

BioloMix®

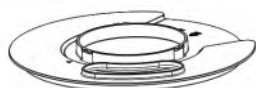
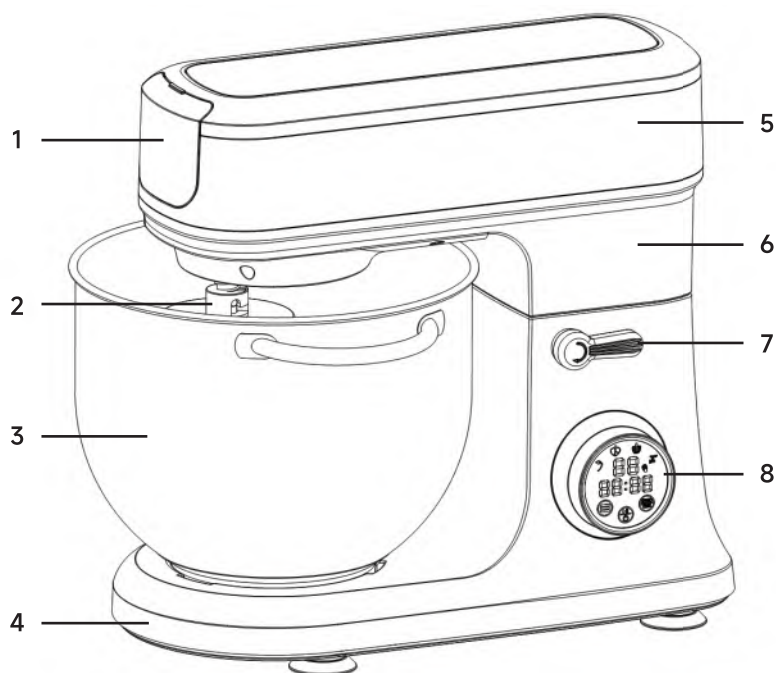
Stand Mixer Instruction manual BM606 / BM606EG



EN | DE | FR | IT | ES | JP | DK | KR | AR

Please read carefully and keep the instruction well!!

SAFETY INSTRUCTION



9



10



11



12

- 1. Front cover
- 2. Planets wheel
- 3. Mixing bowl
- 4. Lower body
- 5. Top cover
- 6. Upper body

- 7. Head button
- 8. Speed knob
- 9. Bowl Cover
- 10. Dough hook
- 11. Flat beater
- 12. 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

1. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance.
2. To prevent from electrical shock, do not immerse the unit, cord set and plug into water.
3. Please read the relevant information and safety instructions carefully before using the product for the first time.
4. 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.
5. 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.
6. Please do not use outdoors, this product is only suitable for indoor use.
7. The device should not be placed near fire sources, flammable materials (curtains, textiles, etc.), induction cookers, ovens or other heat sources.
8. Please place the device on a horizontal table before using it
9. Please place the device as close to the power supply as possible so that the power can be cut off quickly and easily.
10. 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.
11. 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.
12. The device must be moved to the after-sale or qualified repair shop for maintenance.
13. Be sure to keep it away from children and out of reach of them.
14. This device can only be used within a limited range of functions.
15. Do not use it without supervision or turn it into continuous use.

16. Do not touch the moving parts with your fingers.
17. Please note that when this product is sold to customers, the corresponding product operation manual must be included.
18. Supplier shall not be liable for any loss or injury caused by improper operation of the customer or incorrect operation instructions/safety instructions.
19. Before stopping use or cleaning, be sure to shut down and unplug the power supply.
20. Please cut off the power supply before removing the cover or replacing the tool or accessories.
21. Please pay attention to prevent the cutting tool or sharp part from damage during installation, use and cleaning. It should be handled with care.
22. Please use the recommended functions to handle the appropriate food so as to damage the machine and injure.
23. If the power cord is damaged, please be sure to go to the manufacturer or agent or regular repair shop for repair.
24. When using, please do not touch the rotating accessories with your hands.
25. When cleaning the product, the power plug must be unplugged.
26. Dough hook, flat beater, Whisk and other accessories can not be washed in the dishwasher or hot water.
27. 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.

Control panel description:

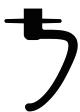
- The control panel features manual and automatic program : dough kneading, mixing, whisking , meat grinder ,along with speed and time displays. It includes three touch keys: a function selection key, a Start/ Pause/Power key, and a Speed/Time setting key.
- After powering on, only the red power light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

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 - 4
Short crust pastry	Beater	3
Mashed potatoes	Beater	4
Glazing	Beater	4
Egg whites (for meringues etc.)	whisk	11
Whipped cream	whisk	10 - 11
Blancmange powder	whisk	1
Bread, heavy dough	Dough hook	1 - 3
Meat grinder (for SM-606EG Exclusive Features)	grinder	11

Icon description:

Icon					
Description	Dough Kneading	Mixing	Whisking	Meat Grinder	Manual

Icon					
Description	Speed display	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.	Only for BM606EG Meat grinder: Used for mincing meat, filling sausage and other mixing

Instructions for first 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).

For Meat Grinder Function:

- Speed display: 11
- Timer display: 10:00
- Automatically stops after 10 minutes of operation at speed 11 (It can be adjusted to 3-11 speed during operation).

3. MANUAL Mode:

- a. 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 3 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. Turn counterclockwise to go from 00:00 to 30 minutes. The first 3 minutes will increment or decrement automatically in 15-second intervals, while the remaining time will adjust in 30-second intervals.
- b. 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.

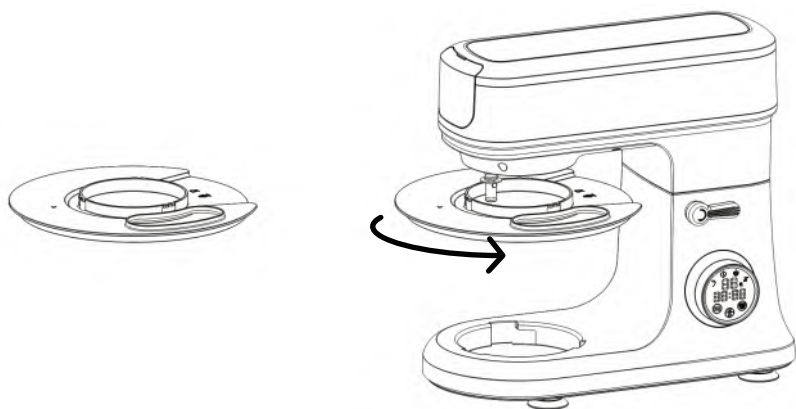
Attention:

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.

Accessory Installation Instructions:

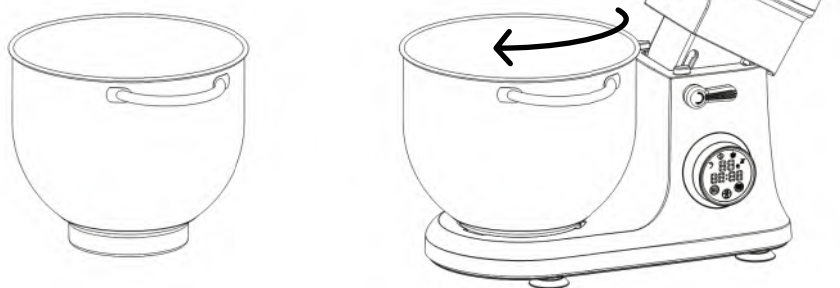
Bowl Cover Installation:

- 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.



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.



insert the accessory into the slot on the driving shaft. Lift it slightly with force and then rotate it counterclockwise to install. (Note: Do not power on the machine while installing accessories)



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 400 grams of flour and 240 grams of water. The maximum amounts are 1500 grams of flour and 900 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 1000 grams of flour. Ensure that the total liquid content including cream, milk, or water is at least 500 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 3-12 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.

Cleaning 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 cleaning agent. 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	Possible Reason	Solution
The display screen shows "HOT"	Motor overheating protection due to prolonged machine operation or high ambient temperature	Unplug the power plug and wait for the machine to cool down completely before operating
The display screen shows "E1"	No Hall signal detected	Contact the corresponding purchasing platform customer service
The display screen shows "E2"	No NTC signal detected	Contact the corresponding purchasing platform customer service
The display screen shows "E3"	The ambient temperature is too low.	Let the machine at room temperature for 4 hours before use.
The display screen shows "E4"	Overloaded use.	Reduce the load, use the standard portion, turn off and then re-operate the machine.

Tips for use at low temperatures:

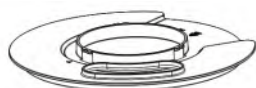
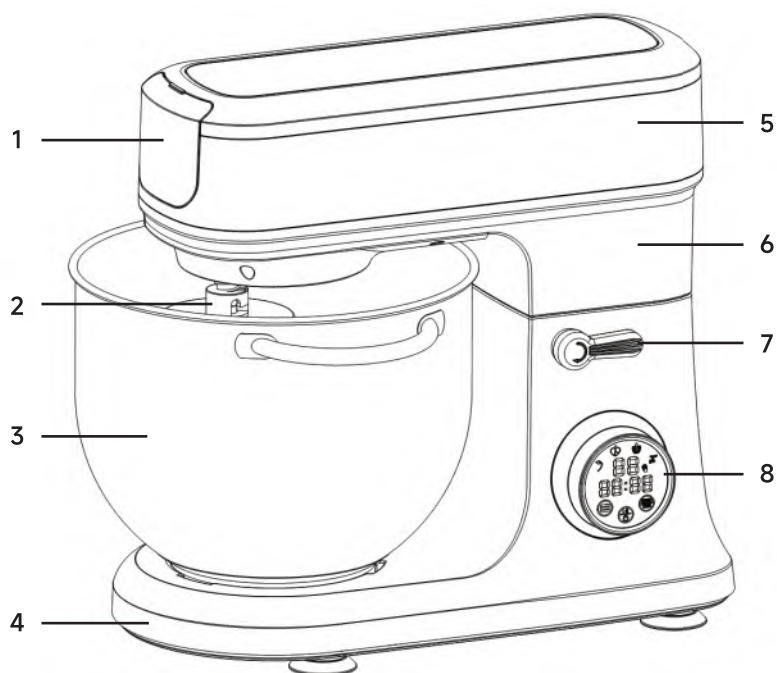
In the winter when the weather is unusually cold, the machine is in an extremely cold and low temperature state for a long time during transportation, which will freeze the internal transmission mechanism and lubricating oil of this mixer, and E3 alarm prompts may appear when the machine is used immediately. In order to ensure the normal use of the machine, customers in extremely cold areas should leave the machine at room temperature for 4 hours before turning it on.

Tips for overload protection function:

When the machine detects that the load exceeds the safe range, the overload protection function is automatically activated, thus preventing damage to the machine. At this time, the product may stop working and display E4 to ensure safety.

Note: The overload protection function can be temporarily removed in engineering mode, which is limited to the rated load power of the laboratory test machine, which is not suitable for home operation environment. For specific operation methods, please contact the after-sales service.

SICHERHEITSANWEISUNG



9



10



11



12

- 1. Vordere Abdeckung
- 2. Planetenrad
- 3. Rührschüssel
- 4. Unteres Gehäuse
- 5. Obere Abdeckung
- 6. Oberes Gehäuse

- 7. Kopfkopf
- 8. Geschwindigkeitsregler
- 9. Schüsseldeckel
- 10. Kneithaken
- 11. Flachrührer
- 12. 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 Netzstecker einstecken oder abziehen, um einen Stromschlag zu vermeiden.

WICHTIGE SCHUTZKLAUSELN

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
2. Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser.
3. Bitte lesen Sie die entsprechenden Informationen und Sicherheitshinweise sorgfältig durch, bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden.
4. Das Netzkabel darf nicht verknotet oder zusammengebunden werden. Um ein Stolpern über das Netzkabel zu vermeiden, hängen Sie es nicht über die Kante eines Tisches oder Schanks.
5. Achten Sie darauf, dass die Spannung innerhalb der auf dem Typenschild angegebenen Werte bleibt. Das Typenschild befindet sich an der Unterseite des Produkts. Dieser Mixer kann nur mit Wechselstrom betrieben werden, und der Drehzahlregler muss vor dem Anschließen an die Stromversorgung ausgeschaltet werden.
6. Bitte nicht im Freien verwenden, dieses Produkt ist nur für den Gebrauch in Innenräumen geeignet.
7. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Feuerquellen, brennbaren Materialien (Vorhänge, Textilien usw.), Induktionsherden, Öfen oder anderen Wärmequellen aufgestellt werden.
8. Stellen Sie das Gerät vor der Verwendung auf einen waagerechten Tisch.
9. Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich an die Stromversorgung, damit die Stromzufuhr schnell und einfach unterbrochen werden kann.
10. Dieses Gerät muss mit der auf dem Typenschild angegebenen Nennspannung betrieben werden. Wenn Sie sich über die Details der Stromversorgung nicht sicher sind, wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten oder Ihren örtlichen Stromversorger.
11. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenn Sie versuchen, die Abdeckung zu öffnen oder zu entfernen, besteht die Gefahr eines Stromschlags oder von Verletzungen.
12. Das Gerät muss zur Wartung an den Kundendienst oder eine qualifizierte Reparaturwerkstatt gebracht werden.

13. Halten Sie es von Kindern fern und außerhalb ihrer Reichweite.
14. Dieses Gerät kann nur innerhalb eines begrenzten Funktionsbereichs verwendet werden.
15. Verwenden Sie es nicht ohne Aufsicht und setzen Sie es nicht einem Dauerbetrieb aus.
16. Berühren Sie die beweglichen Teile nicht mit den Fingern.
17. Bitte beachten Sie, dass beim Verkauf dieses Produkts an Kunden die entsprechende Bedienungsanleitung beiliegen muss.
18. Der Lieferant haftet nicht für Verluste oder Verletzungen, die durch unsachgemäße Bedienung durch den Kunden oder falsche Bedienungsanweisungen/Sicherheitshinweise verursacht werden.
19. Bevor Sie das Gerät ausschalten oder reinigen, schalten Sie es unbedingt aus und ziehen Sie den Netzstecker.
20. Bitte unterbrechen Sie die Stromversorgung, bevor Sie die Abdeckung entfernen oder das Werkzeug oder Zubehör austauschen.
21. Achten Sie darauf, dass das Schneidwerkzeug oder scharfe Teile während der Installation, Verwendung und Reinigung nicht beschädigt werden. Es sollte mit Vorsicht behandelt werden.
22. Verwenden Sie die empfohlenen Funktionen, um die entsprechenden Lebensmittel zu verarbeiten, damit die Maschine nicht beschädigt wird und Verletzungen verursacht werden.
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller, den Händler oder eine reguläre Reparaturwerkstatt, um es reparieren zu lassen.
24. Berühren Sie während des Gebrauchs die rotierenden Zubehöerteile nicht mit den Händen.
25. Bei der Reinigung des Produkts muss der Netzstecker gezogen werden.
26. Knethaken, Flachrührer, Schneebecken und anderes Zubehör dürfen nicht in der Spülmaschine oder mit heißem Wasser gereinigt werden.
27. Nach dem Gebrauch müssen die Wasserflecken auf der Oberfläche des Knethakens, des Flachrührers, des Schneebeckens und des anderen Zubehörs vor der Lagerung getrocknet werden.

Beschreibung des Bedienfelds:

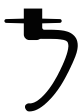
- Das Bedienfeld verfügt über manuelle und automatische Programme: Teigkneten, Mischen, Quirlen, Fleischwolf, sowie Geschwindigkeits- und Zeitanzeigen. Es verfügt über drei Tasten: eine Funktionstaste, eine Start-/Pause-/Power-Taste und eine Geschwindigkeits-/Zeiteinstellungstaste.
- Nach dem Einschalten leuchtet nur die rote Betriebsanzeige, während die anderen Symbole deaktiviert sind. Berühren Sie einfach die Einschalttaste, um das Gerät zu aktivieren.

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)	Rührbesen	3 - 4
Mürbeteig	Rührbesen	3
Kartoffelpüree	Rührbesen	4
Verglasung	Rührbesen	4
Eiweiß (für Meringues usw.)	Schneebesen	11
Schlagsahne	Schneebesen	10 - 11
Blancmanger-Pulver	Schneebesen	1
Brot, schwerer Teig	Knethaken	1 - 3
Fleischwolf (für SM-606EG Exclusive Features)	Reibeisen	11

Beschreibung des Symbols:

Icon					
Beschreibung	Teig kneten	Mischen	Schneebesen	Fleischwolf	Handbuch

Icon					
Beschreibung	Anzeige der Geschwindigkeit	Anzeige der Uhrzeit	Funktion Auswahl	Start/Pause Leistung	Geschwindigkeit/ Zeitmessung

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.	Schneebecken: Zum Schlagen von Sahne, Eischnee usw.	Fleischwolf: Zum Zerkleinern von Fleisch, Füllen von Wurst und anderen Mischungen

Anweisungen für den ersten Gebrauch:

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 1-4 Geschwindigkeiten eingestellt werden).

Für die Mischfunktion:

- Geschwindigkeitsanzeige: 4
- Timer-Anzeige: 20:00
- Die 2. Geschwindigkeit läuft für 30 Sekunden, die 3.
- 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:

- Geschwindigkeitsanzeige: 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).

Für die Funktion des Fleischwolfs:

- Geschwindigkeitsanzeige: 11
- Timer-Anzeige: 10:00
- Hält automatisch nach 10 Minuten Betrieb bei Geschwindigkeit 11 an (kann während des Betriebs auf Geschwindigkeit 3-11 eingestellt werden).

3. Modus MANUELL:

- a. Das Gerät 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 auszuwählen. Sie wird nach 3 Sekunden automatisch fixiert. Tippen Sie erneut auf die Taste SPEED/TIME, damit die Zeitanzeige blinkt und 00:00 anzeigt. Drehen Sie den Knopf, um die gewünschte Zeit einzustellen, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um von 00:00 bis 30 Minuten zu gehen. Die ersten 3 Minuten werden automatisch in 15-Sekunden-Schritten erhöht oder verringert, während die restliche Zeit in 30-Sekunden-Schritten eingestellt wird.
- b. Sobald die Geschwindigkeit und die Zeit eingestellt sind, drücken Sie die START/PAUSE-Taste leicht, um das Gerät zu starten. Die Zeit wird in 1-Sekunden-Schritten heruntergezählt, bis sie 00:00 erreicht, woraufhin das Gerät den Betrieb einstellt.

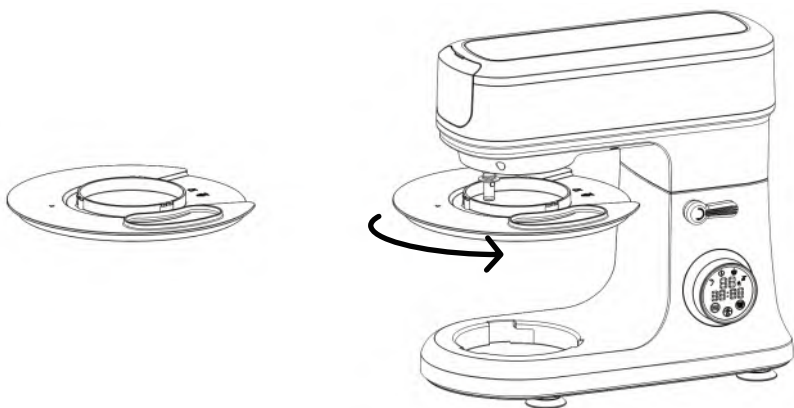
Achtung:

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.

Anweisungen zur Installation von Zubehör:

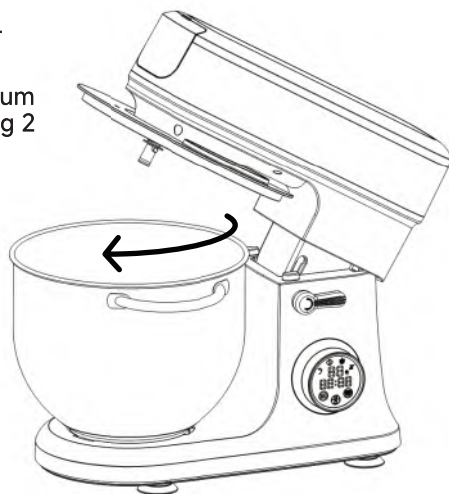
Installation der Schlüsselabdeckung:

- 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.



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.



Setzen Sie das Zubehör in den Schlitz der Antriebswelle ein. Heben Sie es mit Kraft leicht an und drehen Sie es dann gegen den Uhrzeigersinn, um es zu installieren. (Hinweis: Schalten Sie die Maschine nicht ein, während Sie das Zubehör installieren)



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 400 Gramm Mehl und 240 Gramm Wasser verwenden sollten. Die Höchstmenge liegt bei 1500 Gramm Mehl und 900 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 1000 Gramm Mehl. Achten Sie darauf, dass der gesamte Flüssigkeitsgehalt einschließlich Sahne, Milch oder Wasser mindestens 500 g beträgt. Passen Sie den Wasseranteil zusammen mit der Mehlmenge an, um eine Überlastung des Geräts zu vermeiden, die zu Schäden führen könnte.
4. Wählen Sie die Knetfunktion mit der Funktionswahltaste aus, drücken Sie leicht auf die Starttaste, und die Maschine 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 den Installationsanweisungen für das Zubehör korrekt an der Maschine anbringen. 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 Funktionsauswahltaste, 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 Stufe 1-3 arbeiten, bevor Sie zum gründlichen Mixen auf die mittlere Stufe umschalten.

Anweisungen zum Aufschlagen:

1. Geben Sie 3-12 Eiweiß in die Rührschüssel und befolgen Sie sorgfältig die Anweisungen zur Installation des Zubehörs, um die Schüsselabdeckung, 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 die Schneebesenfunktion mit der Funktionswahltaste 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 zur Reinigung:

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 etwas Reinigungsmittel. 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 Zubehörteile 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	Mögliche Ursache	Lösung
Das Display zeigt „HOT“	Motorüberhitzungsschutz aufgrund von längerem Maschinenbetrieb oder hoher Umgebungstemperatur	Ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es in Betrieb nehmen
Das Display zeigt „E1“	Kein Hallsignal erkannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst der entsprechenden Einkaufsplattform
Das Display zeigt „E2“	Kein NTC-Signal erkannt	Wenden Sie sich an den Kundendienst der entsprechenden Einkaufsplattform
Das Display zeigt „E3“	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	Lassen Sie das Gerät vor dem Gebrauch 4 Stunden lang bei Raumtemperatur stehen.
Das Display zeigt „E4“	Überlasteter Einsatz.	Reduzieren Sie die Last, verwenden Sie die Standardportion, schalten Sie die Maschine aus und nehmen Sie sie dann wieder in Betrieb.

Tipps für die Verwendung bei niedrigen Temperaturen:

Im Winter, wenn das Wetter ungewöhnlich kalt ist, befindet sich die Maschine während des Transports für lange Zeit in einem extrem kalten und niedrigen Temperaturzustand, wodurch der interne Getriebemechanismus und das Schmieröl dieses Mixers einfrieren und E3-Alarmmeldungen erscheinen können, wenn die Maschine sofort benutzt wird. Um die normale Nutzung der Maschine zu gewährleisten, sollten Kunden in extrem kalten Gebieten die Maschine 4 Stunden lang bei Raumtemperatur stehen lassen, bevor sie sie einschalten.

Tipps für die Überlastungsschutzfunktion:

Wenn die Maschine feststellt, dass die Last den sicheren Bereich überschreitet, wird die Überlastungsschutzfunktion automatisch aktiviert, um Schäden an der Maschine zu verhindern. Zu diesem Zeitpunkt kann das Gerät seinen Betrieb einstellen und E4 anzeigen, um die Sicherheit zu gewährleisten.

Hinweis: Die Überlastungsschutzfunktion kann im Engineering-Modus vorübergehend ausgeschaltet werden, der auf die Nennlast des Laborprüfgeräts beschränkt ist, was für den Betrieb zu Hause nicht geeignet ist. Für spezifische Betriebsmethoden wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Instructions pour la première utilisation :

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 de 1 à 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 (il est possible de régler la vitesse entre 8 et 11 pendant le fonctionnement).

Pour le hachoir à viande Fonction :

- Affichage de la vitesse : 11
- Affichage de la minuterie : 10:00
- S'arrête automatiquement après 10 minutes de fonctionnement à la vitesse 11 (il est possible de régler la vitesse de 3 à 11 pendant le fonctionnement) :

3. Mode MANUEL :

- a. L'appareil peut être programmé 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 3 secondes. Effleurez à nouveau la touche SPEED/TIME pour faire clignoter l'indicateur de temps et afficher 00:00. Tournez le bouton pour choisir la durée souhaitée. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour passer de 00:00 à 30 minutes. Les 3 premières minutes s'incrémentent ou se décrémentent automatiquement par intervalles de 15 secondes, tandis que le reste du temps s'ajuste par intervalles de 30 secondes.
- b. Une fois la vitesse et le temps réglés, appuyez légèrement sur la touche START/PAUSE pour démarrer l'appareil. Le temps est décompté par seconde jusqu'à ce qu'il atteigne 00:00, moment où l'appareil s'arrête.

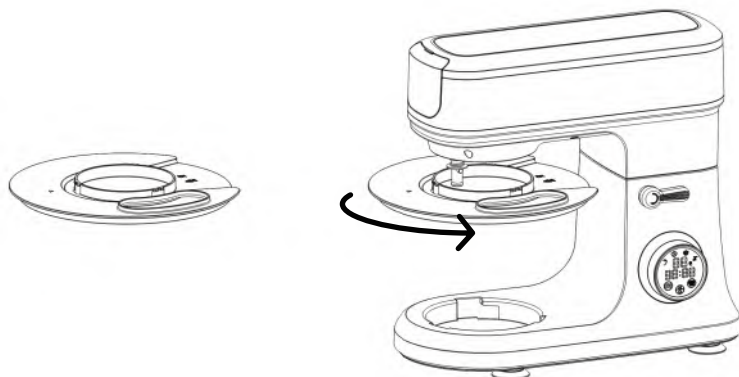
Attention :

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.

Instructions d'installation des accessoires :

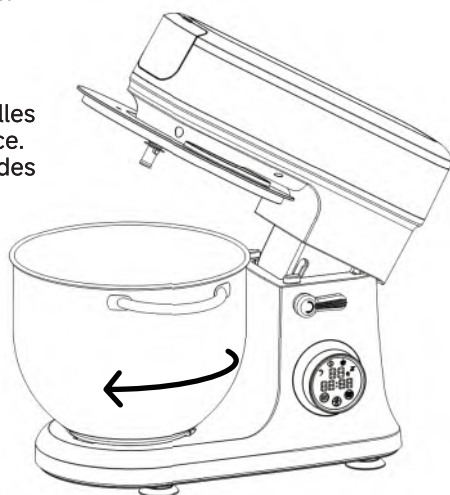
Installation du couvercle de la cuvette :

- 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.

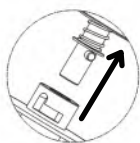


Installation du bol à mélanger :

- Tournez l'interrupteur d'inclinaison pour relever la tête de l'appareil.
- Placez le bol de mixage comme indiqué sur le schéma.
- Tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer en place. Reportez-vous à la figure 2 pour des instructions visuelles.



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. (Remarque : Ne mettez pas la machine sous tension pendant l'installation des accessoires).



Istruzioni per il primo utilizzo:

1. Modalità di funzionamento predefinita: All'inserimento dell'alimentazione, toccare il tasto di accensione per attivare la macchina. L'icona manuale si accende e visualizza 00 per la velocità e il tempo. Ruotare la manopola della velocità per avviare la macchina, consentendo di regolare la velocità tra 1 e 11. La schermata del display aumenterà ogni secondo fino a fermarsi automaticamente dopo la fine del ciclo. Il display aumenterà ogni secondo fino a fermarsi automaticamente dopo 30 minuti.
2. Modalità di funzionamento del menu delle funzioni: toccare il tasto di selezione della funzione per selezionare le spie dei diversi tasti funzione. La velocità e il tempo corrispondenti saranno visualizzati sul display digitale a LED; premere delicatamente il tasto START/PAUSE per lavorare con la funzione selezionata. Il tempo di funzionamento e la velocità programmati di default per ciascun tasto funzione sono i seguenti:

Per la funzione di impasto:

- Visualizzazione della velocità: 2
- Visualizzazione del timer: 10:00
- Si arresta automaticamente dopo 10 minuti di funzionamento alla velocità 2 (può essere regolato sulla velocità 1-4 durante il funzionamento).

Per la funzione di miscelazione:

- Visualizzazione della velocità: 4
- Display del timer: 20:00
- La seconda velocità funziona per 30 secondi, la terza velocità per 30 secondi.
- La quarta velocità finale funziona per 19 minuti prima dello spegnimento automatico (può essere regolata su 1-5 velocità durante il funzionamento).

Per la funzione di sbattimento:

- Visualizzazione della velocità: 11
- Visualizzazione del timer: 4:00
- Si arresta automaticamente dopo 4 minuti di funzionamento alla velocità 11 (può essere regolato sulla velocità 8-11 durante il funzionamento).

Per la funzione tritacarne:

- Visualizzazione della velocità: 11
- Visualizzazione del timer: 10:00
- Si arresta automaticamente dopo 10 minuti di funzionamento alla velocità 11 (può essere regolato sulla velocità 3-11 durante il funzionamento).

3. Modalità MANUALE:

- a. La macchina può essere programmata per funzionare per 30 minuti. Per impostare la velocità, toccare delicatamente il tasto SPEED/TIME; l'indicatore della velocità lampeggerà e mostrerà 00. Ruotare la manopola per selezionare la velocità desiderata, che si fissa automaticamente dopo 3 secondi. Toccare nuovamente il tasto SPEED/TIME per far lampeggiare l'indicatore dell'ora e visualizzare 00:00. Ruotare la manopola per scegliere l'ora desiderata, ruotandola in senso antiorario per passare da 00:00 a 30 minuti. I primi 3 minuti aumentano o diminuiscono automaticamente a intervalli di 15 secondi, mentre il tempo rimanente si regola a intervalli di 30 secondi.
- b. Una volta impostati la velocità e il tempo, premere leggermente il tasto START/PAUSE per avviare la macchina. L'ora viene contata alla rovescia di 1 secondo fino a raggiungere le 00:00; a questo punto la macchina smette di funzionare.

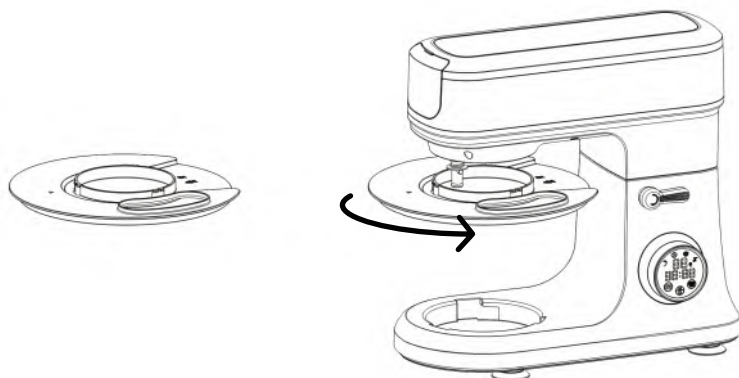
Attenzione:

1. Quando la macchina viene sollevata, smette automaticamente di funzionare e sul display lampeggiano la velocità e il tempo di lavoro attuali. Quando si preme il pulsante di rilascio e si abbassa la testa del mescolatore in posizione verticale, la velocità e il tempo di lavoro passano da lampeggianti a visualizzati in modo continuo. Premere leggermente il tasto START/PAUSE per riprendere il funzionamento.
2. Dopo 10 minuti di inattività in modalità standby, la macchina entra in modalità sleep, indicata dalla luce rossa e pulsante della spia di alimentazione. Premere un tasto qualsiasi per risvegliarla.

Istruzioni per l'installazione degli accessori:

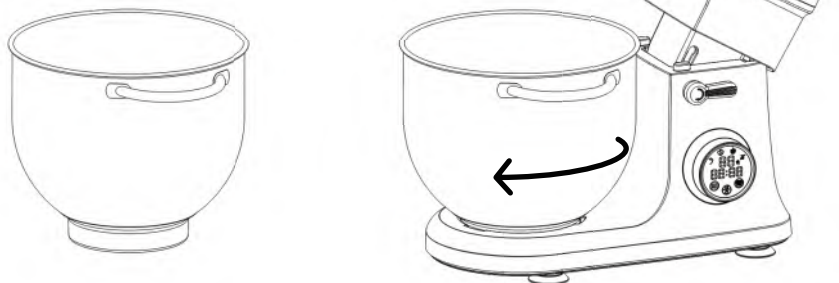
Installazione del coperchio della vasca:

- Inserire il coperchio della vasca verso l'alto nel corpo macchina.
- Posizionare la testa della macchina in orizzontale.
- Ruotare il coperchio in senso orario finché non si sente un "clic", che indica che è bloccato in posizione.



Installazione della ciotola di miscelazione:

- Girare l'interruttore di inclinazione per sollevare la testa della macchina.
- Posizionare la ciotola di miscelazione secondo lo schema fornito.
- Ruotare in senso orario per fissarla in posizione. Fare riferimento alla Figura 2 per le istruzioni visive.



inserire l'accessorio nella fessura dell'albero motore. Sollevarlo leggermente con forza e quindi ruotarlo in senso antiorario per installarlo (nota: non accendere la macchina durante l'installazione degli accessori).



Instrucciones para el primer uso:

1. Modo de funcionamiento por defecto: Al conectar la alimentación, toque la tecla de encendido para activar la máquina. El icono manual se iluminará, mostrando 00 tanto para la velocidad como para el tiempo. Gire el mando de velocidad para poner en marcha la máquina, permitiendo ajustar la velocidad entre 1 y 11. La pantalla se incrementará cada segundo hasta detenerse automáticamente después de 30 minutos.
2. Modo de funcionamiento del menú de funciones: toque la tecla de selección de funciones para seleccionar a través de las luces indicadoras de las diferentes teclas de función. La velocidad y el tiempo correspondientes se mostrarán en la pantalla LED digital, pulse suavemente la tecla START/PAUSE para trabajar con la función seleccionada. El tiempo de funcionamiento y la velocidad programados por defecto para cada tecla de función son los siguientes:

Para la función de amasado:

- Indicación de velocidad: 2
- Indicación de temporizador: 10:00
- Se detiene automáticamente después de 10 minutos de funcionamiento a velocidad 2 (Se puede ajustar a 1-4 velocidades durante el funcionamiento).

Para la función de mezcla:

- Indicación de velocidad: 4
- Visualización del temporizador: 20:00
- La 2ª velocidad funciona durante 30 segundos, la 3ª velocidad durante 30 segundos.
- La 4ª velocidad final funciona durante 19 minutos antes de la desconexión automática (Se puede ajustar a 1-5 velocidades durante el funcionamiento).

Para la función de batido:

- Indicación de velocidad: 11
- Visualización del temporizador: 4:00
- Se detiene automáticamente después de 4 minutos de funcionamiento a velocidad 11 (Se puede ajustar a velocidad 8-11 durante el funcionamiento).

Para función de picadora de carne:

- Indicación de velocidad: 11
- Visualización del temporizador: 10:00
- Se detiene automáticamente después de 10 minutos de funcionamiento a velocidad 11 (Se puede ajustar a velocidad 3-11 durante el funcionamiento).

3. Modo MANUAL:

- a. La máquina puede programarse para funcionar durante 30 minutos. Para ajustar la velocidad, toque suavemente la tecla SPEED/TIME; el indicador de velocidad parpadeará y mostrará 00. Gire el mando para seleccionar la velocidad deseada, y se fijará automáticamente después de 3 segundos. Vuelva a tocar la tecla VELOCIDAD/TIEMPO para que el indicador de tiempo parpadee y muestre 00:00. Gire el mando para seleccionar el tiempo deseado. Gire en sentido contrario a las agujas del reloj para ir de 00:00 a 30 minutos. Los primeros 3 minutos aumentarán o disminuirán automáticamente en intervalos de 15 segundos, mientras que el tiempo restante se ajustará en intervalos de 30 segundos.
- b. Una vez ajustados la velocidad y el tiempo, pulse ligeramente la tecla START/PAUSE para poner en marcha la máquina. La cuenta atrás del tiempo será de 1 segundo hasta llegar a 00:00, momento en el que la máquina dejará de funcionar.

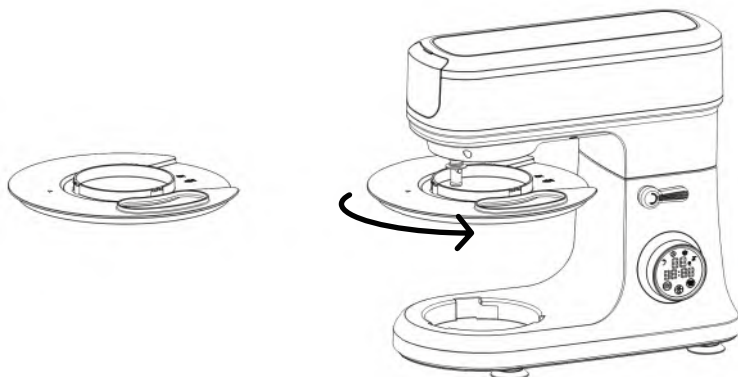
Atención:

1. Cuando se levante la máquina, dejará de funcionar automáticamente y en la pantalla parpadearán la velocidad y el tiempo de trabajo actuales. Al pulsar el botón de liberación y presionar hacia abajo el cabezal mezclador en posición vertical, la velocidad de trabajo y el tiempo pasarán de parpadear a mostrarse de forma continua. Pulse ligeramente la tecla START/PAUSE para reanudar el funcionamiento.
2. La máquina entra en modo de reposo tras 10 minutos de inactividad en modo de espera, indicado por la luz de encendido que se vuelve roja y parpadea. Pulse cualquier tecla para despertarla.

Instrucciones de instalación de accesorios:

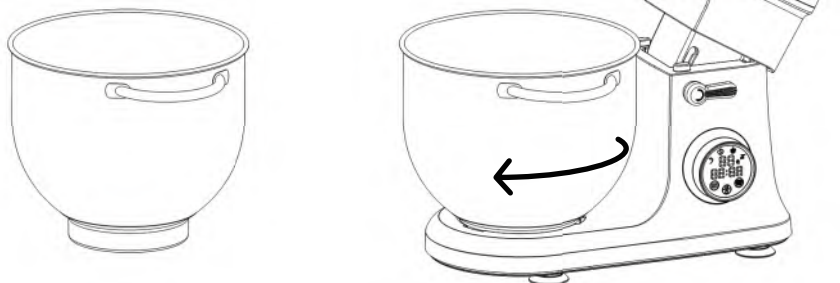
Instalación de la tapa de la cubeta:

- Introduzca la tapa de la cubeta hacia arriba en el cuerpo.
- Coloque el cabezal de la máquina en posición horizontal.
- Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que oiga un "clic", lo que indica que está bloqueada en su sitio.



Instalación del vaso mezclador:

- Gire el interruptor de inclinación para elevar el cabezal de la máquina.
- Coloque el vaso mezclador según el diagrama proporcionado.
- Gírelo en el sentido de las agujas del reloj para fijarlo en su sitio. Consulte la figura 2 para obtener instrucciones visuales.



Inserte el accesorio en la ranura del eje motriz. Levántelo ligeramente con fuerza y luego gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj para instalarlo. (Nota: No encienda la máquina mientras instala los accesorios).



BioloMix[®]

Distributor: BIOLOMIX GROUP LIMITED
Address: FLAT/RM 5003, 5/F , YAU LEE CENTRE, 45 HOI YUEN
ROAD, KWUN TONG, KOWLOON, HONG KONG CHINA.
Email: support@biolomixusa.com / biolomix@vigormix.com