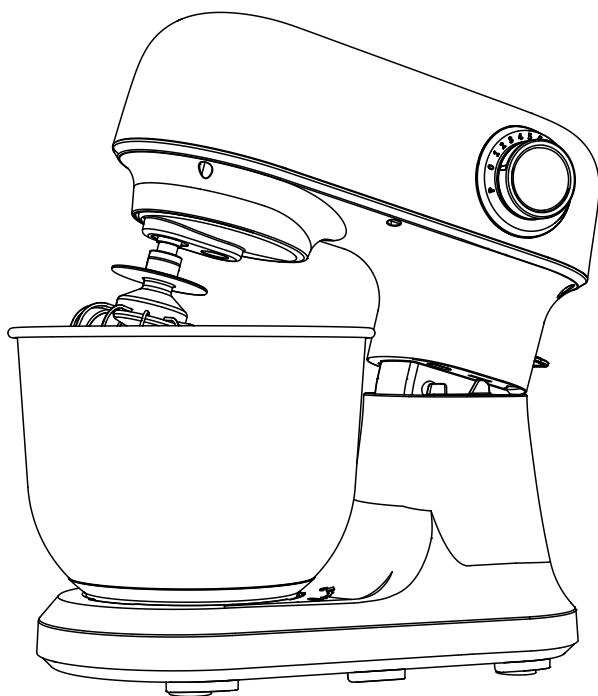


USER MANUAL

MANUAL DE UTILIZARE



MODEL:SM-B03C

SEVESHOP

Cuprins

Instrucțiuni importante de siguranță	1
Prezentare generală a produsului	4
Informații despre produs	5
Instrucțiuni de utilizare	6
Utilizare / Aplicații	7
Recomandări pentru nivelurile de viteză	9
Curățare	11
Lista de pachet / Conținutul pachetului	12
Rețete pentru mixerul de alimente	13

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

Nu utilizați aparatul cu capul ridicat.

Nu folosiți aparatul în apropierea apei și nu introduceți cablul sau aparatul în lichide.

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de prima utilizare.

Nu îndoiți și nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei.

Verificați ca tensiunea rețelei să corespundă cu cea indicată pe plăcuța aparatului. Conectați doar la curent alternativ (AC) și porniți aparatul numai cu selectorul de viteză pe „0”.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării în interior.

Nu amplasați aparatul lângă flăcări, materiale inflamabile sau surse de căldură.

Așezați aparatul pe o suprafață plană și stabilă.

Poziționați aparatul astfel încât ștecherul să poată fi scos rapid din priză.

Nu încercați să reparați aparatul. Reparațiile se efectuează doar în service autorizat.

Nu permiteți copiilor să utilizeze aparatul. Păstrați-l departe de accesul acestora.

Utilizați aparatul numai conform destinației sale. Nu îl porniți gol și nu îl lăsați nesupravegheat.

Nu atingeți piesele în mișcare în timpul funcționării.

Scoateți aparatul din priză când nu este utilizat, înainte de curățare sau schimbarea accesoriilor.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de personal calificat.

Aparatul poate fi utilizat de persoane cu capacități reduse doar sub supraveghere și cu instruire adecvată.

Aparatul este destinat utilizării în gospodărie și în spații similare: bucătării pentru personal (birouri, magazine), case de vacanță, hoteluri, moteluri, pensiuni tip B&B.

Manipulați cu grijă lamele ascuțite, la golirea bolului și în timpul curățării.

Nu turnați lichide fierbinți în aparat; pot fi proiectate în afară din cauza aburului.

Funcționare pe termen scurt

Aparatul este proiectat pentru utilizare de scurtă durată.

Nu îl utilizați continuu mai mult de 4 minute.

Opriti aparatul și lăsați motorul să se răcească înainte de repornire.

Avertisment (prevenirea accidentărilor)

Pentru a evita electrocutarea sau rănirea, scoateți ștecherul din priză înainte de curățare.

Nu introduceți niciodată unitatea de bază în apă.

Atenție

Nu utilizați materiale de curățare abrazive, corozive sau dure, deoarece pot deteriora aparatul.

Pentru a evita rănirile:

Asigurați-vă că cablul de alimentare nu reprezintă un pericol de împiedicare și nu poate fi călcat sau prins.

În timpul funcționării, evitați contactul cu piesele în mișcare (cârlig de frământare, tel, bătător). Mâinile sau părul pot fi prinse.

Porniți aparatul doar cu capacul bolului montat corect.

Scoateți întotdeauna aparatul din priză:

când nu este supravegheat;

după fiecare ciclu de utilizare;

în caz de defecțiune;

înainte de curățare, asamblare sau dezasamblare;

înainte de curățarea accesoriilor.

Acest aparat are marcaje importante pe lamelele ștecherului. Țeava/ștecherul sau întregul cablu de alimentare (dacă ștecherul este turnat pe cablu) nu sunt potrivite pentru înlocuire. Dacă sunt deteriorate, aparatul trebuie înlocuit.

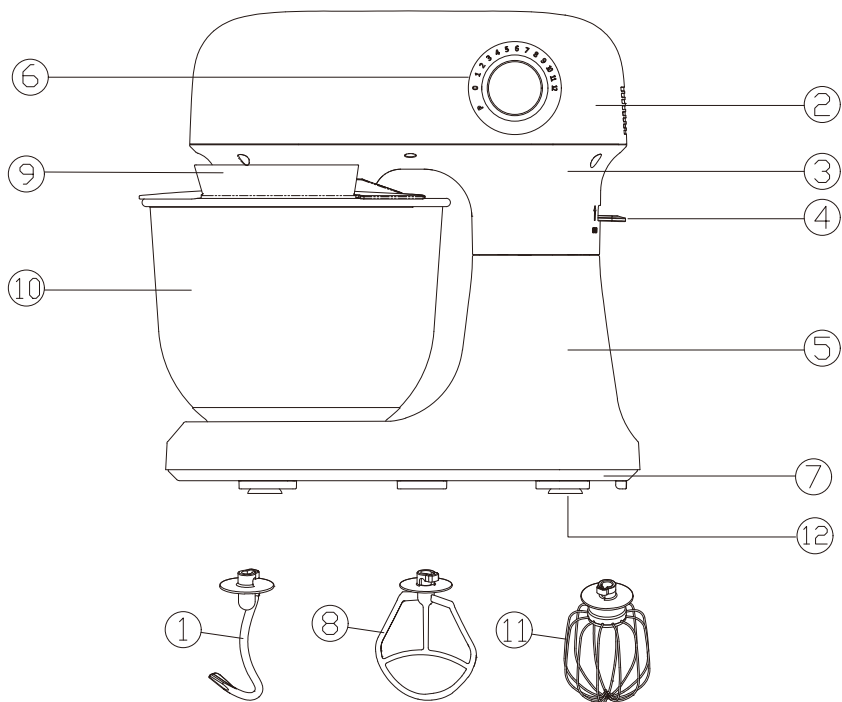
Atenție! Orice utilizare necorespunzătoare poate cauza vătămări corporale grave.

La sfârșitul duratei de viață, acest produs nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere obișnuite, ci trebuie predat la un punct de colectare pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Materialele sunt reciclabile conform marcajelor acestora. Prin reutilizarea, reciclarea sau valorificarea în alte moduri a aparatelor vechi, contribuiți semnificativ la protejarea mediului. Vă rugăm să întrebați administrația locală despre locația punctelor de colectare corespunzătoare.



PREZENTARE GENERALĂ A PRODUSULUI

Caracteristici



1.Cârlig pentru aluat

2.Capac superior

3.Carcasă superioară

4.Manetă de deblocare

5.Corp inferior

6.Selector de viteză

7.Capac inferior

8.Paletă de amestecare

9.Capac bol

10.Bol de mixare

11.Tel pentru ouă

12.Picioare cu ventuză

INFORMAȚII DESPRE PRODUS

Tensiune nominală UE:	220V-240V 50/60Hz
Tensiune nominală SUA:	120V 60Hz
Putere:	EU:1500W US:350W
Capacitate:	5 qt
Lungime cablu de alimentare:	3.28ft
Culoare:	Milk-white
Dimensiuni produs:	14.45 x 9.25 x 13.39 in
Dimensiuni cutie:	16.22 x 9.68 x 16.18 in
Greutate netă:	5.0kg
Model:	SM-B03C

Înainte de prima utilizare

Înainte de prima utilizare a aparatului, toate accesoriile și componentele detașabile trebuie curățate conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

- 1 Amestecați ingredientele conform rețetei.

Ridicați maneta de deblocare (4) și basculați brațul de acționare în sus (Fig. 2, Fig. 3).

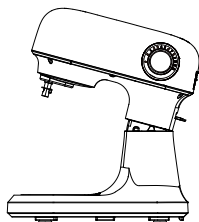


Fig.2

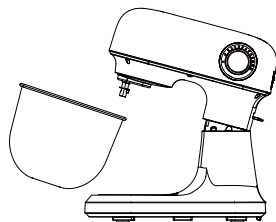


Fig.3

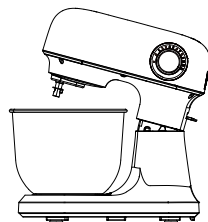


Fig.4

- 2 Așezați bolul de mixare (10) pe placa aparatului și rotiți-l în sensul acelor de ceasornic până se fixează (Fig. 4).

- 3 Montați cârligul pentru aluat (1), telul pentru ouă (11) sau paleta de amestecare (8) pe conectorul de accesorii și rotiți-l în sens invers acelor de ceasornic până se fixează ferm (Fig. 5, Fig. 6).

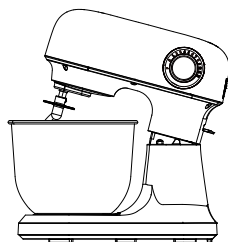


Fig.5

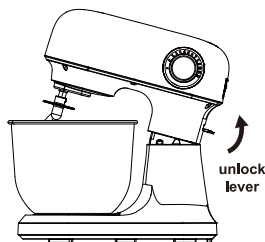


Fig.3.6

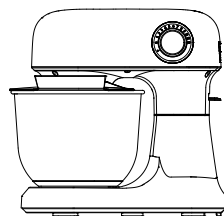


Fig.7

Sfat: Maneta de deblocare necesită o apăsare fermă la ridicare și coborâre.
Aplicați mai multă forță pentru o funcționare corectă.

- 4 Apăsați maneta de deblocare (4) în jos și coborâți carcasa superioară (3) cu o mână (Fig. 6, Fig. 7).

Introduceți ștecherul în priză și setați selectorul de viteză (6) pe poziția „P” pentru utilizare

- 5 scurtă sau pe una dintre pozițiile 1-12 pentru utilizare îndelungată.

- 6 Aduceți selectorul de viteză (6) în poziția „0”.

- 7 Ridicați carcasa superioară (3) folosind mânerul de ridicare.

- 8 Puteți scoate acum bolul de mixare (10) de pe placa aparatului.

UTILIZARE

Pentru amestecarea sau frământarea aluatului:

Raport recomandat făină/apă: 5:3. Cantitatea maximă de făină: 0,6 kg.

Amestecați la viteza 1 timp de 20 secunde, apoi viteza 2 timp de 20 secunde, viteza 3 timp de 20 secunde, după care viteza 4 timp de aproximativ 3 minute.

La umplerea bolului, asigurați-vă că nu depășiți cantitatea maximă admisă.

Cantitatea maximă a amestecului nu trebuie să depășească 0,96 kg.

Utilizați cârligul pentru aluat sau paleta de amestecare.

Nu utilizați aparatul la viteză mică pentru perioade lungi de timp.

Pentru baterea albușurilor sau a smântânii:

Setați viteza 12 și bateți albușurile continuu timp de aproximativ 4 minute, în funcție de mărimea ouălor, până devin ferme.

Pentru frișcă, bateți 250 ml smântână proaspătă la viteza 12 timp de aproximativ 4 minute.

La umplerea bolului cu lapte, smântână sau alte ingrediente, nu depășiți cantitatea maximă admisă.

Utilizați telul pentru ouă.

Pentru amestecarea shake-urilor, cocktailurilor sau a altor lichide:

Amestecați ingredientele conform rețetei, la vitezele 5-11, timp de aproximativ 4 minute.

Nu depășiți capacitatea maximă a bolului de mixare.

Utilizați paleta de amestecare.

ACȚIUNE PLANETARĂ

Accesorii (tel, cârlig pentru frământare etc.) sunt montate excentric ceea ce le face să se rotească atât în jurul propriei axe, cât și în jurul axei principale de antrenare. Această mișcare asigură o amestecare completă a ingredientelor, de la marginile bolului către centru.

SETĂRI DE VITEZĂ RECOMANDATE

- Porniți întotdeauna la o viteză redusă, în special la procesarea ingredientelor lichide cremoase sau a amestecurilor care conțin făină.
- Vitezele 1-4 sunt potrivite pentru amestecare lentă, omogenizare, încorporarea ingredientelor, procesarea lichidelor și frământarea aluatului.
- Vitezele 5-11 sunt potrivite pentru prepararea aluatului de prăjituri sau produse de patiserie.
- Viteza 12 este potrivită pentru baterea cu telul.

TEL

- Telul este potrivit pentru amestecarea ușoară a compozițiilor lichide, precum sosuri, albușuri și smântână.

CÂRLIG PENTRU ALUAT

- Potrivit pentru frământarea aluaturilor grele la vitezele 1-4. Nu utilizați la viteză mică pentru perioade lungi de timp.

PALETĂ DE AMESTECARE

- Potrivită pentru compoziții de consistență medie, precum aluaturi dense sau piure de cartofi, utilizând vitezele 1-11.

RECOMANDĂRI PENTRU NIVELURILE DE VITEZĂ

Interval de viteză:	Accesorii:	Descriere:
		Toate
1-4	Cârlig pentru aluat	<p>Frământarea și amestecarea aluatului ferm sau a ingredientelor consistente.</p> <p>Ingrediente: 2,5 căni de făină albă 0,095 gal apă călduță</p> <p>Mod de preparare: Introduceți ingredientele în bolul de mixare. Montați apărătoarea anti-stropire și cârligul pentru aluat.</p> <p>Setări de viteză: Viteza 1: frământați 20 secunde Viteza 2: frământați 20 secunde Viteza 3: frământați 20 secunde Viteza 4: frământați aproximativ 3 minute.</p>
5-12 Buton Pulse	Tel pentru ouă	<p>Prepararea frișcăi, albușurilor, maionezei sau baterea untului până devine pufos.</p> <p>Ingrediente: 6 albușuri de ou</p> <p>Mod de preparare: Introduceți albușurile în bolul de mixare. Montați apărătoarea anti-stropire și telul. Bateți la viteza 12 timp de aproximativ 4 minute, până când albușurile devin ferme.</p>

PUNERE ÎN FUNCȚIUNE (OPERARE)

Înainte de montarea, schimbarea, demontarea sau curățarea oricărui accesoriu, asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la rețeaua electrică.

Atenție: După oprirea aparatului, așteptați întotdeauna până când motorul se oprește complet. Nu atingeți piesele aflate în mișcare.

Apăsăți butonul de eliberare (PUSH) pentru a debloca capul de acționare. Ridicați capul în sus până când auziți că se blochează în siguranță.

Așezați bolul principal și fixați-l prin rotire în sensul acelor de ceasornic.

Montați inelul de protecție anti-stropire pe bol, cu deschiderea de alimentare orientată spre stânga.

La montarea accesoriilor, asigurați-vă că pinul de prindere intră corect în locașul corespunzător al accesoriului.

Împingeți accesoriul complet în sus, apoi blocați-l prin rotire în sens invers acelor de ceasornic (aprox. 90°).

Atenție: Dacă un accesoriu atinge inelul anti-stropire în timpul montării, coborâți din nou brațul de acționare și porniți aparatul pentru scurt timp; acest lucru va centra capul de acționare în interiorul bolului.

Introduceți ingredientele în bol.

Apăsăți butonul de eliberare și coborâți capul de acționare până când se blochează în poziție.

Introduceți ștecherul în priză.

Rotiți lent selectorul de viteză până la nivelul dorit.

Deschiderea de alimentare a inelului anti-stropire permite adăugarea ingredientelor suplimentare în timpul amestecării sau frământării.

După utilizare, opriți aparatul și scoateți ștecherul din priză.

Apăsăți butonul de eliberare (PUSH) pentru a debloca capul de acționare și ridicați-l până când se blochează în poziție.

Atenție: Verificați poziția accesoriilor înainte de a ridica capul de acționare; dacă acestea nu sunt centrate, porniți aparatul pentru scurt timp pentru a centra capul în bol.

Împingeți accesoriul complet în sus, apoi deblocați-l prin rotire în sensul acelor de ceasornic (aprox. 90°) și scoateți-l.

Îndepărtați inelul anti-stropire.

Deblocați bolul prin rotire în sens invers acelor de ceasornic și scoateți-l.

CURĂȚARE

Înainte de curățare, asigurați-vă că selectorul de viteză este în poziția „0” și că ștecherul este scos din priză.

După utilizare, lăsați aparatul să se răcească înainte de a începe curățarea.

Pentru curățarea exteriorului aparatului, utilizați o lavetă umedă și un detergent delicat.

La curățarea interiorului, exteriorului și a capacului de protecție împotriva prafului, nu folosiți detergenți abrazivi sau alcool.

Nu introduceți niciodată aparatul în apă.

Cârligul pentru aluat, telul pentru ouă și paleta de amestecare nu sunt compatibile cu mașina de spălat vase. Aceste accesorii trebuie curățate doar cu apă caldă și detergent de vase.

Bolul de mixare este compatibil cu mașina de spălat vase. De asemenea, poate fi curățat cu apă caldă și detergent de vase. Nu utilizați detergenți abrazivi.

AVERTISMENT PENTRU CURĂȚARE

Pentru a preveni riscul de electrocutare, rănire sau deteriorare:

Deconectați ștecherul de la priză înainte de curățare.

Nu introduceți niciodată unitatea de bază în apă.

Nu utilizați materiale de curățare abrazive, corozive sau dure, deoarece pot deteriora aparatul.

CURĂȚAREA UNITĂȚII DE BAZĂ

Curățați unitatea de bază cu o lavetă umedă. Se poate folosi o cantitate mică de detergent.

Ștergeți apoi cu o lavetă umezită cu apă curată.

Nu utilizați unitatea de bază până când nu este complet uscată.

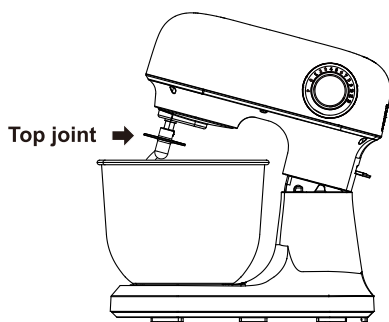
CURĂȚAREA ACCESORIILOR

Introduceți piesele în apă rece sau călduță pentru a înmuia resturile de aluat.

Notă: Puteți adăuga o cantitate mică de detergent în apă. Îndepărtați resturile de aluat înmuiate cu o perie pentru vase.

Clătiți cu apă curată.

Lăsați piesele să se usuce complet înainte de a le utiliza din nou.



Sfat util:

Cârligul din aluminiu pentru aluat, paleta plată și telul din oțel inoxidabil pot prezenta reziduuri de grăsime la îmbinarea superioară după utilizare îndelungată. Pentru a menține curățenia și performanța, ștergeți zona îmbinării cu o lavetă uscată sau ușor umedă după fiecare utilizare. Evitați scufundarea în apă pentru a preveni deteriorarea.

LISTA DE AMBALARE

Unitate principală	1 set
Bol de mixare	1 set
Paletă de amestecare	1 set
Cârlig pentru aluat	1 set
Tel pentru ouă	1 set
Capac bol	1 set
Manual de utilizare	1 set

REȚETE PENTRU MIXERUL DE ALIMENTE



Rețeta 1: Bezea clasică (spumă din albușuri)
Potrivit pentru: accesoriul tel (viteze 5–12)

Ingrediente:

3 albușuri de ou (minim)

24 lingurițe de zahăr

1 linguriță suc de lămâie sau ½ linguriță cremă de tartar

Instrucțiuni:

Adăugați albușurile în bolul de mixare.

Setați mixerul la viteza 7 și bateți timp de 2 minute până devin spumoase.

Adăugați treptat zahărul și sucul de lămâie, crescând viteza până la 12.

Bateți încă 2 minute până se formează vârfuri ferme.

Utilizați imediat pentru beza, pavlova sau alte deserturi.

Sfat:

Asigurați-vă că bolul și telul sunt complet uscate și fără urme de grăsime pentru cele mai bune rezultate.



Rețeta 2: Aluat moale pentru pâine
Potrivit pentru: cârligul pentru aluat (viteze 1–4)

Ingrediente:

2,5 căni de făină

0,095 gal apă

1 linguriță sare

½ plic drojdie uscată

2½ lingurițe zahăr

⅓ linguriță unt (opțional)

Instrucțiuni:

Adăugați toate ingredientele în bolul de mixare.

Setați mixerul la viteza 1 și frământați timp de 20 de secunde.

Creșteți la viteza 2 și frământați încă 20 de secunde.

Creșteți la viteza 3 și frământați încă 20 de secunde.

Setați viteza 4 și frământați timp de 3 minute, până se formează un aluat neted.

Acoperiți aluatul și lăsați-l la dospit timp de 1 oră, apoi modelați și coaceți la 180°C (350°F) timp de 30–35 minute.

Sfat:

Dacă aluatul este prea lipicios, adăugați puțină făină; dacă este prea uscat, adăugați puțină apă.

Table Of Contents

Important Safety Advice	1
Product Overview	4
Product Information	5
Operating Instructions	6
Application	7
Recommendations For Speed Levels	9
Cleaning	11
Packing List	12
Recipes For Food Mixer	13

IMPORTANT SAFETY ADVICE

- Do not use the device when the head is lifted up.
- To avoid electric shocks, do not use this device in the vicinity of water. Do not immerse the mains lead in water or other liquid.
- Please read through the information and safety advice contained in these operating instructions carefully and thoroughly before you use the food mixer for the first time.
- Do not kink or clamp the mains lead. To avoid any risk of stumbling, do not allow the mains lead to hang over the edge of a table or a counter.
- Make sure that the voltage shown on the rating plate corresponds with that of the mains supply. The rating plate can be found on the bottom of the motor block. The food mixer is only to be connected to an AC supply (~). The motor must always be switched off before the food mixer is connected with the mains supply. (Speed switch (6) in the "0" setting).
- Do not use outdoors. Only suitable for using indoors.
- This device should not be set up in close proximity to a naked flame, inflammable materials (curtains, textiles, etc.), a radiator, an oven or some other heat source.
- Before use, place the device on a horizontal and flat surface.
- Place this device as close as possible to the power source so that you can disconnect the plug quickly and easily.
- The device must be operated with the type of power specified on the rating type. If you are unsure about the details of the available power supply, ask your dealer or the local power supply company.
- Do not attempt to repair the appliance yourself, since you will be exposed to hazardous live components or other hazards by opening and removing the covers.
- Repairs should only be carried out in a qualified workshop.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- The device should only be used for its intended purpose.
- Never operate empty and without supervision.
- During use, do not touch moving parts with your fingers.
- Please note that when passing the device on to a third party, the operating instructions must be included.
- No liability is accepted for damage due to improper use or the failure to observe our operating instructions/ safety notes.
- Unplug the appliance when not in use or before cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- 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.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
 - Be careful when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming

Short-Time Operation

The appliance has been designed for short-term operation only. IE, it should not be operated continuously for more than 4 minutes. Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down before switching it on again.

WARNING(PREVENTING INJURY)

Warning

- To prevent the risk of electric shock, injury or damage:
- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.

Caution

Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

TO avoid injury, please observe the following information.

1. Make sure that the mains cable never becomes a trip hazard ,that no-one can get Tangled in it or tread on it.
2. During operation ,avoid contact with the moving parts of the appliance lush as The dough hook ,balloon whisk or beater .Your hands or hair could be drawn into The appliance ,leading to injuries.Only ever switch the appliance on if you have Correctly fitted the bowl cover when using the mixing bowl
3. Always remove the plug from the wall socket
 - When there is no supervision
 - After each cycle of use
 - In case of any malfunction
 - Before cleaning ,assembling or disassembling the appliance
 - Before cleaning any attachment

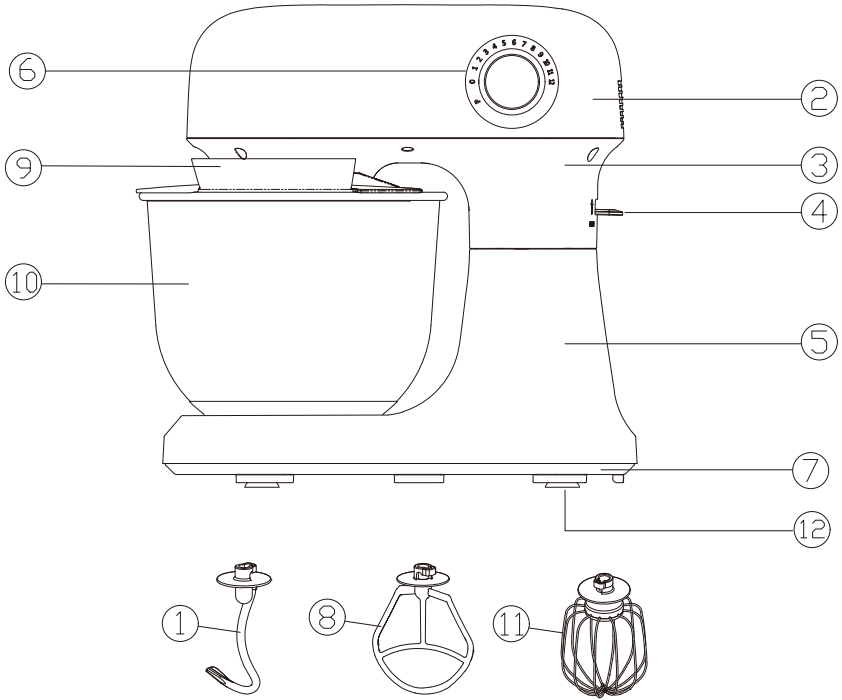
4. This appliance has important markings on the plug blade .the attachment Plug Or entire cordset (if plug is molded onto cord) is not suitable for replacement If damaged ,the appliance shall be replaced.
5. Caution! Any misuse can cause severe personal injury



At the end of its service life, this product may not be disposed of in the normal household waste, but rather must be disposed of at a collection point for recycling electrical and electronic devices. The materials are recyclable according to their label. You make an important contribution to protecting our environment by reusing, recycling or utilising old devices in other ways. Please ask the municipal administration where the appropriate disposal facility is located.

PRODUCT OVERVIEW

Features



1. Dough hook

2. Top cover

3. Upper housing

4. Unlock lever

5. Lower body

6. Speed switch

7. Bottom cover

8. Mixing blade

9. Bowl cover

10. Mixing bowl

11. Egg whisk

12. Suction feet

PRODUCT INFORMATION

EU Nominal voltage:	220V-240V 50/60Hz
US Nominal voltage:	120V 60Hz
Power consumption:	EU:1500W US:350W
Capacity:	5 qt
Power cord / length:	3.28ft
Color:	Milk-white
Product size:	14.45 x 9.25 x 13.39 in
Color box size:	16.22 x 9.68 x 16.18 in
Net weight:	5.0kg
Model:	SM-B03C

Before Using For The First Time

Before the appliance is used for the first time, all attachments and accessory parts must be cleaned as described in the section cleaning and care.

OPERATING INSTRUCTIONS

- 1 Mix the food ingredients thoroughly in accordance with the detail in the recipe;
Then lift up the unlock lever(4) and swing up the drive arm. (Fig.2 Fig.3)

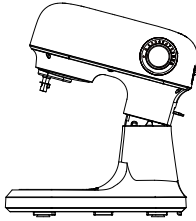


Fig.2

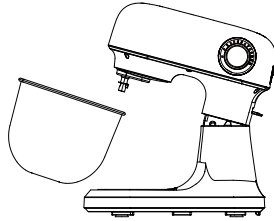


Fig.3

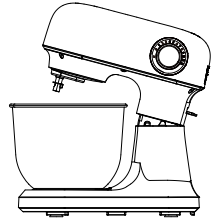


Fig.4

- 2 Place the mixing bowl (10) on the device plate, and turn the mixing bowl unit in clockwise direction until it is fixed. (Fig.4)
- 3 Fix the dough hook (1) or the egg whisk (11) or the mixing blade (8) on the blade connector and rotate the blade connector anticlockwise until it engages firmly. (Fig.5 Fig.6)

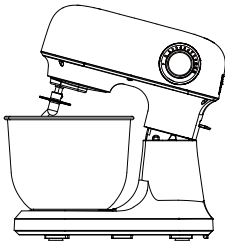


Fig.5

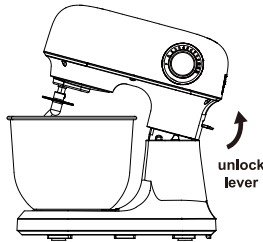


Fig.36

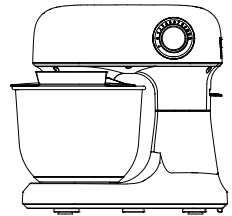


Fig.7

Warm Tip: The unlock lever requires a firm press when moving up and down. Please apply more force to ensure proper operation.

- 4 Then Press down the unlock lever(4) and press the upper housing(3) downwards with one hand. (Fig.6 Fig.7)
- 5 Insert the power plug in the power socket and speed switch (6) in the “ P ” setting for short usage or set the operating switch to the desired position 1-12 for longer usage.
- 6 Turn the speed switch (6) in the “0” setting.
- 7 Lift up the upper housing cover (3) by the lifting handle.
- 8 You can now remove the mixing bowl (10) from the device plate.

APPLICATION

To Mix Or Knead Dough:

1. Suggestion flour and water at a ratio of 5:3, and the maximum quantity of flour is 0.6 kg.
2. From speed 1 for mix 20 second, and speed 2 for mix 20 second, speed 3 for mix 20 second afterwards speed 4 for about 3 minutes.
3. When filling the mixing bowl, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. Maximum quantity of mixture is not exceeded 0.96 kg.
5. The dough hook or mixing blade should be used.
6. Please do not use it in low speed for a long time

Whipping Egg Whites Or Cream:

1. Switch on speed 12, whip the egg whites without stopping for about 4 minutes, according to the size of the eggs, until stiff.
2. For whipping cream, whip 250ml fresh cream at speed 12 for about 4 minutes.
3. When filling the mixing bowl with fresh milk, cream or other ingredients, please ensure that the maximum quantity is not exceeded.
4. The egg whisk should be used.

Mixing Shakes, Cocktails Or Other Liquids:

1. Mix the ingredients according to the available recipe, from speed 5 to 11 for about 4 minutes.
2. Do not exceed the maximum quantity for the mixing bowl.
3. The mixer beater should be used.

RECOMMENDATIONS FOR SPEED LEVELS

Gear range	Attachment	Description
	All	Starting position for all mixing operations. When adding ingredients.
1-4	Dough hook	<p>Kneading and mixing firm dough or ingredients.</p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 2.5 cups plain flour ● 0.095 gal lukewarm water <p>Preparation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put the ingredients in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and dough hook. 3. Speed: 1st, knead for 20s on level 1. 2nd, knead for 20s on level 2. 3rd, knead for 20S on level 3. 4th, knead for 3 minutes on level 4.
5-12 Pulse button	Egg whisk	<p>Whipping cream Egg whites Mayonnaise Beating butter until fluffy</p> <p>Ingredients</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 6 egg whites <p>Preparation</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Put the egg whites in the mixing bowl. 2. Fit the splash guard and the balloon whisk. 3. Beat the egg whites at level 12 for 4 minutes until stiff.

Commissioning (Operation):

- Before fitting, changing, removing or cleaning any attachments, ensure that the appliance has been switched off and disconnected from the mains.
- **Caution:** After switching off, always wait until the motor has come to a complete standstill. Do not touch any moving parts.
- Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place.
- Fit the main bowl and lock it by turning it clockwise.
- Place the splash-guard ring onto the bowl with the filler opening to the left.
- When fitting the attachments, ensure that the pin on the mounting fits safely into the corresponding recess in the attachment.
- Push the attachment all the way up, then lock it by turning it anti-clockwise (about 90°).
- **Caution:** If an attachment should touch the splash-guard ring when being fitted, lower the tilt-arm again and switch the unit briefly on; this will bring the drive head in a centred position inside the bowl.
- Put the ingredients into the bowl.
- Press the release button. Tilt the head downwards until it is heard locking into place. Insert the plug into a wall outlet.
- Slowly turn the rotary control to the required speed setting.
- The filler opening in the splash-guard ring allows you to add further ingredients during the stirring or kneading process.
- Switch the appliance off and remove the plug from the wall outlet after use.
- Press the release button (PUSH) to release the drive head. Tilt the head upwards until it is heard locking safely into place.
- **Caution:** Check the position of the attachments before tilting up the drive head: if they are not in a centred position, briefly switch the unit on again to centre the drive head inside the bowl.
- Push the attachment upwards all the way, then unlock it by turning it clockwise (about 90°) and remove it from its mounting.
- Remove the splash-guard ring.
- Unlock the bowl by turning it anti-clockwise and remove it.

CLEANING

1. Before cleaning, please ensure that the Switch knob is at the “0” position and that the plug has been disconnected from the socket.
2. After use, allow the device to cool down before you start to clean it.
3. To clean the exterior of the device, use a moist cloth and a mild detergent.
4. When cleaning the interior and exterior and protective dust cover do not use any abrasive detergents or alcohol.
5. To clean the device, never submerge it in water.
6. The dough hook, egg whisk and mixer beater are not dishwasher safe. The accessories should only be cleaned in warm water and washing-up liquid.
7. The mixing bowl is dishwasher safe. The bowl can also be cleaned with warm water and washing-up liquid. Do not use any abrasive detergents.

Cleaning Warning!

To prevent the risk of electric shock, injury or damage:

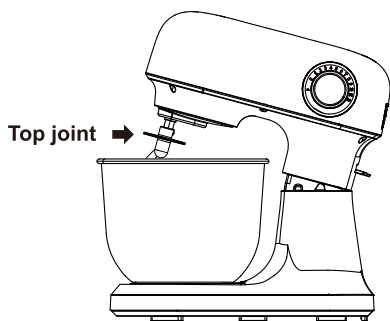
- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the base unit in water.
- Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

Cleaning The Base Unit

1. Clean the base unit with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the base unit again until it is completely dry.

Cleaning The Accessories

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues.
2. **Note:** You can also add a little detergent to the water.
Remove softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.



Warm Tip: The aluminum dough hook, flat beater, and stainless steel whisk may have grease residue at the top joint if used for an extended period. To maintain cleanliness and performance, please wipe the joint area with a dry or slightly damp cloth after each use. Avoid immersing in water to prevent damage.

PACKING LIST

Main body	1 set
Mixing bowl	1 set
Mixing blade	1 set
Dough hook	1 set
Egg whisk	1 set
Bowl cover	1 set
Instruction manual	1 set

RECIPES FOR Food Mixer



Recipe 1: Classic Meringue (Egg White Foam)

Suitable for: Whisk attachment (Speed 5-12)

Ingredients:

3 egg whites (minimum)

24 tsp sugar

1 tsp lemon juice or ½ tsp cream of tartar

Instructions:

1. Add egg whites to the mixing bowl.
2. Set the mixer to speed 7 and whip for 2 minutes until foamy.
3. Gradually add sugar and lemon juice while increasing to speed 12.
4. Whip for another 2 minutes until stiff peaks form.

Use immediately for meringue, pavlova, or other desserts.

Tip:

Ensure the bowl and whisk are completely dry and grease-free for best results.



Recipe 2: Soft Bread Dough

Suitable for: Dough Hook (Speed 1-4)

Ingredients:

2.5 cups flour
0.095 gal water
1 tsp salt
½ packet of dry yeast
2½ tsp sugar
⅓ tsp butter (optional)

Instructions:

1. Add all ingredients into the mixing bowl.
2. Set the mixer to speed 1 and knead for 20 seconds.
3. Increase to speed 2 and knead for 20 seconds.
4. Increase to speed 3 and knead for 20 seconds.
5. Set to speed 4 and knead for 3 minutes to form a smooth dough.
6. Cover and let it rise for 1 hour, then shape and bake at 180°C (350°F) for 30-35 minutes.

Tip:

If the dough is too sticky, add a little flour; if too dry, add a bit of water.



SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3, Fuenlabrada, Madrid, 28947 Spain
successservice2@hotmail.com



MADE IN CHINA