

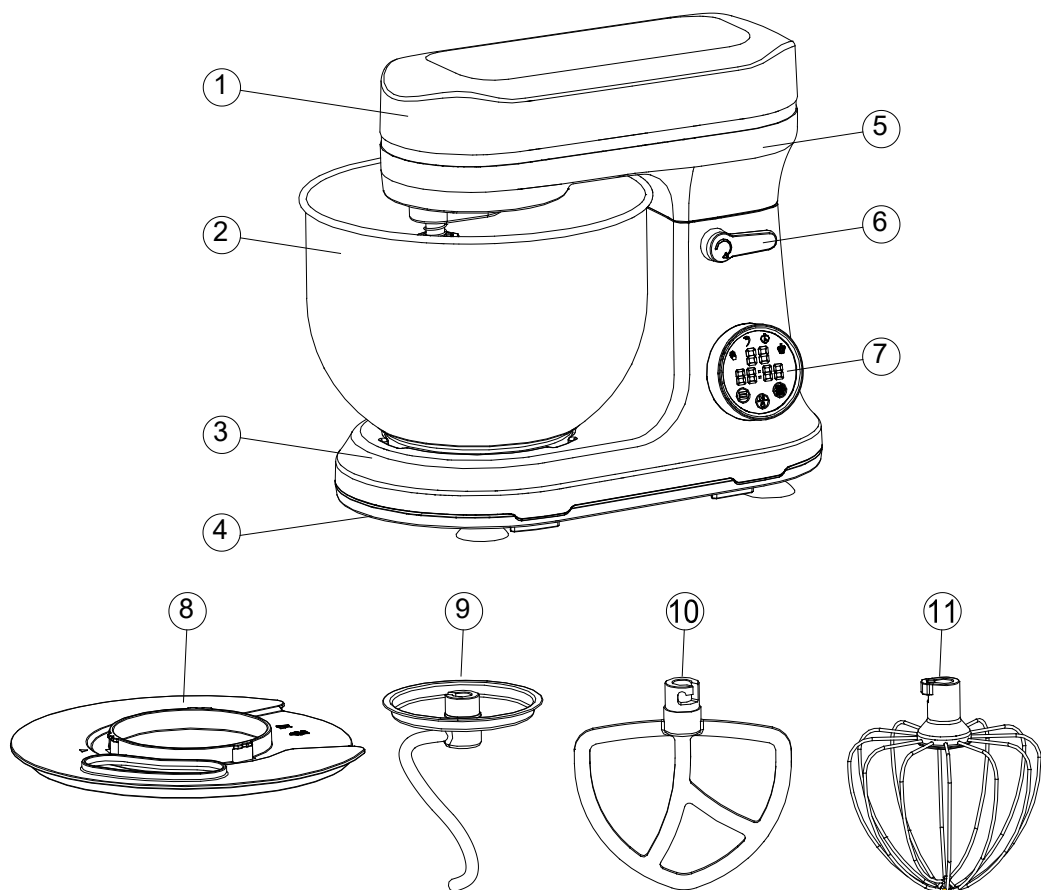
Sobczyk

PREMIUM RØREMASKINE

BRUGERMANUAL CS-3724







1. Top låg
2. Røreskål
3. Nederste del
4. Bund
5. Øverste del
6. Vippehoved-kontakt

7. Drejeknap
8. Skåldæksel
9. Dejkrog
10. Fladpisker
11. Piskeris

INSTRUKTIONER FØR FØRSTE BRUG:

- Alle dele af røremaskinen skal rengøres grundigt før første brug. (Se venligst afsnittet: Rengøring)
- Træk strømkablet ud fra bunden af maskinen, og sørg for, at dine hænder ikke er våde, når du tilslutter eller afbryder strømskikket, for at undgå elektrisk stød.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Dette apparat må ikke bruges af børn. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Apparatet må kun anvendes af personer med nedsatte fysiske, sansemæssige eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er under opsyn eller har fået instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de involverede farer. Børn må ikke lege med apparatet.
- For at forhindre elektrisk stød må hverken apparatet, ledningen eller stikket nedsænkes i vand.
- Læs venligst alle relevante oplysninger og sikkerhedsinstruktioner grundigt, før produktet bruges første gang.
- Undlad at binde eller sno strømkablet. For at undgå at snuble over kablet, må det ikke hænges ud over kanten af bordet eller skabet.
- Sørg for, at spændingen matcher oplysningerne på mærkaten med tekniske specifikationer, som findes i bunden af hovedenheden. Denne røremaskine må kun bruges med vekselstrøm (AC), og hastighedsknappen skal være slukket,

før strømmen tilsluttes.

- Brug ikke apparatet udendørs – det er kun beregnet til indendørs brug.
- Apparatet må ikke placeres i nærheden af åben ild, brandfarlige materialer (gardiner, tekstiler m.m.), induktionskomfurer, ovne eller andre varmekilder.
- Stil altid apparatet på en vandret overflade inden brug.
- Placer apparatet så tæt på strømforsyningen som muligt, så det hurtigt og nemt kan afbrydes.
- Apparatet må kun betjenes med den mærkede, nominelle spænding. Hvis du er i tvivl om strømforsyningens detaljer, kontakt venligst din leverandør eller det lokale elseskab.
- Forsøg ikke at reparere apparatet selv. Hvis du forsøger at åbne eller flytte dækslet, risikerer du elektrisk stød eller personskade.
- Ved behov for reparation skal apparatet indleveres til eftersalg eller et autoriseret værksted.
- Sørg for, at apparatet er opbevaret utilgængeligt for børn.
- Apparatet må kun anvendes inden for et begrænset funktionsområde.
- Anvend det ikke uden opsyn eller til kontinuerlig drift.
- Undgå at røre ved bevægelige dele med fingrene.
- Bemærk, at når dette produkt sælges til kunder, skal den medfølgende brugervejledning inkluderes.
- Leverandøren kan ikke holdes ansvarlig for tab eller skade forårsaget af forkert brug eller mangelfulde brugs- eller sikkerhedsinstruktioner.
- Sluk altid apparatet og tag stikket ud af

kontakten, inden det rengøres eller stilles væk.

- Afbryd strømmen, før du fjerner dækslet eller udskifter værktøj eller tilbehør.
- Vær opmærksom på at skære- eller skarpe dele ikke beskadiges under installation, brug og rengøring – håndtér med forsigtighed.
- Brug kun anbefalede funktioner og korrekt fødevarer type for at undgå skade på maskinen og fare for personskade.
- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det repareres af producenten, forhandleren eller et autoriseret værksted.
- Undlad at røre ved roterende tilbehør under brug.
- Strømtikket skal være trukket ud ved rengøring af produktet.
- Dejkrog, fladpisker, piskeris og andet tilbehør må ikke vaskes i opvaskemaskine eller i varmt vand.
- Efter brug skal alle dele som dejkrog, fladpisker, piskeris og andet tilbehør tørres grundigt, inden de opbevares.

NOTE :

1. Enheden er kun beregnet til husholdningsbrug.
2. Ved kommerciel brug bortfalder garantien i henhold til garantibetingelserne.
3. Dette er ikke et legetøj. Lad ikke børn lege med eller bruge enheden.
4. For at undgå risiko for elektrisk stød skal enheden tages ud af stikkontakten, når den ikke er i brug eller før rengøring. Hvis strømkablet er beskadiget, skal brugen straks ophøre, og enheden returneres til et servicecenter for reparation.

TEKNISKE SPECIFIKATIONER:

- Nominel spænding: 220V-240VAC 50/60Hz
- Nominel effekt: 800W
- Skålkapacitet: 5 liter
- Elektriske apparater: Klasse II

BESKRIVELSE AF BETJENINGSPANELET:

- Betjeningspanelet har både manuelle og automatiske programmer: dejæltning, omrøring og piskning, samt visning af hastighed og tid. Det inkluderer tre touch-knapper: en funktionsvælger, en Start/Pause/Strøm-knap og en knap til indstilling af hastighed/tid.
- Når apparatet tilsluttes strøm, vil kun den røde strømindikator lyse, mens de øvrige ikoner forbliver inaktive. Du skal blot trykke på strømknappen for at aktivere enheden.



IKON BESKRIVELSE

Ikon					
Beskrivelse	Manual	Dejkroog	K-spade	Piskeris	Hastigheds display

Ikon				
Beskrivelse	Tids display	Valg af funktion	Start / Pause Tænd/sluk	Hastighed / Tids indstillinger

TILBEHØRSBESKRIVELSE

Ikon			
Beskrivelse	Dejkrog: bruges til æltning af dej	K-spade: bruges primært til at piske smør, men kan også anvendes til at blande fars og andre ingredienser med medium tæthed.	Piskeris: Bruges til at piske fløde, æggeghvider m.m.

BRUG AF RØREMASKINENS TILBEHØR:

Nedenstående vejledning giver forslag til valg af hastighedsindstilling. Start ved hastighedsniveau 1, og øg derefter hastigheden i overensstemmelse med opskriften.

Opskrifter	Redskaber	Hastighed
Kager (færdigblandinger og hjemmelavede)	K-spade	3 - 4
Mørdej	K-spade	3
Kartoffelmos	K-spade	4
Æggehvider (til marengs m.m.)	Piskeris	4
Flødeskum	Piskeris	11
Fromagepulver / Buddingpulver	Piskeris	10 - 11
Brød, tung dej	Dejkrog	1
Kager (færdigblandinger og hjemmelavede)	K-spade	1 - 3

BRUGSANVISNING:

1. Standard-driftsfunktion:

Når strømmen tilsluttes, aktiveres maskinen ved at trykke på tænd/sluk-knappen. Det manuelle ikon lyser, og displayet viser 00 for både hastighed og tid. Drej på hastighedsknappen for at starte maskinen – hastigheden kan justeres mellem 1 og 11. Displayet tæller op hvert sekund og stopper automatisk efter 30 minutter.

2. Funktionsmenu-driftstilstand:

Tryk på funktionsvælgeren for at vælge mellem de forskellige funktioner via indikatorlysene. Den tilhørende hastighed og tid vises på LED-displayet. Tryk let på START/PAUSE-knappen for at starte den valgte funktion. De forudindstillede tider og hastigheder for hver funktion er som følger:

Ved dejæltning:

- Hastighedsvisning: 3
- Tidsvisning: 7:00
- 1. hastighed kører i 30 sekunder
- 2. hastighed i 30 sekunder
- 3. hastighed i 6 minutter, hvorefter maskinen stopper automatisk.

Ved blandefunktion:

- Hastighedsvisning: 8
- Tidsvisning: 20:00
- 1. hastighed kører i 10 sekunder
- 2. hastighed i 10 sekunder, og hastigheden øges gradvist op til 7. hastighed.
- 8. hastighed kører i 18 minutter og 50 sekunder, hvorefter maskinen stopper automatisk.

Ved piskefunktion:

- Hastighedsvisning: 11
- Tidsvisning: 10:00
- Stopper automatisk efter 10 minutters drift på hastighed 11

3. Manuel tilstand:

3.1. Maskinen kan indstilles til at køre i op til 30 minutter. For at indstille hastigheden, tryk let på HASTIGHED/TID-knappen; hastighedsindikatoren vil blinke og vise 00. Drej knappen for at vælge ønsket hastighed, som automatisk bekræftes efter 3 sekunder. Tryk på HASTIGHED/TID-knappen igen for at få tidsindikatoren til at blinke og vise 00:00. Drej knappen for at vælge ønsket tid. Drej mod uret for at gå fra 00:00 op til 30 minutter. De første 3 minutter reguleres i intervaller på 15 sekunder, mens den resterende tid justeres i 30-sekunders intervaller.

3.2. Når hastighed og tid er indstillet, tryk let på START/PAUSE-knappen for at starte maskinen. Tiden tæller ned med 1 sekund ad gangen, indtil den når 00:00, hvorefter maskinen stopper.

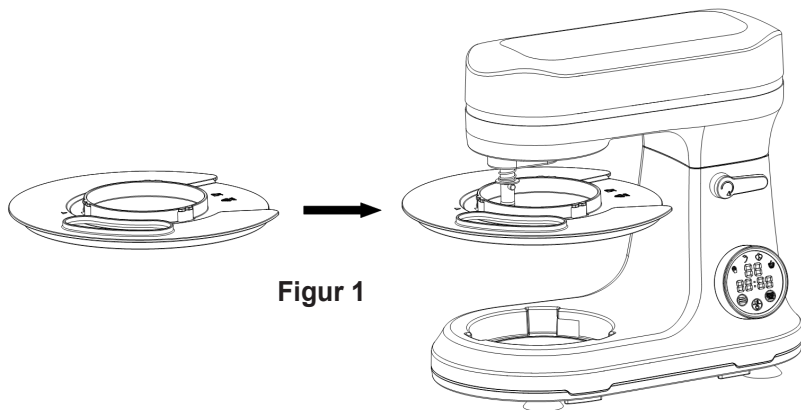
Bemærk:

1. Når maskinen løftes, stopper den automatisk, og displayet blinker med den aktuelle hastighed og tid. Når udløserknappen trykkes ned og rørehovedet skubbes tilbage til lodret position, vil visningen skifte fra blinkende til fast. Tryk let på START/PAUSE-knappen for at genoptage driften.
2. Maskinen går i dvale efter 10 minutters inaktivitet i standbytilstand, hvilket vises ved, at strømindikatoren bliver rød og pulserende. Tryk på en vilkårlig knap for at vække den igen.

INSTRUKTIONER TIL MONTERING AF TILBEHØR:

1. Montering af skåldæksel:

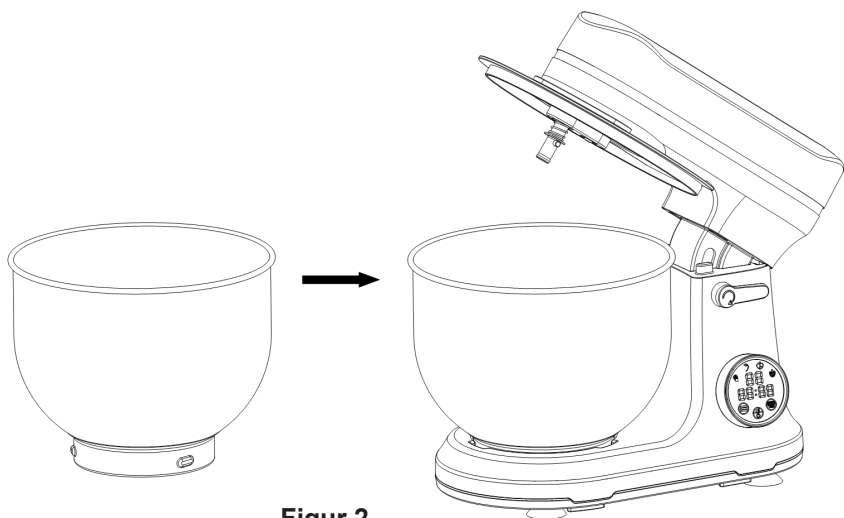
- Indsæt skåldækslet opad i maskinens motorhus.
- Sørg for, at rørehovedet er i vandret position.
- Drej dækslet med uret, indtil du hører et "klik", hvilket indikerer, at det er låst korrekt. Se figur 1 for visuel vejledning.



Figur 1

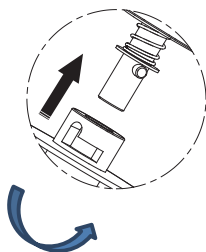
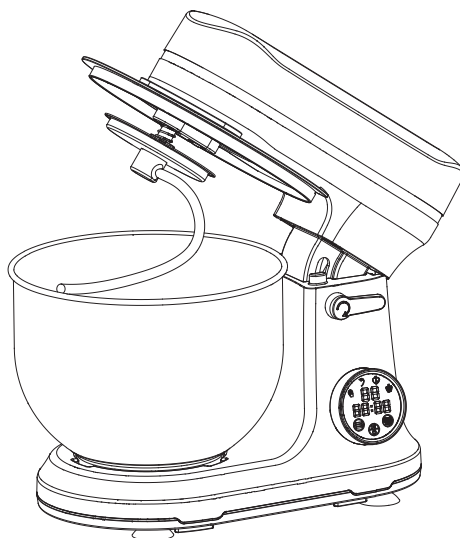
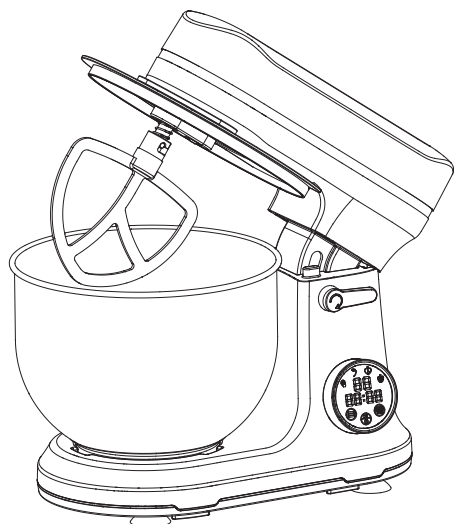
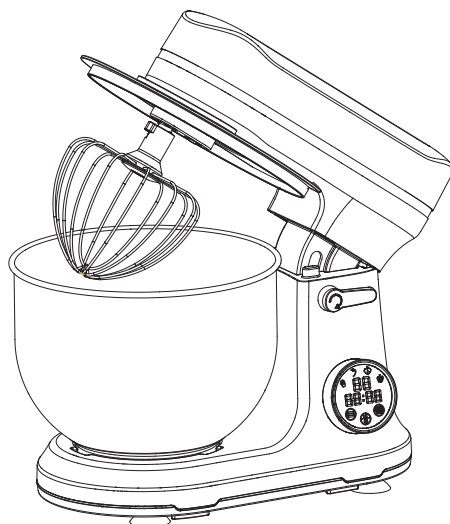
Montering af røreskål:

- Drej på vippekontakten for at løfte rørehovedet.
- Placer røreskålen som vist på det medfølgende diagram.
- Drej skålen med uret for at fastgøre den. Se figur 2 for visuel vejledning.



Figur 2

Med henvisning til figur 3 skal tilbehøret indsættes i åbningen på drivakslen. Løft det let med kraft og drej det derefter mod uret for at montere det. Installationsprocessen for tilbehør som dejkrog, fladpisker og piskeris er vist i henholdsvis figur 4, figur 5 og figur 6. (Bemærk: Tænd ikke for maskinen under montering af tilbehør).

**Figur 3****Figur 4****Figur 5****Figur 6**

Instruktioner til dejæltning:

1. Tilsæt mel og vand i røreskålen, og følg trinnene i vejledningen for montering af tilbehør for korrekt opsætning af skåldæksel, røreskål og dejkrog på maskinen.
2. Ved deje som f.eks. kage- eller pizzadej anvendes et forhold på **5:3** mellem mel og vand. Brug minimum **300 gram mel** og **180 gram vand**. Maksimale mængder er **1000 gram mel** og **600 ml vand**.
3. Ved deje til f.eks. dampede boller eller bao (mantou) kan forholdet være **2:1** (mel til vand), med op til **800 gram** mel. Sørg for, at den samlede mængde væske – inklusive fløde, mælk eller vand – er mindst **400 gram**. Justér vandmængden i takt med mængden af mel for at undgå overbelastning af maskinen, da det kan medføre skader.
4. Vælg dejæltning med funktionsvælgeren, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at arbejde.

Instruktioner til blanding:

1. Placer de ingredienser, der skal blandes – såsom frugt, salater eller mælk – i røreskålen. Sørg for at montere skåldæksel, røreskål og K-spade korrekt i henhold til vejledningen for montering af tilbehør.

Kapacitet for røreskål:

Minimumsmængde til blanding er **500 gram**, og maksimum er **1500 gram**. Overskrid ikke den maksimale kapacitet for at undgå, at fødevarer løber over.

2. Vælg blandefunktionen via funktionsvælgeren, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at blande.

Tip: Ved manuel blanding af smør- eller flødeblandinger – for at undgå stænk eller spild – start med **langsommere hastighed (niveau 1-3) i 2 minutter**, og skift derefter til **mellemhastighed** for en grundig blanding.

Instruktioner til piskning:

1. Placer **3–10 æggeghvider** i røreskålen, og følg nøje vejledningen for montering af tilbehør for korrekt opsætning af skåldæksel, røreskål og piskeris på maskinen.
Bemærk: Ved piskning af let luftige væsker som fløde og frisk mælk må skålens kapacitet maksimalt være **1,0 liter**.
2. Vælg piskefunktionen via funktionsvælgeren, tryk let på startknappen, og maskinen begynder at piske.

Vigtigt:

Maskinen er udstyret med en **overophedningsbeskyttelse**, der beskytter mod for høje indvendige temperaturer ved længere tids brug. Hvis maskinen overophedes, **slukker den automatisk** og genoptager driften, når temperaturen er faldet til et sikkert niveau.

For at undgå spild af ingredienser anbefales det at lade maskinen **køle af i 15–30 minutter** efter hver opgave.

Rengøringsinstruktioner:

1. **Inden rengøring** skal du sørge for at **tage stikket ud af kontakten** og lade maskinen køle af.
2. Ved rengøring af ydersiden bruges en **tør eller let fugtig klud** med en lille mængde rengøringsmiddel. Undgå, at vand eller rengøringsmidler trænger ind i maskinen, da dette kan medføre skader eller elektrisk stød.
3. Undgå at bruge **slibende materialer eller alkohol** til rengøring af både indersiden og ydersiden af maskinen.
4. Maskinen må **ikke nedsænkes i vand** under rengøring.
5. Vær forsigtig under rengøring for at undgå skader på **skarpe eller bevægelige dele**.
6. Vær særlig opmærksom ved rengøring af røreskålen. Brug **varmt vand under 40 °C og et neutralt rengøringsmiddel**. Undgå slibende eller syre-/baseholdige rengøringsmidler.
7. Håndtér tilbehør som **dejkrog, K-spade og piskeris** med omhu under rengøringen. Brug varmt vand under 40 °C og et neutralt rengøringsmiddel. Undgå opvaskemaskiner og varmt vand.
8. Efter rengøring skal du **tørre alle vandrester** af tilbehøret (dejkrog, K-spade og piskeris), før det opbevares.

FEJLFINDING:

Fejlkode	Mulig årsag	Løsning
Displayet viser "HOT"	Overophedningsbeskyttelse af motoren på grund af langvarig drift eller høj omgivelsestemperatur	Tag stikket ud af kontakten, og vent, til maskinen er helt afkølet, før du bruger den igen.
Displayet viser "E1"	Intet Hall-signal registreret	Kontakt kundeservice hos den pågældende indkøbsplatform.
Displayet viser "E2"	Intet NTC-signal registreret	Kontakt kundeservice på den relevante indkøbsplatform.
Displayet viser "E3"	Omgivelsestemperaturen er for lav.	Lad maskinen stå ved stuetemperatur i 4 timer før brug.
Displayet viser "E4"	Overbelastet brug.	Reducer belastningen, brug den anbefalede mængde, sluk for maskinen og start den derefter igen.

Tips til brug ved lave temperaturer:

Om vinteren, når vejret er usædvanligt koldt, kan maskinen befinde sig i en **ekstremt kold og lavtemperaturlstand i længere tid** under transporten. Dette kan få den **interne transmissionsmekanisme og smøreolien i røremaskinen til at fryse**, og der kan forekomme **E3-fejlalmer**, hvis maskinen bruges med det samme. For at sikre normal drift anbefales det, at **kunder i meget kolde områder lader maskinen stå ved stuetemperatur i 4 timer**, før den tændes.

Tips til overbelastningsbeskyttelse:

Når maskinen registrerer, at belastningen overstiger det sikre område, **aktiveres overbelastningsbeskyttelsen automatisk** for at forhindre skader på maskinen. I sådanne tilfælde kan produktet **stoppe med at fungere og vise E4** som sikkerhedsforanstaltning.

Bemærk: Overbelastningsbeskyttelsen kan midlertidigt deaktiveres i **ingeniørtilstand**, hvilket dog **udelukkende gælder testmaskiner i laboratorieindstillinger med nominel belastning** og er **ikke egnet til brug i hjemmet**.

For specifikke instruktioner om denne funktion, kontakt venligst **eftersalgsservice**.

Pakkeliste:

Hovedenhed.....	1
Røreskål.....	1
Skåldæksel.....	1
Døjrog.....	1
K-spade.....	1
Piskeris.....	1
Brugsanvisning.....	1

Sobczyk

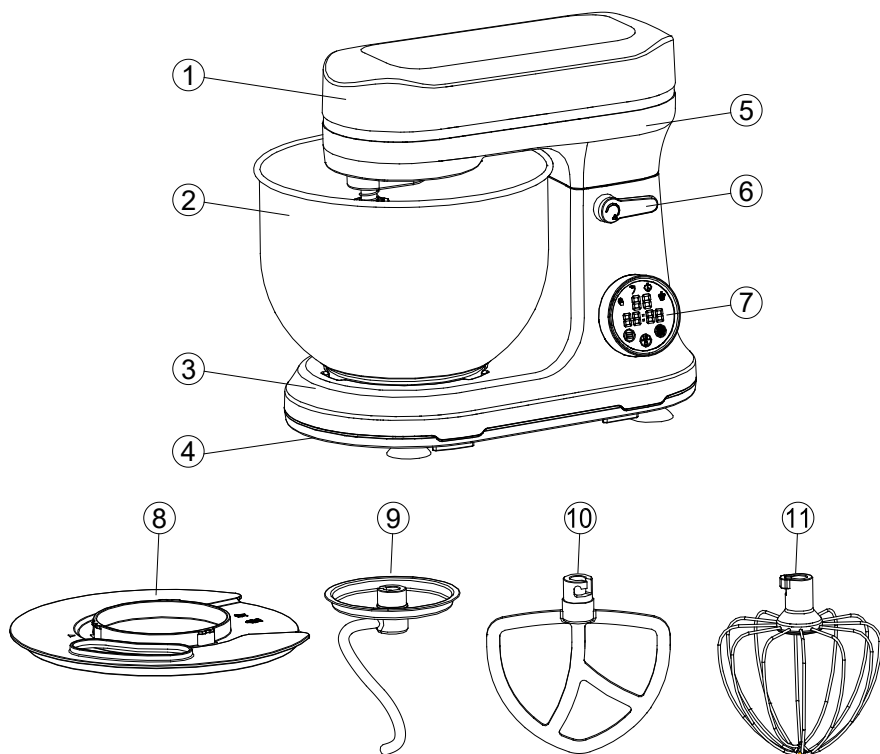
Stand Mixer

MODEL: CS-3724



Please keep this manual for future reference

Part description:



(1) Top cover

(2) Mixing bowl

(3) Lower body

(4) Bottom

(5) Upper body

(6) Tilt head switch

(7) knob switch

(8) Bowl Cover

(9) Dough hook

(10) Flat beater

(11) 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

- 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.
- 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.

Technical parameters:

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

Rated power: 800W

Bowl Capacity: 5L

Electrical Appliances: Class II

Control panel description:

- The control panel features manual and automatic program: dough kneading, mixing, whisking, 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.

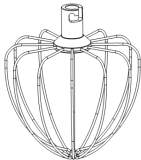


Icon description:

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 - 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

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: 3
- Timer display: 7:00
- The 1st speed runs for 30 seconds, the 2nd speed for 30 seconds, and the 3rd speed for 6 minutes before automatically stopping.

For Mixing Function:

- Speed display: 8
- Timer display: 20:00
- The 1st speed operates for 10 seconds, the 2nd speed for 10 seconds, progressively increasing up to the 7th speed.
- The final 8th speed runs for 18 minutes and 50 seconds before automatic shutdown.

For Whisking Function:

- Speed display: 11
- Timer display: 10:00
- Automatically stops after 10 minutes of operation at speed 11.

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 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.

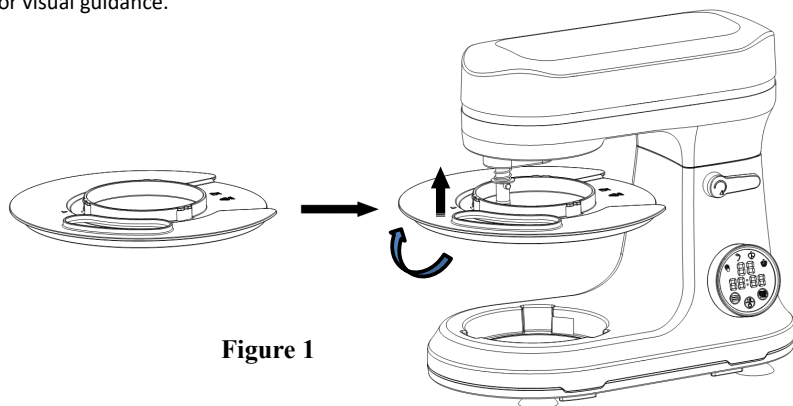
3.2. Once the speed and time are set, press the START/PAUSE key lightly to start the machine. The time will count down by 1 second until it reaches 00:00, at which point the machine will stop working.

Attention:

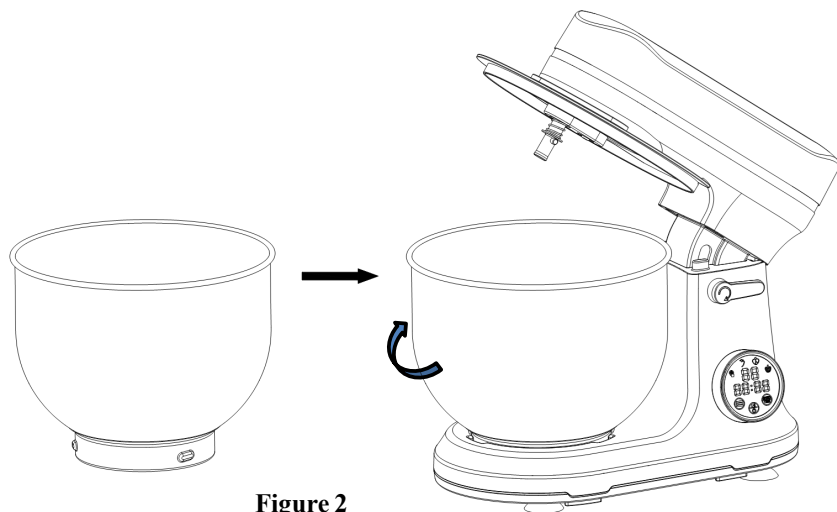
1. When the machine is lifted, it will automatically stop working, and the display screen will flash the current working speed and time. Upon Press the release button and press down the mixer head in vertical position, the working speed and time will switch from flashing to continuously displayed. Lightly 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.

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 power on the machine while installing accessories)

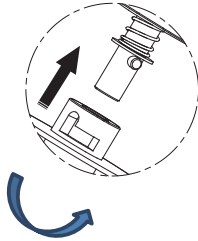


Figure 3

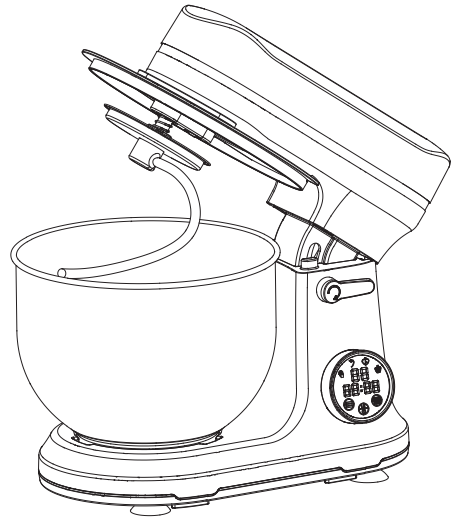


Figure 4

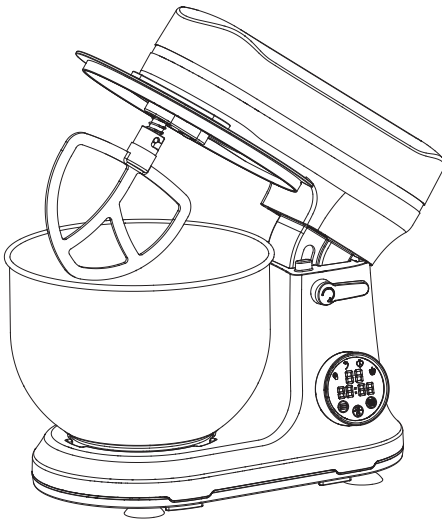


Figure 5

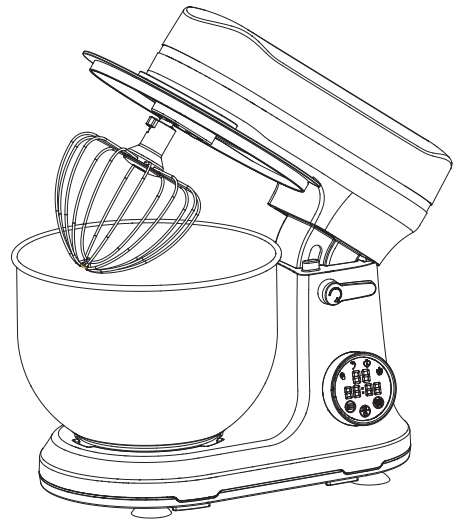


Figure 6

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 1000 grams of flour and 600 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.

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.

Packaging list:

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