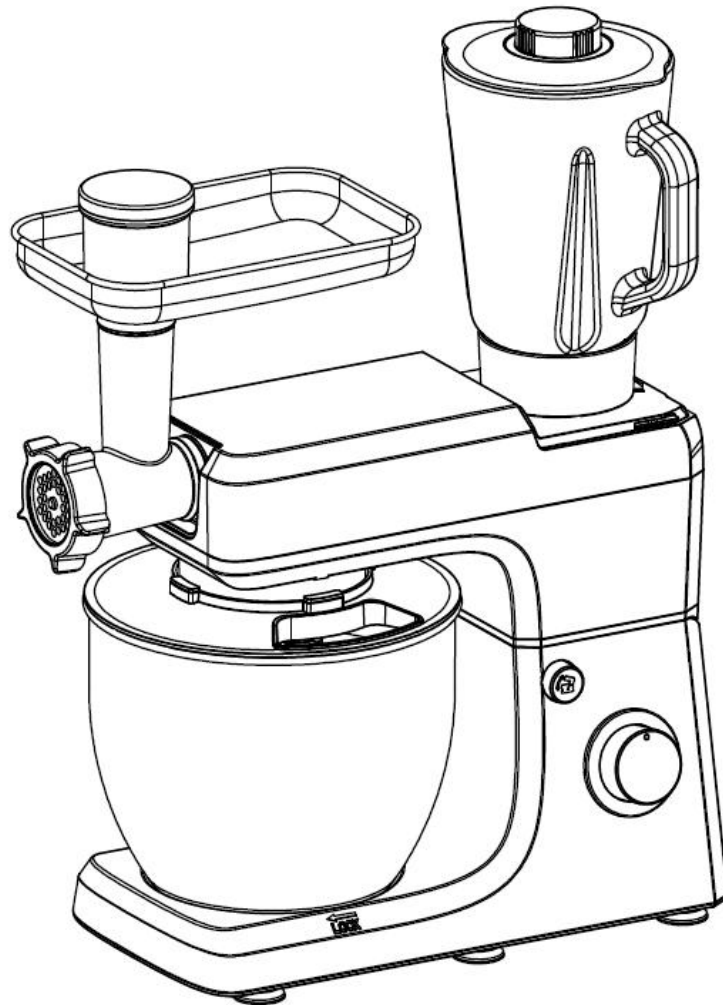


# 7MAGIC

## Stand Mixer Anleitungshandbuch



Modell: SM-1511BM

Nennspannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

Leistungsbedarf: 1400W

Schutzklasse: II

**Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Referenzen auf und geben Sie sie mit dem Gerät an zukünftige Benutzer weiter.**



# Allgemeine Sicherheitshinweise

**Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, des Kaufbelegs und wenn möglich, der Verpackung auf. Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.**

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck konzipiert. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer wenn es für den Außenbereich vorgesehen ist). Halten Sie es von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (niemals ins Wasser tauchen) und scharfen Kanten fern. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie es sofort aus der Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät bei Reinigung oder Aufbewahrung aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie das Zubehör.
- Betreiben Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie immer die Maschine aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker selbst, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Servicevertreter oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um eine Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise" sorgfältig.

## **Kinder und empfindliche Personen / Personen mit eingeschränkter Beweglichkeit.**

Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

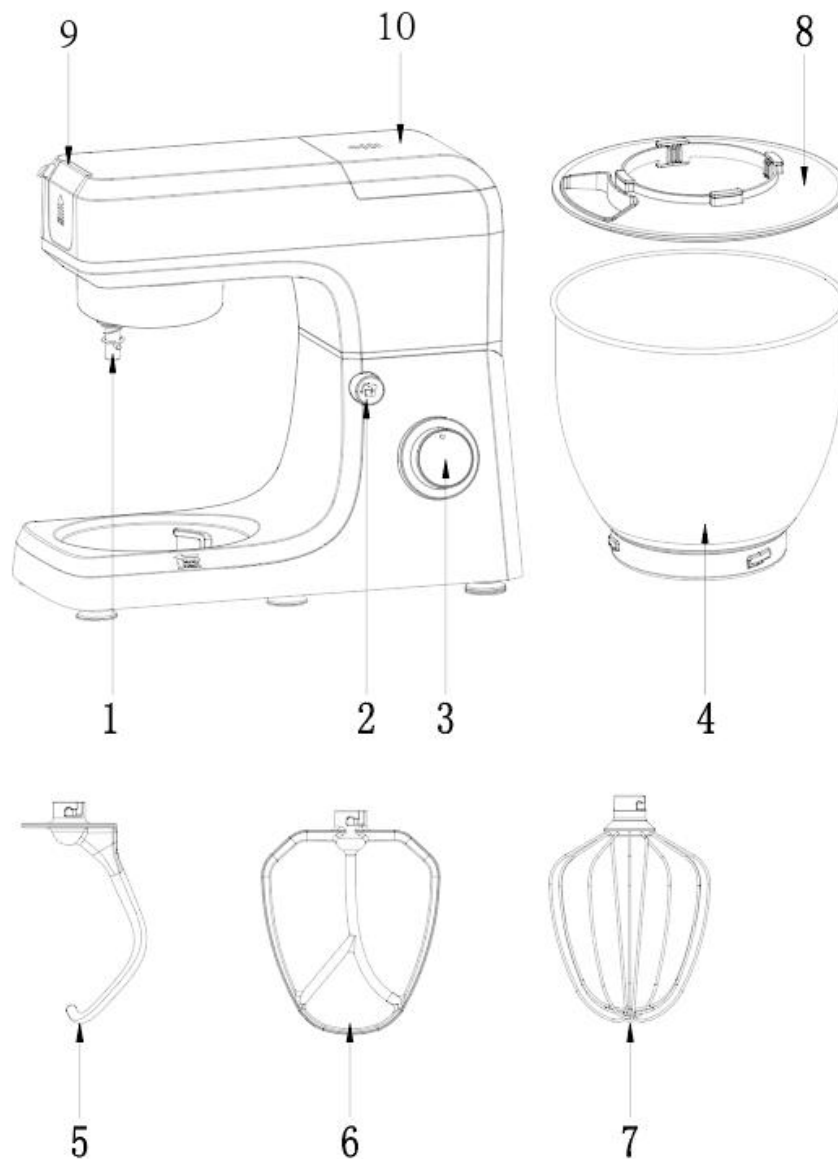
- **Vorsicht!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickengefahr besteht!
- Wenn Zubehör wie ein Mixer und ein Zerkleinerer verwendet wird, darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Wenn Zubehör wie Schläger und Quirl verwendet wird, kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht oder Anleitung zur sicheren Verwendung verwendet werden, wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie zur sicheren Verwendung des Geräts unter Aufsicht oder Anleitung angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

### **Besondere Sicherheitsanweisungen für diese Maschine**

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung ab, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau, Demontage oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder Teile annähern, die sich während des Betriebs bewegen. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als den vorgesehenen Zweck.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Rücksetzen des thermischen Schutzausschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung wie einen Timer mit Strom versorgt werden oder an eine Stromversorgung angeschlossen werden, die regelmäßig von der Versorgungsbehörde ein- und ausgeschaltet wird.
- Nur unter Aufsicht betreiben
- Nicht in die Sicherheitsschalter eingreifen
- Stecken Sie während des Betriebs keine Gegenstände in die drehenden Haken.
- Stellen Sie die Maschine auf einer glatten, flachen und stabilen Arbeitsfläche ab
- Setzen Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne alle notwendigen Zubehörteile installiert zu haben.
- **ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn von der Halterung entfernen.**

## Bezeichnung der verschiedenen Teile



### Hauptteile und Standardteile:

1	Ausgangswelle	6	Klopfer
2	Aufwärts-Taste	7	Schneebesen
3	Geschwindigkeitstaste	8	Bowl-Abdeckung
4	Schüssel	9	Frontabdeckung
5	Teighaken	10	Rückabdeckung

# Benutzung der Maschine

1. Vor Gebrauch Zubehör mit sauberem Wasser waschen, abspülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie den Kopf der Maschine und drücken Sie den Kopf-Auf-Knopf (2) Schritt 1. Der obere Körper wird automatisch angehoben. (Seite 1 & 2).
3. Installieren Sie den Topfdeckel am Rührwerk wie in Schritt 2 beschrieben. Seite 2
4. Wiegen Sie das zu verarbeitende Essen und Wasser in die Mischschüssel, dann montieren Sie die Mischschüssel (4) auf der Maschine Schritt 3, drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle eingeschraubt und verriegelt ist Schritt 4; (Seite 3)
5. Überschreiten Sie nicht die Menge an Teig - das Gesamtgewicht kann bis zu 1,5 kg betragen.
6. Installieren Sie das erforderliche Zubehör (5), (6) und (7) (nur eines der drei kann gleichzeitig verwendet werden) auf die Ausgangswelle des Kopfmischers (1) Schritt 5, drücken Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es dann um ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition Schritt 6; (Seite 4 & 5)
7. Drücken Sie den Kopf der Maschine, die Maschine sperrt automatisch den Kopfkopf (2) Schritt 7, der sich in horizontaler Position befindet; (Seite 6)
8. Stecken Sie dann den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein.
9. Steuern Sie den Geschwindigkeitsknopf (3) auf die benötigte Geschwindigkeit - beginnen Sie mit dem Mischen;
10. Nachdem der Teig den Anforderungen entspricht, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf (3) zurück auf Stufe 0, um das Mischen zu beenden.
11. Drücken Sie den Kopf der Maschine von Hand, drehen Sie den Aufzugsknopf (2) im Uhrzeigersinn, heben Sie den oberen Körper an, drehen Sie die Mischschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Mischschüssel und nehmen Sie den Teig heraus.
12. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern, während das Gerät in Betrieb ist.



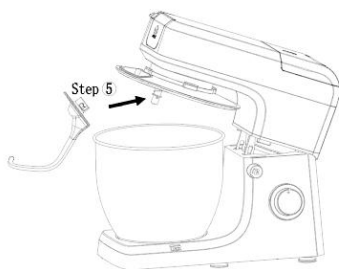
PG1



PG2



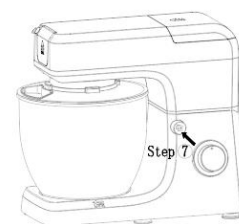
PG3



PG4






PG5



PG6

# Vorschlag

Adjustieren Sie die Ebenen und verwenden Sie den Haken für nicht mehr als 1,5 kg Mischung.

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Maximum	Bedienungsmethode
Teighaken		1-3	3-5	1000g Mehl+538g Wasser	1 Geschwindigkeit für 30 Sekunden laufen lassen, dann die 2 Geschwindigkeit für 30 Sekunden laufen lassen und schließlich die 3 Geschwindigkeit für 2 bis 4 Minuten laufen lassen, um einen Teigklumpen zu bilden.
Klopfer		2-4	3-10	660g Mehl+840g Wasser	2 Geschwindigkeiten laufen für 20 Sekunden, dann läuft die 4 Geschwindigkeit für mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden.
Schneebesen		5-6	3-10	3 Eiweiß (min)	Öffnen Sie 5 oder 6 Geschwindigkeiten, um 3 Minuten darüber zu laufen

## Verwendung und Tipps für den Mixer:

Der Mixer kann Lebensmittel mixen. Mit diesem Küchengerät können Sie Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüse, Getränke, Desserts, Püree usw. herzustellen. Feste Lebensmittel sollten in kleine Stücke geschnitten werden.

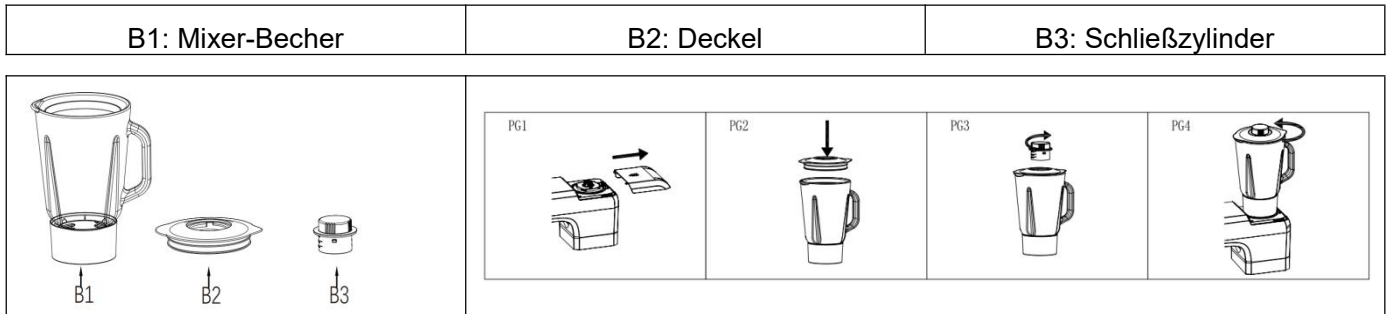
## Vorsicht:

- 1) Bevor Sie den Mixer benutzen, stecken Sie ihn nicht ein. Stellen Sie bitte sicher, dass der Mixer korrekt installiert und der Deckel fest verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen.
- 2) Ziehen Sie den Stecker, wenn der Vorgang abgeschlossen ist, und entfernen Sie die Mixbecher vom Gerät.
- 3) Bitte fügen Sie keine Lebensmittel über 80°C in den Becher hinzu.
- 4) Die maximale Füllmenge beträgt 1,5 Liter.

- 5) Sichern Sie den Deckel des Bechers.
- 6) Entfernen Sie den Mixbecher oder den Deckel während des Betriebs nicht.
- 7) Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten.

### Wie man den Mixbecher zusammenbaut:

- 1) Entfernen Sie den kleinen Deckel (gefolgt von PG1.A) oder drehen Sie den Ringverschluss (gefolgt von PG1.B).
- 2) Legen Sie Deckel B2 auf den Mixbecher B1 (gefolgt von PG2).
- 3) Legen Sie B3 in B2 und schrauben Sie ihn fest (gefolgt von PG3).
- 4) Wenn alles erledigt ist, drehen Sie den Becher im Uhrzeigersinn und schrauben Sie ihn auf die Basis (gefolgt von PG4).



### Achtung:

Fügen Sie während des Betriebs keine Zutaten hinzu, indem Sie den Schließzylinder entfernen. Bitte achten Sie während des Betriebs aufmerksam darauf. Wenn der Vorgang abgeschlossen ist, ziehen Sie den Stecker. Waschen Sie den Becher nach Gebrauch.

### Demontageverfahren nach Gebrauch:

1. Gegen den Uhrzeigersinn auf 0-Stufe drehen und den Stecker ziehen.
2. Den Becher abschrauben und auf den Tisch stellen.
3. B2 von Hand herausnehmen.
4. Halten Sie den Glasgriff mit einer Hand, halten Sie den Glasbehälter mit der anderen Hand und kippen Sie ihn langsam, um die Flüssigkeit auszugießen.

### Empfehlungstipps:

Entfernen Sie den Kern und die harte Haut der Frucht, schneiden Sie sie in Stücke, geben Sie sie in den Becher und fügen Sie dann Wasser hinzu. Die maximale Menge an Lebensmitteln beträgt 600 Gramm und Wasser beträgt 900 Gramm. Überschreiten Sie nicht die maximale Skala des Saftbechers. Legen Sie den Deckel auf und schrauben Sie den Becher auf den Mixer. Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 4 ~ 6 ein. Stoppen Sie den Betrieb nach 3 Minuten, um eine gute Leistung des Geräts zu gewährleisten. Die Gesamtbetriebszeit sollte 15 Minuten nicht überschreiten.

### Funktion des Fleischwolfs:

Wie man den Fleischwolf zusammenbaut und benutzt:



1. Um die Fleischwolfzubehöerteile zu installieren, installieren Sie zuerst das Fleischwolfblatt M6 auf dem Kopf der Fleischwurfschraube M4, setzen Sie den erforderlichen Fleischwurfschneider M7 (grobe Öffnung, mittlere Öffnung oder feine Öffnung) auf, achten Sie darauf, die Nut zwischen dem Fleischwurfsieb M7 und dem Fleischwurf M3 auszurichten, und ziehen Sie die Verriegelungsmutter M5 am Fleischwurf M3 an. (PG1)

2. Nehmen Sie die vordere Abdeckung ab (PG2).

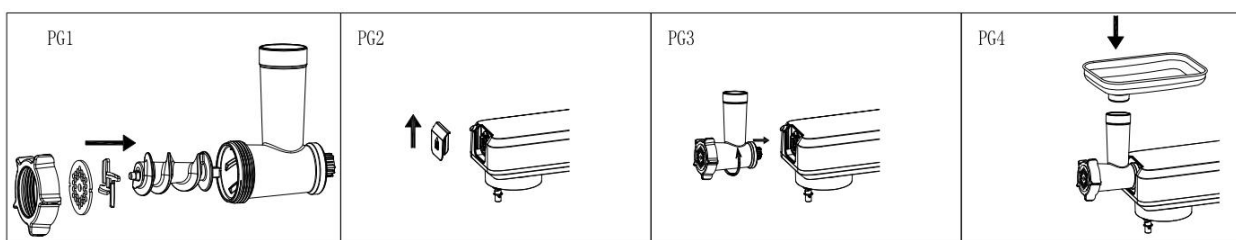
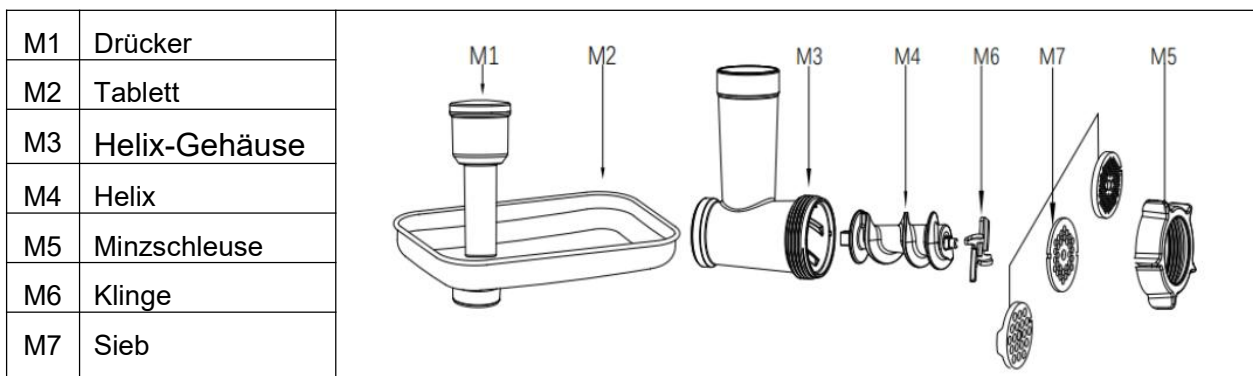
3. Drücken Sie die Auswurfaste an der Vorderseite der Maschine, halten Sie den Fleischwurf M3, verbinden Sie ihn mit dem Antriebsteil der vorderen Abdeckung und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. (PG3)

4. Richten Sie den Auslauf des Tablett M2 mit dem Einlass des Fleischwurfs M3 aus und installieren Sie es an Ort und Stelle (PG4).

5. Stellen Sie einen Behälter am Ausgang des Fleischwolfs auf. Reinigen Sie das Schweinefleisch und schneiden Sie es in Streifen. Die Breite sollte den Futtereinlass des Tablett M2 nicht überschreiten.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie dann den Geschwindigkeitsknopf auf die gewünschte Stufe ein, legen Sie das Fleisch auf das Tablett M2 und legen Sie es in seinen Futtereinlass. Verwenden Sie den Schieber M1, um das Fleisch langsam in den Futtereinlass des Fleischwolfs zu drücken. Legen Sie Ihre Finger nicht in den Fleischwurf M3.

7. Nach Gebrauch schalten Sie auf Einstellung 0 und ziehen den Stecker heraus.



#### Rezeptvorschläge:

Nehmen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in Stücke von 2,5 cm. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose, stellen Sie dann die Geschwindigkeitsregelung auf 3-6 ein, geben Sie das Fleisch in den Behälter und es kann kontinuierlich 3 kg auf einmal verarbeiten. Bitte stoppen Sie die Arbeit nach einer kontinuierlichen Arbeitszeit von 5 Minuten und nicht von 15 Minuten. Um die Leistung der Maschine nicht zu beeinträchtigen.

# Rezept

## Leinsamenbrötchen

Zutaten: 30g Leinsamen, 40g Wasser, 250g Brotmehl, 3g Trockenhefe, 30g Zucker, 3g Salz, 10g Milchpulver, 20g Butter, 15g flüssiges Ei

Prozess:

1.30g Leinsamen in 40g Wasser für 12 Stunden einweichen lassen.

2.250g Brotmehl, 3g Trockenhefe, 30g Zucker, 3g Salz, 10g Milchpulver, 150g Wasser in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufen 1-3 zu einem Teig kneten, dann 20g Butter hinzufügen und weiter kneten, bis der Teig glatt ist. Dann die eingeweichten Leinsamen hinzufügen und den Teig gut durchkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

3.Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Rollen teilen. Nachdem sie gerundet wurden, die Brötchen abdecken und bei 38°C für 1 Stunde gehen lassen.

4.Nach Abschluss der Gärung die Oberfläche des Brotes mit flüssigem Ei bestreichen, auf die vorletzte Schicht in den vorgeheizten Ofen geben, Ober- und Unterhitze auf 180°C einstellen und 20 Minuten backen, dann die Form entfernen und auf dem Grill abkühlen lassen.

## Toastbrot

Zutaten: 270g Hochglutenmehl, 30g Niedrigglutenmehl, 1 Ei, 3g Salz, 55g Zucker, 4g Hefe, 80g leichte Sahne, 10g Milchpulver, 90g Wasser

Prozess:

1.Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufen 1-3 zu einem Teig kneten.

2.Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

3.Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

4.Eine Portion nehmen und zu einer Zungenform rollen, beide Seiten zur Mitte falten und von unten nach oben aufrollen. Nachdem alle drei gerollt wurden, die Rollen mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

5.Nach Fertigstellung der 3 Portionen in die Form geben und zu 80% der Formhöhe gehen lassen. Ober- und Unterhitze auf 170°C einstellen und 40 Minuten backen, dann die Form entfernen und auf dem Grill abkühlen lassen.

## Selbstgemachte Pizza

Zutaten: 170 g hochwertiges Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g weißer Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter und etwas Füllung.

Prozess:

1. 170 g hochwertiges Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf den Stufen 1-3 vermischen. Nach dem Kneten der Masse Butter hinzufügen und weiter kneten, bis ein flexibler Film entsteht.
2. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort aufgehen, bis er seine Größe verdoppelt hat.
3. Während der Fermentation kann die Pizza-Füllung hergestellt und für zukünftige Verwendung aufbewahrt werden.
4. Nochmals gründlich kneten, dann die Hälfte des Teigs rund ausrollen und 5 Minuten entspannen lassen. Dann den Teig mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe einer Pizzapfanne rollen, auf die Pizzapfanne legen, mit den Händen um die Pizzapfanne drücken und schließlich mit einer Gabel kleine Löcher machen.
5. Den oberen und unteren Röhren-Heizmodus des Ofens einstellen, auf 200°C vorheizen. Zuerst die Tortenformbasis mit Olivenöl bestreichen, dann die Pizzasauce aufnehmen und gleichmäßig verteilen, etwas Mozzarella-Käse und gehackte Zwiebeln darüber streuen. Die 8-Zoll-Pizzapfanne in die zweite Schicht des vorgeheizten Ofens stellen und 8 Minuten backen.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, die Pizzapfanne herausnehmen und eine Schicht Speck darauf verteilen. Hier können Sie Ihre Lieblingszutaten und vorbereitete Füllung in der richtigen Reihenfolge hinzufügen.
7. In den vorgeheizten Ofen stellen, die Arbeitszeit auf 15 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen ist und der Teig goldbraun ist.

## **Butterbrot**

Zutaten: 375g Weizenmehl mit hohem Glutenanteil, 180g Milch, 35g Butter, 30g Zucker, 11g Milchpulver, 4g Hefe, 3g Salz, 1 Ei

Prozess:

1. Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel geben und 10g des Eies für die spätere Oberflächenbehandlung beiseitelegen.
2. Mit dem Knethaken auf den Stufen 1-3 mischen, nachdem der Teig geformt wurde, die weiche Butter hinzufügen und weiter kneten, bis er eine glatte, elastische Textur hat.
3. Die Mischung mit Konservierungsfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Eine Portion zu einer ovalen Form ausrollen und von oben nach unten aufrollen.
5. Das geölte Papier auf das Backblech legen, dann den gerollten Brotteig auf das Blech legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Die Oberfläche des Brotteigs mit der Eimasse bestreichen, den Ofen auf 160°C vorheizen, das Brot auf der mittleren Ebene des Ofens 20 Minuten lang backen.

## **Französisches Brot**

Zutaten: 250g Weizenmehl mit hohem Glutenanteil, 50g Weizenmehl mit niedrigem Glutenanteil, 150g Wasser, 10g Zucker, 3g Hefe, 1g Speisesalz.

Prozess:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf den Stufen 1-3 mischen, bis der Teig geformt ist.

2. Die Mischung mit Konservierungsfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Eine Portion zu einer ovalen Form ausrollen und von oben nach unten aufrollen.

4. Dann mit Konservierungsfolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Ofen auf 180°C vorheizen, das Brot auf der mittleren Ebene des Ofens 20 Minuten lang backen.

## Originalkuchen

Zutaten: 100g Kuchenmehl, 5 Eier, 50g Speiseöl, 80g Zucker, eine kleine Menge Zitronensaft, 55g Milch.

Anleitung:

1. Trennen Sie das Eiweiß vom Eigelb. Geben Sie 20g Zucker zum Eigelb hinzu und schlagen Sie es mit einem Eiermixer auf Stufe 6, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Fügen Sie Milch hinzu und rühren Sie weiter auf Stufe 6, bis alles gut vermischt ist.

2. Gießen Sie das Speiseöl hinzu und schlagen Sie weiter, bis es vollständig emulgiert ist.

3. Sieben Sie das Kuchenmehl durch ein Sieb und rühren Sie es gleichmäßig in die Eigelbmasse, bis ein feiner Teig entsteht.

4. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß, geben Sie den Zucker in drei Portionen hinzu und schlagen Sie es mit einem Eiermixer, bis es die Konsistenz von Watte hat.

5. Nehmen Sie 1/3 des Eiweißes, geben Sie es in die Eigelbmasse und rühren Sie es gleichmäßig unter. Gießen Sie den Teig zurück zum restlichen Eiweiß und rühren Sie alles zu einem feinen Kuchenteig.

6. Streichen Sie Speiseöl auf die Oberfläche der Kuchenform und gießen Sie den Kuchenteig in die Form.

7. Heizen Sie den Ofen auf 150°C vor, stellen Sie den oberen und unteren Rohrheizungsmodus ein und backen Sie den Kuchen für 50 Minuten, bis er goldbraun ist.

## Chocolate cake

Zutaten: 150 g Eiweiß, 50 g Vollmilch, 40 g Kakaopulver, 80 g weißer Zucker.

Verfahren:

1. Fügen Sie 150 g Eiweiß hinzu und schlagen Sie es mit einem Eiweißschläger bei Stufe 6, bis es baumwollartig ist, dann nehmen Sie es heraus und stellen es beiseite.

2. Geben Sie 80 g weißen Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel und rühren Sie mit einem Rührpaddel bei Stufe 6 zu einem feinen Pulver.
3. Gießen Sie das zubereitete feine Pulver in das geschlagene Eiweiß und mischen Sie gut.
4. Gießen Sie die gemischten Rohstoffe in die mit Öl bestrichene Backform und stellen Sie sie zum Backen bei 180°C in den Ofen.
5. Nach dem Backen und Formen aus der Form nehmen und abkühlen lassen, bevor Sie es genießen.

## **Schokoladen-Eiscremekuchen**

Zutaten: 140 g Frischkäse, 140 g dunkle Schokolade, 220 g Milch, 100 g Puderzucker, 240 g Schlagsahne, 2 g essbares Salz.

Verfahren:

1. Die Außenseite der quadratischen Form wird mit Aluminiumfolie umwickelt und innen mit einem Kreis Backpapier ausgelegt.
2. Puderzucker und eine Prise Salz in den Frischkäse geben und mit einem Rührbesen mischen.
3. Die dunkle Schokolade hacken und schmelzen, die geschmolzene Schokolade in den Käse gießen und mit einem Rührbesen gleichmäßig vermischen. Anschließend auf ein Tablett geben und beiseite stellen.
4. Die Schlagsahne in den Topf geben und rühren, bis sie fast wie Baumwolle ist.
5. Die Schlagsahne zweimal in die Schokoladencreme geben und gleichmäßig vermischen, dann die Milch zweimal dazugeben und erneut gut vermischen.
6. Schließlich in die Form geben und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und aus der Form lösen.

# Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Causes (Ursachen)	Lösungen
Die Maschine hört während der Benutzung plötzlich zu funktionieren auf.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was dazu führt, dass die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird; die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch aus.	Stellen Sie das Getriebe auf "0" zurück, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat. Dann kann sie neu gestartet werden (in der Regel sind 15-30 Minuten Abkühlzeit je nach Raumtemperatur erforderlich).
Das Gerät startet nicht, wenn der Drehknopf gedreht wird	Überprüfen Sie, ob der Stecker gut mit der Steckdose verbunden ist	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in der Steckdose eingesteckt ist.
	Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie, bis das Gerät mit Strom versorgt wird, bevor Sie es einschalten.
	Überprüfen Sie, ob die Aufwärtstaste wieder an Ort und Stelle zurückspringt	Stellen Sie sicher, dass die Spindel gesichert ist.
Übermäßiger Lärm beim Betrieb der Maschine	<p>① Die Maschine arbeitet in hohem Gang lauter als in niedrigem Gang.</p> <p>② Die Menge an gerührtem Lebensmittel ist zu groß, wodurch die Maschine überlastet wird.</p> <p>③ Die Spannung ist instabil.</p> <p>④ Die Arbeitszeit ist zu lang.</p>	<p>① Wählen Sie den richtigen Gang, um Lebensmittel entsprechend den Empfehlungen im Handbuch zu rühren.</p> <p>② Reduzieren Sie die Menge an gerührtem Lebensmittel.</p> <p>③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis die Spannung stabil ist, bevor Sie die Maschine verwenden.</p> <p>④ Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, halten Sie an und lassen Sie die Maschine eine Weile abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden.</p>
Die Maschinengeschwindigkeit fällt oder ist instabil.	<p>① Prüfen Sie, ob die Raumtemperatur niedrig ist, was dazu führt, dass das Schmiermittel in der Maschine aushärtet.</p> <p>② Die Zutaten, die gerührt werden, sind zu hart und zu viel, was zu einer zu großen Belastung der Maschine führt.</p> <p>③ Prüfen Sie, ob die Spannung plötzlich abnimmt.</p>	<p>① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine zu erweichen und die Geschwindigkeitsstabilität wiederherzustellen.</p> <p>② Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Arbeitslast arbeiten.</p> <p>③ Verwenden Sie die Maschine wieder, wenn die Spannung stabil ist.</p>
Die Maschine schwankt und zittert während des Betriebs.	<p>① Überprüfen Sie, ob der Fußpolster an der Basis abgefallen ist.</p> <p>② Ob die Maschine auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte verwendet wird.</p>	<p>① Überprüfen Sie, ob der Fußpolster an der Basis abgefallen ist.</p> <p>② Auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte platzieren.</p>

<p>Die Kopfstütze kann nach dem Anbringen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht umzurückspringen, um zurückzusetzen</p>	<p>Überprüfen Sie, ob die Spritzschutzabdeckung an Ort und Stelle ist und die Rührschüssel montiert ist.</p>	<p>Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und montieren Sie sie an der richtigen Stelle, und montieren Sie die Rührschüssel an der richtigen Stelle.</p>
<p>Nach der Benutzung festgestelltes Dunkelwerden des Teigs.</p>	<p>Schwarzes Pulver fällt am Mischkopf auf den Teig.</p>	<p>Bitte überprüfen Sie vor der Verwendung, ob der Mischkopf und der Haken trocken sind und ob keine Feuchtigkeit oder Staub auf der Oberfläche vorhanden sind.</p>

# Reinigung

Körperreinigung	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser ein. Duschen Sie die Maschine nicht direkt mit Wasser ab, um zu verhindern, dass das Host-Gehäuse ins Wasser gelangt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Ausfälle zu vermeiden.</li><li>2. Verwenden Sie keine tropfnasse Handtücher, um die Maschine abzuwischen.</li><li>3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel wie Reinigungsmittel/Essig/Salz und andere korrosive, stark saure, stark alkalische Reinigungsmittel, um den Maschinenkörper zu reinigen, da ansonsten die Oberfläche der Maschine beschädigt werden kann.</li><li>4. Verwenden Sie keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtbälle, um das Zubehör zu bürsten. Andernfalls ist es einfach, die Oberfläche des Zubehörs zu beschädigen.</li></ol>
Zubehörrreinigung	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Legen Sie die Gussaluminiumteile nicht in die Spülmaschine oder reinigen Sie sie nicht mit korrosiven, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte legen Sie sie nicht in die Spülmaschine zur Reinigung. (Außer für Edelstahlteile oder oberflächenbehandelte Teflon-Teile und Elektrophorese-Teile)</li><li>2. Weichen Sie sie nicht lange in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig und andere korrosive Flüssigkeiten ein. Verwenden Sie sie rechtzeitig zur Reinigung des Zubehörs.</li><li>3. Trocknen Sie das Zubehör nach dem Reinigen ab, um hauptsächlich die internen Teile rechtzeitig trocken zu halten.</li></ol>
Spezielle Reinigung	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Die drehende Ausgangswelle produziert aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung beim Betrieb der Maschine eine kleine schwarze Spur. Bitte reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch rechtzeitig und halten Sie den Teil trocken.</li><li>2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und zugehörige scharfe Kanten-Teile oder Zubehörteile.</li></ol>
Aufbewahrung und Wartung	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche des Messers, der Messerplatte und des Mischtopfs auftragen, um die trocken-feuchte Umgebung zu gewährleisten und die Oxidation zu vermeiden.</li><li>2. Wenn die Maschine nicht verwendet wird, können Sie die Maschine mit einer Verpackungstasche abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.</li></ol>

# Entsorgung



**Entsorgen Sie das Gerät nicht über den normalen Haushaltsmüll.**

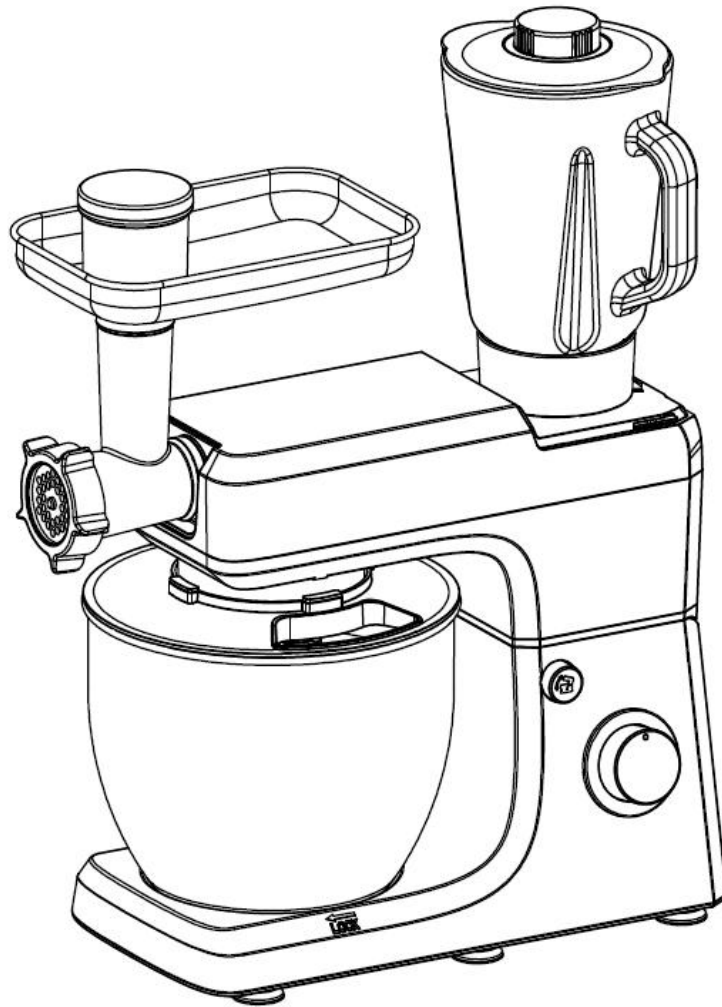
Entsorgen Sie das Gerät über ein zugelassenes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Müllentsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die derzeit gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihre Müllentsorgungseinrichtung.



# 7MAGIC

## Stand Mixer Instruction Manual



Model: SM-1511BM

Rated voltage: 220-240V~

frequency: 50-60Hz

Power consumption: 1400W

Protection class: II

**Keep this manual for future reference and pass it on with the equipment to any future users**

# General Safety Instructions

**Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.**

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

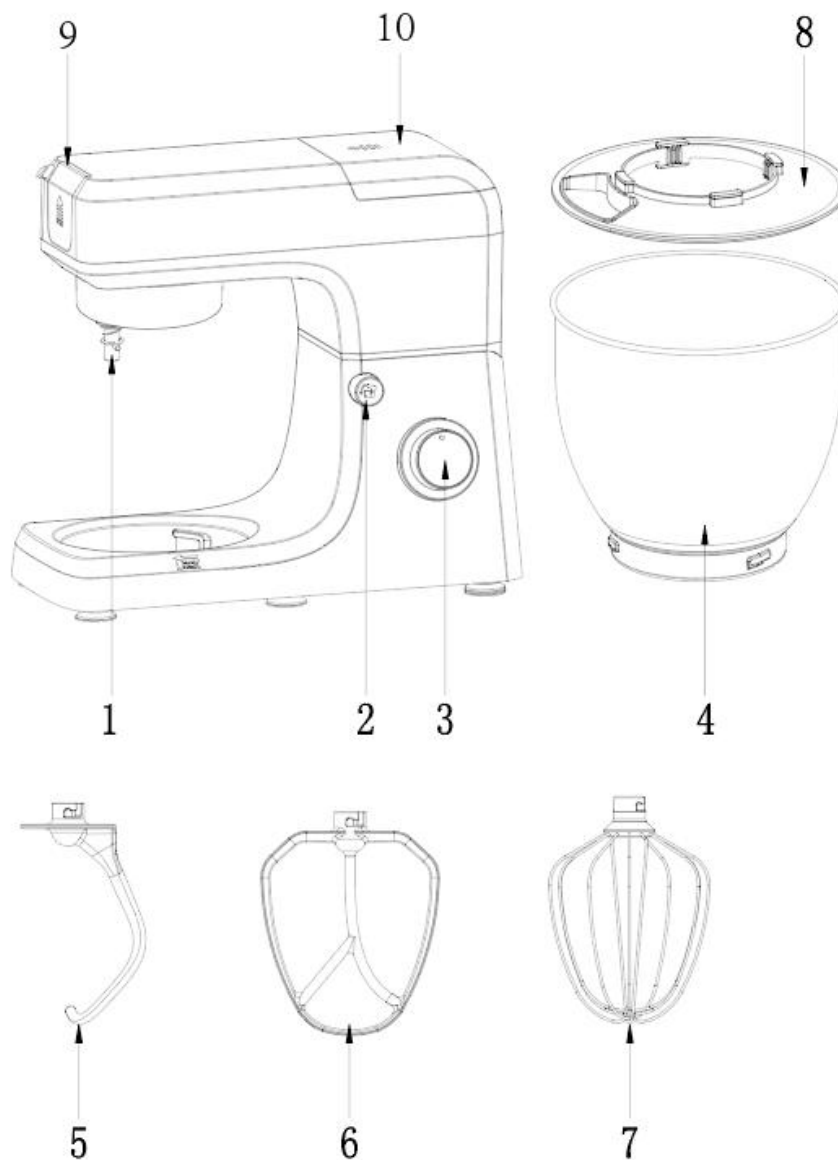
## Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.  
**Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation!**
- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- 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.

## Special safety Instructions for this Machine

- 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. Do not use appliance for other than intended purpose.
- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**

# Name of different parts



**Main parts and standard parts:**

1	Output shaft	6	Beater
2	Rise button	7	Whisk
3	Speed button	8	Bowl cover
4	Bowl	9	Front cover
5	Dough hook	10	Rear cover

# How to use the machine

1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, press down the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 1.5kg;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6).
8. then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.
12. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



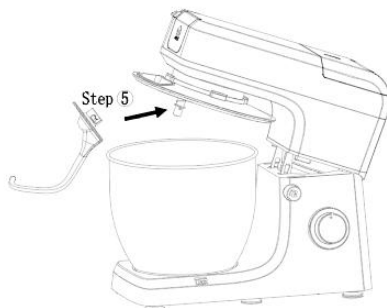
PG1



PG2



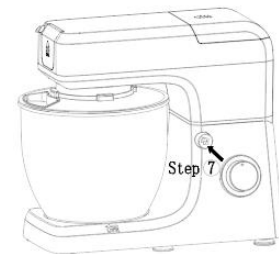
PG3



PG4






PG5



PG6

# Suggestion

## Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour+538g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour+840g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (min)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

### Blender Uses and Tips:

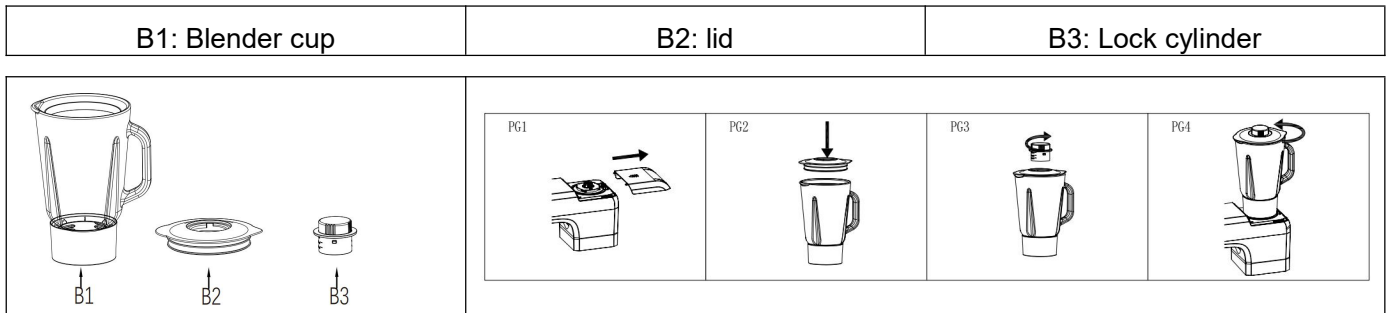
Blender can mix food. Using this kitchen appliance to make Soups, sauces, milkshakes, baby food, vegetables, beverages, desserts, puree, etc. Solid foods should be cut into small pieces.

### Caution:

- 1) Before using the blender, do not plug it. Please make sure the blender has been correctly installed on and the lid is securely on before operating.
- 2) Unplug when it's done, and remove the blender cups from the device.
- 3) Please don't add food above 80°C to the cup.
- 4) Optimum liquid is no more than 1.5L.
- 5) Secure the lid on the cup.
- 6) Don't remove the blend cup or lid during the operation.
- 7) Run the blender no more than 3 minutes.

## How to assembly the blender cup:

- 1) Remove the small lid (follow by PG1.A) or rotate the ring buckle (follow by PG1.B). PG1
- 2) Put lid B2 on the blender cup B1(follow by PG2).
- 3) Put B3 in B2, and screw on (follow by PG3).
- 4) When all are done, clockwise and screw the jar on the base (follow by PG4).



### Attention:

Add ingredients by removing the lock cylinder during operation. Please pay close attention during operating. Once it's done, unplug it. And wash the jar after use.

## Disassembly procedures after use:

- 1) Anti-clockwise to 0 level, and unplug.
- 2) Unscrew the jar and place it on table.
- 3) Take B2 out by hand.
- 4) Hold the glass handle with one hand, hold the glass body with the other hand, and slowly tilt to pour out the liquid.

## Recommend Tips:

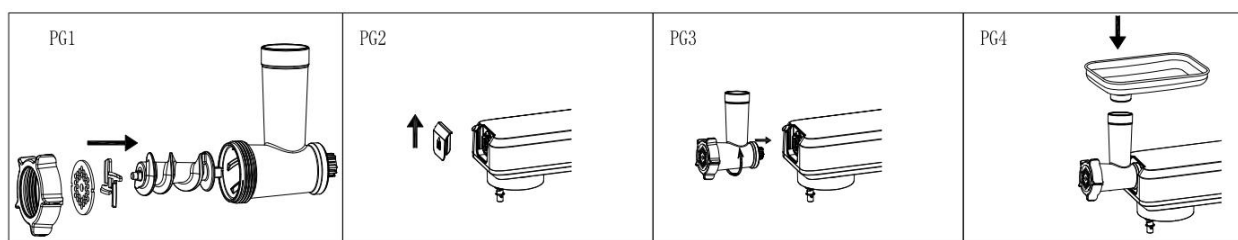
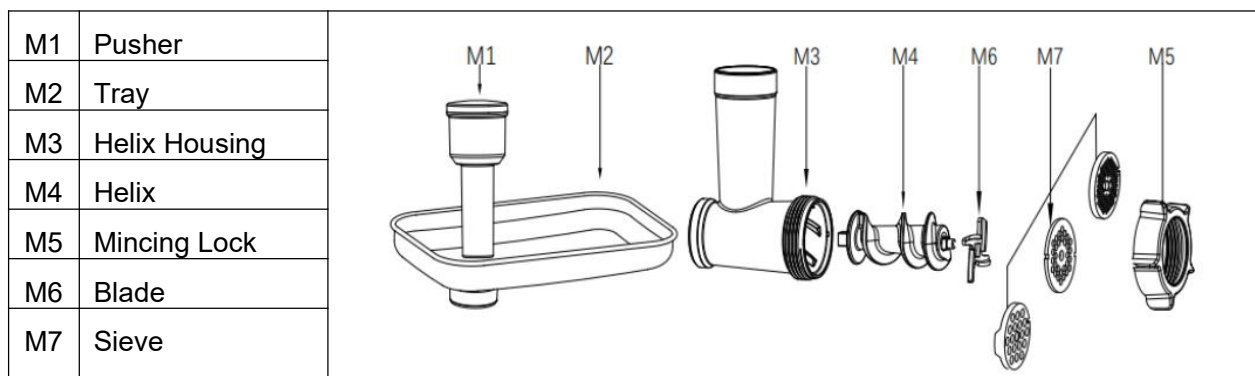
Remove the seed core and hard skin of the fruit, cut it into a mixture, put it in a cup, and then put water. The optimum amount of food is 600 grams and the water is 900 grams. Do not exceed the maximum scale of the juice cup. Put the lid on and screw the jar on blender. Plug in and set the speed controlling at level 4 ~ 6. Stop it after operating for 3mins, in order to keep the good performance to the machine, the total operation time shall not exceed 15-min.

## Meat Mincer Function

### How to assemble and use meat mincer:

- 1) To install the meat grinder accessories, first install the meat grinder blade M6 on the head of the meat grinder screw M4, put on the required meat grinder cutter M7 (coarse hole, medium hole or fine hole), pay attention to align the groove between the meat grinder sieve M7 and the meat grinder m3, and tighten the locking nut M5 on the meat grinder M3. (PG1)
- 2) Disassemble the front cover (PG2).
- 3) Press the eject button at the front of the machine, hold the meat grinder M3, connect it to the transmission part of the front cover, and rotate it counterclockwise to the locking position. (PG3)
- 4) Align the discharge port of tray M2 with the feed port of meat grinder M3 and install it in place (PG4)
- 5) Place a container at the outlet of the meat grinder. Clean the pork and cut it into strips. The width should not exceed the feed inlet of the tray M2.
- 6) Insert the power cord plug into the socket, Then set the speed knob to the desired gear, put the meat on the tray M2 and put it into its feeding port. Please use the pusher M1 to slowly press the meat into the feeding port of the meat grinder. Do not put your fingers into the meat grinder M3.

7) After using, switch to setting 0 and pull off the plug.



Recipes suggestions:

Take the bone out of the meat and cut it into 2.5cm pieces. Insert the plug into the socket, then set the speed control to 3-6, put the meat into the container, and it can work continuously for 3kg at one time.

Please stop working after working continuously for 5 minutes, not for 15 minutes. So as not to affect the performance of the machine.

## Recipe Linseed Bread Rolls

Ingredients: 30g linseed, 40g water, 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 20g butter, 15g egg liquid

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours
2. Put 250g bread flour, 3g dry yeast, 30g sugar, 3g salt, 10g milk powder, 150g water into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

## Toast bread

Ingredients: 270g high-gluten flour, 30g low-gluten flour, 1 egg, 3g salt, 55g sugar, 4g yeast, 80g light cream, 10g milk powder, 90g water.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-3.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.

3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2<sup>nd</sup> fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

## Homemade Pizza

Raw materials: 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g white sugar, 2g yeast, 15g butter, and some stuffing.

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-3. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

## Butter bread

Ingredients: 375g high-gluten flour, 180g milk, 35g butter, 30g sugar, 11g milk powder, 4g yeast, 3g salt, 1 egg

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use dough hook to mix at levels 1-3, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

## French bread

Ingredients: 250g high-gluten flour, 50g low-gluten flour, 150g water, 10g sugar, 3g yeast powder, 1g edible salt.

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-3, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.



5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

## Original cake

Ingredients: 100g cake flour, 5 eggs, 50g edible oil, 80g sugar, a small amount of lemon juice, 55g milk.

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

## Chocolate cake

Ingredients: 150g egg liquid, 50g pure milk, 40g cocoa powder, 80g white sugar.

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

## Chocolate ice cream cake

Ingredients: 140g cream cheese, 140g dark chocolate, 220g milk, 100g powdered sugar, 240g whipped cream, 2g edible salt.

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside
2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.
3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.
4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.
5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.
6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

# Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.	Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).
Turning the gear knob machine does not run	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	<ul style="list-style-type: none"> <li>① The machine will work louder in high gear than in low gear.</li> <li>② The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine.</li> <li>③ Voltage is unstable.</li> <li>④ Working time is too long.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual</li> <li>② Reduce the amount of stirring.</li> <li>③ If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using.</li> <li>④ If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.</li> </ul>
The machine speed drops, or the speed is unstable	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden.</li> <li>② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine.</li> <li>③ Whether the voltage suddenly becomes low.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability.</li> <li>② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload.</li> <li>③ When the voltage is stable, use the machine again.</li> </ul>
Machine swaying and shaking when working	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Check if the foot pad on the base is off.</li> <li>② Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>① Check if the foot pad on the base is off.</li> <li>② Place on a smooth and flat countertop for use</li> </ul>
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

# Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.</li><li>2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine</li><li>3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.</li><li>4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.</li></ol>
Accessory Cleaning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)</li><li>2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.</li><li>3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.</li></ol>
Special Cleaning	<ol style="list-style-type: none"><li>1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.</li><li>2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.</li></ol>
Preservation and maintenance	<ol style="list-style-type: none"><li>1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.</li><li>2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.</li></ol>

# Disposal



**Do not dispose of the device in normal domestic waste.**

Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal facility.

Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility.

