a uma tomada não deve ser deixado sozinho durante a operação.
18. Um cabo de alimentação é curto para reduzir o risco resultante de emaranhados ou tropeçar num cabo longo.
19. Mais destacável cabo de alimentação ou cabo de extensão estão disponíveis e podem ser usados se o cuidado é exercido em seu uso. Exceção: Um cabo de extensão ou mais cabo destacável não é recomendado para uso com este aparelho.
20. Se um longo cabo de alimentação destacável ou um cabo de extensão for usado: 1) A tensão eléctrica assinalada no fio ou cabo de extensão deve ser pelo menos tão grande como a tensão eléctrica do aparelho, 2) Se o aparelho é do tipo aterrado, a extensão deve ser um aterramento do cabo de 3 fios e 3) o cabo mais longo deve ser organizado de modo que ele não drapejar sobre a bancada ou mesa onde pode ser puxado por crianças ou tropeçou involuntariamente.

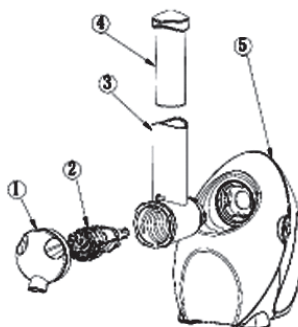
21. Este aparelho pode ser usado por crianças de 8 anos ou mais e pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreender os perigos envolvido. As crianças não devem brincar com o aparelho. Limpeza e manutenção do usuário não deve ser feito por crianças sem supervisão.

22. Não usar este dispositivo com um dispositivo programador, contador ou outro que pode colocar a unidade automaticamente.

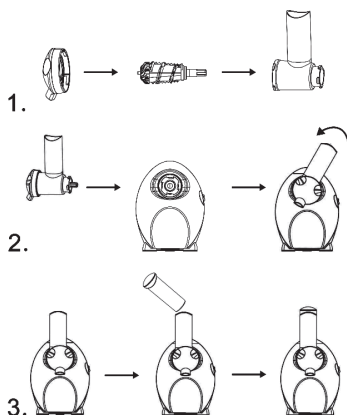
23. Não use a unidade se tem o cabo ou a tomada danados, se a unidade não funciona de forma correta ou se foi danada de qualquer forma. Consulte com o serviço técnico para efetuar as provas, mudanças ou ajustes necessários.

PEÇAS

1. Dispensador
2. Amolador
3. Calha
4. Pistão
5. Bas



MONTAGEM



1. Insira o amolador na calha. Certifique-se a junta está devidamente colocado dentro do Dispensador. Em seguida, coloque o Dispensador para a calha colocando na frente e virar a esquerda para fechar.
2. Colocar a ponta da amolador para a base da unidade. Vire para a esquerda para travar o conjunto calha no lugar.
3. Coloque o êmbolo no calha.

COMO OPERAR

1. Congelar o fruto desejado por 24 horas.
2. Ligue o aparelho e colocar uma pequena tigela abaixo do distribuidor.
3. Remover o êmbolo da calha e inserir fruta congelada lentamente na parte superior da calha. Não sobrecarregue o calha e ligue o aparelho.
4. Repita com chocolate ou cubos de gelo congeladas de leite ou congelado cremoso.
5. Aplique uma pressão constante sobre o êmbolo para pressionar lentamente o conteúdo para baixo através do Chute. NÃO aplique muita força ao êmbolo. Lentamente e empurre os ingredientes completamente.
6. A mistura de frutas congeladas cremoso vai dispensar em sua tigela. Você também pode escolher para agitar a fruta congelada antes de servir para garantir que é uniformemente misturado
7. Para o creme de gelo duro, por favor coloque em freezer por um período de tempo (mais de 1 hora). Em seguida, ele irá aperfeiçoar para servir. For hard ice cream, please put into freezer for a period of time (more than 1 hour). Then it will perfect to serve.

NÃO opere a unidade continuamente por mais de 15 minutos. Permitir

que o motor se repousar durante 5 minutos antes de voltar a utilizar. Após três ciclos, permitir que a unidade esfriar completamente antes de usar novamente



INGREDIENTES

A fruta deve ser congelado por um período mínimo de 12 horas.

As seguintes frutas congeladas trabalhar melhor:

Bagas: morangos, mirtilos, amoras, framboesas, mirtilos

Bananas: deve ser mais maduro e descascadas antes do congelamento;

NÃO congelar un-bananas descascadas

Melão: melão, melão, melancia

Abacaxi: descascadas e cortadas em fatias finas, longas

Pêssegos, peras, maçãs, Mango

Se você estiver usando uma variedade de frutas ou bagas por lote, adicione as frutas diferentes alternadamente para permitir-lhes misturar corretamente e garantir a consistência adequada.

NÃO coloque frutas com caroços na máquina para fazer sobremesa de frutas

RECEITAS

HORTELÃ E PEDAÇOS DE CHOCOLATE

Ingredientes: 2 bananas maduras congelados, uma onça de hortelã chocolate escuro

1. Coloque a banana congelada
2. Adicione 1 oz de chocolate preto com hortelã
3. Coloque segunda banana congelada
4. Misture em uma tigela

LIMÃO FRAMBOESA

Ingredientes: 2 bananas maduras congelados, 1 colher de sopa de limão (a casca de limão), 1/2 xícara de framboesas congeladas

1. Digite uma banana congelada

- Adicione 1 colher de sopa de raspas de limão
- Adicione 1/2 xícara de framboesas congeladas
- Coloque a segunda banana congelada
- Misture em uma tigela

MIX PÊSSEGO

Ingredientes: 1/2 xícara de pêssegos, 1/4 xícara congelada de melão Galia, 1/4 xícara de sorvete

- Coloque 1/4 xícara de melão Galia congelado
- Adicione o creme 1/8 de gelo
- Coloque 1/2 xícara de pêssegos
- Adicione 1/8 de xícara de sorvete

LEITE DE MORANGO

Ingredientes: 2 xícaras de morangos congelados 1/2 xícara de sorvete, 1/2 xícara de cubos de gelo de leite

- Entre uma xícara de morangos
- Adicione o creme de gelo
- Coloque os morangos segundo copo
- Adicione os cubos de gelo de leite

MORA E BAUNILHA RAMA

Ingredientes: 2 pedaços de vagem de baunilha, 3/4 de xícara de amoras congeladas, 1/4 de xícara de pistache (picado), 1/4 xícara de sorvete

- Dividir a fava de baunilha ao meio longitudinalmente e retire as sementes
- Com uma faca espalhar as sementes de baunilha nas bagas
- Coloque metade de amoras congeladas
- Adicionar 1/4 de creme
- Coloque metade amora congelada
- Adicione 1/4 xícara pistachios

ABACAXI E MANGA DE COCO COM MIGALHAS

Ingredientes: pedaços 1/2 xícara de abacaxi, 1/2 xícara congelados pedaços de manga, 1/4 xícara de coco ralado, 1/4 xícara de creme congelado

- Entre 1/2 xícara de pedaços de abacaxi
- Digite 1/8 de xícara de creme congelado
- Coloque 1/2 xícara de pedaços de manga congelados
- Polvilhe coco ralado em cima da sobremesa

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Verifique se o aparelho está desligado da tomada antes de limpar.
- Antes da primeira utilização e continuando após cada uso, limpe a unidade com um pano úmido e seque bem.
- Remover o êmbolo e da calha.

- Gire o calha no sentido horário para remover a partir da Base.
- Gire o dispensador para a direita para desmontar do calha. Retire o amolador.
- Lave bandeja de gotejamento, calha, amolador, êmbolo e dispensador com água quente e sabão com uma esponja úmida não-abrasivo ou um pano. Seque cuidadosamente com uma toalha não abrasivo.
- Limpe a base com um pano úmido, não abrasivo e seque bem.
- Não mergulhe a base ou cabo em água ou qualquer outro líquido.
- Para prolongar a vida de sua aparelho, peças de lavagem das mãos é recomendado. Não é recomendado o uso de lavar louça. Nunca coloque a base em uma máquina de lavar louça.
- Remontar o aparelho e inserir o cabo na área de armazenamento na base.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	causar/ solução
Mistura de frutas para dispensando	O calha podem ser obstruídos. Desligue a unidade e retire da tomada elétrica. Retire o dispensador, girando no sentido horário e tirar o amolador. Limpe e remontar a sua aparelho
Fruit vazar para fora da dispensador	Certifique-se que a junta claro está devidamente afixadas no interior do dispensador
Sorvete sair é muito mole	A fruta não está congelada suficiente, colocar em congelador por várias horas

ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Modelo: SS-5245

Tensão / Frequência: 220-240V~ 50-60Hz

Alimentação: 150W

ATTENZIONE

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

Le precauzioni di sicurezza di base dovrebbe essere sempre osservate quando si utilizza elettrodomestici, inclusi i seguenti:

1. Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. NON toccare le parti mobili.
3. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte di questo apparecchio in acqua o altri liquidi.
4. Per evitare incendi o scosse elettriche o danni all'unità, questa unità dovrebbe essere collegata SOLO ad una presa polarizzata a 220 Volt AC.
5. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato alla portata dei bambini.
6. Staccare dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di rimuovere le parti e prima della pulizia.
7. NON utilizzare un apparecchio con un cavo o spina danneggiati, né se l'apparecchio è stato danneggiato in qualsiasi modo. Riportare l'apparecchio al centro di assistenza più vicino per l'esame o la riparazione.
8. NON utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti. Lasciare riposare per 5 minuti prima di utilizzare di nuovo. Dopo tre cicli, permettono l'unità per raffreddare completamente prima di utilizzare nuovamente.
9. Il produttore non raccomanda l'uso di accessori. L'uso di accessori può provocare lesioni.
10. NON utilizzare all'aperto. SOLO PER USO

DOMESTICO.

11. Assicurarsi che lo scivolo, il macinino e il dosatore sono bloccati saldamente in posizione prima di funzionamento.

12. Utilizzare lo stantuffo per spingere frutta congelata nel pozzo. Non usare MAI le mani per forzare gli ingredienti nell'unità.

13. Posizionare l'apparecchio più vicino possibile alla presa per evitare lesioni inciampando nel cavo.

14. NON posizionare sopra o vicino a fornelli a gas o elettrica, nè in un forno riscaldato.

15. Controllare l'unità per presenza di oggetti estranei prima dell'uso.

16. NON utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

17. Un apparecchio che viene inserito in una presa non deve essere lasciato incustodito in funzione.

18. Un cavo di alimentazione corto è previsto per ridurre il rischio derivante da rimanere impigliati o inciampare su un cavo lungo.

19. Un cavo di alimentazione staccabile più lungo o la prolunga sono disponibili e possono essere utilizzati, con molta attenzione nel loro uso. Eccezione: Un cavo di prolunga o un cavo staccabile più a lungo non è raccomandato per l'uso con questo apparecchio.

20. Se si utilizza un cavo di alimentazione staccabile lungo o un cavo di prolunga: 1)Le specifiche elettriche del cavo o la prolunga deve essere almeno alto come le specifiche elettrica dell'apparecchio; 2)Se l'apparecchio è del tipo di messa a terra, il cavo di estensione dovrebbe essere un cavo di messa a terra di 3 fili; e 3)Il cavo più lungo dovrebbe essere organizzato in modo

che non drappo sopra la parte superiore di un bancone o tavolo dove può essere tirato da bambini o inciamparci.

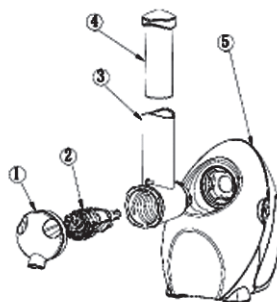
21. Questo apparecchio pot essere usato per bambini de 8 anni e piú e per persone con attitudini mentale, sensoriale oppure fisiche redotte o che mancano esperienza e conoscenza, sempre che hanno rebuto prescizioni oppure supervisione con riferenza al uso dell'apparecchio de forma sicura e dei pericoli possibili. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Pulizia e manutenzione utente non devono essere effettuate da parte dei bambini senza sorveglianza.

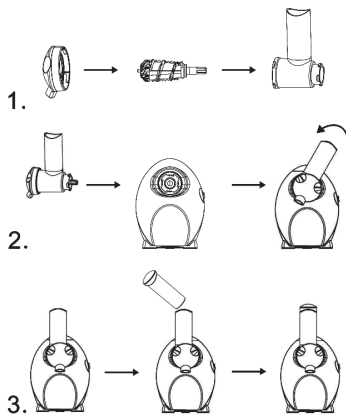
23. Non usare questo apparecchio con un programmatore, contatore o di un altro dispositivo che possa attivare automaticamente perché è pericoloso farlo.

24. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio assistenza o ad un tecnico qualificato al fine di evitare rischi.

PARTI

1. Dosatore
2. Macinino
3. Scivolo
4. Stantuffo
5. Base





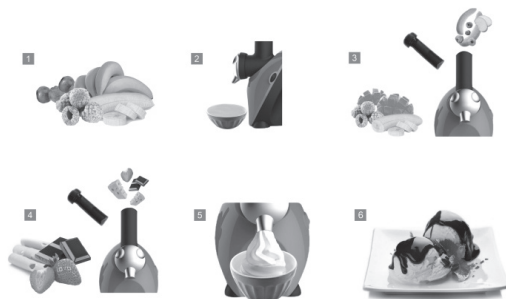
MONTAGGIO

- 1 Inserire il macinino nello scivolo. Assicurarsi che la guarnizione sia correttamente collocato all'interno del dosatore. Poi, apporre il dosatore al dello scivolo mettendolo sul fronte e ruotando in senso antiorario per bloccare.
- 2 Inserire la punta del macinino nella base dell'unità. Girare in senso antiorario per bloccare il gruppo dello scivolo a posto.
- 3 Inserire il stantuffo nel scivolo.

COME OPERARE

- 1 Congelare il vostro frutto desiderato per 24 ore.
- 2 Collegare l'unità e posizionare una piccola ciotola sotto il dosatore.
- 3 Rimuovere lo stantuffo dallo scivolo e inserire la frutta congelata lentamente nella parte superiore dello scivolo. **NON** sovraccaricare i Scivolo e accendere l'unità (ON).
- 4 Ripetere con cioccolato ghiacciato o cubetto di ghiaccio di latte o crema congelata.
- 5 Applicare una pressione costante sul stantuffo per premere lentamente il contenuto verso il basso attraverso lo scivolo. **NON** applicare troppa forza al stantuffo. Spingere lentamente e delicatamente gli ingredienti attraverso.
- 6 La miscela cremosa di frutta congelata erogherà nella vostra ciotola. Si può anche scegliere di mescolare la frutta congelata prima di servire, per assicurarsi che sia uniformemente mescolata.
- 7 Per il gelato duro, si prega di mettere nel congelatore per un periodo di tempo (più di 1 ora). Poi sarà perfetto per servire.
NON utilizzare l'apparecchio per più di 15 minuti. Lasciare che il motore riposare per 5 minuti prima di utilizzare

di nuovo. Dopo tre cicli, permettono l'unità a raffreddare completamente prima di utilizzare nuovamente.



INGREDIENTI

I frutti devono essere congelati per un minimo di 12-18 ore. (Consigliata 24 ore). I seguenti frutta congelata funzionano meglio:

Bacche: fragole, mirtili, more, lamponi, mirtili rossi

Banane: devono essere troppo maturi e pelati prima del congelamento; **NON** congelare le banane non-pelati

Melone: melata, cantalupo, anguria

Ananas: pelati, torsolo e tagliate a sottili, lunghi fettine

Pesche, pere, mele, mango

Se si utilizza una varietà di frutti o bacche per partita, aggiungere i diversi frutti alternativamente per consentire loro di mescolare correttamente e garantire la giusta consistenza.

NON posizionare la frutta con i pozzi nella MACCHINA PER RENDERE DESSERT DI FRUTTA CONGELATA.

RICETTE

TRUCIOLO DI CIOCCOLATO ALLA MENTA

Ingredienti: 2 banane mature congelati, 1 oz cioccolato alla menta fondente

1- Inserire una banana congelata

2- Aggiungere 1 oz di cioccolato scuro alla menta

3- Inserire una seconda banana congelata

4- Mescolare in una ciotola di combinare

LIMONE LAMPONE

Ingredienti: 2 banane mature congelati, 1 cucchiaino di limone (scorza di un limone), 1/2 tazza di lamponi congelati

1- Inserire una banana congelata

2- Aggiungere 1 cucchiaino di scorza di limone

- 3- Aggiungere 1/2 tazza di lamponi congelati
- 4- Inserire una seconda banana congelata
- 5- Mescolare nella ciotola di combinare

PESCA PERFETTA

Ingredienti: 1/2 tazza pesche, 1/4 tazza di melone congelati, 1/4 tazza di creme congelata

- 1- Inserire 1/4 tazza di melone congelati
- 2- Aggiungere 1/8 creme surgelate
- 3- Inserire 1/2 tazza di pesche
- 4- Aggiungere 1/8 tazza di creme congelati

FRAGOLA

Ingredienti: 2 tazze di fragole congelate, 1/2 tazza di creme congelata, 1/2 tazza di cubetto di ghiaccio di latte

- 1- Inserire una fragole congelate
- 2- Aggiungere creme congelata
- 3- Inserire la seconda fragola
- 4- Aggiungere il cubetto di ghiaccio di latte

MORE STECCA DI VANIGLIA

Ingredienti: 2 baccelli di vaniglia, 3/4 tazza di more congelate, 1/4 tazza di pistacchi (schiacciato), 1/4 tazza di creme congelata

- 1- Spalato 2 vaniglia longitudinalmente e raschi i semi da la stecca di vaniglia
- 2- Con un coltello diffondere i semi di vaniglia su le more
- 3- Inserire la metà di more congelate
- 4- Aggiungere 1/4 di creme
- 5- Inserire la metà restante di more congelate
- 6- Aggiungere 1/4 tazza di pistacchi

TEASE TROPICAL

Ingredienti: 1/2 tazza pezzi di ananas congelati, 1/2 tazza pezzi di mango congelati, 1/4 tazza di cocco tagliuzzato, 1/4 tazza di creme congelata

- 1- Aggiungere 1/2 tazza di ananas congelata
- 2- Aggiungere 1/8 tazza di creme congelata
- 3- Aggiungere 1/2 tazza di pezzi di mango congelati
- 4- Cospargere il cocco tagliuzzato sulla parte superiore del dessert di frutta

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Assicurarsi che l'unità sia scollegata prima di pulire.
2. Prima del primo utilizzo e continuando dopo ogni utilizzo, pulire l'unità con un panno umido e asciugare accuratamente.
3. Rimuovere lo stantuffo lo scivolo.
4. Ruotare il scivolo in senso orario per rimuoverlo dalla base.
5. Ruotare il dosatore in senso orario per disassemblare dallo scivolo. Rimuovere il

macinino.

6. Lavare la vaschetta di raccolta, lo scivolo, il macinino, lo stantuffo e il dosatore in acqua calda, insaponata con una spugna umida non abrasiva o un panno. Asciugare accuratamente con un panno non abrasivo.
7. Pulire la base con un panno umido, non abrasivo e asciugare accuratamente. NON immergere la base o il cavo in acqua o altri liquidi.
8. Per prolungare la vita dalla vostra MACCHINA PER RENDERE DESSERT DI FRUTTA CONGELATA, si consiglia il lavaggio a mano delle parti. L'uso di lavastoviglie non è raccomandato. Non mettere mai la base in lavastoviglie.
9. Rimontare l'unità e inserire il cavo nella zona di stoccaggio nella base.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problemi	Causa / Soluzione
Il morbido servono della miscela di frutta smette di erogare	Il scivolo può essere ostruito. Spegner e l'unità IMMEDIATAMENTE e scollegare dalla presa elettrica. Rimuovere il dosatore ruotando in senso orario ed estrarre il macinino. Pulire e rimontare la macchina per rendere dessert di frutta
Perdite di frutta fuori dei dosatore	Assicurarsi che la guarnizione chiara sia applicata correttamente all'interno del dosatore
Il gelato che fuoriesce è troppo morbido	Il frutto non è congelato abbastanza, mettere in il congelatore per diverse ore

SPECIFICHE TECNICHE

Modello: SS-5245

Voltaggio/ Frequenza: 220-240V~ 50-60Hz

Potenza: 150W

ACHTUNG

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

Grundlegende Sicherheitsvorkehrungen sollten bei der Verwendung von Elektrogeräten immer eingehalten werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät bedienen.
2. Die beweglichen Teile NICHT berühren.
3. Zum Schutz vor elektrischem Schlag dürfen Sie Kabel, Stecker oder andere Teile dieses Gerätes nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Um Brand- oder Stromschlaggefahr oder Schäden am Gerät zu vermeiden, sollte dieses Gerät NUR an eine 220 Volt Wechselstromsteckdose angeschlossen werden.
5. Eine nahe Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie Teile entfernen und vor der Reinigung.
7. Betreiben Sie das Gerät NICHT mit beschädigtem Kabel oder Stecker, auch nicht, wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur nächsten Reparaturwerkstatt für Prüfung oder Reparatur.
8. Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als 15 Minuten. Lassen Sie es für 5 Minuten ruhen, bevor Sie es wieder verwenden. Nach drei Zyklen das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es wieder verwenden.
9. Der Hersteller empfiehlt nicht die Verwendung von Zubehörteilen. Die Verwendung von Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.

10. NICHT im Freien verwenden. NUR FÜR HAUSHALTSGEBRAUCH.

11. Stellen Sie sicher, dass der Schacht, Schleifer und Spender vor dem Betrieb sicher verriegelt sind.

12. Verwenden Sie den Kolben, um gefrorene Früchte in den Schacht zu zwingen. Benutzen Sie NIEMALS Ihre Hände, um Zutaten in das Gerät zu zwingen.

13. Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich an den Auslass, um Verletzungen durch Auslösen über das Kabel zu vermeiden.

14. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines Heißgases oder eines elektrischen Brenners oder in einen beheizten Ofen.

15. Überprüfen Sie das Gerät auf Vorhandensein von Fremdkörpern vor Gebrauch.

16. Verwenden Sie das Gerät für andere als den vorgesehenen Gebrauch NICHT.

17. Ein Gerät, das an eine Steckdose angeschlossen ist, darf während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt bleiben.

18. Ein kurzes Netzkabel ist vorgesehen, um das Risiko zu verringern, das sich aus dem Verwickeln oder Auslösen über eine lange Schnur ergibt.

19. Längere abnehmbare Stromversorgungskabel oder Verlängerungskabel sind verfügbar und können verwendet werden, wenn die Sorgfalt in ihrer Benutzung ausgeübt wird. Ausnahme: Ein Verlängerungskabel oder ein längeres abnehmbares Kabel wird für die Verwendung mit diesem Gerät nicht empfohlen.

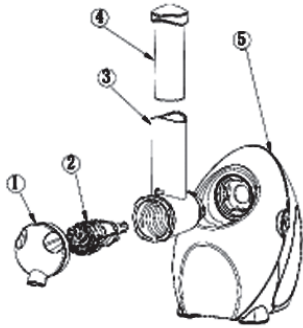
20. Wenn ein langes abnehmbares Netzkabel oder Verlängerungskabel verwendet wird: 1) Der markierte elektrische Last des Kabels oder das Verlängerungskabel sollte mindestens so hoch

wie die elektrische Nennleistung des Gerätes sein; 2) Wenn das Gerät vom geerdeten Typ ist, sollte das Verlängerungskabel ein geerdetes 3-adriges Kabel sein; und 3) Das längere Kabel sollte so angeordnet sein, dass es nicht über die Arbeitsplatte oder Tischplatte gelegt wird, wo es unbeabsichtigt von Kindern aufgezogen oder überfahren werden kann.

21. Dieses Gerät kann von Kindern über 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie in einer sicheren Art und Weise in Bezug auf gegeben worden sind und, die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung des Benutzers dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

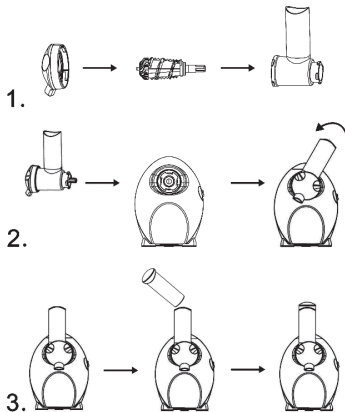
22. Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmiergerät, einem Zähler oder einem anderen Gerät, das es automatisch einschalten kann, da dies gefährlich ist.

23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muß es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden um eine Gefährdung zu vermeiden.



TEILE

1. Spender
2. Schleifer
3. Schacht
4. Kolben
5. Basis



ZUSAMMENBAU

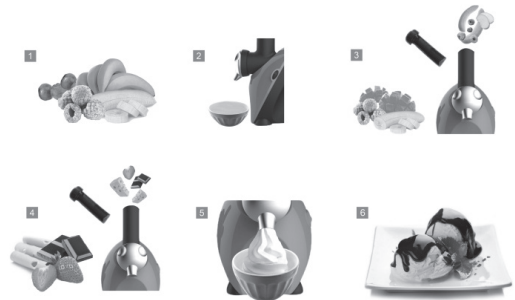
- 1 Legen Sie den Schleifer in den Schacht. Achten Sie darauf, dass die Dichtung richtig im Inneren des Spenders platziert ist. Dann befestigen Sie den Spender an der Schacht, indem Sie ihn auf die Vorderseite legen und ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, um ihn zu verriegeln.
- 2 Setzen Sie die Spitze des Schleifers in den Boden des Gerätes ein. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Schachtbaugruppe zu befestigen.
- 3 Stecken Sie den Kolben in der Schacht.

BETRIEB

- 1 Frieren Sie Ihre gewünschte Frucht für 24 Stunden.

- 2 Das Gerät einstecken und eine kleine Schüssel unter den Spender stellen.
- 3 Entfernen Sie den Kolben aus der Schacht und legen Sie die gefrorene Frucht langsam in die Spitze der Schacht. Der Schacht NICHT überfüllen und das Gerät einschalten (ON).
- 4 Wiederholen Sie mit gefrorener Schokolade oder Eiswürfel Milch oder gefroren cremig.
- 5 Wenden Sie stetigen Druck auf den Kolben den Inhalt nach unten durch den Schacht langsam drücken. NICHT zu viel Kraft auf den Kolben anzuwenden. Langsam und vorsichtig die Zutaten durch drücken.
- 6 Die cremige gefrorene Fruchtmischung wird in die Schüssel Handreichungen. Sie können auch wählen die gefrorene Früchte vor dem Servieren rühren, damit es gleichmäßig gemischt wird.
- 7 Gefrierschrank für einen Zeitraum von mehr als 1 Stunde. Dann ist es perfekt zu dienen.

Betreiben Sie das Gerät NICHT länger als 15 Minuten. Lassen Sie den Motor 5 Minuten ruhen, bevor Sie ihn wieder verwenden. Nach drei Zyklen das Gerät vollständig abkühlen lassen, bevor Sie es wieder verwenden



ZUTATEN

Früchte sollten für mindestens 12-18 Stunden eingefroren werden. (Empfohlene 24 Stunden).

Die folgenden gefrorenen Früchte funktionieren am besten:

Beeren: Erdbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Preiselbeeren
 Bananen: sollte überreifen und vor dem Einfrieren geschält werden;
 ungeschälte Bananen NICHT einfrieren
 Melon: Honigtau, Melone, Wassermelone
 Ananas: geschält, entkernt und in lange, dünne Scheiben geschnitten
 Pfirsiche, Birnen, Apfel, Mango

Bei der Verwendung einer Vielzahl von Früchten oder Beeren pro Charge, fügen Sie die verschiedenen Früchte abwechselnd, damit sie richtig mischen und sorgen Sie für eine ordnungsgemäße

Konsistenz.

Stellen Sie KEINE Obst mit Gruben in der GEFRORENES OBST NACHSPEISEN HERSTELLER.

REZEPTE

MINZE SCHOKOLADEN CHIP

Zutaten: 2 gefrorene reife Bananen, 1 Unze Minze dunkle Schokolade
1- Eine gefrorene Banane einlegen
2- Fügen Sie 1 Unze dunkle Minze-Schokolade
3- Eine zweite gefrorene Banane einlegen
4- Rühren Sie in der Schüssel zu kombinieren

ZITRONE HIMBEERE

Zutaten: 2 gefrorene reife Bananen, 1 EL Zitrone (Schale einer Zitrone), 1/2 Tasse gefrorene Himbeeren
1- Eine gefrorene Banane einlegen
2- 1 EL Zitronenschale hinzufügen
3- 1/2 Tasse gefrorene Himbeeren hinzufügen
4- Eine zweite gefrorene Banane einlegen
5- In der Schüssel rühren zu kombinieren

PERFEKTE PFIRSICHE

Zutaten: 1/2 Tasse Pfirsiche, 1/4 Tasse gefrorene Kantalupe, 1/4 Tasse Gefriercreme
1- Insert 1/4 Tasse gefrorene Kantalupe
2- Fügen Sie 1/8 gefrorene Creme hinzu
3- Insert 1/2 Tasse Pfirsiche
4- Fügen Sie 1/8 Tasse gefrorene Creme

ERDBEERE

Zutaten: 2 Tassen gefrorene Erdbeere, 1/2 Tasse gefrorene Sahne, 1/2 Tasse Milch Eiswürfel
1- Eine gefrorene Erdbeere einsetzen
2- Gefrorene Creme hinzufügen
3- Legen Sie die zweite Erdbeere
4- Milcheiswürfel hinzufügen

BROMBEEREN VANILLE BOHNE

Zutaten: 2 Vanille Bohnen, 3/4 Tasse gefrorene Brombeeren, 1/4 Tasse Pistazien (gemahlen), 1/4 Tasse gefrorene Sahne
1- Split 2 Vanille Bohnen in Längsrichtung und die Samen aus der Vanille-Bohne kratzen
2- Mit einem Messer verbreiten Sie die Vanille Samen über die Brombeere
3- Fügen Sie Hälfte gefrorene Brombeere ein
4- Fügen Sie 1/4 Creme hinzu

5- Die restliche Hälfte gefrorene Brombeere einfügen
6- 1/4 Tasse Pistazien hinzufügen

TROPICAL TEASE

Zutaten: 1/2 Tasse gefrorene Ananasstücke, 1/2 Tasse gefrorene Mangochips, 1/4 Tasse zerkleinerte Kokosnuss, 1/4 Tasse gefrorene Sahne
1- 1/2 Tasse gefrorene Ananas hinzufügen
2- 1/8 Tasse gefrorene Creme hinzufügen
3- 1/2 Tasse gefrorene Mango-Stücke hinzufügen
4- Zerkleinerte Kokosnuss auf Obst Dessert bestreuen

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Achten Sie darauf, das Gerät vor der Reinigung vom Netz getrennt ist.
2. Vor dem ersten Gebrauch und nach jedem Gebrauch das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen und gut abtrocknen. Den Kolben und der Schacht entfernen.
3. Drehen Sie der Schacht im Uhrzeigersinn, um sie aus der Basis zu entfernen.
4. Drehen Sie den Spender im Uhrzeigersinn, um ihn aus der Schacht zu zerlegen. Entfernen Sie die Schleifer.
5. Waschen Sie die Tropfschale, den Schacht, den Schleifer, den Kolben und den Spender in warmem Seifenwasser mit einem nicht abrasiven feuchten Schwamm oder Tuch. Mit einem nicht abrasiven Tuch gründlich abtrocknen.
6. Wischen Sie die Basis mit einem feuchten, nicht scheuernden Tuch ab und trocknen Sie es sorgfältig. Tauchen Sie die Basis oder das Kabel NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
7. Zur Verlängerung der Lebensdauer Ihres GEFRORENES OBST NACHSPEISEN HERSTELLER werden Handwaschmittel empfohlen. Spülmaschine wird nicht empfohlen. Stellen Sie den Sockel niemals in einen Geschirrspüler.
8. Montieren Sie das Gerät wieder und stecken Sie das Kabel in den Speicherbereich der Basis ein.
- 9.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache / Lösung
Softeisfrucht- mischung unterbricht die Abgabe	Der Schacht kann verstopft sein. Schalten Sie das Gerät SOFORT aus und aus der Steckdose ziehen. Entfernen Sie den Spender, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen und den Schleifer herausnehmen. Wischen Sie sauber und montieren Sie Ihr gefrorenes Obst Nachspeisen Hersteller
Frucht undicht aus dem Spender	Sicherstellen, dass die klare Dichtung richtig im Spender befestigt ist
Das Eis, das herauskommt, ist zu weich	Die Frucht ist nicht genug gefroren, in den Gefrierschrank für einige Stunden legen

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Modell: SS-5245

Spannung / Frequenz: 220-240V~ 50-60Hz

Leistung:150W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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



DECLARATION OF CONFORMITY

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



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

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



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



Importado por:

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

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



Importado por:

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

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



Imported by:

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

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



Importato da:

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

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



Importé par:

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

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



Importiert durch:

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



SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-5245

