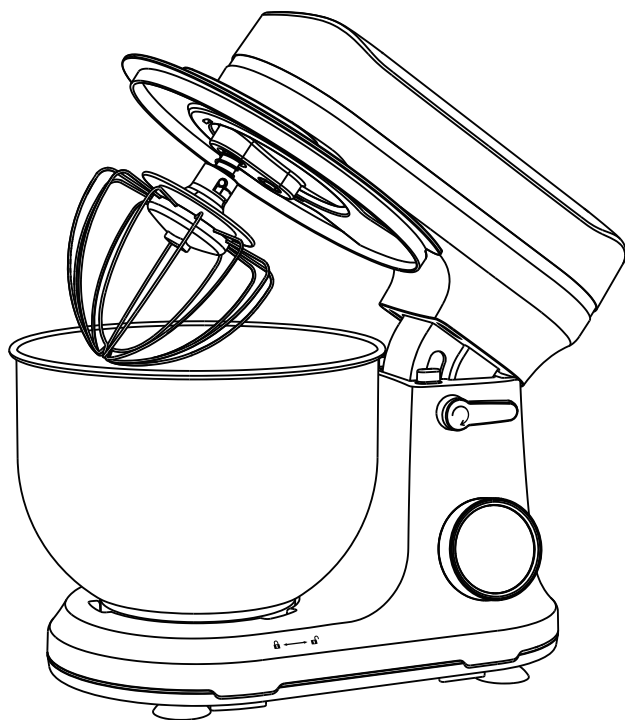


BioloMix

STAND MIXER

INSTRUCTION MANUAL

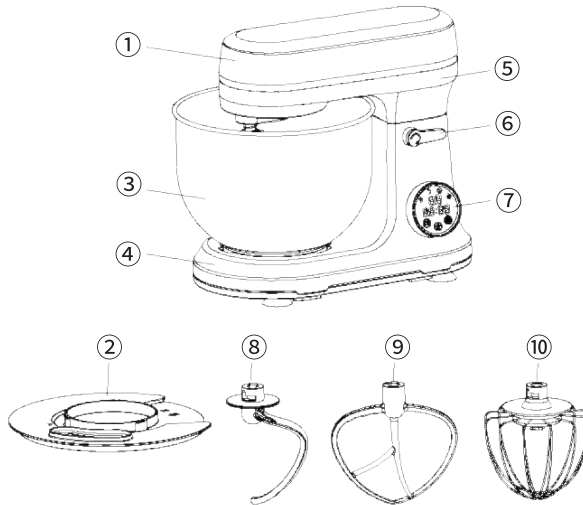
BM602E



English / Deutsch / Français / Español / Русский

Please keep this manual for future reference

Part description:



- | | | | |
|---------------|--------------------|---------------|--------------|
| ① Top cover | ② Bowl Cover | ③ Mixing bowl | ④ Lower body |
| ⑤ Upper body | ⑥ Tilt head switch | ⑦ knob switch | ⑧ Dough hook |
| ⑨ Flat beater | ⑩ Whisk | | |

Instructions for first use:

- All parts of the mixer must be thoroughly cleaned before the first use. (Please refer to: Cleaning section)
- Pull out the power cord at the bottom of the machine and do not wet your hands before plugging or unplugging the electrical plug to avoid electric shock.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- To prevent from electrical shock, do not immerse the unit, cord set and plug into water.
- Please read the relevant information and safety instructions carefully before using the product for the first time.
- Do not tie or tie the main power cord. To avoid tripping over the power cord, do not hang it over the edge of the table or cabinet.
- Please be sure to keep the voltage within the specification label, the specification label is displayed at the bottom of the product host. This mixer can only work

under AC power supply, and the speed regulating knob must be turned off before power connection.

- Please do not use outdoors, this product is only suitable for indoor use.
- The device should not be placed near fire sources, flammable materials (curtains, textiles, etc.), induction cookers, ovens or other heat sources.
- Please place the device on a horizontal table before using it
- Please place the device as close to the power supply as possible so that the power can be cut off quickly and easily.
- This device must be operated at rated voltage marked at rating label. If you are unsure of the power supply details, please consult your supplier or local power supply company.
- Do not attempt to repair the machine by yourself. If you try to open or move the cover, you will be in danger of electric shock or injury.
- The device must be moved to the after-sale or qualified repair shop for maintenance.
- Be sure to keep it away from children and out of reach of them.
- This device can only be used within a limited range of functions.
- Do not use it without supervision or turn it into continuous use.
- Do not touch the moving parts with your fingers.
- Please note that when this product is sold to customers, the corresponding product operation manual must be included.
- Supplier shall not be liable for any loss or injury caused by improper operation of the customer or incorrect operation instructions/safety instructions.
- Before stopping use or cleaning, be sure to shut down and unplug the power supply.
- Please cut off the power supply before removing the cover or replacing the tool or accessories.
- Please pay attention to prevent the cutting tool or sharp part from damage during installation, use and cleaning. It should be handled with care.
- Please use the recommended functions to handle the appropriate food so as to damage the machine and injure.
- If the power cord is damaged, please be sure to go to the manufacturer or agent or regular repair shop for repair.
- When using, please do not touch the rotating accessories with your hands.
- When cleaning the product, the power plug must be unplugged.
- Dough hook, flat beater, Whisk and other accessories can not be washed in the dishwasher or hot water.
- After use, it is necessary to dry the water stains on the surface of the Dough Hook, Flat Beater, Whisk and other accessories before storage.

NOTE :

- 1. The Unit is designed for household use only.*
- 2. Commercial users will void the warranty as per the terms of warranty policy.*
- 3. This is not a toy. Please do not let children play with it or use it.*
- 4. To avoid hazard of electric shock, unplug the unit from power outlet when not in use or before cleaning. If the supply cord is damaged, stop using immediately and bring it back to service centre for repair.*

Control panel description:

- The control panel features manual and presets : dough kneading, mixing, whisking , along with speed and time displays. It includes three touch keys: a function selection menu key, a Start/Pause/Power key, and a Speed/Time setting key.
- After powering on, only the red power light will illuminate, while the other icons will be deactivated. Simply touch the power key to activate the device.



Icon description:

Icon					
Description	Manual	Dough Kneading	Mixing	Whisking	Speed display

Icon				
Description	Time display	Function selection	Start / Pause / Power	Speed / Time setting

Accessories description:

Accessories			
Description	Dough hook: used for kneading dough	Flat beater : mainly used for beating butter, also be can used for mixing meat fillings and other medium density ingredients .	Egg whisk: Used for whisking cream ,egg whites , etc.

Using the mixer accessories

The guide below offers suggestions for speed setting. Start at speed level 1 and then increase the speed in accordance with the recipe.

Recipe	Tool	Speed
Cakes (ready-made mixtures and homemade)	Beater	3
Short crust pastry	Beater	3
Mashed potatoes	Beater	4
Glazing	Beater	4
Egg whites (for meringues etc.)	Whisk	6
Whipped cream	Whisk	5 or 6
Blancmange powder	Whisk	1
Bread, heavy dough	Dough hook	1 - 3

Instructions for use:

1. Default operating mode: Upon plugging in the power, touch the power key to activate the machine. The manual icon will illuminate, displaying 00 for both speed and time. Turn the speed knob to start the machine, allowing for speed adjustment between 1 and 11. The display screen will increment every second until automatically stop after 30 minutes.
2. Function menu operation mode: touch the function selection key to select through the indicator lights of different function keys. The corresponding speed and time will be shown on the digital LED display, press the START/PAUSE key gently to work with selected function. The default programmed operational time and speed for each function key are as follows:

For Dough Kneading Function:

- Speed display: 2
- Timer display: 10:00
- Automatically stops after 10 minutes of operation at speed 2 (It can be adjusted to 1-4 speed during operation).

For Mixing Function:

- Speed display: 4
- Timer display: 20:00
- The 2nd speed operates for 30 seconds, the 3rd speed for 30 seconds.
- The final 4th speed runs for 19 minutes before automatic shutdown (It can be adjusted to 1-5 speed during operation).

For Whisking Function:

- Speed display: 11
- Timer display: 4:00
- Automatically stops after 4 minutes of operation at speed 11 (It can be adjusted to 8-11 speed during operation).

3. MANUAL Mode:

3.1. The machine can be programmed to run for 30 minutes. To set the speed, gently touch the SPEED/TIME key; the speed indicator will flash and show 00. Rotate the knob to select the desired speed, and it will automatically fixed after 2 seconds. Tap the SPEED/TIME key again to make the time indicator flash and display 00:00. Rotate the knob to choose the desired time. The first 3 minutes will increment or decrement automatically in 15-second intervals, while the remaining time will adjust in 30-second intervals.

3.2. Once the speed and time are set, press the START/PAUSE key lightly to start the machine. The time will count down by 1 second until it reaches 00:00, at which point the machine will stop working.

Attention:

1. When the machine is lifted, it will automatically stop working, and the display screen will flash the current working speed and time. Upon Press the release button and press down the mixer head in vertical position, the working speed and time will switch from flashing to continuously displayed. Lightly press the START/PAUSE key to resume operation.
2. The machine enters sleep mode after 10 minutes of inactivity in standby mode, indicated by the power light turning red and pulsating. Press any key to wake it up.

Warm reminder for low-temperature use:

During transportation in extremely cold winter conditions, the product may be exposed to prolonged periods of very low temperatures. This can lead to freezing of the internal transmission mechanism and lubricating oil, potentially triggering an E3 alarm upon immediate use of the product. To ensure proper functionality, customers in extremely cold regions are advised to let the product acclimate to room temperature for 4 hours before powering it on for use.

Accessory Installation Instructions:

1. Bowl Cover Installation:

- Insert the bowl cover upwards into the body.
- Position the machine head horizontally.
- Rotate the cover clockwise until you hear a "click" sound, indicating it is locked in place. Refer to Figure 1 for visual guidance.

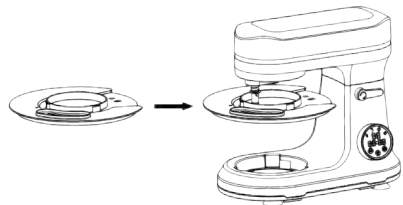


Figure 1

1. Mixing Bowl Installation:

- Turn the Tilt switch to raise the machine head.
- Place the mixing bowl as per the diagram provided.
- Rotate it clockwise to secure it in place. Refer to Figure 2 for visual instructions.

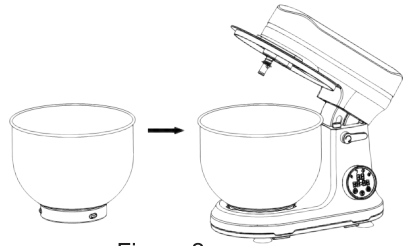


Figure 2

Referring to Figure 3, insert the accessory into the slot on the driving shaft. Lift it slightly with force and then rotate it counterclockwise to install. The installation process for accessories such as the dough hook, flat beater, and egg whisk is illustrated in Figure 4, Figure 5, and Figure 6 respectively. (Note: Do not power on the machine while installing accessories)



Figure 3

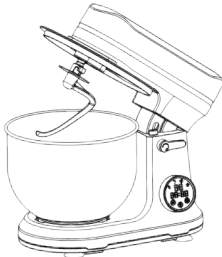


Figure 4



Figure 5

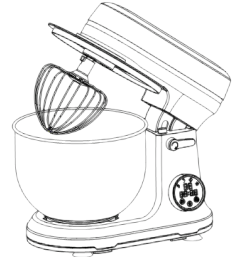


Figure 6

Dough Kneading Instructions:

1. Add flour and water to the mixing bowl, and follow the steps outlined in the accessory installation instructions to properly set up the bowl cover, mixing bowl, and dough hook on the machine.
2. For Western-style dough like cakes and pizzas, use a 5:3 ratio of flour to water, with a minimum of 300 grams of flour and 180 grams of water. The maximum amounts are 1200 grams of flour and 720 milliliters of water.
3. When making Chinese-style dough for steamed bread or buns, the flour-to-water ratio can be 2:1, with a maximum of 800 grams of flour. Ensure that the total liquid content including cream, milk, or water is at least 400 grams. Adjust the water proportion along with the flour quantity to prevent overloading the machine, which could lead to damage.
4. Select the kneading function using the function selection key, lightly press the start button, and the machine will start working.

Mixing Instructions:

1. Place the ingredients to be mixed, such as fruits, salads, or milk, into the mixing bowl. Ensure to correctly install the bowl cover, mixing bowl, and mixing paddle on the machine following the accessory installation instructions. Mixing Bowl Capacity: The minimum mixing amount is 500 grams, and the maximum is 1500 grams. Avoid exceeding the maximum capacity to prevent food overflow.
2. Select the mixing function using the function selection key, lightly press the start button, and the machine will begin mixing. Tip: When manually mixing butter or cream mixtures, to prevent splashing or spillage, start with the slow speed 1-3 mode for 2 minutes before switching to medium speed for thorough mixing.

Whisking Instructions:

1. Place 3-10 egg whites into the mixing bowl and carefully follow the accessory installation instructions to properly set up the bowl cover, mixing bowl, and egg beater on the machine. Note: When whisking easily aerated liquids like cream and fresh milk, the maximum bowl capacity is 1.0L.
2. Select the whisking function using the function selection key, lightly press the start button, and the machine will begin whisking. Tip: For whisking liquid foods such as fresh milk in manual mode, start at slow speeds 1-3 for 3 minutes to prevent splashing or spillage before switching to high speed for thorough mixing.

Important Notice: The machine features an overheat protection function to safeguard against excessive internal temperatures during prolonged use. If the machine overheats, it will automatically shut down and resume operation once the temperature has decreased. To prevent ingredient wastage, it is advised to allow the machine to cool down for 15-30 minutes after each task.

Whisking Instructions:

1. Before cleaning the machine, ensure to unplug the power cord and allow the machine to cool down.
2. When cleaning the exterior, use a dry or damp cloth with a small amount of detergents. Avoid letting water or cleaning agents enter the machine to prevent damage or electric shock.
3. Avoid using abrasive materials or alcohol for cleaning both the interior and exterior of the machine.
4. Do not submerge the machine in water for cleaning.
5. Exercise caution to prevent damage to sharp or moving parts during the cleaning process.
6. Take extra care when cleaning the mixing bowl. Use warm water below 40 degrees Celsius and a neutral detergent. Avoid using abrasive or acidic/alkaline detergents.
7. Handle accessories like dough hook, flat beater, egg whisk with care during cleaning. Use warm water below 40 degrees Celsius and a neutral detergent, avoiding dishwashers or hot water.
8. After cleaning, ensure to dry water stains on accessories like dough hook, flat beater, and egg whisk before storing them.

Troubleshooting:

Error Code	Cause	Solution
The display screen shows "HOT"	Motor overheating protection due to prolonged machine operation or high ambient temperature	Motor overheating protection due to prolonged machine operation or high ambient temperature
The display screen shows "E1"	No Hall signal detected	Contact the customer service
The display screen shows "E2"	No NTC signal detected	Contact the corresponding purchasing platform customer service
The display screen shows "E3"	Low ambient temperature	Let the machine stand at room temperature for 4 hours before use
The display screen shows "E4"	Overload Protection	Do not exceed the maximum loading condition, use standard recipe to restart.

Packaging list:

Main body	x1
Mixing bowl	x1
Bowl cover	x1
Dough hook	x1
Flat beater	x1
Whisk	x1
Instructions manual	x1

Correct Disposal of this product

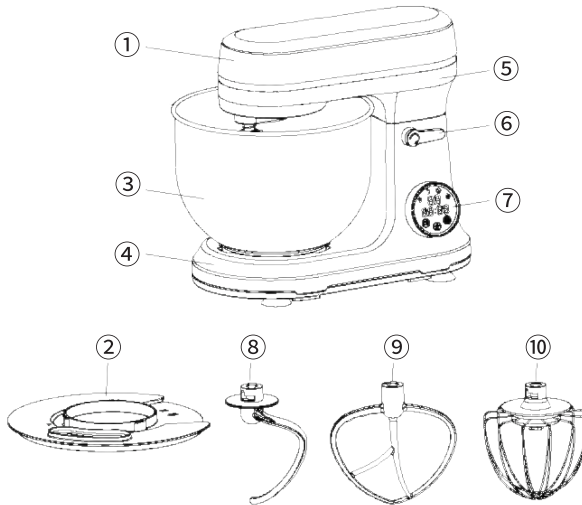


This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Class II appliance symbol

Beschreibung des Teils:



- | | | | |
|-------------------|--------------------------|-----------------|------------------|
| ① Obere Abdeckung | ② Deckel der Schale | ③ Rührschüssel | ④ Unterer Körper |
| ⑤ Oberkörper | ⑥ Schalter für Neigekopf | ⑦ Knopfschalter | ⑧ Kneithaken |
| ⑨ Flachsschläger | ⑩ Schneebesen | | |

Anweisungen für den ersten Gebrauch:

- Alle Teile des Mixers müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden. (Siehe Abschnitt "Reinigung")
- Ziehen Sie das Netzkabel an der Unterseite des Geräts heraus und machen Sie sich nicht die Hände nass, bevor Sie den Stecker einstecken oder herausziehen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

- Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, sollten Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nicht in Wasser tauchen.
- Bitte lesen Sie die relevanten Informationen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Das Netzkabel darf nicht verknotet oder verknötet werden. Um zu vermeiden, dass Sie über das Netzkabel stolpern, hängen Sie es nicht über die Tisch- oder Schrankkante.
- Achten Sie darauf, dass die Spannung innerhalb der Spezifikation liegt; die Spezifikation befindet sich auf der Unterseite des Geräts. Dieser Mixer kann nur mit Wechselstrom betrieben werden, und der Geschwindigkeitsregler muss vor dem Anschluss an das

Stromnetz ausgeschaltet werden.

- Bitte verwenden Sie das Gerät nicht im Freien, es ist nur für den Innengebrauch geeignet.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Feuerquellen, entflammaren Materialien (Gardinen, Textilien usw.), Induktionsherden, Öfen oder anderen Wärmequellen aufgestellt werden.
- Bitte stellen Sie das Gerät auf einen waagerechten Tisch, bevor Sie es benutzen.
- Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich am Stromnetz auf, damit der Strom schnell und einfach abgeschaltet werden kann.
- Dieses Gerät muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung betrieben werden. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie die Stromversorgung beschaffen ist, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder an das örtliche Stromversorgungsunternehmen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenn Sie versuchen, die Abdeckung zu öffnen oder zu bewegen, besteht die Gefahr eines Stromschlags oder einer Verletzung.
- Das Gerät muss zur Wartung in den Kundendienst oder in eine qualifizierte Reparaturwerkstatt gebracht werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht in die Hände von Kindern gelangt und von diesen nicht erreicht werden kann.
- Dieses Gerät kann nur innerhalb eines begrenzten Funktionsumfangs verwendet werden.
- Benutzen Sie es nicht unbeaufsichtigt und setzen Sie es nicht in Dauerbetrieb.
- Berühren Sie die beweglichen Teile nicht mit Ihren Fingern.
- Bitte beachten Sie, dass beim Verkauf dieses Produkts an Kunden die entsprechende Bedienungsanleitung mitgeliefert werden muss.
- Der Lieferant haftet nicht für Verluste oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Bedienung durch den Kunden oder falsche Betriebs-/Sicherheitshinweise verursacht werden.
- Bevor Sie das Gerät außer Betrieb nehmen oder reinigen, müssen Sie es ausschalten und den Netzstecker ziehen.
- Bitte unterbrechen Sie die Stromzufuhr, bevor Sie die Abdeckung entfernen oder das Gerät oder das Zubehör austauschen.
- Achten Sie darauf, dass das Schneidwerkzeug oder scharfe Teile bei der Installation, Verwendung und Reinigung nicht beschädigt werden. Es sollte mit Vorsicht gehandhabt werden.
- Bitte verwenden Sie die empfohlenen Funktionen, um die entsprechenden Lebensmittel zu handhaben, damit das Gerät nicht beschädigt wird und Sie sich nicht verletzen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, einen Vertreter oder eine normale Reparaturwerkstatt.
- Berühren Sie bei der Verwendung des Geräts nicht die rotierenden Zubehörteile mit Ihren Händen.
- Beim Reinigen des Geräts muss der Netzstecker gezogen werden.
- Knethaken, Flachrührer, Schneebesen und anderes Zubehör können nicht in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser gereinigt werden.
- Nach dem Gebrauch müssen die Wasserflecken auf der Oberfläche von Knethaken, Flachrührer, Schneebesen und anderem Zubehör vor der Lagerung getrocknet werden.

ANMERKUNG :

1. das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
2. bei gewerblicher Nutzung erlischt die Garantie gemäß den Garantiebedingungen.
3. dies ist kein Spielzeug. Bitte lassen Sie Kinder nicht damit spielen oder es benutzen.
- 4 Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, stellen Sie den Betrieb sofort ein und bringen Sie das Gerät zur Reparatur ins Servicezentrum.

Beschreibung des Bedienfelds:

- Das Bedienfeld verfügt über manuelle und voreingestellte Funktionen: Teigkneten, Mischen, Quirlen sowie Geschwindigkeits- und Zeitanzeigen. Es verfügt über drei Tasten: eine Taste zur Auswahl des Funktionsmenüs, eine Start/Pause/Power-Taste und eine Taste zur Einstellung von Geschwindigkeit und Zeit.
- Nach dem Einschalten leuchtet nur die rote Betriebsanzeige, während die anderen Symbole deaktiviert sind. Berühren Sie einfach die Einschalttaste, um das Gerät zu aktivieren.



Beschreibung des Symbols:

Icon					
Beschreibung	Handbuch	Teig kneten	Mischen	Schneebeesen	Anzeige der Geschwindigkeit

Icon				
Beschreibung	Anzeige der Uhrzeit	Auswahl der Funktion	Start / Pause / Einschalten	Geschwindigkeit / Zeiteinstellung

Beschreibung des Zubehörs:

Zubehör			
Beschreibung	Knethaken: wird zum Kneten von Teig verwendet	Flachrührer: hauptsächlich zum Schlagen von Butter, aber auch zum Mischen von Fleischfüllungen und anderen Zutaten mittlerer Dichte geeignet.	Schneebeesen: Zum Schlagen von Sahne, Eischnee usw.

Verwendung des Mischerzubehörs

Die nachstehende Anleitung enthält Vorschläge für die Geschwindigkeitseinstellung. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit entsprechend dem Rezept.

Rezept	Werkzeug	Geschwindigkeit
Kuchen (Fertigmischungen und selbstgebackene Kuchen)	Klopfer	3
Mürbeteig	Klopfer	3
Kartoffelpüree	Klopfer	4
Verglasung	Klopfer	4
Eiweiß (für Meringues usw.)	Schneebesen	6
Schlagsahne	Schneebesen	5 or 6
Blancmanger-Pulver	Schneebesen	1
Brot, schwerer Teig	Knethaken	1 - 3

Gebrauchsanweisung:

1. Standard-Betriebsmodus: Berühren Sie nach dem Einstecken des Netzsteckers die Einschalttaste, um das Gerät zu aktivieren. Das Handsymbol leuchtet auf und zeigt 00 für Geschwindigkeit und Zeit an. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler, um das Gerät zu starten, und stellen Sie die Geschwindigkeit zwischen 1 und 11 ein. Die Anzeige erhöht sich jede Sekunde, bis sie nach 30 Minuten automatisch stoppt.
2. Funktionsmenü-Betriebsmodus: Berühren Sie die Funktionsauswahltaste, um durch die Anzeigeleuchten der verschiedenen Funktionstasten zu wählen. Die entsprechende Geschwindigkeit und Zeit wird auf der digitalen LED-Anzeige angezeigt. Drücken Sie die START/PAUSE-Taste leicht, um mit der ausgewählten Funktion zu arbeiten. Die standardmäßig programmierte Betriebszeit und Geschwindigkeit für jede Funktionstaste sind wie folgt:

Für die Funktion Teig kneten:

- Geschwindigkeitsanzeige: 2
- Timer-Anzeige: 10:00
- Hält automatisch nach 10 Minuten Betrieb bei Geschwindigkeit 2 an (kann während des Betriebs auf Geschwindigkeit 1-4 eingestellt werden).

Für die Mischfunktion:

- Anzeige der Geschwindigkeit: 4
- Timer-Anzeige: 20:00
- Die 2. Stufe läuft 30 Sekunden, die 3. Stufe 30 Sekunden.
- Die abschließende 4. Geschwindigkeit läuft 19 Minuten lang, bevor sie automatisch abgeschaltet wird (sie kann während des Betriebs auf 1-5 Geschwindigkeiten eingestellt werden).

Für die Schneebesenfunktion:

- Anzeige der Geschwindigkeit: 11
- Timer-Anzeige: 4:00
- Hält automatisch nach 4 Minuten Betrieb bei Geschwindigkeit 11 an (kann während des Betriebs auf Geschwindigkeit 8-11 eingestellt werden).

3. Modus MANUELL:

3.1. Die Maschine kann auf eine Laufzeit von 30 Minuten programmiert werden. Um die Geschwindigkeit einzustellen, berühren Sie leicht die Taste SPEED/TIME; die Geschwindigkeitsanzeige blinkt und zeigt 00 an. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen; sie wird nach 2 Sekunden automatisch fixiert. Tippen Sie erneut auf die Taste SPEED/TIME, damit die Zeitanzeige blinkt und 00:00 anzeigt. Drehen Sie den Drehknopf, um die gewünschte Zeit einzustellen. Die ersten 3 Minuten werden automatisch in 15-Sekunden-Schritten erhöht oder verringert, während die restliche Zeit in 30-Sekunden-Schritten angepasst wird.

3.2. Sobald die Geschwindigkeit und die Zeit eingestellt sind, drücken Sie die Taste START/PAUSE leicht, um die Maschine zu starten. Die Zeit wird in 1-Sekunden-Schritten heruntergezählt, bis 00:00 erreicht ist, woraufhin die Maschine den Betrieb einstellt.

Bitte beachten:

1. Wenn die Maschine angehoben wird, stoppt sie automatisch den Betrieb, und auf dem Display werden die aktuelle Arbeitsgeschwindigkeit und -zeit blinkend angezeigt. Wenn Sie die Entriegelungstaste drücken und den Mischkopf in vertikaler Position nach unten drücken, werden die Arbeitsgeschwindigkeit und die Zeit nicht mehr blinkend, sondern kontinuierlich angezeigt. Drücken Sie leicht auf die Taste START/PAUSE, um den Betrieb wieder aufzunehmen.
2. Das Gerät geht nach 10 Minuten Inaktivität im Standby-Modus in den Schlafmodus über, was dadurch angezeigt wird, dass die Betriebsanzeige rot leuchtet und pulsiert. Drücken Sie eine beliebige Taste, um das Gerät aufzuwecken.

Warme Erinnerung für den Einsatz bei niedrigen Temperaturen:

Während des Transports unter extrem kalten Winterbedingungen kann das Produkt über längere Zeiträume sehr niedrigen Temperaturen ausgesetzt sein. Dies kann zum Einfrieren des internen Getriebemechanismus und des Schmieröls führen und möglicherweise einen E3-Alarm auslösen, sobald das Produkt in Betrieb genommen wird. Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, wird Kunden in extrem kalten Regionen empfohlen, das Produkt 4 Stunden lang bei Raumtemperatur akklimatisieren zu lassen, bevor sie es einschalten und benutzen.

Anweisungen zur Installation von Zubehör:

1. Einbau der Schlüsselabdeckung:

- Setzen Sie die Schlüsselabdeckung nach oben in das Gehäuse ein.
- Stellen Sie den Maschinenkopf waagrecht.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis Sie ein "Klick"-Geräusch hören, das anzeigt, dass er eingerastet ist. Siehe Abbildung 1 zur visuellen Orientierung.

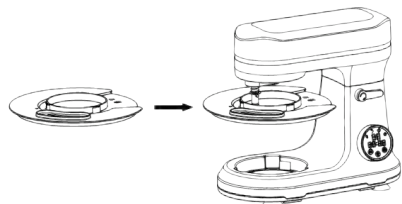


Abbildung 1

1. Installation der Rührschüssel:

- Drehen Sie den Kippschalter, um den Maschinenkopf anzuheben.
- Setzen Sie den Mixtopf wie in der Abbildung gezeigt ein.
- Drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen. Siehe Abbildung 2 für visuelle Anweisungen.

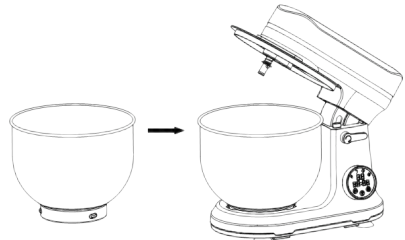


Abbildung 2

Führen Sie das Zubehörteil gemäß Abbildung 3 in den Schlitz an der Antriebswelle ein. Heben Sie es leicht an und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn, um es zu installieren. Der Einbau von Zubehörteilen wie Knethaken, Flachrührer und Schneebesen ist in Abbildung 4, Abbildung 5 bzw. Abbildung 6 dargestellt. (Hinweis: Schalten Sie die Maschine nicht ein, während Sie das Zubehör einbauen)



Abbildung 3

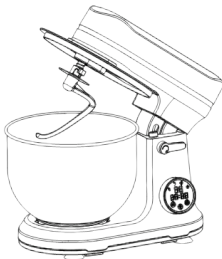


Abbildung 4

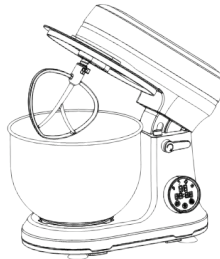


Abbildung 5

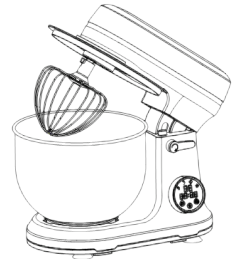


Abbildung 6

Anweisungen zum Kneten des Teigs:

1. Geben Sie Mehl und Wasser in die Rührschüssel und befolgen Sie die in der Installationsanleitung für das Zubehör beschriebenen Schritte, um den Schüsseldeckel, die Rührschüssel und den Knethaken ordnungsgemäß an der Maschine anzubringen.
2. Für westliche Teige wie Kuchen und Pizzen verwenden Sie ein Verhältnis von 5:3 zwischen Mehl und Wasser, wobei Sie mindestens 300 g Mehl und 180 g Wasser verwenden. Die Höchstmenge liegt bei 1200 Gramm Mehl und 720 Milliliter Wasser.
3. Bei der Herstellung von chinesischem Teig für gedämpftes Brot oder Brötchen kann das Verhältnis von Mehl zu Wasser 2:1 betragen, mit einer Höchstmenge von 800 Gramm Mehl. Achten Sie darauf, dass der gesamte Flüssigkeitsgehalt einschließlich Sahne, Milch oder Wasser mindestens 400 g beträgt. Passen Sie den Wasseranteil zusammen mit der Mehlmenge an, um eine Überlastung der Maschine zu vermeiden, die zu Schäden führen könnte.
4. Wählen Sie die Knetfunktion mit der Funktionswahltaste aus, drücken Sie leicht auf die Starttaste, und das Gerät beginnt zu arbeiten.

Anweisungen zum Mischen:

1. Geben Sie die zu mischenden Zutaten, z. B. Obst, Salat oder Milch, in den Mixtopf. Stellen Sie sicher, dass Sie den Schüsseldeckel, die Rührschüssel und den Rührquirl gemäß der Installationsanleitung für das Zubehör korrekt auf dem Gerät installieren.
Fassungsvermögen des Mixtopfs: Die Mindestmenge, die gemixt werden kann, beträgt 500 Gramm, die Höchstmenge 1500 Gramm. Vermeiden Sie es, die maximale Kapazität zu überschreiten, um ein Überlaufen der Lebensmittel zu verhindern.
2. Wählen Sie die Mixfunktion mit der Funktionswahltaste aus, drücken Sie leicht auf die Starttaste, und das Gerät beginnt mit dem Mixen. Tipp: Beim manuellen Mixen von Butter- oder Sahnemischungen sollten Sie, um Spritzer oder Verschütten zu vermeiden, zunächst 2 Minuten lang mit der langsamen Geschwindigkeit 1-3 arbeiten, bevor Sie auf mittlere Geschwindigkeit umschalten, um gründlich zu mixen.

Anweisungen zum Aufschlagen:

1. Geben Sie 3-10 Eiweiß in die Rührschüssel und befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen zur Installation des Zubehörs, um den Schüsseldeckel, die Rührschüssel und den Schneebesen ordnungsgemäß am Gerät anzubringen. Hinweis: Beim Schlagen von leicht belüfteten Flüssigkeiten wie Sahne und frischer Milch beträgt das maximale Fassungsvermögen der Schüssel 1,0 l.
2. Wählen Sie mit der Funktionswahltaste die Schneebesenfunktion aus, drücken Sie leicht auf die Starttaste, und das Gerät beginnt mit dem Schneebesenschlagen. Tipp: Wenn Sie flüssige Lebensmittel wie z. B. frische Milch im manuellen Modus verquirlen möchten, sollten Sie zunächst 3 Minuten lang mit den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 3 arbeiten, um Spritzer oder Verschütten zu vermeiden, bevor Sie für ein gründliches Mixen auf die hohe Geschwindigkeit umschalten.

Wichtiger Hinweis: Das Gerät ist mit einer Überhitzungsschutzfunktion ausgestattet, die bei längerem Gebrauch vor zu hohen Innentemperaturen schützt. Wenn das Gerät überhitzt, schaltet es sich automatisch ab und nimmt den Betrieb wieder auf, sobald die Temperatur gesunken ist. Um die Verschwendung von Zutaten zu vermeiden, wird empfohlen, das Gerät nach jeder Arbeit 15-30 Minuten abkühlen zu lassen.

Anweisungen zum Aufschlagen:

1. Ziehen Sie vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
2. Verwenden Sie für die Außenreinigung ein trockenes oder feuchtes Tuch mit einer geringen Menge an Reinigungsmitteln. Lassen Sie kein Wasser oder Reinigungsmittel in das Gerät eindringen, um Schäden oder Stromschläge zu vermeiden.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder Alkohol für die Innen- und Außenreinigung des Geräts.
4. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser ein.
5. Seien Sie vorsichtig, um Schäden an scharfen oder beweglichen Teilen während des Reinigungsvorgangs zu vermeiden.
6. Seien Sie bei der Reinigung des Mixtopfs besonders vorsichtig. Verwenden Sie warmes Wasser unter 40 Grad Celsius und ein neutrales Reinigungsmittel. Vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln oder säurehaltigen/alkalischen Reinigungsmitteln.
7. Behandeln Sie Zubehöerteile wie Knethaken, Flachrührer und Schneebesen bei der Reinigung mit Vorsicht. Verwenden Sie warmes Wasser unter 40 Grad Celsius und ein neutrales Reinigungsmittel und vermeiden Sie Spülmaschinen oder heißes Wasser.
8. Achten Sie darauf, dass Wasserflecken auf Zubehörteilen wie Knethaken, Flachrührer und Schneebesen nach der Reinigung trocknen, bevor Sie sie aufbewahren.

Fehlersuche:

Fehlercode	Ursache	Lösung
Auf dem Display wird "HOT" angezeigt.	Motorüberhitzungsschutz bei längerem Maschinenbetrieb oder hoher Umgebungstemperatur	Motorüberhitzungsschutz bei längerem Maschinenbetrieb oder hoher Umgebungstemperatur
Auf dem Bildschirm erscheint "E1".	Kein Hallsignal erkannt	Kontaktieren Sie den Kundendienst
Auf dem Display erscheint "E2".	Kein NTC-Signal erkannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst der entsprechenden Einkaufsplattform
Auf dem Display erscheint "E3".	Niedrige Umgebungstemperatur	Lassen Sie das Gerät vor dem Gebrauch 4 Stunden bei Raumtemperatur stehen.
Auf dem Display erscheint "E4".	Überlastungsschutz	Überschreiten Sie nicht den maximalen Ladezustand, verwenden Sie das Standardrezept für den Neustart.

Verpackungsliste:

Hauptteil	x1
Mixtopf	x1
Deckel der Schüssel	x1
Knethaken	x1
Flachrührer	x1
Schneebesen	x1
Gebrauchsanweisung	x1

Korrekte Entsorgung dieses Produkts

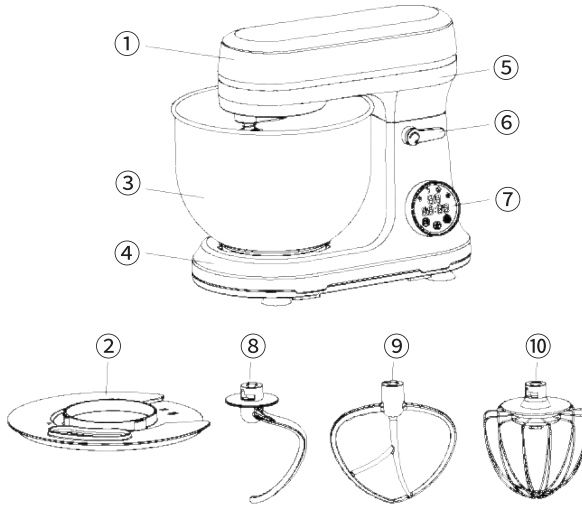


Diese Kennzeichnung weist darauf hin, dass dieses Produkt in der gesamten EU nicht mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, recyceln Sie es verantwortungsvoll, um die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen zu fördern. Um Ihr Altgerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Diese können das Produkt einem umweltgerechten Recycling zuführen.



Symbol für ein Gerät der Klasse II

Description de la pièce :



- | | | | |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------------|-------------------|
| ① Couvercle supérieur | ② Couvercle de bol | ③ Bol à mélanger | ④ Corps inférieur |
| ⑤ Haut du corps | ⑥ Interrupteur de tête inclinable | ⑦ interrupteur à bouton | ⑧ Crochet à pâte |
| ⑨ Batteur plat | ⑩ Fouet | | |

Instructions pour la première utilisation :

- Toutes les pièces du mixeur doivent être soigneusement nettoyées avant la première utilisation. (Voir la section "Nettoyage")
- Tirez le cordon d'alimentation au bas de l'appareil et ne vous mouillez pas les mains avant de brancher ou de débrancher la prise électrique, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

DES GARANTIES IMPORTANTES

- Pour éviter tout choc électrique, ne pas immerger l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau.
- Veuillez lire attentivement les informations et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.
- Ne pas attacher ou nouer le cordon d'alimentation principal. Pour éviter de trébucher sur le cordon d'alimentation, ne le suspendez pas au bord de la table ou de l'armoire.
- Veillez à ce que la tension ne dépasse pas la valeur indiquée sur l'étiquette de spécification, qui figure au bas de l'appareil. Ce mélangeur ne peut fonctionner que sous alimentation CA, et le bouton de réglage de la vitesse doit être éteint avant le branchement.
- Ce produit ne doit pas être utilisé à l'extérieur, mais uniquement à l'intérieur.

- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de feu, de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc.), de plaques à induction, de fours ou d'autres sources de chaleur.
- Veuillez placer l'appareil sur une table horizontale avant de l'utiliser
- Placez l'appareil le plus près possible de la source d'alimentation afin de pouvoir couper le courant rapidement et facilement.
- Cet appareil doit être utilisé à la tension nominale indiquée sur la plaque signalétique. Si vous n'êtes pas sûr des détails de l'alimentation électrique, veuillez consulter votre fournisseur ou la compagnie d'électricité locale.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si vous essayez d'ouvrir ou de déplacer le couvercle, vous risquez de vous électrocuter ou de vous blesser.
- L'appareil doit être confié au service après-vente ou à un atelier de réparation qualifié pour l'entretien.
- Veuillez à le tenir hors de portée des enfants.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans le cadre de fonctions limitées.
- Ne l'utilisez pas sans surveillance et ne le mettez pas en service continu.
- Ne touchez pas les pièces mobiles avec vos doigts.
- Veuillez noter que lorsque ce produit est vendu à des clients, le manuel d'utilisation correspondant doit être inclus.
- Le fournisseur ne peut être tenu responsable de toute perte ou blessure causée par une mauvaise utilisation du produit par le client ou par des instructions d'utilisation/des consignes de sécurité incorrectes.
- Avant de cesser d'utiliser ou de nettoyer l'appareil, veuillez à l'éteindre et à débrancher l'alimentation électrique.
- Veuillez couper l'alimentation électrique avant de retirer le couvercle ou de remplacer l'outil ou les accessoires.
- Veuillez à ne pas endommager l'outil de coupe ou les parties tranchantes lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage. Il doit être manipulé avec précaution.
- Utilisez les fonctions recommandées pour manipuler les aliments appropriés afin d'éviter d'endommager l'appareil et de vous blesser.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, veuillez vous adresser au fabricant, à l'agent ou à l'atelier de réparation habituel pour le faire réparer.
- Lors de l'utilisation, ne touchez pas les accessoires rotatifs avec les mains.
- Lors du nettoyage de l'appareil, la fiche d'alimentation doit être débranchée.
- Le crochet à pâte, le batteur plat, le fouet et les autres accessoires ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle ou à l'eau chaude.
- Après utilisation, il est nécessaire de sécher les taches d'eau sur la surface du crochet à pâte, du batteur plat, du fouet et des autres accessoires avant de les ranger.

NOTE :

- 1 L'appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.*
- 2. les utilisateurs commerciaux annuleront la garantie conformément aux conditions de la politique de garantie.*
- 3. il ne s'agit pas d'un jouet. Ne laissez pas les enfants jouer avec ou l'utiliser.*
- 4. pour éviter tout risque d'électrocution, débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas ou avant de le nettoyer. Si le cordon d'alimentation est endommagé, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et rapportez-le au centre de service pour réparation.*

Description du panneau de contrôle :

- Le panneau de commande comporte des fonctions manuelles et des préréglages : pétrir, mélanger, fouetter, ainsi que l'affichage de la vitesse et de la durée. Il comprend trois touches tactiles : une touche de menu de sélection des fonctions, une touche de démarrage/pause/alimentation et une touche de réglage de la vitesse/du temps.
- Après la mise sous tension, seul le voyant d'alimentation rouge s'allume, tandis que les autres icônes sont désactivées. Il suffit d'appuyer sur la touche d'alimentation pour activer l'appareil.



Description de l'icône :

Icône					
Description	Manuel	Pétrissage de la pâte	Mélange	Fouetter	Affichage de la vitesse

Icône				
Description	Affichage de l'heure	Sélection de la fonction	Démarrage / Pause / Alimentation	Réglage de la vitesse / du temps

Description des accessoires :

Accessoires			
Description	Crochet à pâte : utilisé pour pétrir la pâte	Batteur plat : principalement utilisé pour battre le beurre, mais aussi pour mélanger des farces de viande et d'autres ingrédients de densité moyenne.	Fouet à œufs : Utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.

Utilisation des accessoires du mixeur

Le guide ci-dessous propose des suggestions de réglage de la vitesse. Commencez par la vitesse 1, puis augmentez la vitesse en fonction de la recette.

Recette	Outil	Vitesse
Gâteaux (mélanges prêts à l'emploi et faits maison)	Batteur	3
Pâte brisée	Batteur	3
Purée de pommes de terre	Batteur	4
Vitrage	Batteur	4
Blancs d'œufs (pour les meringues, etc.)	Fouet	6
Crème fouettée	Fouet	5 or 6
Poudre Blancmange	Fouet	1
Pain, pâte lourde	Crochet à pâte	1 - 3

Mode d'emploi :

1. Mode de fonctionnement par défaut : Après avoir branché l'appareil, appuyez sur la touche d'alimentation pour le mettre en marche. L'icône manuel s'allume et affiche 00 pour la vitesse et le temps. Tournez le bouton de vitesse pour démarrer l'appareil, ce qui permet de régler la vitesse entre 1 et 11. L'écran d'affichage s'incrémente toutes les secondes jusqu'à l'arrêt automatique au bout de 30 minutes.
2. Mode d'utilisation du menu des fonctions : touchez la touche de sélection des fonctions pour sélectionner les voyants lumineux des différentes touches de fonction. La vitesse et la durée correspondantes s'affichent sur l'écran LED numérique, appuyez doucement sur la touche START/PAUSE pour travailler avec la fonction sélectionnée. Le temps de fonctionnement et la vitesse programmés par défaut pour chaque touche de fonction sont les suivants :

Pour la fonction de pétrissage de la pâte :

- Affichage de la vitesse : 2
- Affichage de la minuterie : 10:00
- S'arrête automatiquement après 10 minutes de fonctionnement à la vitesse 2 (il est possible de régler la vitesse 1-4 pendant le fonctionnement).

Pour la fonction de mélange :

- Affichage de la vitesse : 4
- Affichage de la minuterie : 20:00
- La deuxième vitesse fonctionne pendant 30 secondes, la troisième pendant 30 secondes.
- La quatrième vitesse finale fonctionne pendant 19 minutes avant l'arrêt automatique (elle peut être réglée sur 1 à 5 vitesses pendant le fonctionnement).

Pour la fonction fouet :

- Affichage de la vitesse : 11
- Affichage de la minuterie : 4:00
- S'arrête automatiquement après 4 minutes de fonctionnement à la vitesse 11 (la vitesse peut être réglée entre 8 et 11 pendant le fonctionnement).

3. Mode MANUEL :

3.1. La machine peut être programmée pour fonctionner pendant 30 minutes. Pour régler la vitesse, appuyez doucement sur la touche SPEED/TIME ; l'indicateur de vitesse clignote et affiche 00. Tournez le bouton pour sélectionner la vitesse souhaitée, qui se fixe automatiquement au bout de 2 secondes. Effleurez à nouveau la touche SPEED/TIME pour faire clignoter l'indicateur de temps et afficher 00:00. Tourner le bouton pour choisir l'heure souhaitée. Les 3 premières minutes seront incrémentées ou décrémentées automatiquement par intervalles de 15 secondes, tandis que le temps restant sera ajusté par intervalles de 30 secondes.

3.2. Une fois la vitesse et le temps réglés, appuyez légèrement sur la touche START/PAUSE pour démarrer la machine. Le temps est décompté par seconde jusqu'à ce qu'il atteigne 00:00, moment où la machine s'arrête de fonctionner.

Attention :

1. Lorsque la machine est soulevée, elle s'arrête automatiquement de fonctionner et l'écran d'affichage indique en clignotant la vitesse et le temps de travail actuels. En appuyant sur le bouton de déverrouillage et en plaçant la tête du mixeur en position verticale, la vitesse et le temps de travail passent du clignotement à l'affichage continu. Appuyez légèrement sur la touche START/PAUSE pour reprendre le travail.
2. L'appareil passe en mode veille après 10 minutes d'inactivité en mode veille, comme l'indique le voyant d'alimentation qui devient rouge et qui émet des pulsations. Appuyez sur n'importe quelle touche pour le réveiller.

Rappel de chauffe pour utilisation à basse température :

Pendant le transport dans des conditions hivernales extrêmement froides, le produit peut être exposé à des périodes prolongées de très basses températures. Cela peut entraîner le gel du mécanisme de transmission interne et de l'huile de lubrification, ce qui risque de déclencher une alarme E3 en cas d'utilisation immédiate du produit. Pour garantir le bon fonctionnement du produit, il est conseillé aux clients des régions extrêmement froides de le laisser s'acclimater à la température ambiante pendant 4 heures avant de le mettre sous tension pour l'utiliser.

Instructions d'installation des accessoires :

1. Installation du couvercle de la cuvette :

- Insérez le couvercle du bol vers le haut dans le corps.
- Positionnez la tête de la machine à l'horizontale.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un "clac", indiquant qu'il est verrouillé en place. Reportez-vous à la figure 1 pour des indications visuelles.

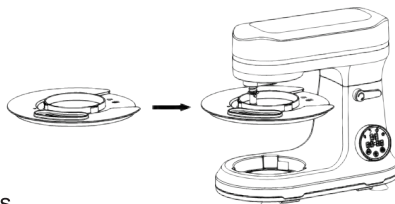


Figure 1

1. Installation du bol à mélanger :

- Turn the Tilt switch to raise the machine head.
- Place the mixing bowl as per the diagram provided. Mixing bowl installation :
- Rotate it clockwise to secure it in place. Refer to Figure 2 for visual instructions.

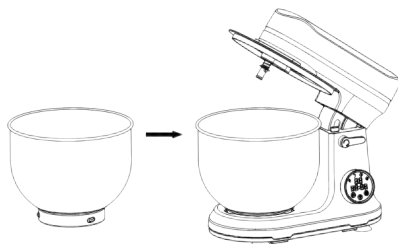


Figure 2

En vous référant à la figure 3, insérez l'accessoire dans la fente de l'arbre d'entraînement. Soulevez-le légèrement avec force, puis faites-le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'installer. Le processus d'installation des accessoires tels que le crochet pétrisseur, le batteur plat et le fouet à œufs est illustré respectivement à la Figure 4, à la Figure 5 et à la Figure 6. (Remarque : ne mettez pas l'appareil sous tension pendant l'installation des accessoires)



Figure 3

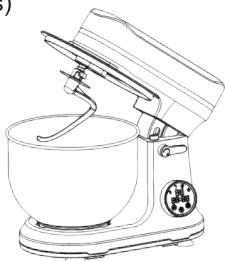


Figure 4

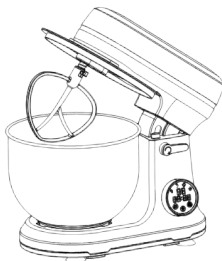


Figure 5

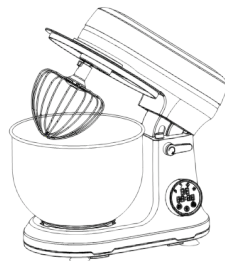


Figure 6

Instructions pour le pétrissage de la pâte :

1. Ajoutez la farine et l'eau dans le bol de mixage et suivez les étapes décrites dans les instructions d'installation des accessoires pour installer correctement le couvercle du bol, le bol de mixage et le crochet pétrisseur sur la machine.
2. Pour les pâtes de type occidental, comme les gâteaux et les pizzas, utilisez un rapport de 5:3 entre la farine et l'eau, avec un minimum de 300 grammes de farine et 180 grammes d'eau. Les quantités maximales sont de 1200 grammes de farine et 720 millilitres d'eau.
3. Lors de la préparation d'une pâte à la chinoise pour du pain ou des brioches à la vapeur, le rapport farine/eau peut être de 2:1, avec un maximum de 800 grammes de farine. Veillez à ce que la quantité totale de liquide, y compris la crème, le lait ou l'eau, soit d'au moins 400 grammes. Ajustez la proportion d'eau en même temps que la quantité de farine pour éviter de surcharger la machine, ce qui pourrait l'endommager.
4. Sélectionnez la fonction de pétrissage à l'aide de la touche de sélection des fonctions, appuyez légèrement sur le bouton de démarrage et l'appareil se met en marche.

Instructions pour le mélange :

1. Placez les ingrédients à mélanger, tels que les fruits, les salades ou le lait, dans le bol de mixage. Veillez à installer correctement le couvercle du bol, le bol de mixage et la palette de mixage sur l'appareil en suivant les instructions d'installation des accessoires. Capacité du bol de mixage : La quantité minimale de mélange est de 500 grammes et la quantité maximale de 1500 grammes. Évitez de dépasser la capacité maximale afin d'éviter tout débordement.
2. Sélectionnez la fonction de mixage à l'aide de la touche de sélection des fonctions, appuyez légèrement sur le bouton de démarrage et l'appareil commence à mixer. Conseil : Lorsque vous mélangez manuellement des mélanges de beurre ou de crème, pour éviter les éclaboussures ou les débordements, commencez par la vitesse lente 1-3 pendant 2 minutes avant de passer à la vitesse moyenne pour un mélange complet.

Instructions pour le fouet :

1. Placez 3 à 10 blancs d'œufs dans le bol de mixage et suivez attentivement les instructions d'installation des accessoires pour installer correctement le couvercle du bol, le bol de mixage et le batteur à œufs sur l'appareil. Remarque : Lorsque vous fouettez des liquides facilement aérés comme la crème et le lait frais, la capacité maximale du bol est de 1,0 L.
2. Sélectionnez la fonction de fouettage à l'aide de la touche de sélection de fonction, appuyez légèrement sur le bouton de démarrage et l'appareil commence à fouetter. Conseil : Pour fouetter des aliments liquides tels que le lait frais en mode manuel, commencez par les vitesses lentes 1-3 pendant 3 minutes pour éviter les éclaboussures ou les débordements avant de passer à la vitesse élevée pour un mélange complet.

Avis important : L'appareil est doté d'une fonction de protection contre la surchauffe afin d'éviter les températures internes excessives lors d'une utilisation prolongée. En cas de surchauffe, la machine s'arrête automatiquement et reprend son fonctionnement une fois que la température a baissé. Pour éviter tout gaspillage d'ingrédients, il est conseillé de laisser la machine refroidir pendant 15 à 30 minutes après chaque tâche.

Instructions pour le fouet :

1. Avant de nettoyer l'appareil, veillez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser l'appareil refroidir.
2. Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un chiffon sec ou humide avec une petite quantité de détergent. Évitez de laisser de l'eau ou des produits de nettoyage pénétrer dans l'appareil afin de ne pas l'endommager et de ne pas provoquer de choc électrique.
3. Évitez d'utiliser des matériaux abrasifs ou de l'alcool pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil.
4. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
5. Faites preuve de prudence pour éviter d'endommager les pièces tranchantes ou mobiles pendant le processus de nettoyage.
6. Soyez particulièrement vigilant lors du nettoyage du bol de mixage. Utilisez de l'eau tiède à moins de 40 degrés Celsius et un détergent neutre. Évitez d'utiliser des détergents abrasifs ou acides/alcalins.
7. Manipulez les accessoires tels que le crochet pétrisseur, le batteur plat et le fouet à œufs avec précaution pendant le nettoyage. Utilisez de l'eau tiède à moins de 40 degrés Celsius et un détergent neutre, en évitant les lave-vaisselle et l'eau chaude.
8. Après le nettoyage, veillez à sécher les taches d'eau sur les accessoires tels que le crochet pétrisseur, le batteur plat et le fouet à œufs avant de les ranger.

Dépannage :

Code d'erreur	Cause	Solution
L'écran affiche "HOT"	Protection contre la surchauffe du moteur en cas de fonctionnement prolongé de la machine ou de température ambiante élevée	Protection contre la surchauffe du moteur en cas de fonctionnement prolongé de la machine ou de température ambiante élevée
L'écran affiche "E1"	Pas de signal Hall détecté	Contacter le service clientèle
L'écran affiche "E2"	Pas de signal NTC détecté	Contacter le service clientèle de la plateforme d'achat correspondante
L'écran affiche "E3"	Faible température ambiante	Laissez la machine reposer à température ambiante pendant 4 heures avant de l'utiliser.
L'écran affiche "E4"	Protection contre les surcharges	Ne pas dépasser la condition de charge maximale, utiliser la recette standard pour redémarrer.

Liste d'emballage :

Corps principal	x1
Bol à mélanger	x1
Couvercle du bol	x1
Crochet à pâte	x1
Batteur plat	x1
Fouet	x1
Manuel d'instructions	x1

Élimination correcte de ce produit



Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter que l'élimination incontrôlée des déchets ne nuise à l'environnement ou à la santé humaine, recyclez le produit de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ou contacter le détaillant où le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour le recycler en toute sécurité pour l'environnement.



Symbole des appareils de classe II