



BLOMSTERBERG_s

RØREMASKINE • STAND MIXER



INSTRUKTIONSMANUAL

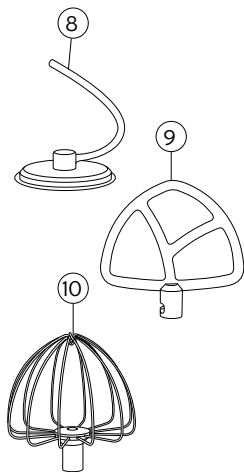
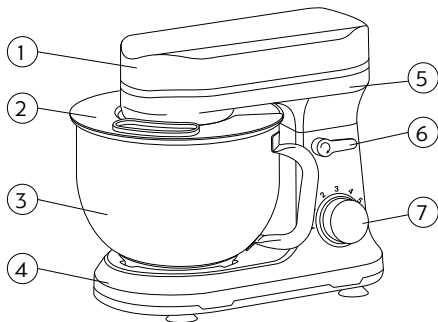


DELBESKRIVELSE:

- 1: Topdæksel
- 2: Skåldæksel
- 3: Blandeskål
- 4: Underdel
- 5: Overdel
- 6: Kontakt til vippehoved
- 7: Knapkontakt
- 8: Dejkrug
- 9: Fladt piskeris
- 10: Piskeris

RØREMASKINE

Gem venligst denne manual til fremtidig brug.



TEKNISKE PARAMETRE:

Nominel spænding: 220V-240VAC 50-60Hz

Nominel effekt: 800W

Skålens kapacitet: 5L

BESKRIVELSE AF KONTROLPANELET:

- Produktet er inddelt i 6 hastigheder, "0" for standby, "P" for manuel høj hastighed, 1 til 6 for arbejdhastighed.
- Drej hastighedsknappen for at starte maskinen. Drej den tilbage, når den ønskede tid er gået. Mixeren stopper automatisk efter 20 minutter.

BESKRIVELSE AF TILBEHØR:

Tilbehør			
Beskrivelse	Dejkrog: bruges til at ælte dej.	Fladt piskeris: bruges primært til at piske smør, men kan også bruges til at blande kødfyld og andre ingredienser med medium vægtfylde.	Æggepiskeris: Bruges til at piske fløde, æggehvider osv.

BRUG AF MIXERENS TILBEHØR:

Guiden nedenfor giver forslag til hastighedsindstilling. Start på hastighedsniveau 1, og øg derefter hastigheden i overensstemmelse med opskriften.

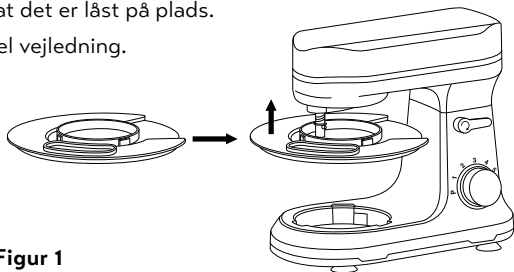
Opskrift	Værktøj	Hastighed
Kager (færdige blandinger og hjemmelavede)	Fladt piskeris	3
Mørdej med kort skorpe	Fladt piskeris	3
Kartoffelmos	Fladt piskeris	4
Ruder	Fladt piskeris	4
Æggehvider (til marengs osv.)	Piskeris	6
Flødeskum	Piskeris	5 eller 6
Blancmange-pulver	Piskeris	1
Brød, tung dej	Dejkrog	1 - 3

INSTALLATIONSVEJLEDNING TIL TILBEHØR:

1. Installation af skåldæksel:

- Sæt skålens låg opad i kroppen.
- Placer maskinhovedet vandret.
- Drej dækslet med uret, indtil du hører et "klik", som indikerer, at det er låst på plads.

Se figur 1 for visuel vejledning.

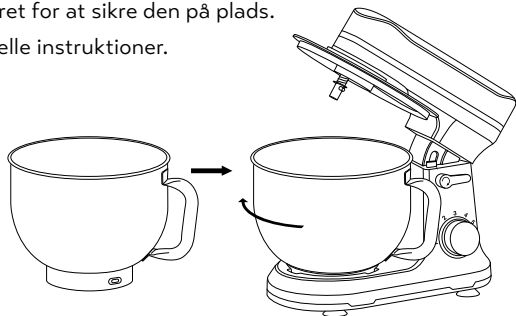


Figur 1

2. Installation af blandeskål:

- Drej vippekontakten for at hæve maskinens hoved.
- Placer røreskålen som vist i diagrammet.
- Drej den med uret for at sikre den på plads.

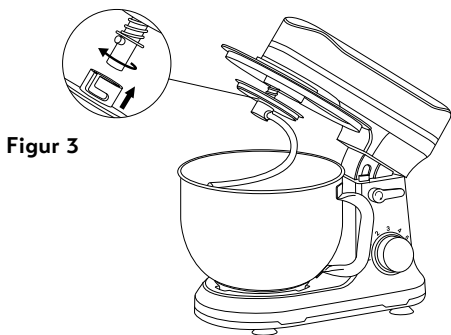
Se figur 2 for visuelle instruktioner.



Figur 2

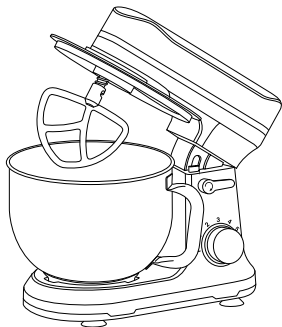
Se figur 3, og sæt tilbehøret ind i åbningen på drivakslen. Løft det lidt med kraft, og drej det derefter mod uret for at installere det. Installationsprocessen for tilbehør som dejkrog, fladt piskeris og æggpiskeris er illustreret i henholdsvis figur 4, figur 5 og figur 6.

(Bemærk: Sæt ikke stikket i maskinen, mens du installerer tilbehøret).

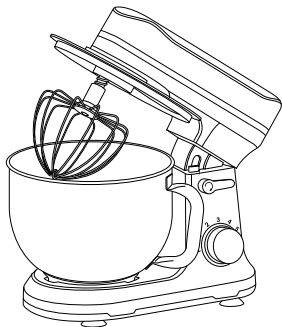


Figur 3

Figur 4



Figur 5



Figur 6

Instruktioner for æltning af dej:

1. Kom mel og vand i røreskålen, og følg trinnene i installationsvejledningen til tilbehøret for at sætte skåldækslet, røreskålen og dejkrogen korrekt på maskinen.
2. Vælg æltefunktionen med funktionsvalgsknappen, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at arbejde.

Instruktioner for blanding:

1. Kom ingredienserne i røreskålen. Monter skåldæksel, røreskål og rørepind korrekt ved at følge installationsvejledningen. Røreskålen kan rumme mellem 500 og 1500 gram. Undgå at overskride den maksimale kapacitet for at forhindre, at indholdet flyder over.
2. Vælg blandingsfunktionen med funktionsvalgknappen, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at blande.

Tip: Når du blander smør- eller flødeblandinger manuelt, skal du starte med langsom hastighed 1-3 i 2 minutter for at undgå stænk eller spild, før du skifter til medium hastighed for at blande grundigt.

Instruktioner for piskning:

1. Læg 3-10 æggevider i røreskålen, og følg omhyggeligt installationsvejledningen til tilbehøret for at sætte skålens låg, røreskålen og piskeriset korrekt på maskinen. Bemærk: Når der piskes let luftige væsker som fløde og frisk mælk, er skålens maksimale kapacitet 1,0 liter.
2. Vælg piskefunktionen med funktionsvalgknappen, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at piske. Tip: Når du pisker flydende fødevarer som f.eks. frisk mælk i manuel tilstand, skal du starte ved langsom hastighed 1-3 i 3 minutter for at forhindre stænk eller spild, før du skifter til høj hastighed for grundig blanding.

Vigtig bemærkning: Maskinen har en overophedningsfunktion, der beskytter mod for høje interne temperaturer ved længere tids brug. Hvis maskinen bliver overophedet, slukker den automatisk og genoptager driften, når temperaturen er faldet. For at undgå spild af ingredienser anbefales det at lade maskinen køle af i 15-30 minutter efter hver opgave.

Instruktioner for rengøring:

1. Før du rengør maskinen, skal du sørge for at trække stikket ud af stikkontakten og lade maskinen køle af.
2. Brug en tør eller fugtig klud med en lille mængde rengøringsmiddel ved udvendig rengøring. Undgå at lade vand eller rengøringsmidler trænge ind i maskinen for at undgå skader eller elektrisk stød.
3. Undgå at bruge slibende materialer eller alkohol til at rengøre maskinen både indvendigt og udvendigt.
4. Nedsæk ikke maskinen i vand for at rengøre den.
5. Udvis forsigtighed for at undgå skader på skarpe eller bevægelige dele under rengøringsprocessen.
6. Vær ekstra forsigtig, når du rengør røreskålen. Brug varmt vand under 40 grader Celsius og et neutralt rengøringsmiddel. Undgå at bruge slibende eller sure/alkaliske rengøringsmidler.
7. Håndter tilbehør som dejkrog, fladpisker og piskeris med forsigtighed under rengøringen. Brug varmt vand under 40 grader Celsius og et neutralt rengøringsmiddel.

8. Efter rengøring skal du sørge for at tørre vandpletter på tilbehør som dejkrog, fladt piskeris og æggepiskeris, før du opbevarer dem.

Emballageliste:

Hoveddel	1
Blandeskål	1
Skåldæksel	1
Dejkrog	1
Flad piskeris	1
Piskeris	1
Instruktionsmanual	1

Bortskaffelse af affaldsudstyr fra brugere i private husholdninger i Den Europæiske Union



Dette mærke på et produkt og/eller de medfølgende dokumenter angiver, at det skal behandles som affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE), når det skal bortskaffes. WE-

EE-mærkede affaldsprodukter må ikke blandes med almindeligt husholdningsaffald, men skal holdes adskilt med henblik på behandling, genvinding og genbrug af de anvendte materialer. Af hensyn til korrekt behandling, genvinding og genbrug bedes du aflevere alt WEEE-mærket affald til din kommunes affaldsplads, hvor det vil blive modtaget gratis. Hvis alle forbrugere bortskaffer affald af elektrisk og elektronisk udstyr korrekt, vil de spare værdifulde ressourcer og forhindre potentielle negative virkninger på menneskers sundhed og miljøet fra farlige materialer, som affaldet kan indeholde.



BRUKSANVISNING

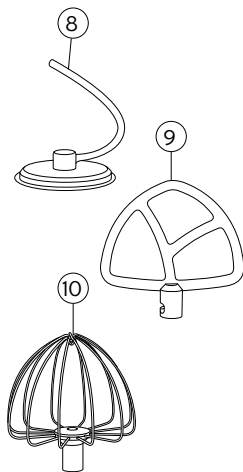
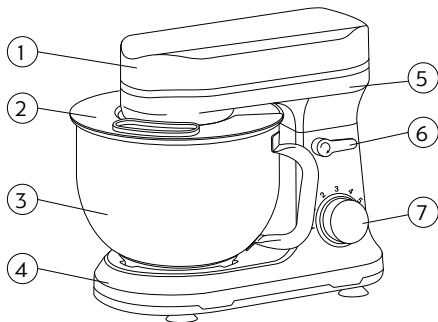


DELVIS BESKRIVELSE:

- 1: Toppdeksel
- 2: Skåldeksel
- 3: Blandeskål
- 4: Bunn
- 5: Øvre del
- 6: Bryter for vippehode
- 7: Knappebryter
- 8: Deigkrok
- 9: Flat visp
- 10: Visp

STATIVMIKSER

Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig bruk.



TEKNISKE PARAMETERE:

Nominell spenning: 220V-240VAC 50-60Hz

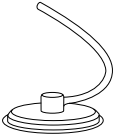
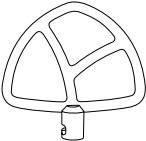
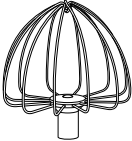
Nominell effekt: 800 W

Skålens kapasitet: 5 liter

BESKRIVELSE AV KONTROLLPANELET:

- Produktet er delt inn i 6 hastigheter, "0" for standby, "P" for manuell høy hastighet, 1 til 6 for arbeidshastighet.
- Vri hastighetsknappen for å starte maskinen. Vri den tilbake når ønsket tid er utløpt. Mikseren stopper automatisk etter 20 minutter.

BESKRIVELSE AV TILBEHØR:

Tilbehør			
Beskrivelse	Deigkrok: brukes til å elte deig.	Flat visp: brukes først og fremst til å piske smør, men kan også brukes til å blande kjøttfyll og andre ingredienser med middels tetthet.	Visp: Brukes til å piske fløte, eggehviter osv.

BRUK AV TILBEHØR TIL MIKSEREN:

Guiden nedenfor gir forslag til hastighetsinnstilling. Begynn på hastighetsnivå 1, og øk deretter hastigheten i henhold til oppskriften.

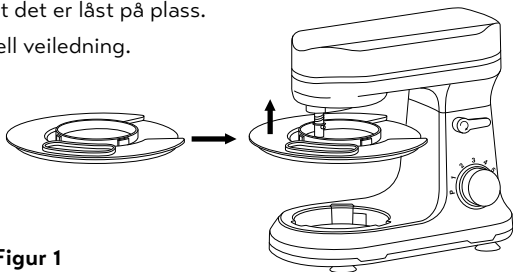
Oppskrift	Verktøy og utstyr	Hastighet og fart
Kaker (ferdigblandinger og hjemmelagde)	Flat visp	3
Mørdeig med kort skorpe	Flat visp	3
Potetmos	Flat visp	4
Ror	Flat visp	4
Eggehviter (til marengs osv.)	Visp	6
Pisket krem	Visp	5 eller 6
Blancmange-pulver	Visp	1
Brød, tung deig	Deigkrok	1 - 3

INSTALLASJONSVEILEDNING FOR TILBEHØR:

1. Montering av skåldekselet:

- Plasser skålens lokk oppover i karosseriet.
- Plasser maskinhodet horisontalt.
- Vri dekselet med klokken til du hører et "klikk" som indikerer at det er låst på plass.

Se figur 1 for visuell veiledning.

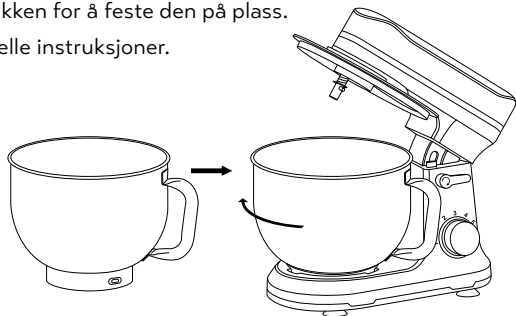


Figur 1

2. Installasjon av blandebolle:

- Vri på vippebryteren for å heve maskinhodet.
- Plasser mikseballen som vist i diagrammet.
- Vri den med klokken for å feste den på plass.

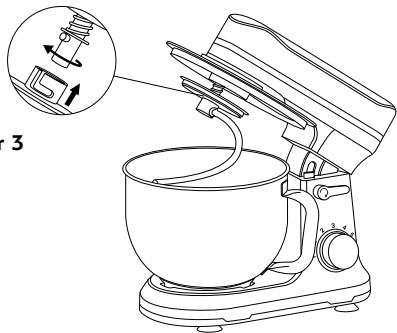
Se figur 2 for visuelle instruksjoner.



Figur 2

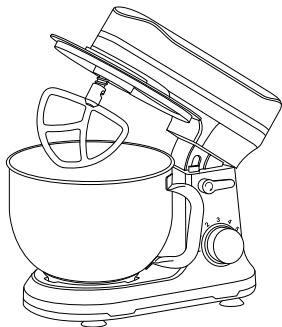
Se figur 3, og sett tilbehøret inn i åpningen på drivakselen. Løft det litt med kraft og vri det deretter mot klokken for å installere det. Installasjonsprosessen for tilbehør som deigkrok, flatpisker og eggpisker er illustrert i henholdsvis Figur 4, Figur 5 og Figur 6.

(Merk: Ikke koble til maskinen mens du installerer tilbehøret).

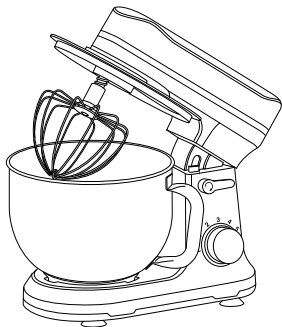


Figur 3

Figur 4



Figur 5



Figur 6

Instruksjoner for elting av deig:

1. Tilsett mel og vann i mikseballen, og følg trinnene i installasjonsveiledningen for tilbehør for å feste skåldekselet, mikseballen og deigkroken til maskinen på riktig måte.
2. Velg eltemodus med funksjonsvalgknappen, trykk på startknappen, og maskinen begynner å arbeide.

Instruksjoner for blanding:

1. Ha ingrediensene i røreballen. Monter lokk, røreballen og vispen riktig ved å følge monteringsveiledningen. Røreballen har en kapasitet på 500 til 1500 gram. Unngå å overskride maksimal kapasitet for å hindre at innholdet renner over.
2. Velg blandemodus med funksjonsvalgknappen, trykk på startknappen, og maskinen begynner å blande.

Tips: Når du blander smør- eller fløteblandinger manuelt, bør du starte med lav hastighet 1-3 i 2 minutter for å unngå sprut eller søl før du går over til middels hastighet for å blande grundig.

Instruksjoner for pisking:

1. Legg 3-10 eggehviter i miksebollen, og følg nøye instruksjonene for montering av tilbehøret for å feste lokket, miksebollen og vispen på riktig måte til maskinen. Merk: Når du pisker lette, luftige væsker som fløte og fersk melk, er skålens maksimale kapasitet 1,0 liter.
2. Velg piskefunksjonen med funksjonsvalgknappen, trykk på startknappen, og maskinen begynner å piske. Tips: Når du pisker flytende matvarer som fersk melk i manuell modus, bør du starte på lav hastighet 1-3 i 3 minutter for å unngå sprut eller søl før du går over til høy hastighet for grundig blanding.

Viktig merknad: Maskinen har en overopphetingsfunksjon som beskytter mot for høye interne temperaturer ved langvarig bruk. Hvis maskinen blir overopphetet, vil den automatisk slå seg av og gjenoppta driften når temperaturen har sunket. For å unngå å kaste bort ingredienser, anbefales det å la maskinen kjøle seg ned i 15-30 minutter etter hver oppgave.

Instruksjoner for rengjøring:

1. Før du rengjør maskinen, må du sørge for å trekke støpselet ut av stikkkontakten og la den kjøle seg ned.
2. Bruk en tørr eller fuktig klut med en liten mengde vaskemiddel når du rengjør utsiden. Ikke la vann eller vaskemiddel komme inn i maskinen for å unngå skade eller elektrisk støt.
3. Unngå å bruke slipende materialer eller alkohol til å rengjøre både innsiden og utsiden av maskinen.
4. Ikke senk maskinen ned i vann for å rengjøre den.
5. Vær forsiktig for å unngå å skade skarpe eller bevegelige deler under rengjøringsprosessen.
6. Vær ekstra forsiktig når du rengjør blandebollen. Bruk varmt vann under 40 grader Celsius og et nøytralt rengjøringsmiddel. Unngå å bruke slipende eller sure/alkaliske rengjøringsmidler.
7. Håndter tilbehør som deigkroker, flatpisker og visper med forsiktighet under rengjøring. Bruk varmt vann under 40 grader Celsius og et nøytralt vaskemiddel.

8. Etter rengjøring må du sørge for å tørke vannflekker på tilbehør som deigkrok, flatpisker og eggpisker før du oppbevarer dem.

Emballasjeliste:

Hoveddel	1
Blandebolle	1
Skåldeksel	1
Deigkrok	1
Flat visp	1
Visp	1
Bruksanvisning	1

Avfallshåndtering av avfallsutstyr fra brukere i private husholdninger i EU



Dette merket på et produkt og/eller de medfølgende dokumentene indikerer at det må behandles som avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr (WEEE) for avhending. WEEE-merkede avfallsprodukter må ikke blandes med vanlig husholdningsavfall, men må holdes adskilt for behandling, gjenvinning og gjenbruk av materialene som er brukt. For korrekt behandling, gjenvinning og resirkulering må du levere alt WEEE-merket avfall til kommunens avfallsdeponi, der det tas imot gratis. Hvis alle forbrukere kasserer elektrisk og elektronisk avfall på riktig måte, sparer de verdifulle ressurser og forebygger potensielle negative konsekvenser for menneskers helse og miljøet som følge av farlige stoffer som avfallet kan inneholde.



INSTRUKTIONSBOK

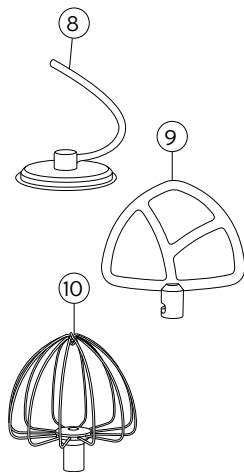
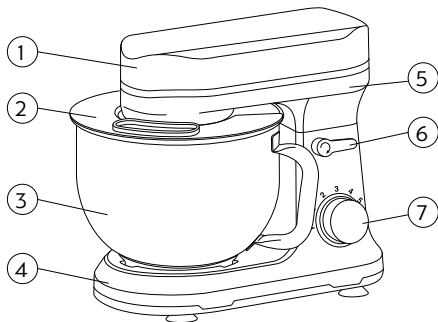


DELVIS BESKRIVNING:

- 1: Topplöck
- 2: Skållock
- 3: Blandningsskål
- 4: Bas
- 5: Övre de
- 6: Brytare för lutande huvud
- 7: Knappbrytare
- 8: Degkrok
- 9: Platt visp
- 10: Visp

STAVMIXER

Spara den här bruksanvisningen för framtida bruk.



TEKNISKA PARAMETRAR:

Märkspänning: 220V-240VAC 50-60Hz

Nominell effekt: 800W

Skålens kapacitet: 5L

BESKRIVNING AV KONTROLLPANELEN:

- Produkten är indelad i 6 hastigheter, "0" för standby, "P" för manuell hög hastighet, 1 till 6 för arbetshastighet.
- Vrid på hastighetsreglaget för att starta maskinen. Vrid tillbaka den när den önskade tiden har gått ut. Mixern stannar automatiskt efter 20 minuter.

BESKRIVNING AV TILLBEHÖR:

Tillbehör			
Beskrivning	Degkrok: används för att knåda deg.	Platt visp: används främst för att vispa smör, men kan också användas för att blanda köttfyllningar och andra ingredienser med medelhög densitet.	Äggvisp: används för att vispa grädde, äggvitor m.m.

ANVÄNDA MIXERNS TILLBEHÖR:

Guiden nedan ger förslag på hastighetsinställning. Börja på hastighetsnivå 1 och öka sedan hastigheten enligt receptet.

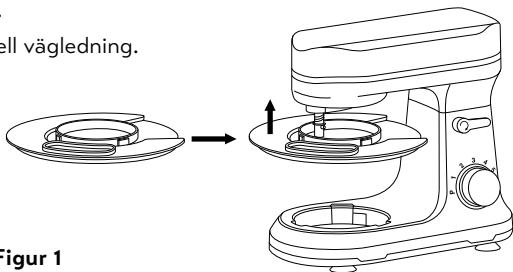
Recept	Verktyg och utrustning	Hastighet och hastighet
Kakor (färdigblandade och hembakade)	Platt visp	3
Mjukdegbröd med mördegbröd	Platt visp	3
Potatismos	Platt visp	4
Roder	Platt visp	4
Äggvitor (för maränger etc.)	Visp	6
Vispad gräde	Visp	5 eller 6
Blancmange pulver	Visp	1
Bröd, tung deg	Degkrok	1 - 3

INSTALLATIONSGUIDE FÖR TILLBEHÖR:

1. Montera skålens lock:

- Placera skålens lock uppåt i kroppen.
- Placera maskinhuvudet horisontellt.
- Vrid locket medurs tills du hör ett "klick" som indikerar att det är låst på plats.

Se figur 1 för visuell vägledning.

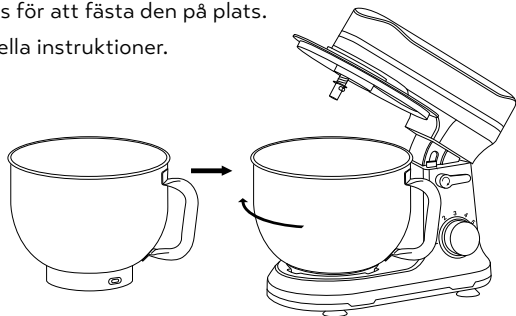


Figur 1

2. Installation av blandningsskål:

- Vrid vippströmbrytaren för att höja maskinhuvudet.
- Placera blandningsskålen så som visas i diagrammet.
- Vrid den medurs för att fästa den på plats.

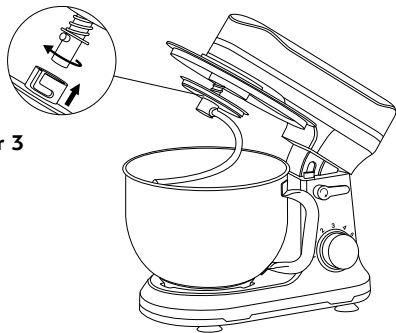
Se figur 2 för visuella instruktioner.



Figur 2

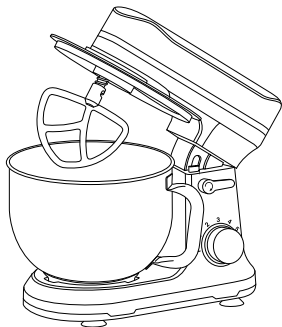
Se bild 3 och för in tillbehöret i öppningen på drivaxeln. Lyft det något med kraft och vrid det sedan moturs för att installera det. Installationsprocessen för tillbehör som degkrok, platt visp och äggvisp illustreras i Figur 4, Figur 5 respektive Figur 6.

(Obs: Koppla inte in maskinen medan du installerar tillbehöret).

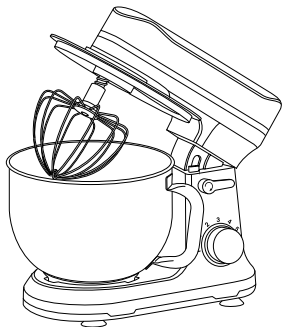


Figur 3

Figur 4



Figur 5



Figur 6

Instruktioner för knådning av deg:

1. Tillsätt mjöl och vatten i blandningsskålen och följ anvisningarna i installationsguiden för tillbehör för att fästa skålskyddet, blandningsskålen och degkroken på maskinen på rätt sätt.
2. Välj knådningsläge med funktionsvalsknappen, tryck på startknappen och maskinen börjar arbeta.

Instruktioner för blandning:

1. Lägg ingredienserna i mixskålen. Montera lock, mixskål och visp korrekt enligt installationsanvisningarna. Mixskålen har en kapacitet på 500 till 1500 gram. Överskrid inte maxkapaciteten för att undvika att innehållet rinner över.
2. Välj blandningsläge med funktionsvalsknappen, tryck på startknappen så börjar maskinen blanda.

Tips: När du blandar smör- eller gräddblandningar manuellt, börja med låg hastighet 1-3 i 2 minuter för att undvika stänk eller spill innan du växlar till medelhastighet för att blanda ordentligt.

Instruktioner för vispning:

1. Lägg 3-10 äggvitor i bunken och följ noga installationsanvisningarna för tillbehören för att montera bunkslocket, bunken och vispen på maskinen på rätt sätt. Obs: När du vispar lätta, fluffiga vätskor som grädde och färsk mjölk är skålens maximala kapacitet 1,0 liter.
2. Välj vispningsfunktion med funktionsvals-knappen, tryck på startknappen så börjar maskinen vispa. Tips: När du vispar flytande livsmedel som färsk mjölk i manuellt läge, börja med låg hastighet 1-3 i 3 minuter för att förhindra stänk eller spill innan du växlar till hög hastighet för noggrann blandning.

Viktig anmärkning: Maskinen har en överhettning-funktion som skyddar mot för höga innertemperaturer vid långvarig användning. Om maskinen överhettas stängs den automatiskt av och återupptar driften när temperaturen har sjunkit. För att undvika slöseri med ingredienser rekommenderas att maskinen får svalna i 15-30 minuter efter varje användning.

Instruktioner för rengöring:

1. Innan du rengör maskinen ska du dra ut kontakten från eluttaget och låta den svalna.
2. Använd en torr eller fuktig trasa med en liten mängd rengöringsmedel vid rengöring av utsidan. Låt inte vatten eller rengöringsmedel komma in i maskinen för att undvika skador eller elektriska stötar.
3. Undvik att använda slipande material eller alkohol för att rengöra både maskinens insida och utsida.
4. Sänk inte ner maskinen i vatten för att rengöra den.
5. Var försiktig så att du inte skadar vassa eller rörliga delar under rengöringsprocessen.
6. Var extra försiktig när du rengör blandningsskålen. Använd varmt vatten under 40 grader Celsius och ett neutralt rengöringsmedel. Undvik att använda slipande eller sura/alkaliska rengöringsmedel.

7. Hantera tillbehör som degkrokar, plattvispar och vispar försiktigt vid rengöring. Använd varmt vatten under 40 grader Celsius och ett neutralt rengöringsmedel.
8. Efter rengöring, se till att torka vattenfläckar på tillbehör som degkrok, platt visp och äggvisp innan du förvarar dem.

Förpackningslista:

Huvuddel	1
Blandningsskål	1
Skållock	1
Degkrok	1
Platt visp	1
Visp	1
Instruktionsbok	1

Bortskaffande av avfall från privata hushållsanvändare i Europeiska unionen



Denna märkning på en produkt och/eller de medföljande dokumenten anger att den måste behandlas som avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE) för bortskaffande.

WEEE-märkta avfallsprodukter får inte blandas med vanligt hushållsavfall, utan måste hållas åtskilda för behandling, återvinning och återanvändning av de material som använts. För korrekt behandling, återvinning och återanvändning, vänligen lämna allt WEEE-märkt avfall till din kommuns avfallsanläggning där det tas emot kostnadsfritt. Om alla konsumenter kasserar avfall som utgörs av eller innehåller elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt sparar de värdefulla resurser och förhindrar potentiell negativ påverkan på människors hälsa och miljön från farliga material som avfallet kan innehålla.



INSTRUCTION MANUAL

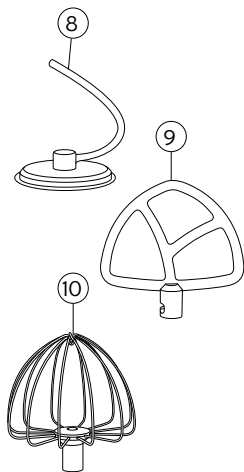
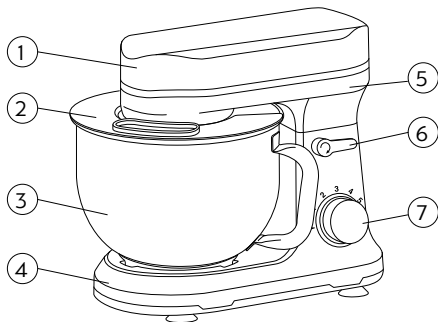


PART DESCRIPTION:

- 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

STAND MIXER

Please keep this manual for future reference.



TECHNICAL PARAMETERS:

Rated voltage: 220V-240VAC 50-60Hz

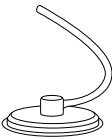
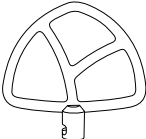
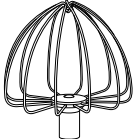
Rated power: 800W

Bowl Capacity: 5L

CONTROL PANEL DESCRIPTION:

- The product is divided into 6 speed, "0" for standby, "P" for manual high speed, 1 to 6 for working speed.
- Turn the speed knob to start the machine. Turn is back when the desired time has passed. The mixer will automatically stop after 20 minutes.

ACCESSORIES DESCRIPTION:

Accessories			
Description	Dough hook: used for kneading dough	Flat beater: mainly used for beating butter, also can be 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 eller 6
Blancmange powder	Whisk	1
Bread, heavy dough	Dough hook	1 - 3

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.

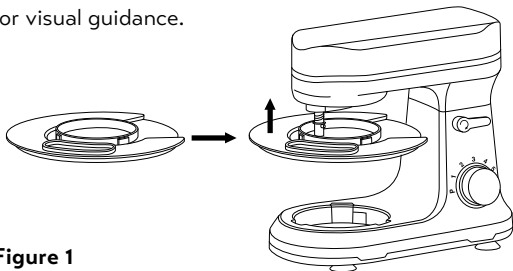


Figure 1

2. 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.

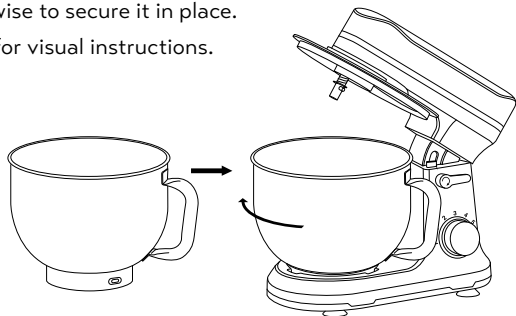


Figure 2

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 plug in the machine while installing accessories).

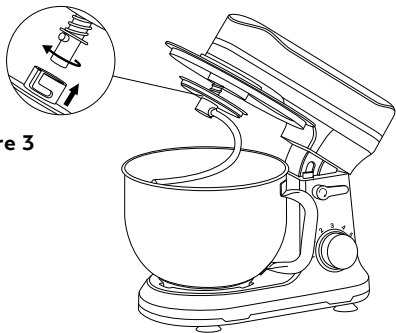


Figure 3

Figure 4

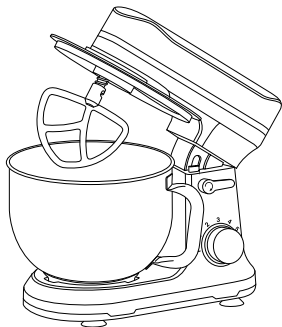


Figure 5

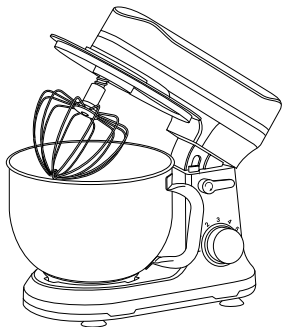


Figure 6

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. 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 in the mixing bowl. Attach the lid, mixing bowl, and stirring tool correctly by following the installation instructions. The mixing bowl has a capacity of 500 to 1500 grams. Do not exceed the maximum capacity to prevent the contents from overflowing.
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.

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.
8. After cleaning, ensure to dry water stains on accessories like dough hook, flat beater, and egg whisk before storing them.

Packaging list:

Main body	1
Mixing bowl	1
Bowl cover	1
Dough hook	1
Flat beater	1
Whisk	1
Instructions manual	1

Disposal of waste equipment by users in private households in the European Union



This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE). Any

WEEE marked waste products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used. For proper treatment, recovery and recycling please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge. If all consumers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be saving valuable resources and preventing potential negative effects upon human health and the environment from hazardous materials that the waste may contain.

