

SOGO[®]

Human Technology

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



**POWERFUL 3 IN 1 STANDMIXER
AMASADORA, MEZCLADORA Y BATIDORA
IMPASTATRICE, MISCELATORE E FRULLATORE
PÉTRISSEUR, MIXER ET MÉLANGEUR
AMASSADEIRA, MISTURADOR E LIQUIDIFICADOR
KNETER, MISCHE UND SCHLÄGER**

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

ref. SS-14520



PRECAUCIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE:

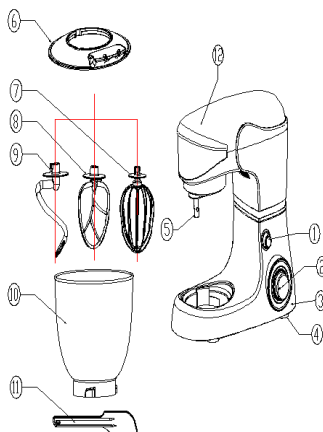
Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir las precauciones básicas, incluidas las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el cable de la unidad del aparato ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Se requiere supervisión cuando un aparato es utilizado por o cerca de niños.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso, cambie un accesorio y antes de limpiarlo.
- Evite el contacto con partes móviles.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona con calificaciones similares para evitar un peligro.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
- Mantenga las manos y los utensilios alejados de las cuchillas o discos en movimiento mientras procesa los alimentos para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños a la batidora.

- Asegúrese de que esté firmemente bloqueado en su lugar, antes de operar el aparato.
- No intente anular el mecanismo de bloqueo de la tapa.
- Siempre opere la licuadora con su tapa colocada.
- Cuando la mezcla no sea líquida, retire la pieza central de la tapa de dos piezas.
- Apague la máquina antes de reemplazar cualquier accesorio.
- Use el producto y ensamble el accesorio como se menciona en el manual del usuario solamente.
- Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por niños u otras personas sin asistencia o supervisión si sus capacidades físicas, sensoriales o mentales les impiden usarlo de manera segura. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si se les ha dado supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y si comprenden los peligros involucrados.
Los niños no deben jugar con el aparato.
- Desconecte siempre el aparato de la red si lo deja desatendido y antes de armarlo, desmontarlo o limpiarlo.

- 1 Botón de liberación
- 2 Botón de control de velocidad
- 3 Cuerpo del motor
- 4 Almohadilla del pie
- 5 Husillo de motor
- 6 Tapa del cuenco
- 7 Batidora
- 8 Batidor plano
- 9 Gancho amasador
- 10 Cuenco de mezcla
- 11 Espátula
- 12 Tapa superior



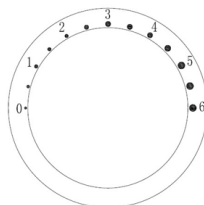
PANEL DE CONTROL DE AJUSTE DE VELOCIDAD

0 -----Detener




Ajuste 1-6 ----- Velocidad de operación

Configuración 1 ----- Velocidad mínima — lenta

Configuración 6 ----- Velocidad máxima — rápida



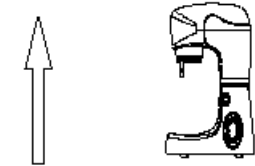




Ajuste de velocidad

ACCESORIOS	IMAGEN	AJUSTE DE VELOCIDAD	HORA	CAPACIDAD
Gancho de amasar		1-2	30 segundos a velocidad 1 y 3-5 minutos a velocidad 3	1000 g de harina y 600 ml de agua
Batidor plano		2-4	5-7min	
Espumadera		5-6	5-7min	Al menos 3 huevos blancos

POSICIONES DE FUNCIONAMIENTO

¡Advertencia!

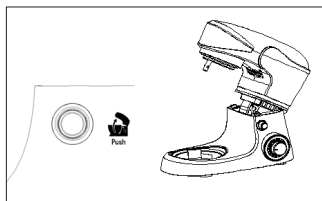
Opere el electrodoméstico solo cuando el accesorio / herramienta esté instalado de acuerdo con esta tabla y esté en la posición de operación.

ARTÍCULO	POSICIÓN	ACCESORIO		
1				
2		<p>Coloque el gancho amasador, el batidor plano, la espumadera, de acuerdo con su deseo</p>		

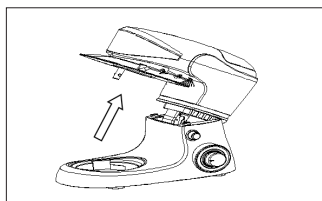
¡Peligro de lesiones por las herramientas rotativas!

Mientras el aparato está funcionando, mantenga los dedos alejados del recipiente de mezcla. No cambie las herramientas hasta que el aparato esté parado y se haya desenchufado. Cuando está apagado, el variador continúa funcionando brevemente.

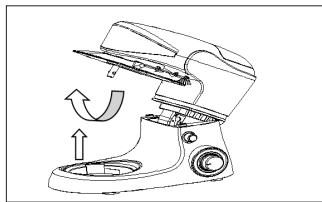
CÓMO UTILIZAR EL GANCHO AMASADOR, EL BATIDOR PLANO, EL ESPUMADOR



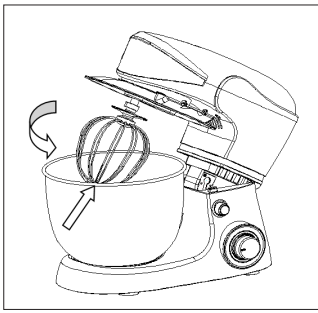
Gire el botón de liberación del brazo (1) hacia la derecha. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio (12) con la mano para que encaje en su lugar con un clic. El brazo giratorio (12) se inclina hacia arriba.



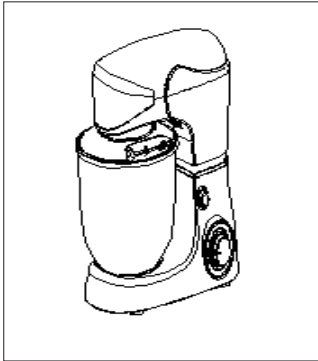
Coloque la tapa del tazón (6) en el brazo giratorio (12) y gírela ligeramente en el sentido de las agujas del reloj, de modo que quede firmemente en su posición.



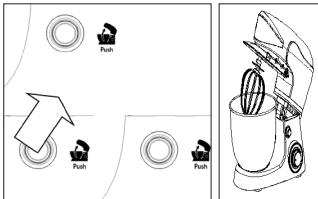
1. Coloque los alimentos en el recipiente de mezcla (10).
2. Coloque el recipiente de mezcla (10) en el hueco de la casa del motor (3).
3. Gire el recipiente de mezcla (10) ligeramente en el sentido de las agujas del reloj, para que encaje en su posición.



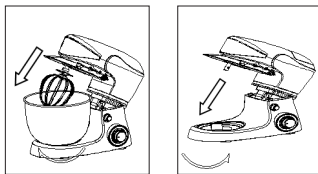
1. Coloque la protección contra salpicaduras en el brazo giratorio (12), como se muestra en la imagen y asegúrese de que se ajuste bien.
2. Coloque el accesorio requerido (8 con 7, 6 o 9) en el eje del motor (5) en la parte inferior del brazo giratorio (12).
3. A. El gancho para amasar (9) se usa para masa pesada, carne picada u otros trabajos de amasado exigentes.
B. El batidor plano (8) se usa para mezclar tipos de masa más livianos.
C. El espumador (7) se usa para batir crema, claras de huevo, etc.
4. Gire el accesorio para que los pasadores del eje queden alineados con las depresiones del borde superior del accesorio. Presione el accesorio contra el brazo



1. Baje el brazo giratorio (12) para que encaje en su lugar con un clic. La tapa debe quedar ajustada al recipiente de mezcla (10), de lo contrario, no está bien instalada. El aparato ya está listo para su uso.
2. Enchufe el cable de alimentación en la toma de corriente principal y enciéndalo. Ahora se iluminará la perilla de control de velocidad (2) a la luz indicadora de velocidad 1 (o cualquier ajuste de velocidad) en el panel de control.
3. Seleccione la velocidad que desea utilizar. El botón de velocidad 1 es el más lento y el de velocidad 6 es la velocidad más rápida. Las velocidades, el tiempo y la capacidad recomendados se muestran en la tabla anterior.
4. Si necesita raspar dentro del recipiente para mezclar, espere hasta que el accesorio se haya detenido por completo. Utilice la espátula, no los dedos.



1. Apague el aparato girando la perilla a O cuando haya terminado de mezclar. Apague el aparato y desenchúfelo antes de cambiar los accesorios, o antes de desarmarlo o cuando no esté en uso.
2. Gire el botón de liberación del brazo giratorio (1) hacia la derecha. Al mismo tiempo, levante el brazo giratorio con la mano para que encaje en su lugar con un clic. El brazo giratorio (12) se inclina hacia arriba.



1. Desmante el accesorio girándolo hacia la derecha.
2. Retire el recipiente de mezclar con alimentos preparados en sentido contrario a las agujas del reloj.

IMPORTANTE!

La temperatura del agua que se agregará a la masa a 40 +/- 5 °C grados cuando se prepara la masa está en progreso.

LIMPIEZA

Al limpiar el aparato, debe prestar atención a los siguientes puntos:

- Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- No sumerja la sección del motor del aparato en agua y asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- Limpie la sección del motor con un paño húmedo. Se puede agregar un poco de detergente si el aparato está muy sucio.
- No utilice estropajos, lana de acero ni ningún tipo de solventes fuertes o productos de limpieza abrasivos para limpiar el electrodoméstico, ya que podrían dañar las superficies exteriores del electrodoméstico.
- Desmonte el aparato y limpie todos los accesorios por separado.
- Tenga cuidado de no tocar las cuchillas o las partes afiladas durante el uso y la limpieza.
- **¡IMPORTANTE!** Deje secar completamente después de limpiar antes de volver a usar. No utilice el aparato si está húmedo.
- Después de lavar y secar, coloque inmediatamente el accesorio en la funda protectora para su almacenamiento.

EJEMPLOS DE APLICACIÓN

Batir la clara de huevo

8 claras de huevo en el TAZON con el ESPUMADOR a velocidad 6

Batir crema

600 g de nata con el BATIDOR PLANO en el TAZON a velocidad 4.

El amasado de la pasta

700g harina

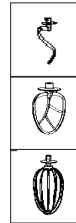
200g de almendras picadas

15 g de sal

28 g de mantequilla

28g de azúcar

aprox. 500 g de agua (Temperatura 40 +/- 5.)



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

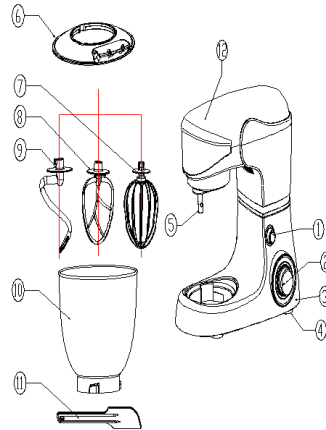
IMPORTANT SAFETY PRECAUTION:

When using electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the appliance unit cord or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Unplug the appliance when not in use, changing accessory and before cleaning.
- Avoid contacting moving parts.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord to hang over edge of table or counter.
- Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food to reduce risk of severe injury to person or damage to the food mixer.
- Be certain is securely locked in place before operating the appliance.
- Do not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
- Always operate blender with cap is placed.
- When blending not liquid, remove center piece of two-piece cap.

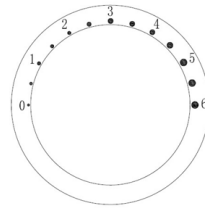
- Turn off the machine before replace attachment.
 - Use the product and assemble the accessory as mentioned on user manual only.
 - Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
 - This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
 - Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

- 1 Release button
- 2 Speed control knob
- 3 Motor house
- 4 Foot pad
- 5 Motor spindle
- 6 Bowl cover
- 7 Whisk
- 8 Flat beater
- 9 Kneading hook
- 10 Mixing bowl
- 11 Spatula
- 12 Top cap






CONTROL PANEL SPEED SETTING

- 0 -----Stop
- Setting 1-6-----Operating speed
- Setting 1-----Minimum speed—slow
- Setting 6-----Maximum speed—fast



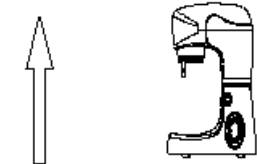




Setting Speed

ACCESSORIES	PICTURE	SPEED SETING	TIME	CAPACITY
Kneading Hook		1-2	30sec at speed 1 and 3-5min at speed 3	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		2-4	5-7min	
Whisk		5-6	5-7min	At least 3 eggs

OPERATING POSITIONS

Warning!

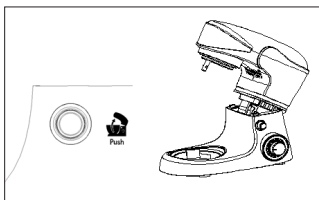
Operate the appliance only when the accessory/tool is attached according to this table and is in the operating position.

ITEM	POSITION	ACCESSORY		
1				
2		Set up Kneading Hook, Flat beater, Whisk, according to your desire.		

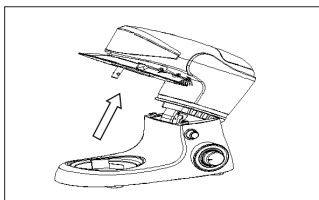
Risk of injury from the rotating tools!

While the appliance is operating, keep fingers clear of the mixing bowl.
Do not change tools until the appliance is at a standstill and have been unplugged.
When switch off, the drive continues running briefly.

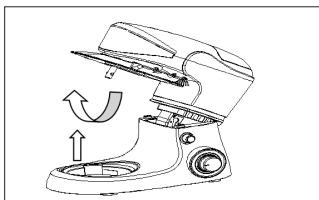
HOW TO USE KNEADING HOOK ,FLAT BEATER ,WHISK



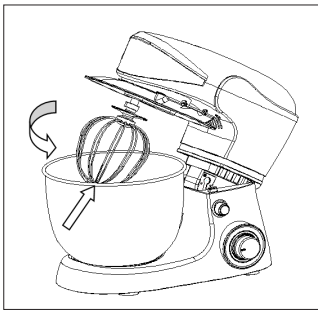
Turn the arm release button (1) clockwise. at the same time lift the swivel arm(12) with hand so that it locks into place with a click.The swivel arm(12) tilts up.



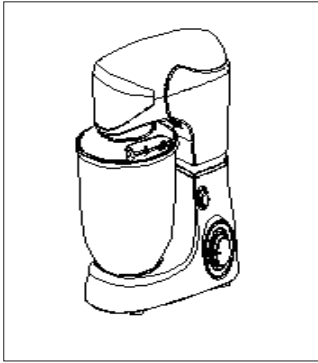
Fit the bowl cover (6) onto the swivel arm(12) and turn it slightly clockwise, so that it locks into position securely.



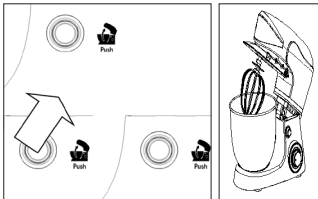
1. Place the food into the mixing bowl(10).
2. Fit the mixing bowl(10) in the recess on the motor house(3).
3. Turn the mixing bowl(10) slightlyclockwise, so it locks into position.



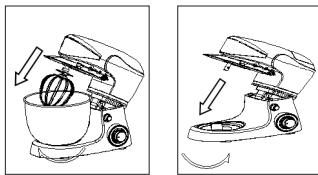
1. Put the splashguard to swivel Arm(12),as shown picture and ensure it fix well.
2. Fit the required accessory (8 with 7, 6 or 9) onto the motor spindle (5) on the underside of the swivel arm (12).
3. A. The kneading hook (9) is used for heavy dough, minced meat or other demanding kneading jobs.
B. The flat beater (8) is used to mix lighter types of dough.
C. The whisk (7) is used for whisking cream, egg whites, etc.
4. Turn the accessory, so the pins on the spindle are aligned with the depressions on the accessory top edge. Press the accessory against the swivel arm and turn it anti-clockwise at the same time until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose nor should you be able to pull it free.



1. Lower the swivel arm (12) so that it locks into place with a click. The lid must fit tightly with the mixing bowl(10), otherwise it is fitted incorrectly. The appliance is now ready for use.
2. Plug the power cord into main power outlet and switches it ON. Turn Speed control knob(2) to speed 1(or any speed setting) indicator light on the control panel will now be illuminated.
3. Select the speed you want using. Speed button 1 is the slowest and speed button 6 is the fastest speed. Recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.
4. If you need to scrape inside the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula, never your fingers.



1. Switch off the appliance by turn knob to O when you have finished mixing. Switch off the appliance and unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.
2. Turn the swivel arm release button (1) clockwise. at the same time lift the swivel arm with hand so that it locks into place with a click. The swivel arm (12) tilts up.



1. Detach the accessory by turning it clockwise.
2. Remove mixing bowl with prepared food anti-clockwise.

IMPORTANT!

The temperature of water which will be added into dough at 40+/-5 °Cdegree when preparing for dough is on progress

CLEANING

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket, and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Take the appliance apart and clean all of the accessories separately.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- After washing and drying, immediately place attachment into the protective sleeve for storage.

APPLICATION EXAMPLES

Beating of egg-white

8 egg-white in the BOWL with the WHISK at speed 6.

Beating of cream

600g cream with the FLAT BEATER in the BOWL at speed 4.

Kneading of dough

700g flour

200g chopped almonds

15g salt

28g butter

28g sugar

app.500g water(Temperature 40+/-5°C.)



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

MESURE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE:

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, des précautions élémentaires doivent toujours être suivies, notamment les suivantes:

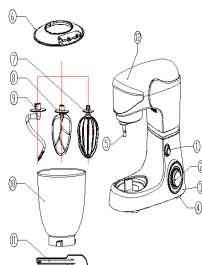
- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger contre le risque de choc électrique, ne mettez pas le cordon de l'appareil ni la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Close supervision is necessary when a appliance is used by or near children.
- Débranchez l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, changez d'accessoire et avant de le nettoyer.
- Évitez de toucher les pièces en mouvement.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne de même qualification afin d'éviter tout danger.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des lames ou des disques en mouvement lors du traitement des aliments afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du mixeur.

- Assurez-vous qu'il est bien verrouillé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Ne tentez pas de vaincre le mécanisme de verrouillage du couvercle.
- Toujours utiliser le mélangeur avec son capuchon en place.
- Lorsque le mélange n'est pas liquide, retirez la pièce centrale du capuchon en deux pièces.
- Éteignez la machine avant de remplacer tout accessoire.
- Utilisez le produit et assemblez l'accessoire comme indiqué dans le manuel d'utilisation uniquement.
- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou d'autres personnes sans assistance ou supervision si leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser en toute sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et si elles comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.

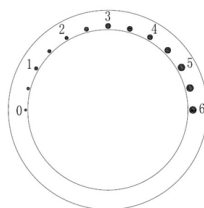
- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de procéder au montage, au démontage ou au nettoyage.

- 1 Bouton de libération
- 2 Bouton de commande de vitesse
- 3 Maison de moteur
- 4 Tapis de pied
- 5 Moteur broche
- 6 Couvercle du bol
- 7 Fouet au battre
- 8 Batteur plat
- 9 Crochet de pétrissage
- 10 Bol à mélanger
- 11 Spatule
- 12 Capuchon



PANNEAU DE CONTRÔLE DE RÉGLAGE DE LA VITESSE

- 0 -----Stop
 Setting 1-6-----Operating speed
 Setting 1-----Minimum speed—slow
 Setting 6-----Maximum speed—fast



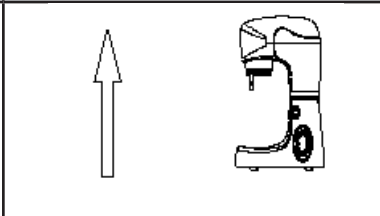
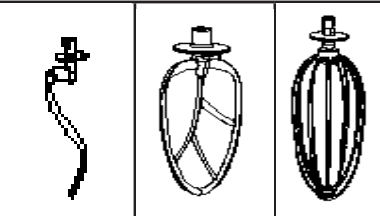
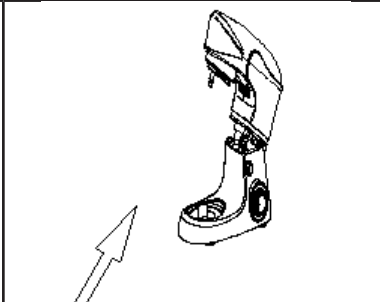
Réglage de la vitesse

ACCESSOIRES	IMAGE	RÉGLAGE DE LA VITESSE	TEMPS	CAPACITÉ
Crochet de pétrissage		1-2	30 secondes à la vitesse 1 et 3-5 minutes à la vitesse 3	1000 g de farine et 600 ml d'eau
Batteur plat		2-4	5-7min	
Batteur fouet		5-6	5-7min	Au moins 3 œufs blancs

POSITIONS D'OPÉRATION

Attention!

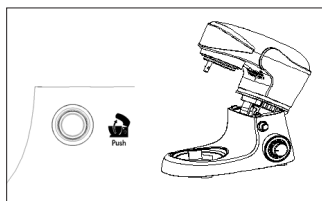
Utilisez l'appareil uniquement lorsque l'accessoire / outil est fixé conformément à ce tableau et en position de fonctionnement.

ARTICLE	POSITION	ACCESSOIRE
1		
2		Installez le crochet de pétrissage, le batteur plat, le Batteur fouet, selon votre désir

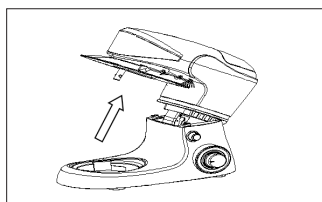
Risque de blessure dû aux outils en rotation!

Pendant le fonctionnement de l'appareil, gardez les doigts à l'écart du bol.
Ne changez pas d'outils tant que l'appareil n'est pas arrêté et débranché.
Lorsqu'il est éteint, le lecteur continue à fonctionner brièvement.

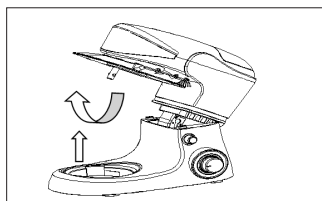
COMMENT UTILISER LE CROCHET DE PÉTRISSAGE, LE BATTEUR PLAT, LE FOUET



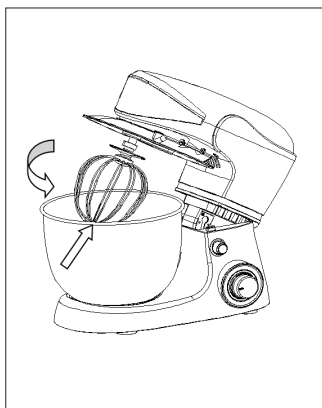
Tournez le bouton de déverrouillage du bras (1) dans le sens des aiguilles d'une montre. Simultanément, soulevez le bras pivotant (12) avec la main pour le verrouiller d'un clic. Le bras pivotant (12)



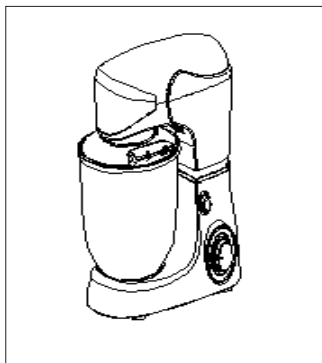
Placez le couvercle de la cuvette (6) sur le bras pivotant (12) et tournez-le légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.



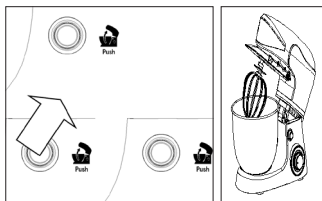
1. Placez les aliments dans le bol à mélanger (10).
2. Placez le bol à mélanger (10) dans le logement prévu sur le compartiment moteur (3).
3. Tournez légèrement le bol à mélanger (10) dans le sens des aiguilles d'une montre, il se verrouille en position



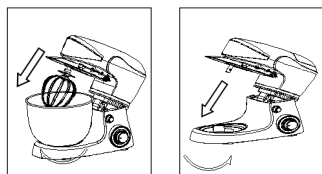
1. Placez le pare-éclaboussures sur le bras pivotant (12), comme indiqué sur la photo, et assurez-vous qu'il soit bien en place.
2. Montez l'accessoire souhaité (8 avec 7, 6 ou 9) sur la broche du moteur (5) sur la face inférieure du bras pivotant (12).
3. A. Le crochet de pétrissage (9) est utilisé pour la pâte épaisse, la viande hachée ou tout autre travail de pétrissage exigeant.
B. Le batteur plat (8) est utilisé pour mélanger des pâtes plus légères.
- C. Le fouet (7) est utilisé pour la crème fouettée, les blancs d'œufs, etc.
4. Tournez l'accessoire de sorte que les broches de la broche soient alignées avec les renforcements du bord supérieur de l'accessoire. Appuyez l'accessoire contre le bras pivotant et tournez-le simultanément dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les broches s'enclenchent et que l'accessoire se verrouille en position. L'accessoire ne doit pas être desserré et vous ne devriez pas pouvoir le tirer librement.



1. Abaissez le bras pivotant (12) de sorte qu'il s'enclenche d'un clic. Le couvercle doit être bien ajusté au bol à mélanger (10), sinon il est mal installé. L'appareil est maintenant prêt à être utilisé.
2. Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur et allumez-le. Tourner le bouton de commande de vitesse (2) sur la vitesse 1 (ou tout réglage de vitesse) sur le panneau de commande s'allumera à présent.
3. Sélectionnez la vitesse que vous souhaitez utiliser. Le bouton de vitesse 1 est le plus lent et le bouton de vitesse 6 est la vitesse la plus rapide. Les vitesses, les temps et les capacités recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessus.
4. Si vous devez gratter à l'intérieur du bol, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez la spatule, jamais vos doigts.



1. Éteignez l'appareil en tournant le bouton sur O lorsque vous avez fini de mélanger. Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires, avant de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
2. Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant (1) dans le sens des aiguilles d'une montre. En même temps, soulevez le bras pivotant avec la main pour le verrouiller en place avec un clic. Le bras pivotant (12) se relève.



1. Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le bol avec les aliments préparés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

IMPORTANT!

La température de l'eau qui sera ajoutée à la pâte à 40 ± 5 °C degrés lors de la préparation de la pâte est en progression.

NETTOYAGE

Lors du nettoyage de l'appareil, vous devez faire attention aux points suivants:

- Débranchez la fiche de la prise de courant et laissez-la refroidir avant de la nettoyer.
- Ne plongez pas la partie moteur de l'appareil dans l'eau et assurez-vous que de l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez la section du moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut être ajouté si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier, de solvants puissants ou de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Démontez l'appareil et nettoyez tous les accessoires séparément.
- Veillez à ne pas toucher les lames ou les pièces tranchantes pendant l'utilisation et le nettoyage.
- **IMPORTANT!** Laisser sécher complètement après le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau. N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Après lavage et séchage, placer immédiatement la fixation dans le manchon de protection pour le stockage.

EXEMPLES D'APPLICATION

Battement de blanc d'œuf

8 blanc d'œuf dans le bol avec le whisk à la vitesse 6.

Battement de crème

Crème 600g avec le FOUET plat dans le bol à vitesse 4.

Pétrissage de la pâte

700g farine

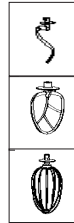
200g d'amandes hachées

15g de sel

28g de beurre

28g de sucre

environ. 500g d'eau (température 40 +/- 5°C.)



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

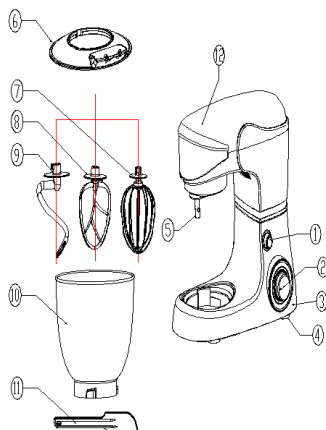
IMPORTANTE PRECAUÇÃO DE SEGURANÇA:

Ao usar um aparelho elétrico, as precauções básicas devem sempre ser seguidas, incluindo o seguinte:

- Leia todas as instruções.
- Para proteger contra risco de choque elétrico, não coloque o cabo da unidade do aparelho ou o plugue na água ou em qualquer outro líquido.
- A supervisão próxima é necessária quando um aparelho é usado por crianças ou perto delas.
- Desconecte o aparelho quando não estiver em uso, trocando um acessório e antes de limpá-lo.
- Evite entrar em contato com as partes móveis.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou por seu agente de serviço ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, para evitar riscos.
- O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
- Não use ao ar livre.
- Não deixe o fio cair na borda de uma mesa ou balcão.
- Mantenha as mãos e os utensílios longe de lâminas ou discos em movimento durante o processamento de alimentos para reduzir o risco de ferimentos graves à pessoa ou danos na batedeira.
- Certifique-se de que está bem preso no lugar antes de operar o aparelho.
- Não tente derrotar o mecanismo de bloqueio da tampa.

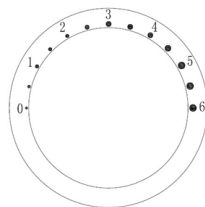
- Sempre opere o liquidificador com a tampa colocada.
- Quando a mistura não for líquida, retire a peça central da tampa de duas peças.
- Desligue a máquina antes de substituir qualquer acessório.
- Utilize o produto e monte o acessório conforme mencionado apenas no manual do usuário.
- Desligue o aparelho antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movimentam em uso.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou outras pessoas sem assistência ou supervisão se as suas capacidades físicas, sensoriais ou mentais os impedirem de usá-lo com segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
- Os aparelhos podem ser usados por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de maneira segura e se entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Desligue sempre o aparelho da corrente se este ficar sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.

- 1 Botão de liberação
- 2 Botão de controle de velocidade
- 3 Casa de motor
- 4 Almofada do pé
- 5 Fuso do motor
- 6 Tampa da tigela
- 7 Batedor
- 8 Batedor liso
- 9 Gancho de amassar
- 10 Tigela de mistura
- 11 Espátula
- 12 Tampa superior



PAINEL DE CONTROLE DE CONFIGURAÇÃO DE VELOCIDADE

- 0 ---- Stop
 Setting 1-6 ---- Operating speed
 Setting 1 ---- Minimum speed—slow
 Setting 6 ---- Maximum speed—fast



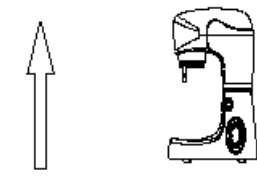




Configuração de velocidade

ACESSÓRIOS	IMAGEM	CONFIGURAÇÃO DE VELOCIDADE	TEMPO	CAPACIDADE
Gancho de amassar		1-2	30 seg a velocidade 1 e 3-5 min a velocidade 3	1000 g de farinha e 600 ml de água
Batedor plano		2-4	5-7min	
Batedor		5-6	5-7min	Pelo menos 3 ovos brancos

POSIÇÕES DE OPERAÇÃO

Aviso!

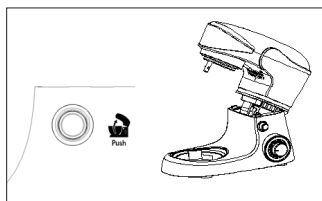
Utilize o aparelho somente quando o acessório / ferramenta estiver fixado de acordo com esta tabela e estiver na posição de operação.

ITEM	POSIÇÃO	ACESSÓRIO		
1				
2		<p>Monte o gancho de amassar, o batedor plano, o batedor, de acordo com o seu desejo</p>		

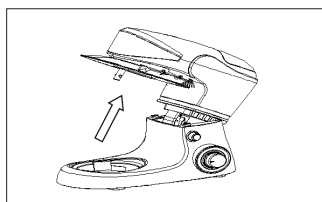
Risco de ferimentos das ferramentas rotativas!

Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, mantenha os dedos longe da tigela. Não troque as ferramentas até que o aparelho esteja parado e desconectado. Quando desligado, o inversor continua a funcionar brevemente.

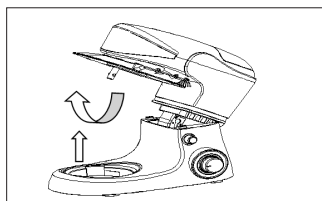
COMO USAR O GANCHO DE AMASSAR, O BATEDOR PLANO, O BATEDOR



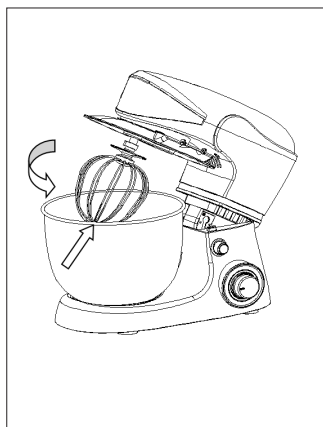
Gire o botão de liberação do braço (1) no sentido horário. Ao mesmo tempo, levante o braço giratório (12) com a mão, de modo que ele trave no lugar com um clique. O braço giratório (12) se inclina para cima s'incline.



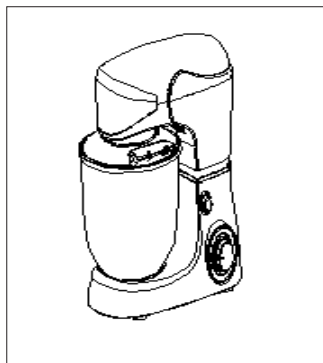
Coloque a tampa da taça (6) no braço articulado (12) e rode-a ligeiramente no sentido dos ponteiros do relógio, de modo a que esta fique bem fixa.



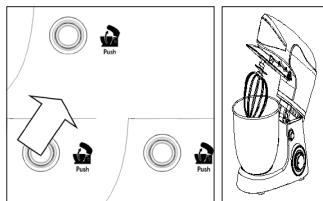
1. Coloque o alimento na tigela (10).
2. Coloque a taça de mistura (10) na cavidade da casa do motor (3).
3. Rodar ligeiramente a taça de mistura (10) no sentido horário, para que ele trave na posição.



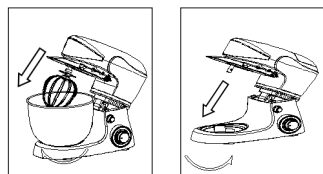
1. Coloque a proteção contra respingos no braço giratório (12), como mostrado na figura, e certifique-se de que ela esteja bem fixa.
2. Encaixe o acessório necessário (8 com 7, 6 ou 9) no fuso do motor (5) na parte de baixo do braço articulado (12).
3. A. O gancho de amassar (9) é usado para massa pesada, carne picada ou outros trabalhos de amassamento exigentes.
B. O batedor plano (8) é usado para misturar tipos mais leves de massa.
C. O batedor (7) é usado para bater creme, ovos brancos, etc.
4. Gire o acessório para que os pinos no eixo fiquem alinhados com as depressões na borda superior do acessório. Pressione o acessório contra o braço giratório e gire-o no sentido anti-horário ao mesmo tempo até que os pinos engatem e o acessório trave na posição firmemente. O acessório não deve estar solto nem deve poder retirá-lo giratório y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj al mismo tiempo hasta que los pasadores encajen y el accesorio quede firmemente en su posición. El accesorio no debe estar suelto ni debe ser capaz de liberarlo.



1. Abaixe o braço giratório (12) de modo que ele trave no lugar com um clique. A tampa deve encaixar firmemente no copo de mistura (10), caso contrário, é encaixada incorretamente. O aparelho está agora pronto para uso.
2. Conecte o cabo de alimentação na tomada elétrica e ligue-o. Gire o botão de controle de velocidade (2) para acender a luz indicadora de velocidade 1 (ou qualquer configuração de velocidade) no painel de controle, que agora ficará acesa.
3. Selecione a velocidade que você deseja usar. O botão de velocidade 1 é o mais lento e o botão de velocidade 6 é a velocidade mais rápida. Velocidades, tempo e capacidade recomendados são mostrados na tabela acima.
4. Se você precisar raspar dentro da tigela, espere até que o acessório pare completamente. Use a espátula, nunca os dedos.



1. Desligue o aparelho rodando o botão para O quando tiver acabado de misturar. Desligue o aparelho e desconecte-o antes de trocar os acessórios ou antes de desmontar o aparelho ou quando não estiver em uso.
2. Gire o botão de liberação do braço giratório (1) no sentido horário. Ao mesmo tempo, levante o braço giratório com a mão, de modo que ela se encaixe no lugar com um clique. O braço giratório (12) inclina para cima.



1. Retire o acessório girando-o no sentido horário.
2. Retire a taça de mistura com o alimento preparado no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

IMPORTANT!

La température de l'eau qui sera ajoutée à la pâte à 40 ± 5 ° degrés lors de la préparation de la pâte est en progression.

NETTOYAGE

- Ao limpar o aparelho, você deve prestar atenção aos seguintes pontos:
- Retire a ficha da tomada de corrente e deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.
- Não mergulhe a secção do motor do aparelho na água e certifique-se de que não entra água no aparelho.
- Limpe a secção do motor, limpando-a com um pano úmido. Um pouco de detergente pode ser adicionado se o aparelho estiver muito sujo.
- Não utilize esfregões de limpeza, palha de aço ou qualquer forma de solventes fortes ou agentes de limpeza abrasivos para limpar o aparelho, uma vez que podem danificar as superfícies exteriores do aparelho.
- Desmonte o aparelho e limpe todos os acessórios separadamente.
- Tenha cuidado para não tocar nas lâminas ou nas partes afiadas durante o uso e a limpeza.
- **IMPORTANTE!** Deixe secar completamente após a limpeza antes de usar novamente. Não use o aparelho se estiver úmido.
- Após a lavagem e secagem, coloque imediatamente o acessório na manga de proteção para armazenamento.

EXEMPLOS DE APLICAÇÃO

Batendo de clara de ovo

8 clara de ovo na taça com o BATEDOR na velocidade 6.

Batendo de creme

600g de creme com o BATEDOR PLANO na taça a velocidade 4.

Amassar massa

700g farinha

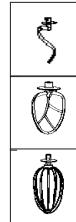
200g de amêndoas picadas

Sal 15g

28g de manteiga

28g de açúcar

aprox. 500g de água (temperatura 40 +/- 5 °C.)



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

Wichtige Sicherheitsvorkehrung:

Wenn Sie ein elektrisches Gerät verwenden, sollten Sie immer die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen einhalten, einschließlich der folgenden:

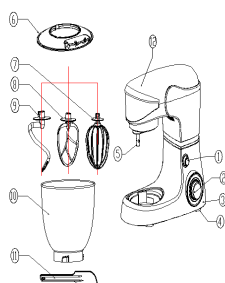
- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, stecken Sie das Kabel des Geräts oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist genaue Überwachung erforderlich.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile wechseln und reinigen.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Verwenden Sie nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Halten Sie Hände und Utensilien während der Verarbeitung von Lebensmitteln von beweglichen Klingen oder Scheiben fern, um die Gefahr von schweren Personenschäden oder Schäden am Mixer zu verringern.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb des

- Geräts, dass es sicher eingerastet ist.
- Versuchen Sie nicht, den Deckelverriegelungsmechanismus zu lösen.
- Betreiben Sie den Mixer immer mit aufgesetzter Kappe.
- Wenn Sie nicht flüssig sind, entfernen Sie das Mittelstück der zweiteiligen Kappe.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie ein Zubehör austauschen.
- Verwenden Sie das Produkt und montieren Sie das Zubehör nur wie in der Bedienungsanleitung angegeben.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder andere Personen ohne Unterstützung oder Beaufsichtigung vorgesehen, wenn ihre körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten die sichere Verwendung dieses Geräts verhindern. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden,

wenn sie beaufsichtigt oder in Bezug auf die Verwendung des Geräts auf sichere Weise instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

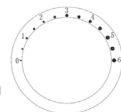
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.

- 1 Freigabetaste
- 2 Geschwindigkeitsregler
- 3 Motorhaus
- 4 Fußauflage
- 5 Motorspindel
- 6 Schlüsselabdeckung
- 7 Rührbesen
- 8 Flacher Schläger
- 9 Knethaken
- 10 Rührschüssel
- 11 Spatel
- 12 Obere Kappe



BEDIENTELD FÜR DIE GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

- 0 -----Stop
- Einstellung1-6 -----
- Betriebsgeschwindigkeit
- Einstellung1 -----
- Mindestgeschwindigkeit - langsam
- Einstellung6 -----
- Maximale Geschwindigkeit - schnell



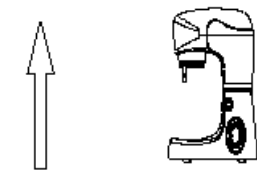

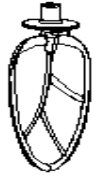


GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG

ZUBEHÖR	BILD	GESCHWINDIGKEITS EINSTELLUNG	ZEIT	KAPAZITÄT
Knethaken		1-2	30 Sekunden bei Geschwindigkeit 1 und 3-5 Minuten bei Geschwindigkeit 3	1000 g Mehl und 600 ml Wasser
Flachrührer		2-4	5-7min	
Rührbesen		5-6	5-7min	Mindestens 3 weiße Eier

BETRIEBSSTELLUNGEN

Warnung!

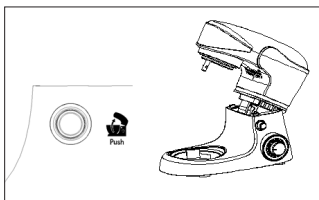
Betreiben Sie das Gerät nur, wenn das Zubehör / Werkzeug gemäß dieser Tabelle angebracht ist und sich in der Betriebsposition befindet.

ARTIKEL	POSITION	ZUBEHÖRTEIL		
1				
2		<p>Richten Sie den Knethaken, den Flachrührer und den Rührbesen nach Ihren Wünschen ein.</p>		

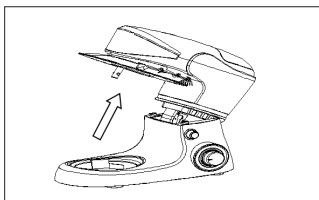
Verletzungsgefahr durch die rotierenden Werkzeuge!

Halten Sie die Finger während des Betriebs des Geräts von der Rührschüssel fern. Wechseln Sie das Werkzeug nicht, bevor das Gerät stillsteht und der Netzstecker gezogen wurde. Im ausgeschalteten Zustand läuft der Antrieb kurz weiter.

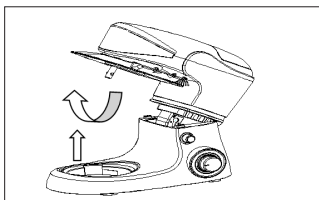
WIE MAN DEN KNETHAKEN, DEN FLACHRÜHRER, DEN RÜHRBESEN VERWENDET



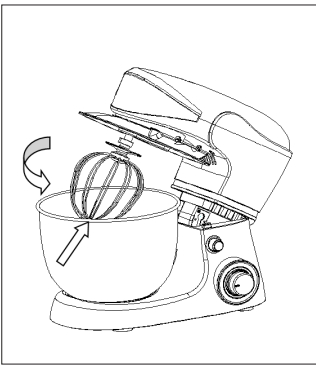
Drehen Sie den Armentriegelungsknopf (1) im Uhrzeigersinn. Gleichzeitig den Schwenkarm (12) mit der Hand anheben, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm (12) kippt nach oben.



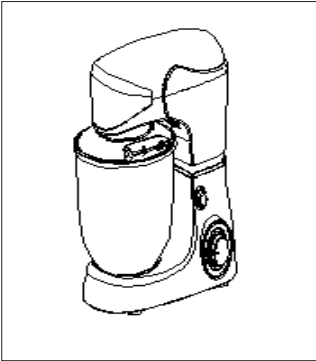
Setzen Sie den Schüsseldeckel (6) auf den Schwenkarm (12) und drehen Sie ihn etwas im Uhrzeigersinn, bis er einrastet..



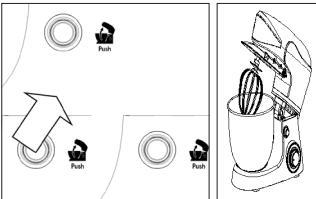
1. Legen Sie die Lebensmittel in die Rührschüssel (10).
2. Montieren Sie die Rührschüssel (10) in die Aussparung am Motorhaus (3).
3. Drehen Sie die Rührschüssel (10) leicht im Uhrzeigersinn, damit es einrastet.



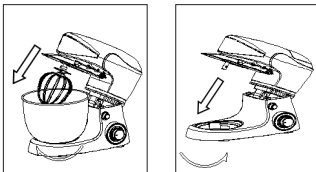
1. Setzen Sie den Spritzschutz wie in der Abbildung gezeigt auf den Schwenkarm (12) und stellen Sie sicher, dass er gut befestigt ist.
2. Bringen Sie das erforderliche Zubehör (8 mit 7, 6 oder 9) an der Motorspindel (5) an der Unterseite des Schwenkarms (12) an.
3. A. Der Knethaken (9) wird für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.
B. Mit dem Flachrührer (8) werden leichtere Teigarten gemischt.
C. Der Schneebesen (7) wird zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.
4. Drehen Sie das Zubehörteil so, dass die Stifte an der Spindel mit den Vertiefungen an der oberen Zubehörkante ausgerichtet sind. Drücken Sie das Zubehör gegen den Schwenkarm und drehen Sie es gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn, bis die Stifte einrasten und das Zubehör einrastetsicher. Das Zubehör darf nicht locker sein und darf nicht herausgezogen werden können.



1. Senken Sie den Schwenkarm (12) so ab, dass er mit einem Klicken einrastet. Der Deckel muss fest in die Rührschüssel (10) passen, sonst wird er falsch eingesetzt. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit.
2. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie es ein. Drehen Sie den Regler für die Geschwindigkeitsregelung (2) auf die Anzeige für die Geschwindigkeitsstufe 1 (oder eine beliebige Geschwindigkeitseinstellung) auf dem Bedienfeld.
3. Wählen Sie die Geschwindigkeit, die Sie verwenden möchten. Geschwindigkeitstaste 1 ist die langsamste und Geschwindigkeitstaste 6 ist die schnellste Geschwindigkeit. Empfohlene Geschwindigkeiten, Zeit und Kapazität sind in der obigen Tabelle aufgeführt.
4. Wenn Sie in der Rührschüssel kratzen müssen, warten Sie, bis das Zubehör vollständig stehen bleibt. Verwenden Sie den Spatel, niemals Ihre Finger.



1. Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie nach dem Mischen den Knopf auf O drehen. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Zubehör wechseln oder bevor Sie das Gerät auseinander nehmen oder wenn es nicht verwendet wird.
2. Drehen Sie den Schwenkarm-Entriegelungsknopf (1) im Uhrzeigersinn. Heben Sie gleichzeitig den Schwenkarm mit der Hand an, so dass er mit einem Klick einrastet. Der Schwenkarm (12) neigt sich.



1. Nehmen Sie das Zubehörteil ab, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen.
2. Rührschüssel mit zubereiteten Speisen gegen den Uhrzeigersinn herausnehmen.

WICHTIG!

Die Temperatur des Wassers, das dem Teig bei der Zubereitung von Teig bei $40 \pm 5^\circ \text{C}$ hinzugefügt wird, ist im Gange.

REINIGUNG

Beim Reinigen des Geräts sollten Sie folgende Punkte beachten:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Tauchen Sie den Motorteil des Geräts nicht in Wasser und stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Reinigen Sie den Motorteil, indem Sie ihn mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann etwas Spülmittel hinzugefügt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere starke Lösungsmittel oder Scheuermittel, da diese die Außenflächen des Geräts beschädigen können.
- Nehmen Sie das Gerät auseinander und reinigen Sie alle Zubehörteile separat.
- Berühren Sie während der Verwendung und Reinigung nicht die Klingen oder scharfen Teile.
- **WICHTIG!** Nach dem Reinigen vollständig trocknen lassen, bevor Sie es erneut verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Nach dem Waschen und Trocknen den Aufsatz sofort zur Aufbewahrung in die Schutzhülle legen.

ANWENDUNGSBEISPIELE

Eiweiß schlagen

8 Eiweiß in der SCHÜSSEL mit dem WHISK bei Geschwindigkeit 6.

Schlagsahne

600g Sahne mit dem FLAT BEATER in der SCHÜSSEL bei Stufe 4.

Teig kneten

700g Mehl
200g gehackte Mandeln
15 g Salz
28 g Butter
28 g Zucker
ca. 500 g Wasser (Temperatur 40 +/- 5 °C.)



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

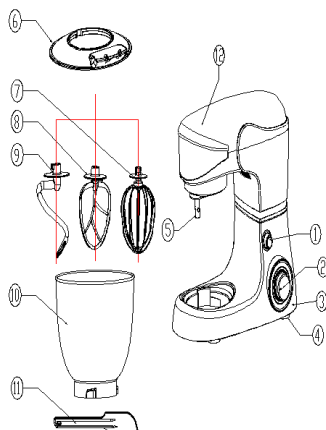
PRECAUZIONE DI SICUREZZA IMPORTANTE:

Quando si utilizza un elettrodomestico, è necessario seguire sempre le precauzioni di base, incluse le seguenti:

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per evitare il rischio di scosse elettriche, non mettere il cavo dell'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi.
- È necessaria una stretta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini.
- Scollegare l'apparecchio quando non è in uso, cambiando un accessorio e prima di pulirlo.
- Evitare il contatto con parti mobili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo agente di assistenza o da una persona con qualifica simile per evitare rischi.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o di un contatore.
- Tenere le mani e gli utensili lontani dalle lame o dai dischi in movimento durante la lavorazione degli alimenti per ridurre il rischio di gravi lesioni personali o danni al robot da cucina.
- Assicurarsi che sia bloccato saldamente in posizione, prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non tentare di annullare il meccanismo di blocco del coperchio.

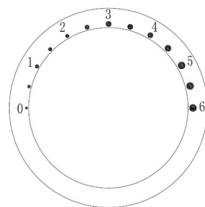
- Azionare sempre il frullatore con il tappo posizionato.
- Quando si mescola non liquido, rimuovere il pezzo centrale del cappuccio a due pezzi.
- Spegnerne la macchina prima di sostituire qualsiasi accessorio.
- Utilizzare il prodotto e assemblare l'accessorio come indicato sul manuale dell'utente.
- Spegnerne l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o altre persone senza assistenza o supervisione se le loro capacità fisiche, sensoriali o mentali impediscono loro di utilizzarlo in modo sicuro. I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- I bambini dovrebbero essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.

- 1 Pulsante di rilascio
- 2 Manopola di controllo della velocità
- 3 Casa del motore
- 4 Piede
- 5 Motore spindle
- 6 Coperchio della ciotola
- 7 Frusta
- 8 Frusta piatta
- 9 gancio impastatore
- 10 Ciotola di miscelazione
- 11 Spatola
- 12 Tappo superiore






PANNELLO DI CONTROLLO IMPOSTAZIONE VELOCITÀ

- 0 ---- Fermare
 Impostazione 1-6 ---- Velocità operativa
 Impostazione 1 ---- Velocità minima lenta
 Impostazione 6 ---- Velocità massima veloce



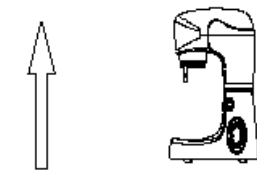




Impostazione della velocità

ACCESSORI	IMMAGINE	IMPOSTAZIONE DELLA VELOCITÀ	TEMPO	CAPACITÀ
Gancio per impastare		1-2	30 secondi a velocità 1 e 3-5 minuti a velocità 3	1000 g di farina e 600 ml di acqua
Frusta piatta		2-4	5-7min	
Frusta		5-6	5-7min	Almeno 3 uova bianche

POSIZIONI OPERATIVE

Avvertimento!

Azionare l'apparecchio solo quando l'accessorio / attrezzo è montato secondo questa tabella e si trova nella posizione operativa.

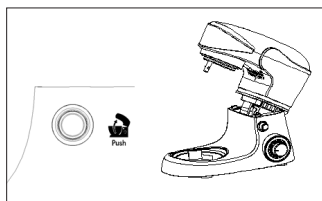
ARTICOLO	POSIZIONE	ACCESSORIO		
1				
2		<p>Impostare il gancio per impastare, la frusta piatta, la frusta, secondo il vostro desiderio.</p>		

Pericolo di lesioni a causa degli utensili rotanti!

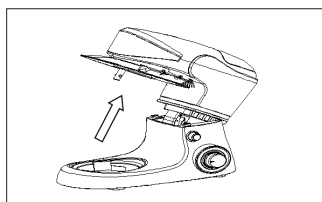
Mentre l'elettrodomestico è in funzione, tenere le dita lontane dalla ciotola.

Non cambiare gli strumenti fino a quando l'elettrodomestico è fermo e non è stato scollegato. Quando è spento, l'azionamento continua a funzionare brevemente.

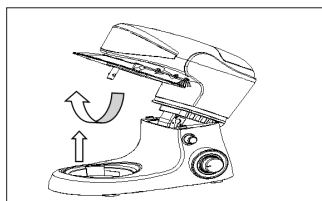
COME USARE IL GANCIO PER IMPASTARE, LA FRUSTA PIATTA, LA FRUSTA



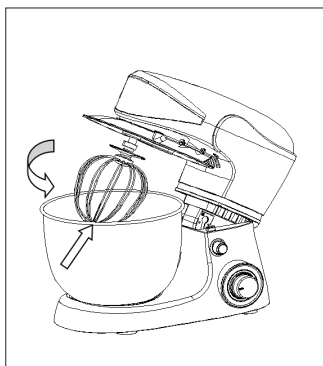
Ruotare il pulsante di rilascio del braccio (1) in senso orario. Contemporaneamente, sollevare il braccio orientabile (12) con la mano in modo che si blocchi in posizione con un clic. Il braccio girevole (12) si inclina verso l'alto.



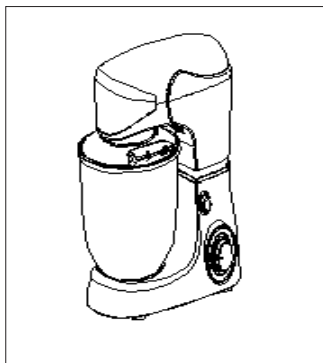
Montare il coperchio della vasca (6) sul braccio girevole (12) e ruotarlo leggermente in senso orario, in modo che si blocchi saldamente in posizione.



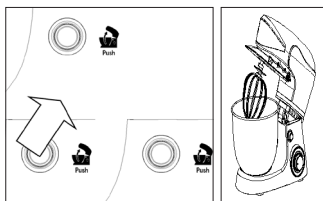
1. Mettere il cibo nella ciotola di miscelazione (10).
2. Montare la tazza di miscelazione (10) nella rientranza della casa del motore (3).
3. Ruotare il recipiente di miscelazione (10) leggermente in senso orario, in modo che si blocchi in posizione.



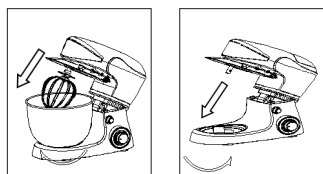
1. Mettere il paraspruzzi sul braccio girevole (12), come mostrato nell'immagine e assicurarsi che si adatti bene.
2. Montare l'accessorio richiesto (8 con 7, 6 o 9) sul mandrino del motore (5) sul lato inferiore del braccio orientabile (12).
3. A. Il gancio per impastare (9) è usato per impasti pesanti, carne macinata o altri lavori di impasto esigenti.
B. La frusta piatta (8) viene utilizzata per miscelare tipi di pasta più leggeri.
C. La frusta (7) è usata per sbattere la panna, i bianchi d'uovo, ecc.
4. Ruotare l'accessorio, in modo che i perni sul perno siano allineati con le depressioni sul bordo superiore accessorio. Premere l'accessorio contro il braccio girevole e ruotare in senso antiorario allo stesso tempo finché i perni impegnano e le serrature accessorio in posizione in modo sicuro. L'accessorio non deve essere sciolto e non si dovrebbe essere in grado di tirarlo libero.



1. Abbassare il braccio orientabile (12) in modo che si blocchi in posizione con un clic. Il coperchio deve aderire saldamente alla tazza di miscelazione (10), altrimenti è montato in modo errato. L'apparecchio è ora pronto per l'uso.
2. Collegare il cavo di alimentazione alla presa di corrente principale e accenderlo. Ruotare la manopola di controllo della velocità (2) per accendere la spia 1 (o qualsiasi impostazione della velocità) sul pannello di controllo ora si illumina.
3. Seleziona la velocità che desideri utilizzare. Il tasto di velocità 1 è il più lento e il tasto di velocità 6 è la velocità più veloce. Velocità, tempo e capacità raccomandati sono indicati nella tabella sopra.
4. Se è necessario raschiare all'interno del recipiente, attendere fino a quando l'accessorio si è fermato completamente. Utilizzare la spatola, mai le dita.



1. Spegner l'apparecchio ruotando la manopola su O al termine della miscelazione. Spegner l'apparecchio e scollegarlo prima di cambiare gli accessori o prima di smontare l'apparecchio o quando non lo si utilizza.
2. Ruotare il pulsante di rilascio del braccio orientabile (1) in senso orario. Allo stesso tempo, sollevare il braccio girevole con la mano in modo che si blocchi in posizione con un clic. Il braccio orientabile (12) si inclina verso l'alto.



1. Staccare l'accessorio ruotandolo in senso orario.
2. Rimuovere il recipiente di miscelazione con il cibo preparato in senso antiorario.

IMPORTANTE!

La temperatura dell'acqua che verrà aggiunta nell'impasto a 40 +/- 5 ° C durante la preparazione dell'impasto è in corso.

PULIZIA

Durante la pulizia dell'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
- Non immergere la sezione motore dell'apparecchio in acqua e assicurarsi che non entri acqua nell'apparecchio.
- Pulire la sezione del motore pulendola con un panno umido. Un piccolo detersivo può essere aggiunto se l'apparecchio è molto sporco.
- Non utilizzare spugne abrasive, lana d'acciaio o solventi aggressivi o detersivi abrasivi per pulire l'apparecchio, poiché potrebbero danneggiare le superfici esterne dell'apparecchio.
- Separare l'apparecchio e pulire separatamente tutti gli accessori.
- Fare attenzione a non toccare le lame o parti taglienti durante l'uso e la pulizia.
- **IMPORTANTE!** Lasciare asciugare completamente dopo averlo pulito prima di riutilizzarlo. Non usare l'apparecchio se umido.
- Dopo il lavaggio e l'asciugatura, posizionare immediatamente l'accessorio nella custodia protettiva per conservarlo.

ESEMPI DI APPLICAZIONE

Battere di bianco d'uovo

8 bianco d'uovo nella CIOTOLA con il FUSTA alla velocità 6



Battendo di crema

600g di panna con la FUSTA PIATTA nella BOWL alla velocità 4.



Impastare pasta

700g Farina

200 g di mandorle tritate

15 g di sale

28 g di burro

28 g di zucchero

circa. 500 g di acqua (temperatura 40 +/- 5 °C).



AC 220-240V 50/60Hz 1000W

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

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



DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este dispositivo está em conformidade com a Directiva de Baixa Tensão 2014/35/CE, a Directiva de Compatibilidade Electromagnética 2014/30/UE, a Directiva 2011/65/UE relativa à restrição do uso de determinadas substâncias perigosas em equipamentos eléctricos e electrónicos e da Directiva 2009/125/CE sobre os requisitos de concepção ecológica aplicáveis aos 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 2011/65/EU on the restriction of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the eco-design requirements applicable to energy-related products.



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Dieses Gerät entspricht die 2014/35/EG Niederspannungs Richtlinie, die 2014/30/EU Elektromagnetische Verträglichkeit Richtlinie, die 2011/65/EU Richtlinie auf die Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die 2009/125/CE Richtlinie auf die die Ökodesign-Anforderungen für energieverbrauchsrelevante Produkte.



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



Importado por:

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 deseja 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).

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



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

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).

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



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

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-14520

