

SOGO®

Human Technology

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



BATIDORA MEZCLADORA Y AMASADORA
MIXER BLENDER AND DOUGH MAKER
BATTEUR MÉLANGEUR AVEC BOL TOURNANT
BATEDOR MISTURADOR COM TIGELA GIRATÓRIA
SCHLÄGER MIXER MIT ROTIERENDER SCHÜSSEL
BATTITORE MISCELATORE CON VASCA ROTANTE

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

ref. SS-14505



MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar el aparato.
2. Este electrodoméstico está diseñado solo para uso doméstico. No se acepta ninguna responsabilidad por daños resultantes del uso no compatible con las instrucciones.
3. Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque el manual en agua u otro líquido.
4. No opere el mezclador manual con las manos mojadas.
5. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiarlo.
6. Desenchúfelo antes de insertar o quitar piezas.
7. Evite el contacto con las piezas móviles.
8. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la batidora.
9. Retire los batidores del mezclador manual antes de lavarlos.
10. No utilice continuamente el mezclador demasiado tiempo. El motor puede sobrecalentarse. Para la velocidad 1 ~ 5, el tiempo de funcionamiento continuo debe ser inferior a 5 minutos.
11. No use los batidores para mezclar

- ingredientes demasiado duros.
12. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
 13. No permita que el cable toque una superficie caliente, incluida la estufa.
 14. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
 15. No opere el aparato con un cable o enchufe dañado o tras un mal funcionamiento del aparato, o si se cae o daña de cualquier manera. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
 16. No lo ponga en agua.
 17. No lo use al aire libre.
 18. Apague el aparato antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.
 19. Desconecte siempre el aparato del suministro si no lo atiende y antes de armar, desmontar o limpiar.
 20. Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
 21. No use este artefacto con un programador, contador, control remoto u otro dispositivo que pueda encenderlo automáticamente, ya que si el electrodoméstico está cubierto o tiene una ubicación incorrecta, existe peligro de incendio o lesiones graves.
 22. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas similarmente para evitar un peligro.

DESCRIPCIÓN DE PIEZAS

1. Perilla del eyector
2. Batidores / Ganchos
3. Bol de acero inoxidable
4. Mango de la mano
5. Cuerpo externo (superior)
6. Control de velocidad
7. Cuerpo exterior (inferior)
8. Botón de liberación del soporte
9. Soporte
10. Cubierta inferior
11. Agujeros

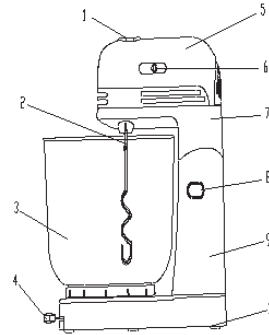


Fig. 1

GUÍA DE MEZCLADO

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1 PLEGAR	Esta es una buena velocidad de inicio para alimentos a granel y secos como harina, mantequilla y patatas.
2 MEZCLAR	La mejor velocidad para comenzar los ingredientes líquidos para mezclar aderezos para ensaladas.
3 REVOLVER	Para mezclar pasteles, galletas y panes rápidos.
4 CREMA	Para batir mantequilla y azúcar. Batir dulces crudos, postres, etc.
5 BATIR	Para batir huevos, glaseados cocidos. Batir patatas, crema batida. etc.

Nota: Use los batidores si bate huevos. Use los ganchos si mezcla harina espesa y pegajosa. Al mezclar la masa, primero agregue agua en un recipiente, luego agregue la harina. Use su mano para girar la taza durante aproximadamente 2 ~ 3 minutos, después la taza pueda rotar por sí misma.

USO DE LA BATIDORA DE MANO

1. Coloque los batidores o ganchos en los agujeros del batidor (Fig 2).
2pcs batidores son diferentes.
2pcs ganchos son diferentes.
Deben estar colocados en la posición corr ecta.

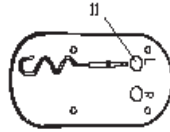
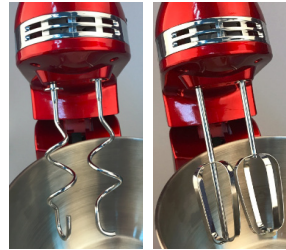


Fig 2



2. Enchufe el aparato.
3. Sostenga el mango del mezclador. Baje los batidores o los ganchos hacia los ingredientes.
4. Encienda (6) y seleccione la velocidad deseada. El mezclador comienza a mezclar los ingredientes en el tazón.
5. Cuando haya terminado de mezclar, detenga el mezclador presionando el botón de velocidad a "0" inmediatamente.
6. Espere hasta que los batidores / ganchos hayan dejado de girar, presione la perilla de expulsión (1) para quitar los batidores / gancho. "Apague el aparato antes de cambiar accesorios o acercarse a una pieza que se mueve cuando está en uso".
7. Desconecte el aparato cuando haya terminado de mezclar. Limpie los batidores / ganchos con agua. Séquelos, guárdelos en la caja junto con el cuerpo principal.
8. Mango de la maneta (4), el tazón de acero inoxidable puede moverse.
9. Botón de liberación del soporte (8), puede sacudirse hacia arriba y hacia abajo, conveniente para tomar el material y sacar la horquilla.

LIMPIEZA:

1. Lave el recipiente, los batidores y los ganchos con agua después de usar.
2. Séquelos con un paño. Almacenar en la caja.

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO:

Modelo: SS-14505 / SS-14505-R
Clasificación: 220-240V~, 50 / 60Hz, 350W
Tiempo de trabajo: 1-5 velocidades, KB 5 minutos.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions carefully before you use the appliance.
2. This appliance is designed for domestic use only. No responsibility is accepted for damage resulting from use non-compatible with the instructions.
3. To protect against risk of electrical shock do not put the hand mixer in water or other liquid.
4. Do not operate the hand mixer with wet hands.
5. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Unplug before inserting or removing parts.
7. Avoid contacting moving parts.
8. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damaged to the mixer.
9. Remove beaters from the hand mixer before washing them.
10. Do not continuously operate the mixer too long. The motor may overheat. For 1~5 Speed, continuously operate time must be less than 5 minutes.
11. Do not use the beaters to mix too hard ingredients.
12. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

13. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
16. Do not put it in water.
17. Do not use outdoors.
18. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
19. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
20. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
21. Do not use this appliance with a programmer, counter, remote control or another device which can automatically turn it on because if the appliance is covered or incorrectly positioned there is a danger of fire or serious injury.
22. 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 DESCRIPTION:

1. Ejector knob
2. Beaters / Hooks
3. Stainless steel bowl
4. Hand shank
5. Outer Body(upper)
6. Speed control
7. Outer Body (down)
8. Stand release button
9. Stand
10. Bottom cover
11. Holes

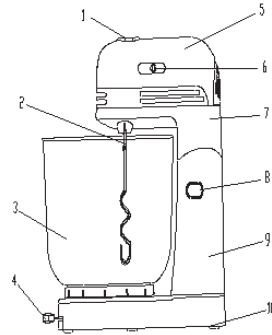


Fig. 1

MIXING GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1 FOLD	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter and potatoes.
2 BLEND	Best speed to start liquid ingredients for mixing salad dressings.
3 MIX	For mixing cakes, cookies and quick breads.
4 CREAM	For creaming butter and sugar. Beating uncooked candy, desserts, etc.
5 WHIP	For beating eggs, cooked icings, Whipping potatoes, whipping cream, etc.

Note: Use beaters if beat eggs. Use hooks if mix thick sticky flour. During mixing dough, add water in bowl first, then add flour. Use your hand to rotate bowl for about 2~3 minutes, after that bowl can be rotating itself.

USING YOUR HAND MIXER

1. Fit the beaters or hooks to the beater holes (Fig 2).
2pcs beaters are different.
2pcs hooks are different.
They have to be fit in the correct position

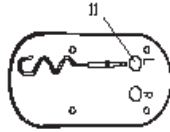
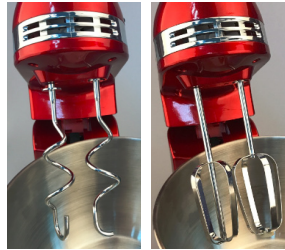


Fig 2



2. Plug in the appliance.
3. Hold the mixer handle. Lower the beaters or hooks into ingredients.
4. Switch on (6) and select the speed desired. The mixer begins to mix the ingredients in the bowl.
5. When you have finished mixing, stop the mixer by pushing the speed button to "0" immediately.
6. Wait until the beaters/hooks have stopped revolving, press the ejector knob (1) to remove the beaters/hook. "Switch off the appliance before changing accessories or approaching which move in use."
7. Unplug the appliance when you have finished mixing. Clean the beaters/hooks with water. Make them dry, store in the box together with the main body.
8. Hand shank(4), Stainless steel bowl can move around.
9. Stand release button(8), Can shake up and down, convenient take material and to take off the fork.

CLEANING:

1. Wash the bowl, beaters and hooks with water after using.
2. Make them dry with cloth, store in the box.

PRODUCT SPECIFICATIONS:

Model: SS-14505 / SS-14505-R

Rating: 220-240V~, 50/60Hz, 350W

Work time: 1-5 speed, KB 5 minutes.

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

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris les suivantes:

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Aucune responsabilité n'est acceptée pour les dommages résultant d'une utilisation non compatible avec les instructions.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne placez pas le batteur à main dans l'eau ou tout autre liquide.
4. N'utilisez pas le batteur à main avec les mains mouillées.
5. Débranchez-le de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Débranchez-le avant d'insérer ou de retirer des pièces.
7. Évitez de toucher les pièces mobiles.
8. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessure et / ou d'endommagement du batteur.
9. Retirez les batteurs du mélangeur à main avant de les laver.
10. Ne faites pas fonctionner le mélangeur en continu trop longtemps. Le moteur peut surchauffer. Pour les vitesses 1 ~ 5,

le temps de fonctionnement continu doit être inférieur à 5 minutes.

11. N'utilisez pas les batteurs pour mélanger des ingrédients trop durs.
12. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
13. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris le poêle.
14. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
15. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ou après un dysfonctionnement de l'appareil, ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyer l'appareil à l'établissement de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique.
16. Ne le mettez pas dans l'eau.
17. Ne pas utiliser à l'extérieur.
18. Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces en mouvement.
19. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.
20. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
21. N'utilisez pas cet appareil avec un programmateur, un compteur, une télécommande ou un autre appareil capable de l'allumer automatiquement, car si l'appareil est

couvert ou mal positionné, il existe un risque d'incendie ou de blessure grave.

22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

DESCRIPTION DES PIÈCES:

1. Bouton d'éjection
2. Batteurs / crochets
3. Bol en acier inoxydable
4. Queue de main
5. Corps extérieur (supérieur)
6. Contrôle de la vitesse
7. Corps extérieur (inférieur)
8. Bouton de déverrouillage du support
9. Stand
10. Couvercle inférieur
11. Trous

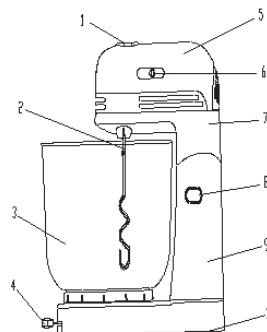


Fig. 1

GUIDE DE MÉLANGE

VITESSE	DESCRIPTION
1 PLIER	C'est une bonne vitesse de départ pour les aliments en vrac et secs tels que la farine, le beurre et les pommes de terre.
2 MÉLANGER	Meilleure vitesse pour démarrer les ingrédients liquides pour mélanger les sauces à salade.
3 MÉLER	Pour mélanger les gâteaux, les biscuits et les pains rapides.
4 CRÈME	Pour écrémer le beurre et le sucre. Pour battre des bonbons non cuits, des desserts, etc.
5 FOUETTER	Pour battre des œufs, des glaçages cuits. Fouetter les pommes de terre, la crème à fouetter, etc.

Note: Utilisez les batteurs si vous battez des oeufs. Utilisez les crochets si vous mélangez de la farine collante épaisse. Pendant le mélange de la pâte, ajoutez d'abord de l'eau dans un bol, puis ajoutez de la farine. Utilisez votre main pour faire tourner le bol pendant environ 2 ~ 3 minutes, après que ce bol peut se faire pivoter.

UTILISATION DE VOTRE MÉLANGEUR À MAIN

1. Monter les batteurs ou les crochets dans les trous du batteur (Fig 2).
2pcs batteurs sont différents.
2pcs crochets sont différents.
Ils doivent être positionnés dans la bonne position.

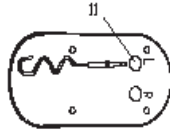
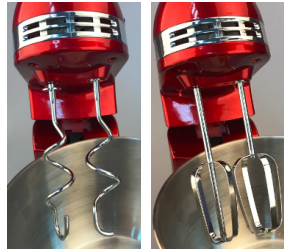


Fig 2



2. Branchez l'appareil.
3. Tenez la poignée du mélangeur. Abaissez les batteurs ou les crochets dans les ingrédients.
4. Activez (6) et sélectionnez la vitesse désirée. Le mélangeur commence à mélanger les ingrédients dans le bol.
5. Lorsque vous avez terminé le mélange, arrêtez le mélangeur en poussant le bouton de vitesse sur "0" immédiatement.
6. Attendez que les batteurs / crochets aient cessé de tourner, appuyez sur le bouton d'éjection (1) pour retirer les batteurs / crochet. "Éteignez l'appareil avant de changer d'accessoire ou d'approcher une pièce qui bouge lorsqu'elle est utilisée."
7. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé le mélange. Nettoyez les batteurs / crochets avec de l'eau. Faites-les sécher, rangez-les dans la boîte avec le corps principal.
8. Queue de la main (4), le bol en acier inoxydable peut se déplacer.
9. Le bouton de déblocage du support (8) peut bouger de haut en bas, pratique pour prendre du matériel et enlever la fourche.

NETTOYAGE:

1. Lavez le bol, les batteurs et les crochets avec de l'eau après utilisation.
2. Faites-les sécher avec un chiffon. Stocker dans la boîte.

SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT:

Modèle: SS-14505 / SS-14505-R
Évaluation: 220-240V~, 50 / 60Hz, 350W
Temps de travail: 1-5 vitesse, KB 5 minutes.

Ce manuel d'instructions peut également être téléchargé à partir de notre page Web www.sogo.es

IMPORTANTES SALVAGUARDAS

Ao usar aparelhos elétricos, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas, incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar o aparelho.
2. Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Não nos responsabilizamos por danos resultantes de uso não compatível com as instruções.
3. Para proteger contra risco de choque elétrico, não coloque o misturador de mão em água ou outro líquido.
4. Não opere o mixer manual com as mãos molhadas.
5. Desconecte-o da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpá-lo.
6. Desconecte-o antes de inserir ou remover peças.
7. Evite entrar em contato com as partes móveis.
8. Mantenha mãos, cabelos, roupas, bem como espátulas e outros utensílios longe dos batedores durante a operação para reduzir o risco de ferimentos e / ou danos ao misturador.
9. Remova os batedores do mixer manual antes de lavá-los.
10. Não opere continuamente o mixer por muito tempo. O motor pode superaquecer. Para Velocidade 1 ~ 5, o tempo de operação contínua deve ser menor que 5 minutos.
11. Não use os batedores para misturar ingredientes muito duros.

12. O uso de acessórios não recomendados ou vendidos pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos.
13. Não deixe o cabo entrar em contato com uma superfície quente, incluindo o fogão.
14. Não deixe o cabo pendurado sobre uma borda de uma mesa ou balcão.
15. Não opere o aparelho com um cabo ou plugue danificado ou após o aparelho ter funcionado mal ou ter caído ou danificado de alguma forma. Devolva o aparelho à assistência técnica autorizada mais próxima para exame, reparo ou ajuste elétrico ou mecânico.
16. Não coloque na água.
17. Não use ao ar livre.
18. Desligue o aparelho antes de trocar acessórios ou de se aproximar de peças que se movimentam em uso.
19. Desligue sempre o aparelho da corrente se este ficar sem vigilância e antes de montar, desmontar ou limpar.
20. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças.
21. Não utilize este aparelho com um programador, contador, telecomando ou outro dispositivo que possa ligá-lo automaticamente, porque, se o aparelho estiver coberto ou posicionado incorrectamente, existe o perigo de incêndio ou de ferimentos graves.
22. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas com qualificações semelhantes, a fim de evitar riscos.

DESCRIÇÃO DAS PEÇAS:

1. Botão ejetor
2. Batedores / Ganchos
3. Tigela de aço inoxidável
4. Haste da mão
5. Corpo Externo (superior)
6. controle de velocidade
7. Corpo Externo (inferior)
8. Botão de liberação do suporte
9. Suporte
10. Cobertura Inferior
11. Buracos

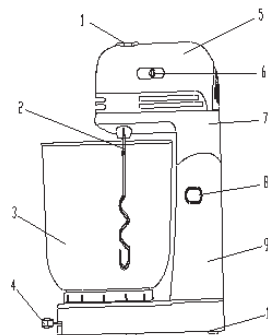


Fig. 1

GUIA DE MISTURA

VELOCIDADE	DESCRIÇÃO
1 DOBRAR	Esta é uma boa velocidade inicial para alimentos a granel e secos, como farinha, manteiga e batatas.
2 MISTURAR	Melhor velocidade para iniciar ingredientes líquidos para misturar molhos de salada.
3 MESCLAR	Para misturar bolos, biscoitos e pães rápidos.
4 CREME	Para desnatar manteiga e açúcar. Para bater doces não cozidos, sobremesas, etc.
5 CHICOTEAR	Para bater ovos, congelados. Chicoteando batatas, chicoteando o creme. etc.

Nota: Use os batedores se você bater os ovos. Use os ganchos se você misturar farinha grossa pegajosa. Durante a mistura de massa, adicione a água em uma tigela primeiro e adicione a farinha. Use sua mão para girar a tigela por cerca de 2 ~ 3 minutos, depois que a tigela puder girar sozinha.

USANDO O MISTURADOR DE MÃO

1. Coloque os batedores ou ganchos nos orifícios do batedor (Fig. 2).
2pcs batedores são diferentes.
2pcs ganchos são diferentes.
Eles têm que ser colocados na posição correta.

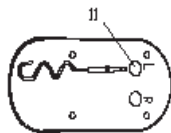
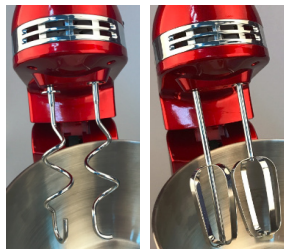


Fig 2



2. Ligue o aparelho.
3. Segure a alça do mixer. Abaixe os batedores ou ganchos nos ingredientes.
4. Ligue (6) e selecione a velocidade desejada. O misturador começa a misturar os ingredientes na tigela.
5. Quando terminar de misturar, pare o mixer pressionando o botão de velocidade para "0" imediatamente.
6. Aguarde até que os batedores / ganchos parem de girar, pressione o botão ejetor (1) para remover os batedores / gancho. "Desligue o aparelho antes de trocar acessórios ou aproxime-se de uma peça que se mova quando estiver em uso."
7. Desligue o aparelho quando terminar de misturar. Limpe os batedores / ganchos com água. Faça-os secar, guarde-os na caixa junto com o corpo principal.
8. Haste da mão (4), a bacia de aço inoxidável pode se mover.
9. Botão de liberação do suporte (8), pode sacudir para cima e para baixo, conveniente para levar o material e tirar o garfo.

LIMPEZA:

1. Lave a tigela, os batedores e os ganchos com água após o uso.
2. Faça-os secar com um pano. Guarde na caixa.

ESPECIFICAÇÕES DO PRODUTO:

Modelo: SS-14505 / SS-14505-R

Classificação: 220-240V~, 50 / 60Hz, 350W

Tempo de trabalho: 1-5 velocidade, KB 5 minutos.

Este manual de instruções também pode ser baixado da nossa página web www.sogo.es

WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sollten immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden, einschließlich der folgenden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.
2. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es wird keine Verantwortung für Schäden übernommen, die aus einer nicht den Anweisungen entsprechenden Verwendung resultieren.
3. Zum Schutz vor Stromschlag den Handmixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
4. Bedienen Sie den Handmixer nicht mit nassen Händen.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen, bevor Sie Teile an- oder ablegen und bevor Sie ihn reinigen.
6. Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile einsetzen oder entfernen.
7. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen.
8. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien von den Schlägern fern, um das Verletzungsrisiko für Personen und / oder Schäden am Mixer zu verringern.
9. Entfernen Sie die Schneebesen vor dem Waschen vom Handrührgerät.
10. Betreiben Sie den Mixer nicht zu lange. Der Motor kann überhitzen.
Für die Geschwindigkeit 1 ~ 5 muss die Dauerbetriebszeit weniger als 5 Minuten betragen.

11. Verwenden Sie die Rührwerke nicht zum Mischen zu harter Zutaten.
12. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
13. Lassen Sie das Kabel nicht in Kontakt mit einer heißen Oberfläche, einschließlich des Ofens.
14. Lassen Sie das Kabel nicht über eine Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
15. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist oder herunterfällt oder in irgendeiner Weise beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Einstellung zur nächstgelegenen autorisierten Serviceeinrichtung.
16. Legen Sie es nicht in Wasser.
17. Verwenden Sie nicht im Freien.
18. Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.
19. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird.
20. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
21. Verwenden Sie dieses Gerät nicht mit einem Programmiergerät, einem Zähler, einer Fernbedienung oder einem anderen Gerät, das

sich automatisch einschalten lässt. Wenn das Gerät abgedeckt oder falsch positioniert ist, besteht die Gefahr von Feuer oder schweren Verletzungen.

22. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

TEILE BESCHREIBUNG:

- 1. Ejektorknopf
- 2. Schläger / Haken
- 3. Edelstahlschüssel
- 4. Handschaft
- 5. Äußerer Körper (oben)
- 6. Geschwindigkeitskontrolle
- 7. Äußerer Körper (unten)
- 8. Standfreigabeknopf
- 9. Stand
- 10. Untere Abdeckung
- 11. Löcher

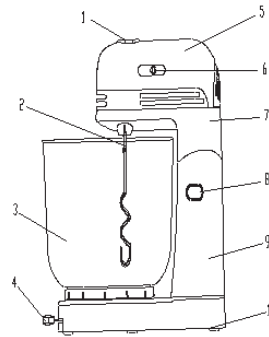


Fig. 1

MISCHANLEITUNG

GESCHWINDIGKEIT	BESCHREIBUNG
1 FALTEN	Dies ist eine gute Startgeschwindigkeit für lose und trockene Lebensmittel wie Mehl, Butter und Kartoffeln.
2 MISCHEN	Beste Geschwindigkeit zum Starten von flüssigen Zutaten zum Mischen von Salatdressings.
3 MIXEN	Zum Mixen von Kuchen, Keksen und schnellen Broten.
4 SAHNE	Zum Aufrahmen von Butter und Zucker. Zum Schlagen von ungekochten Süßigkeiten, Desserts usw.
5 SCHLAGEN	Zum Schlagen von Eiern, gekochte Glasuren. Kartoffeln schlagen, Schlagsahne. etc.

Hinweis: Verwenden Sie die Schläger, wenn Sie Eier schlagen. Verwenden Sie die Haken, wenn Sie dickes klebriges Mehl mischen. Während des Teigmischens zuerst Wasser in eine Schüssel geben und dann Mehl hinzufügen. Benutzen Sie Ihre Hand, um die Schüssel für ungefähr 2 ~ 3 Minuten zu drehen, nachdem diese Schüssel sich selbst drehen kann.

VERWENDUNG IHRES HANDMISCHERS

1. Setzen Sie die Schläger oder Haken in die Schlaglöcher ein (Abb. 2).
2pcs Schläger sind unterschiedlich.
2pcs Haken sind unterschiedlich.
Sie müssen in der richtigen Position sein.

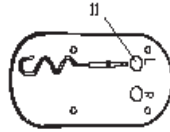
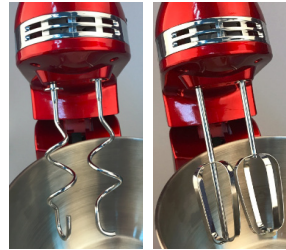


Fig 2



2. Schließen Sie das Gerät an.
3. Halten Sie den Mischergriff. Senken Sie die Klopfer oder Haken in die Zutaten.
4. Schalten Sie (6) ein und wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit. Der Mixer beginnt die Zutaten in der Schüssel zu vermischen.
5. Wenn Sie mit dem Mischen fertig sind, stoppen Sie den Mixer, indem Sie den Geschwindigkeitsknopf sofort auf "0" drücken.
6. Warten Sie, bis sich die Klopfer / Greifer nicht mehr drehen, und drücken Sie auf den Auswurfknopf (1), um die Klopfer / Haken zu entfernen. "Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich einem Teil nähern, das sich bewegt, wenn es in Gebrauch ist."
7. Ziehen Sie das Gerät ab, wenn Sie mit dem Mischen fertig sind. Reinigen Sie die Klöppel / Haken mit Wasser. Machen Sie sie trocken, lagern Sie sie zusammen mit dem Hauptteil in der Schachtel.
9. Handschaft (4), die Edelstahlschüssel kann sich bewegen.
10. Standfreigabeknopf (8), kann oben und unten schütteln, bequem, Material zu nehmen und die Gabel zu entfernen.

REINIGUNG:

1. Waschen Sie die Schüssel, die Rührbesen und die Haken nach Gebrauch mit Wasser.
2. Machen Sie sie mit einem Tuch trocken. In der Box aufbewahren.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN:

Modell: SS-14505 / SS-14505-R
Bewertung: 220-240V~, 50 / 60Hz, 350W
Arbeitszeit: 1-5 Geschwindigkeit, KB 5 Minuten.

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

MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

Quando si utilizzano apparecchi elettrici, è necessario seguire sempre le precauzioni di sicurezza di base, incluse le seguenti:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di usare l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico. Nessuna responsabilità è accettata per danni risultanti da un uso non compatibile con le istruzioni.
3. Per evitare il rischio di scosse elettriche non mettere il miscelatore manuale in acqua o altro liquido.
4. Non utilizzare il miscelatore manuale con le mani bagnate.
5. Scollegalo dalla presa quando non è in uso, prima di montare o smontare parti e prima di pulirlo.
6. Scollegalo prima di inserire o rimuovere parti.
7. Evitare il contatto con parti mobili.
8. Tenere le mani, i capelli, gli indumenti, nonché le spatole e gli altri utensili lontano dalle fruste durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone e / o danni al miscelatore.
9. Rimuovere i battitori dal mixer manuale prima di lavarli.
10. Non utilizzare continuamente il mixer troppo a lungo. Il motore potrebbe surriscaldarsi. Per la velocità 1 ~ 5, il tempo di funzionamento continuo deve essere inferiore a 5 minuti.
11. Non usare i battitori per mescolare ingredienti troppo duri.

12. L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
13. Non lasciare che il cavo entri in contatto con una superficie calda, compresa la stufa.
14. Non lasciare che il cavo penda oltre il bordo di un tavolo o di un bancone.
15. Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'elettrodomestico si è guastato, o è caduto o è stato danneggiato in alcun modo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per l'ispezione, la riparazione o la regolazione elettrica o meccanica.
16. Non metterlo in acqua.
17. Non usare all'aperto.
18. Spegnerlo prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento.
19. Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito e prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
20. Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini.
21. Non utilizzare questo apparecchio con un programmatore, un contatore, un telecomando o un altro dispositivo che può accendersi automaticamente perché, se l'apparecchio è coperto o posizionato in modo errato, sussiste il pericolo di incendio o di gravi lesioni.
22. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.

DESCRIZIONE DELLE PARTI:

1. Manopola di espulsione
2. Bacchette / ganci
3. Ciotola in acciaio inossidabile
4. Stinco della mano
5. Corpo esterno (superiore)
6. Controllo della velocità
7. Corpo esterno (inferiore)
8. Pulsante rilascio del supporto
9. Stand
10. Coperchio inferiore
11. Fori

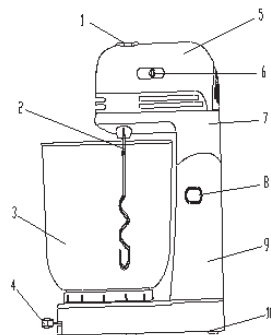


Fig. 1

GUIDA DI MISCELAZIONE

VELOCITÀ	DESCRIZIONE
1 PIEGARE	Questa è una buona velocità iniziale per alimenti sfusi e secchi come farina, burro e patate.
2 MESCOLARE	La migliore velocità per iniziare gli ingredienti liquidi per la miscelazione di condimenti per insalata.
3 MISCHIARE	Per mescolare torte, biscotti e pane veloce.
4 CREMA	Per scremare burro e zucchero. Per battere caramelle crude, dessert, ecc.
5 MONTARE	Per battere le uova, le glasse cotte. Montare patate, panna da montare. eccetera.

Nota: usare i battitori se sbatti le uova. Usare i ganci se mescoli una farina densa e appiccicosa. Durante la miscelazione dell'impasto, aggiungere prima acqua in una ciotola, quindi aggiungere la farina. Usare la mano per ruotare la ciotola per circa 2 ~ 3 minuti, dopo che la ciotola può ruotare da sola.

UTILIZZANDO IL MISCELATORE A MANO

1. Montare i battitori o ganci sui fori del battitore (Fig. 2).
2pcs battitori sono diversi.
2pcs ganci sono diversi.
Devono essere inseriti nella posizione corretta.

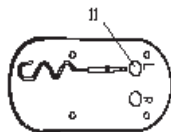
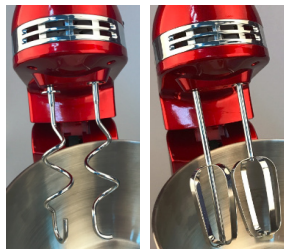


Fig 2



2. Collegare l'apparecchio
3. Tenere la maniglia del mixer. Abbassare i battitori o ganci negli ingredienti.
4. Attivare (6) e selezionare la velocità desiderata. Il mixer inizia a mescolare gli ingredienti nella ciotola.
5. Al termine della miselazione, interrompere il mixer premendo immediatamente il pulsante della velocità su "0".
6. Attendere fino a quando i battitori / ganci non si sono arrestati, premere la manopola di espulsione (1) per rimuovere i battitori / gancio. "Spegner l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a una parte che si muove quando è in uso."
7. Scollegare l'apparecchio al termine della miselazione. Pulire i battitori / ganci con acqua. Fateli asciugare, conservateli nella scatola insieme al corpo principale.
9. Stelo della mano (4), la ciotola in acciaio inossidabile può muoversi.
10. Pulsante di rilascio del supporto (8), può agitare su e giù, comodo per prendere il materiale e togliere la forcella.

PULIZIA:

1. Lavare la ciotola, i battitori e i ganci con acqua dopo l'uso.
2. Fateli asciugare con un panno. Conservare nella scatola.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO:

Modello: SS-14505 / SS-14505-R

Valutazione: 220-240 V~, 50 / 60Hz, 350 W

Orario di lavoro: 1-5 velocità, KB 5 minuti.

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

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

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 handler, 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: sogosat.com /
sogosat@sogosat.com / 0034 902 222 161

SOGO[®]

Human Technology

ref. SS-14505

