



**Stand Mixer
KSM80B
Instruction Manual**



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

Technical Data

Model: KSM80B

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

Power consumption: 1400W

Bowl Capacity: 7.5L

Protection class: II

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty certificate, the receipt and, if possible, the box with the inner packaging. If you pass this appliance on to another person, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the intended purpose. This appliance is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors (unless it is intended for outdoor use). Keep it away from heat sources, direct sunlight, moisture (never immerse in liquids) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- Switch off the appliance when you clean it or put it away and always unplug it from the socket (pull the plug, not the cable) when the appliance is not in use and remove any attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. When leaving the workplace, always switch off the appliance or pull the plug out of the socket (pull the plug, not the cable).
- Check the appliance and the cable regularly for damage. Do not use the appliance if it is damaged and do not attempt to repair it yourself. Always contact an authorized technician. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
- Only use original spare parts.
- Carefully observe the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- To ensure the safety of your children, 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 risk of suffocation!
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- This appliance is not a toy. Children must 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 understand the hazards involved.

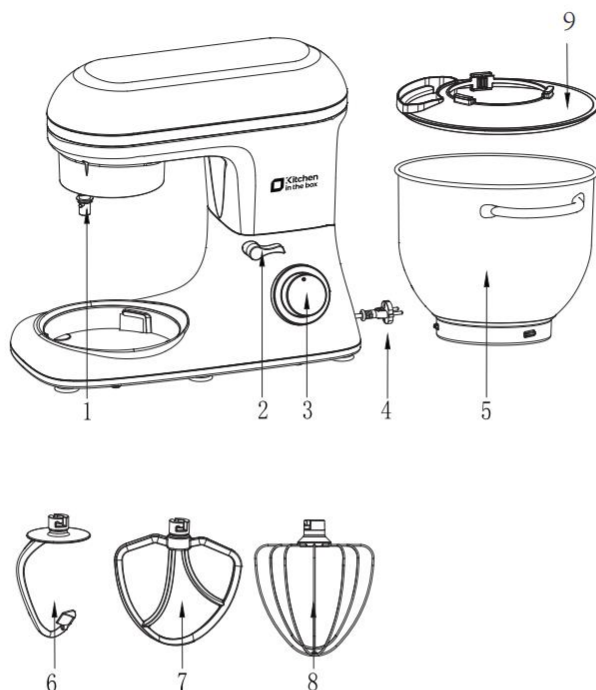
Special Safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning it.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before replacing accessories or approaching moving parts.
- Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.
CAUTION: To avoid a hazard from inadvertent resetting of the thermal cutout, this appliance must not be powered through an external switching device, such as a timer, or connected to an electrical circuit that is regularly turned on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.

When using beaters and whisks, please ensure that the connector is in the front position before assembling the head or removing or lifting it after each use. Just in case they get stuck or scratch the bowl. You can fine-tune the position by switching the speed control knob.

- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is operating
- Place the machine on a smooth, flat and stable work surface.
- Do not plug the machine into the power outlet without installing all required accessories.

Overview of the Components



Main Components and Standard Accessories:

1	Output shaft	6	Dough hook
2	Rise knob	7	Beater
3	Speed knob	8	Whisk
4	Power Cord	9	Pot cover
5	Mixing bowl		

How to Operate the Machine

Using the Mixing Bowl

1. To raise the arm, turn the Rise Knob clockwise(2). The arm will now move upwards.
2. Insert the pot lid into the housing.(FIG 2)
3. Place the mixing bowl in its holder (Step1)and turn the bowl clockwise until it clicks into place.(Step2).(FIG 3)
4. Fit the desired appliance (Dough Hook/Beaters/Whisk) by inserting the attachment into the drive shaft and turning it anticlockwise until it clicks into place.(FIG4 & 5)
5. Now add your ingredients.
6. Do not overfill the machine. The maximum amount of ingredients is 1.5 kg.
7. Insert the mains plug into a properly installed 220-240V ~ 50/60Hz safety socket.
8. Switch the machine to a speed between 1 and 6 (according to the mixture) using the speed knob.
9. For pulse operation (kneading in short intervals), set the switch to the "PULSE" position. The switch must be held in

this position for the desired interval length. When the switch is released, it automatically returns to the "0" position.

10. After kneading/stirring, turn the speed knob(3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then pull out the mains plug.

11. Press the rise knob(2) down and the arm will be raised.

12. The mixture can now be loosened using a spatula and removed from the mixing bowl.

13. The mixing bowl can now be removed.

14. Clean the parts as described under 'Cleaning'.



FIG1



FIG2



FIG3

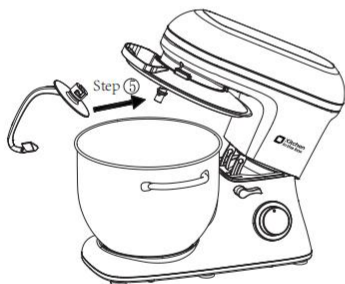


FIG4



FIG5



FIG6

Adjusting the levels and using the hook for no more than 1.5 kg of the mixture.

Use	Picture	Levels	Time(Min)	Maximum	Remarks
Dough hook		1-3	3-5	1000g flour and 538g water	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry) speed 1 run for 30s, speed 2 run for 30s, and then speed 3 run for 2 ~4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3-10	660g flour and 840g water	Medium-heavy mixtures(e.g. Crepes or sponge mixture) speed 2 run for 20s, then speed 4 run for more than 2min40s When using beaters and whisks, please ensure that the connector is in the front position before assembling the head or removing or lifting it after each use. Just in case they get stuck or scratch the bowl. You can fine-tune the position by switching the speed control knob.
Whisk		5-6	3-10	3 egg whites (Minimum)	Light mixtures (e.g. cream, egg white, blancmange) use speed 5 or 6 to run for 3min above. When using beaters and whisks, please ensure that the connector is in the front position before assembling the head or removing or lifting it after each use. Just in case they get stuck or scratch the bowl. You can fine-tune the position by switching the speed control knob.

Troubleshooting

NO.	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	· Check if the plug is in good contact with the socket. · Check whether the rise knob springs back. · Check whether the appliance has been running continuously for more than 6 minutes and wait until the motor has cooled down.
2	Noise in the mixing bowl when working the accessory scraped the bowl	· Check if the mixing bowl is properly installed. · Check if the accessories are correctly installed on the machine.
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	· Check if the pot cover is properly attached to the machine. · Check if the mixing bowl is properly attached to the machine and correctly locked.
4	The machine doesn't work on certain speed	· Check if the plug is in good contact with the socket. · Check if the marking on the speed control knob matches the speed screen print on the housing. · Turn the speed control knob to 0 and check again that the machine is working by turning the speed knob to the desired setting.
5	Movements when the machine is working.	· Check whether the anti-slip feet fall off. · Check if the machine is standing on a smooth and level table top.
6	The rise knob can't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover.	· Check if the pot cover is correctly attached to the machine. · Check if the mixing bowl is properly installed.

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200°C; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6**Ingredients:**

200ml sweet cream, 150g semi-bitter chocolate coating, 3 eggs, 50-60g sugar, 1 pinch of salt, 1 packet of vanilla sugar, 1 tablespoon cognac or rum, chocolate flakes.

Preparation:

Beat the cream in the mixing bowl with the whisk until stiff. Remove from the bowl and place somewhere to cool. Melt the chocolate coating in accordance with the instructions on the packet or in the microwave at 600W for 3 minutes. In the meantime, beat the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt in the mixing bowl with the whisk on speed 2 to form a foam. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6. Leave a little of the cream for decoration. Add the remaining cream to the creamy mixture and stir in briefly using the pulse function. Decorate the chocolate cream and serve well cooled.

Pizza dough, Level 1-4**Ingredients**

400g plain flour, 250ml warm water, 1/2 tsp sugar, 1 sachet active dried yeast (about 2-1/2 tsp), 1-1/2 tsp olive oil and 1 tsp salt.

Preparation:

Put the flour in the bowl. Mix the remaining ingredients in a bowl or jug. Run the mixer at speed 1-2, and gradually add the liquid. As the ingredients incorporate, and the dough ball becomes more formed, increase the speed to 3-4. Knead for a couple of minutes on this speed, till the dough ball is smooth. Remove from the bowl and split into 2-4 pieces. Roll into pizza bases (circles or rectangles) on a floured surface, then lay them on a baking sheet or pizza tray. Spread the pizza bases with tomato purée and add toppings – mushrooms, ham, olives, sun dried tomatoes, spinach, artichoke, etc. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 15-20 minutes, till the toppings are bubbling and golden brown.

Basic White Bread, Level 3-6**Ingredients:**

600g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 345ml warm water 1 tbsp sunflower oil or butter 1 tsp sugar 2 tsp salt

Preparation:

Use the mixing instructions for pizza dough, then put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till it's doubled in size (30-40 minutes). Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board, shape it into a loaf, or put it in a tin, cover, and leave in a warm place to rise for another 30 minutes. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25-30 minutes, till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3**Ingredients:**

570g strong white bread flour 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp) 300ml milk (warmed slightly) 2 eggs (room temperature) 1 tbsp sunflower oil 1½ tsp sugar 2 tsp salt 75g poppy seeds

Preparation:

Mix the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and poppy seeds in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for five minutes. Remove the dough to a floured surface, cut into 8-10 pieces, roll into shape, then put on a greaseproof baking sheet. Leave in a warm place till doubled in size. Brush with a little egg or milk, and bake in a preheated oven at 220°C/425°F/gas 7 for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

Italian Herb Bread

Ingredients:

575g strong white bread flour, 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp), 290ml water 2 tbsp olive oil, 2 tsp sugar 2 tsp salt, 4 tbsp mixed dried herbs

Preparation:

Mix the water, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, and leave for 5 minutes. Put the flour and dried herbs in the bowl, and mix at speed 1, gradually adding the liquid, then increase the speed to 2, and mix for 5 minutes. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place till doubled in size (20-30 minutes). Put on a floured surface, knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave in the warm till doubled in size. Bake in a preheated oven at 200°C/400°F/gas 6 for 25 minutes or till golden brown and hollow sounding on the bottom.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar A and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Cleaning

- Disconnect the mains cable from the socket before cleaning.
- Never immerse the housing with motor in water.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.

Motor Housing

- Only clean the outside of the housing with a damp cloth.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- All other maintenance work should be carried out by an authorized service agent.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the appliance via an authorized waste disposal company or via your municipal waste disposal facility. Observe the applicable regulations. If in doubt, contact your waste disposal facility.

After Sale Policy:

If you encounter a problem after receiving or using the product, you can always contact us via Amazon Messenger and our customer service team will always be ready to provide you with a 100% satisfactory solution.

After-sales email: support@kitcheninthebox.com

Made in China





Küchenmaschine
KSM80B
Bedienungsanleitung



Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie es zusammen mit dem Gerät an alle zukünftigen Benutzer weiter.

Technische Daten

Modell: KSM80B

Nennspannung: 220-240V~50-60Hz

Stromverbrauch: 1400W

Fassungsvermögen: 7.5L

Schutzart: II

Dieses Gerät wurde nach allen relevanten aktuellen CE-Richtlinien, wie z.B. den Richtlinien für elektromagnetische Verträglichkeit und Niederspannung, geprüft und nach den neuesten Sicherheitsbestimmungen konstruiert.

Technische Änderungen vorbehalten!

Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, einschließlich der Garantieerklärung, des Belegs und, wenn möglich, der Box in der Innenverpackung. Wenn Sie dieses Gerät an jemand anderen weitergeben, geben Sie bitte die Bedienungsanleitung an jemand anderen weiter.

- Das Gerät ist sowohl für den privaten Gebrauch als auch für den vorgesehenen Zweck konzipiert. Dieses Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für den Außeneinsatz konzipiert). Von Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeit eintauchen) und scharfen Kanten fernhalten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät nass oder feucht ist, ziehen Sie den Stecker sofort ab.
- Beim Reinigen oder Zurückziehen des Geräts sollte das Gerät ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker anstelle des Kabels heraus) und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.
- Bedienen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen sollten, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht den Kabel).
- Überprüfen Sie regelmäßig Elektrogeräte und Kabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bitte wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um eine Gefährdung zu vermeiden, müssen fehlerhafte Kabel vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ersetzt werden, wobei die gleiche Art von Kabel verwendet werden muss.
- Es werden nur Originalersatzteile verwendet.
- Bitte beachten Sie die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise".

Kinder und Schwache

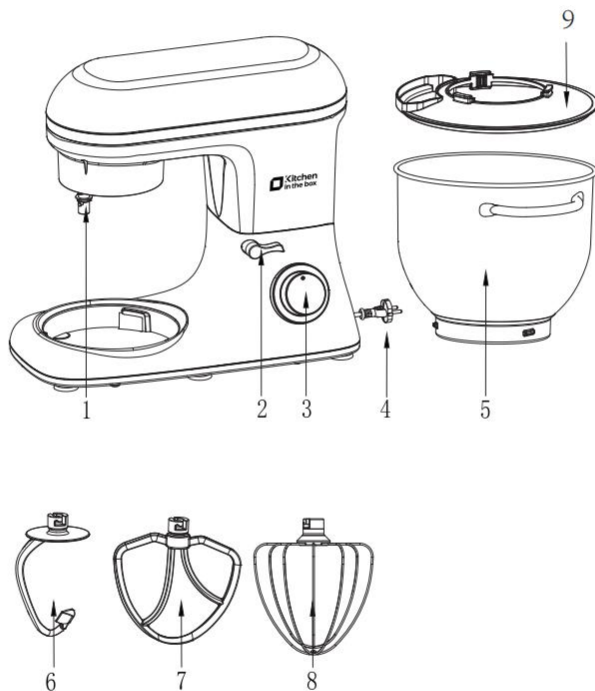
- Um die Sicherheit Ihres Kindes zu gewährleisten, bewahren Sie alle Verpackungen (Plastiktüten, Kisten, Polystyrol usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.
Seien Sie vorsichtig! Lassen Sie Kinder wegen der Erstickungsgefahr nicht mit Folien spielen!
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Utensilien und ihre Seile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Gerät nicht spielen.
- Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Unkenntnis können das Gerät benutzen, vorausgesetzt, sie werden über den sicheren Umgang mit dem Gerät überwacht oder unterrichtet und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

Spezielle Sicherheitsanweisungen für diese Maschine

- Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, trennen Sie es vor der Montage, Demontage oder Reinigung vom Netzteil.
- Schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es aus, bevor Sie das Zubehör austauschen oder sich den beweglichen Teilen nähern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für unbestimmte Zwecke.
- Warnung: Um die Gefahr zu vermeiden, dass der thermische Leistungsschalter versehentlich zurückgesetzt wird, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (z. B. einen Timer) mit Strom versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von einem Versorgungsunternehmen geschaltet wird.

- Diese Maschine kann nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Stören Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stellen Sie bei Verwendung eines Schlägers und eines Mixers nach jedem Gebrauch sicher, dass sich die Verbindung vor dem Demontieren oder Heben am vorderen Ende befindet. Falls sie feststecken oder die Schüssel kratzen. Sie können die Position fein einstellen, indem Sie den Geschwindigkeitsknopf schalten.
- Wenn die Maschine arbeitet, stecken Sie niemals etwas in den rotierenden Haken.
- Platzieren Sie die Maschine auf einer glatten, flachen und stabilen Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, wenn Sie nicht alle notwendigen Zubehörteile installiert haben.

Übersicht der Komponenten



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

1	Ausgangswelle	6	Kneithaken
2	Der aufsteigende Knopf	7	Rührhaken
3	Drehzahlregler	8	Schneebesen
4	Stromkabel	9	Deckel
5	Gemischte Schüssel		

Verwenden Sie eine Mischschale

1. Um den Arm anzuheben, drehen Sie den Aufwärtsknopf (2) im Uhrzeigersinn. Jetzt wird sich der Arm nach oben bewegen. (Abb. 1)
2. Den Deckel in den Topfkörper geben. (Bild 2 von 32)
3. Legen Sie die Rührschüssel in ihre Haltevorrichtung (Schritt 1) und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis

sie verriegelt ist (Schritt 1). (2). (Bild 3)

4. Die Oberseite in die Ausgangswelle stecken und die benötigten Utensilien (Teighaken oder Schläger oder Mixer) einbauen, Dann gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Verriegelung vorhanden ist. (Abb. 4 und 5)
5. Füllen Sie jetzt Ihre Zutaten aus.
Die Maschine darf nicht überfüllt werden-die maximale Dosiermenge beträgt 1,5 kg.
6. Senken Sie den Arm mit dem Aufwärtsknopf (2). (Bild 6 von 64)
7. Stecken Sie den Netzstecker in die ordnungsgemäß installierte 220-240V~ 50-60Hz-Sicherheitssteckdose.
8. Schalten Sie die Maschine mit dem Drehzahlregler auf eine Drehzahl zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung).
9. Für den Pulsbetrieb (kurzes Knetintervall) wird der Schalter in die "Puls"-Position geschaltet. Der Schalter muss in dieser Position entsprechend der gewünschten Intervalllänge gehalten werden. Wenn der Schalter losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position "0" zurück.
10. Nach dem Kneten/Rühren wird der Drehzahlregler (3) wieder in die Position "0" gedreht, sobald sich die Mischung kugelförmig gebildet hat. Dann entfernen Sie den Netzstecker.
11. Drücken Sie den Aufwärtsknopf (2) nach unten und der Arm wird angehoben.
12. Die Mischung kann nun mit einer Schaufel gelöst und aus der Mischschale genommen werden.
13. Die Mischschale kann nun entfernt werden.
14. Folgen Sie den Anweisungen unter "Reinigen", um die Teile zu reinigen.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

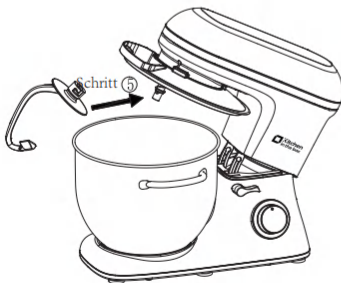


Abb. 4

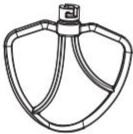


Abb. 5



Abb. 6

Stellen Sie den Füllstand ein und verwenden Sie einen Teighaken, um Mischungen von nicht mehr als 1,5 kg zu verarbeiten

Verwendung	Bilder	Niveau	Zeit (Minuten)	Maximum	ANMERKUNGEN
Kneithaken		1-3	3-5	1000 g Mehl und 538 g Wasser	Schweremischungen (z. B. Brot oder Buttergebäck) Geschwindigkeit 1 läuft für 30 s, Geschwindigkeit 2 läuft für 30 s und dann läuft Geschwindigkeit 3 für 2 bis 4 min, um einen Cluster zu bilden.
Rührhaken		2-4	3-10	Mehl 660 g, Wasser 840 g	Mittelschwere Mischungen (wie Crepes oder Biskuitmischungen) Geschwindigkeit 2, 20 s laufen, dann Geschwindigkeit 4, 2 Minuten und 40 s laufen und mehr. Stellen Sie bei der Verwendung des Schlägers nach jedem Gebrauch sicher, dass sich die Verbindung in der vorderen Endposition befindet, bevor Sie sie montieren, demonstrieren oder heben. Verhindern Sie, dass die Schüssel feststeckt oder kratzt. Sie können die Position fein einstellen, indem Sie den Geschwindigkeitsknopf schalten.
Schneebeisen		5-6	3-10	3 Proteine (mind)	Leichte Mischung (wie Sahne, Eiweiß, Brandy) Verwenden Sie die Geschwindigkeit 5 oder 6 für mehr als 3 Minuten zu laufen. Stellen Sie bei der Verwendung nach jedem Gebrauch vor dem Demontieren oder Heben sicher, dass sich das Gelenk am vorderen Ende befindet. Verhindern Sie, dass die Schüssel feststeckt oder kratzt. Sie können die Position fein

					einstellen, indem Sie den Geschwindigkeitsknopf schalten.
--	--	--	--	--	---

Fehlersuche

Keine.	Probleme	Die Lösung
1	Diese Maschine ist kaputt	·Überprüfen Sie, ob der Stecker in gutem Kontakt mit der. ·Überprüfen Sie, ob der aufsteigende Knopf an seinem Platz ist. ·Überprüfen Sie, ob die Maschine länger als 6 Minuten ununterbrochen arbeitet, und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist, bevor Sie ihn überprüfen.
2	Geräusche beim Rühren der Schüssel (Zubehör kratzt an der Schüssel)	·Überprüfen Sie, ob das Mischbecken richtig installiert ist. ·Überprüfen Sie, ob das Zubehör auf der Maschine ordnungsgemäß installiert ist.
3	Der Deckel ist nicht zum Mischen von Schüsseln geeignet	·Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt auf der Maschine platziert ist. ·Überprüfen Sie, ob der Mischbehälter richtig an der Maschine montiert und richtig verriegelt ist.
4	Diese Maschine kann nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit arbeiten.	·Überprüfen Sie, ob die Markierung am Drehzahlregler dem Drehzahlgitter am Gehäuse entspricht. ·Drehen Sie den Drehzahlknopf auf 0, um zu überprüfen, ob die Maschine ordnungsgemäß funktioniert.
5	Bewegung während der Arbeit der Maschine	·Überprüfen Sie, ob die rutschfesten Füße abfallen. ·Überprüfen Sie, ob die Maschine auf einem glatten und flachen Tisch platziert ist.
6	Nach dem Einbau der Rührschüssel und des Deckels ist der Aufwärtsknopf nicht mehr an Ort und Stelle	·Überprüfen Sie, ob der Deckel korrekt auf der Maschine platziert ist. ·Überprüfen Sie, ob das Mischbecken richtig installiert ist.

Vorgeschlagene Produktionsmethode

Schwammischung (Grundrezept), Klasse 1-4

Zutaten:

200 g weiche Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Packung Vanillezucker oder 1 Packung Citroen, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Packung Backpulver. 1/8 l Milch.

Vorbereitung:

Das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben, 3 Sekunden lang mit einem Schläger umrühren und 3 Minuten lang auf Stufe 2 umrühren. Tragen Sie Fett auf oder bedecken Sie sie mit Backpapier. Füllen Sie die Mischung aus und backen Sie. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, probieren Sie ihn aus, um zu sehen, ob er fertig ist. Mit einem scharfen Holzstab die Mitte des Kuchens durchbohren. Wenn keine Mischung darauf klebt, wird der Kuchen gekocht. Legen Sie den Kuchen auf das Kuchengitter und lassen Sie ihn abkühlen.

Herkömmliche Backöfen

Höhe der Einlage: 2

Heizung: elektrischer Ofen, auf und ab 175-200°C; Gasherd: 2-3 Grad Backzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept geändert werden, zum Beispiel mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüssen oder 100 g zerbrochener Schokolade. In der Tat sind die Möglichkeiten endlos.

Leinsamenbrötchen, Klasse 1-4

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 kubische Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark, abtropfen lassen, 1 Teelöffel Salz. Beschichtung: 2 Esslöffel Wasser.

Vorbereitung:

Leinsamen in 1/8 l lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche warme Wasser (1/4 Liter) in eine Rührschüssel geben, die Hefe zerdrücken, den Quark dazugeben und mit 2 Lagen Teighaken umrühren. Die Hefe muss vollständig gelöst sein. Mehl, Leinsamen und Salz in eine Schüssel geben. Auf Stufe 1 gründlich kneten, dann auf Stufe 3 umschalten und 3-5 Minuten weiterkneten. Decken Sie die Mischung ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort aufgehen 45-60 min. Kneten Sie es noch einmal, nehmen Sie es aus der Schüssel und machen Sie sechzehn Rollen. Die Backform mit feuchtem Backpapier abdecken. Die Rolle darauf legen und 15 Minuten gehen lassen. Mit warmem Wasser bestreichen und backen.

Herkömmliche Backöfen

Höhe der Einlage: 2

Heizung: elektrischer Ofen: auf und ab 200-220°C erhitzen (5 Minuten vorheizen), Gasbackofen 2-3 Stufen

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Klasse 5-6

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g halbbittere Schokoladenbeschichtung, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Packung Vanillezucker, 1 Esslöffel Cognac oder Rum, Schokoladenflocken.

Vorbereitung:

Verwenden Sie einen Mixer, um die Creme in einer Rührschüssel hart zu schlagen. Aus der Schüssel nehmen und abkühlen lassen. Schmelzen Sie die Schokoladenbeschichtung nach den Anweisungen auf der Verpackung oder schmelzen Sie 3 Minuten lang in einem 600 W Mikrowellenofen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf Speed 2 zu einem Schaum schlagen. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und gut umrühren. Lassen Sie ein wenig Sahne für die Dekoration. Die restliche Creme in die Crememischung geben und mit der Pulse-Funktion schnell umrühren. Schokoladencreme dekorieren und nach dem Abkühlen servieren.

Pizzateig, Klasse 1-4

Zutaten:

400 g Nudeln, 250 ml warmes Wasser, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Teelöffel Sahel-Trockenhefe (ca. 2-1/2 Teelöffel), 1-1/2 Teelöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Salz.

Vorbereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Den Rest des Materials in eine Schüssel oder einen Topf geben und vermischen. Der Mixer wird mit einer Geschwindigkeit von 1-2 betrieben und die Flüssigkeit wird allmählich zugegeben. Mit der Zugabe der Zutaten wird der Teig geformt und die Geschwindigkeit auf 3-4 erhöht. Bei dieser Geschwindigkeit einige Minuten kneten, bis der Teig glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stücke teilen. Rollen Sie die Unterseite der Pizza (rund oder rechteckig) auf die mit Mehl bestreute Oberfläche und legen Sie sie auf ein Backblech oder Pizzateller. Tomatenpüree auf den Boden der Pizza streuen und einige Zutaten hinzufügen-Pilze, Schinken, Oliven, getrocknete Tomaten, Spinat, Artischocken usw. Mit getrockneten Kräutern, Mozzarella und etwas Olivenöl bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C/400° F/Gas 6 15-20 Minuten backen, bis der Belag sprudelt und goldbraun ist.

Grundlegendes Weißbrot

Zutaten für die Stufen 3-6:

600 g starkes Weißbrotmehl 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2,5 Teelöffel) 345 ml warmes Wasser 1 Esslöffel Sonnenblumenöl oder Butter 1 Teelöffel Zucker 2 Teelöffel Salz

Vorbereitung:

Verwenden Sie die Mischanleitung für den Pizzateig, dann legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn ab und legen Sie ihn an einen warmen Ort, bis der Teig größer wird (30-40 Minuten). Den Teig entfernen und nach unten bohren, um die Luft zu entfernen. Kneten Sie vorsichtig auf einem mit Mehl bestreuten Holzbrett, machen Sie ein Brot oder legen Sie es in ein Glas, decken Sie es ab und lassen Sie es an einem warmen Ort für weitere 30 Minuten stehen. Im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten bei einer Temperatur von 200° C/400° F/Gas 6 backen, bis der Boden goldbraun und hohl ist.

Weiche Mohnrollen, Klasse 1-3**Zutaten:**

Starkes Weißbrotpulver 570 g, aktive Trockenhefe 1 Beutel (ca. 2,5 Teelöffel), Milch 300 ml (etwas heiß), Eier 2 (Raumtemperatur), Sonnenblumenöl 1 Esslöffel, Zucker 1 Esslöffel, Salz 2 Teelöffel, Mohn 75 g

Vorbereitung:

Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einen Topf oder eine Schüssel geben und 5 Minuten ruhen lassen. Mehl und Mohn in eine Schüssel geben, mit 1 Geschwindigkeit vermischen, nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und fünf Minuten mischen. Den Teig auf die mit Mehl bestreute Oberfläche geben, in 8-10 Stücke schneiden, in die Form rollen und auf ein fettiges Backblech legen. An einem warmen Ort aufbewahren, bis es doppelt so groß wird. Bürsten Sie ein wenig Eier oder Milch, legen Sie es in den vorgeheizten Ofen und backen Sie 20-25 Minuten bei 220° C/425° F/Gas 7, backen Sie, bis der Boden goldbraun und hohl ist.

Zutaten für**Vanillebrot:**

Starkes Weißbrotpulver 575g, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2,5 Teelöffel), 290ml Wasser, 2 Esslöffel Olivenöl, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Salz, 4 Esslöffel getrocknete Kräuter mischen

Vorbereitung:

Wasser, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einen Topf oder eine Schüssel geben und 5 Minuten gehen lassen. Das Mehl und das getrocknete Kraut in eine Schüssel geben, mit 1 Geschwindigkeit vermischen, nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und 5 Minuten mischen. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und warm stellen, bis der Teig größer wird (20-30 Minuten). Legen Sie die mit Mehl bestreute Oberfläche, kneten Sie sanft, damit die Luft verschwindet, formen Sie sie, legen Sie sie in ein Backblech und legen Sie sie an einen warmen Ort, bis sie sich verdoppelt.

25 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 200°C/400°F/Gas 6 backen oder goldbraun backen und hohl klingen lassen Unten.

Kaffee und Brandy Eis, Zutaten für die Klassen 5-6:

3 Eier 75 g Zucker, 300 ml Single Cream 2 Esslöffel Instantkaffeepulver, 300 ml Double Cream 2 Esslöffel Brandy.

Vorbereitung:

Zucker und Eier in eine Schüssel geben und mit einer Geschwindigkeit von 6 rühren, bis der Gaumen glatt ist. In einer Pfanne eine einzelne Creme und Kaffee kochen, dann die Mischung aus Ei und Zucker hinzufügen und umrühren. In eine hitzebeständige Schüssel geben, auf eine Pfanne mit Wasser geben, sanft kochen und gut umrühren, bis sie dick genug ist, um die Rückseite des Löffels zu bedecken. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die doppelte Creme mit einer Geschwindigkeit von 6 auf einen weichen Peak schlagen und in das kalte Ei gießen.

Brandy Zuckermischung. In den Behälter gießen, abdecken und für 2,5-3 Stunden einfrieren, bis sie teilweise eingefroren sind. Entfernen, gut umrühren und nochmals einfrieren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Grundproteinzucker, Zutaten**in den Klassen 5-6:**

4 Protein, 100 g Zucker, 100 g Puderzucker

Vorbereitung:

Das Protein wird in eine Schüssel gegeben und mit einer Geschwindigkeit von 6 zu ziemlich steif verarbeitet. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und nochmals umrühren, bis die Mischung glatt ist und einen harten Peak bildet. Entfernen Sie die Schüssel und geben Sie den restlichen Zucker vorsichtig mit einem Metalllöffel. Die Protein-Klebstoff-Mischung mit einem Backblech und einem Löffel oder einem Rohr oval anordnen. Mit dem restlichen Zucker A bestreuen und 1 1/2 Stunden auf das untere Regal im kühlen Backofen stellen. Abkühlen lassen. Weichobst, Schokolade und süße Sahne dazugeben.

Reinigung

- Ziehen Sie die Stromleitung vor der Reinigung aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor niemals ins Wasser!
- Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Die Außenseite des Gehäuses sollte nur mit einem feuchten Spültuch gereinigt werden.

Mischschale, Mischanlage

- Zutaten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenwasser gewaschen werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Jede andere Dienstleistung wird von einem bevollmächtigten Vertreter der Dienststelle erbracht.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät niemals im normalen Hausmüll.

Entsorgung der Anlage durch registrierte Entsorgungsunternehmen oder öffentliche Entsorgungseinrichtungen. Befolgen Sie die geltenden Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre Abfallentsorgungsanlage.

Kundendienstrichtlinie:

Wenn Sie nach Erhalt oder Verwendung des Produkts auf ein Problem stoßen, können Sie uns gerne über **Amazon Messenger** kontaktieren, um umgehend und professionell Hilfe zu erhalten. Unser Kundensupportteam wird Ihnen jederzeit eine 100 % zufriedenstellende Lösung bieten.

Kundendienst-E-Mail: support@kitcheninthebox.com

In China hergestellt





**Impastatrice Planetaria
KSM80B
Manuale Di Istruzioni**



Conservare questo manuale per consultazioni future in merito all'utilizzo del prodotto e dei suoi accessori.

Specifiche tecniche

Modello: KSM80B

Tensione nominale: da 220-240V~50-60Hz

Consumo energetico: 1400 W

Capacità della ciotola: 7.5L

Grado di protezione: II

Questo dispositivo è stato testato secondo tutte le attuali linee guida CE, a riguardo sia la compatibilità elettromagnetica sia a riguardo delle direttive per i dispositivi funzionanti a bassa tensione, ed è risultato idoneo in conformità con le più recenti norme di sicurezza.

NOTA: Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso!

Istruzioni generali per la sicurezza

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente il manuale di istruzioni e salvare le istruzioni, compresa la garanzia, la ricevuta e, se possibile, una scatola con imballaggio interno. Se dai questo dispositivo ad altri, passa anche le istruzioni per l'uso ad altri.

- Questo apparecchio è stato progettato per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non usarlo all'aperto (a meno che non sia progettato per l'uso all'aperto). Tenere lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerla in alcun liquido) e bordi affilati. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o umido, scollegare immediatamente la spina.
- Quando si pulisce o si scarica l'apparecchio, spegnere l'apparecchio, se l'apparecchio non è in uso, estrarre sempre la spina dalla presa (scollegare la spina invece del cavo) e rimuovere gli accessori collegati.
- Non azionare la macchina senza supervisione. Se si deve lasciare il posto di lavoro, spegnere sempre la macchina o scollegare la spina dalla presa (scollegare la spina stessa, non il filo).
- Controllare regolarmente se gli apparecchi elettrici e i cavi sono danneggiati. Se l'apparecchio è danneggiato, non usarlo. Non cercare di riparare il tuo apparecchio da solo. Contattare sempre il tecnico autorizzato. Per evitare l'esposizione al pericolo, i cavi difettosi devono essere sostituiti dal produttore, dal nostro servizio clienti o da personale qualificato e utilizzare lo stesso tipo di cavo.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Si prega di prestare attenzione alle seguenti "Istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e deboli

- Per garantire la sicurezza di tuo figlio, metti tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) Dove non possono raggiungerli.
Stai attento! Non lasciare che i bambini giochino con le spade a causa del pericolo di soffocamento!
- I bambini non possono usare questo apparecchio. Tenere gli utensili e le corde fuori dalla portata dei bambini.
- Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non sono autorizzati a giocare con l'apparecchio.
- Le persone con ridotta capacità fisica, sensoriale o mentale o mancanza di esperienza e di conoscenza possono utilizzare gli apparecchi a condizione che siano sorvegliati o istruiti in merito all'uso sicuro degli apparecchi e che siano a conoscenza dei pericoli in gioco.

Istruzioni speciali di sicurezza native

- Se l'apparecchio è incustodito, assicurarsi di scollegarlo dall'alimentazione prima di assemblarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spegner l'apparecchio e scollegare l'alimentatore prima di sostituire gli accessori o vicino alle parti che si stanno spostando in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi non programmati.
- Avvertenza: al fine di evitare il pericolo causato dal posizionamento involontario dell'interruttore termico, il dispositivo non deve essere alimentato da un dispositivo di commutazione esterno (come un timer) o collegato a un circuito che viene periodicamente commutato dall'utilità.
- Questa macchina può essere azionata solo sotto supervisione.
- Non interferire con alcun interruttore di sicurezza.

- Quando si utilizzano battitori e mixer, assicurarsi che il connettore si trovi nella parte anteriore dopo ogni utilizzo prima di smontare o sollevare la testa. Nel caso in cui si sbloccino o graffiano la ciotola. Puoi mettere a punto la tua posizione commutando la manopola della velocità.
- Quando la macchina funziona, non inserire nulla nel gancio rotante.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piatta e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente senza installare tutti gli accessori necessari.

Panoramica sui componenti



Componenti principali e accessori standard:			
1	Asse di output	6	Uncino impastatore
2	Manopola di salita	7	Mescolatore
3	Manopola velocità	8	Frusta sbattitrice
4	Cavo di alimentazione	9	Coperchio
5	La ciotola mista		

Utilizzare una ciotola mista

1. Per sollevare il braccio, ruotare la manopola ascendente in senso orario (2). Ora il braccio si muoverà verso l'alto. (Figura 1)
2. Metti il coperchio nella pentola. (Figura 2)
3. Mettere la ciotola di miscelazione nel suo dispositivo di ritenzione (passaggio 1) e ruotare la ciotola di miscelazione in senso orario fino a quando non è bloccata (passaggio 2). (Figura 3)

4. Inserire la parte superiore nell'albero di uscita e installare gli utensili necessari (gancio per l'impasto o battitore o agitatore). Quindi ruotare in senso antiorario fino a quando il blocco non è in posizione. (Figure 4 e 5)
5. Riempi gli ingredienti ora.
Non riempire troppo la macchina-la quantità massima di ingredienti è di 1,5 kg.
6. Utilizzare la manopola ascendente (2) per abbassare il braccio. (Figura 6)
7. Inserire la spina di rete in una presa di alimentazione sicura da 220-240 V~ 50-60 Hz correttamente installata.
8. Utilizzare la manopola di velocità per passare la macchina ad una velocità compresa tra 1 e 6 (corrispondente alla miscela).
9. Per le operazioni a impulsi (impasto a breve distanza), girare l'interruttore nella posizione "pulsata". L'interruttore deve rimanere in questa posizione in base alla lunghezza dell'intervallo richiesto. Quando l'interruttore viene rilasciato, torna automaticamente alla posizione "0".
10. Dopo l'impastatura/agitazione, una volta che la miscela ha formato una forma sferica, la manopola di velocità (3) viene riportata nella posizione "0". Quindi rimuovere la spina di alimentazione.
11. Spingere la manopola ascendente (2) verso il basso e il braccio si alzerà.
12. La miscela può ora essere rilasciata con una pala e rimossa dalla ciotola di miscelazione.
13. Ora è possibile rimuovere la ciotola di miscelazione.
14. Seguire le istruzioni in Pulizia per la pulizia delle parti.



Figura1



Figura2



Figura3

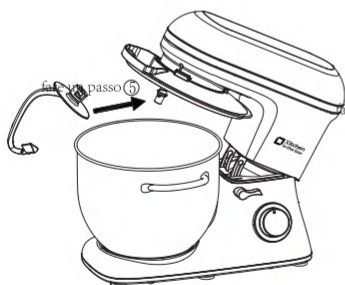


Figura4



Figura5



Figura6

Regolare il livello del materiale e utilizzare un gancio per la pasta per trattare la miscela di non più di 1,5 kg

Utilizzo	Fotografie	Livelli	Tempo (minuti)	Massimo	Osservazioni
Uncino impastatore		1-3	3-5	1000 g di farina e 538 g di acqua	Miscela pesanti (come pane o pasticcini) La velocità 1 viene eseguita per 30 secondi, la velocità 2 viene eseguita per 30 secondi, quindi la velocità 3 viene eseguita per 2 o 4 minuti per formare un cluster.
Mescolatore		2-4	3-10	660 g di farina, 840 g di acqua	Miscela media e pesante (come una torta Keli o una miscela di spugne) Velocità 2 esegue 20 secondi, quindi velocità 4 esegue più di 2 min40 secondi Quando si utilizza un battitore, assicurarsi che il connettore si trovi nella parte anteriore prima di assemblare, smontare o sollevare la testa dopo ogni utilizzo. Nel caso in cui la ciotola sia bloccata o raschiata. Puoi mettere a punto la tua posizione commutando la <u>manopola della velocità.</u>
Frusta sbattitrice		5-6	3-10	3 proteine (minimo)	Miscela leggera (come crema, albume, brandy) Utilizzare la velocità di 5 o 6 per eseguire più di 3 minuti. Quando si utilizza, dopo ogni utilizzo, assicurarsi che il connettore si trovi nella parte anteriore prima di smontare o sollevare la testa. Nel caso in cui la ciotola sia bloccata o raschiata. Puoi mettere a punto la tua posizione commutando la <u>manopola della velocità.</u>

Risoluzione dei problema

NO	problema	Soluzione
1	Questa macchina è rotta	· Controllare se la spina è in buon contatto con la presa. · Controlla se il pulsante di salita sta tornando sul posto. · Controllare se la macchina lavora continuamente per più di 6 minuti e attendere che il motore si raffreddi prima di controllarlo.
2	Rumore quando si mescola la ciotola (gli accessori vengono raschiati nella ciotola)	· Controllare che il serbatoio di agitazione sia installato correttamente. · Controllare che gli accessori sulla macchina siano installati correttamente.
3	Il coperchio non è adatto per mescolare la ciotola	· Controllare che il coperchio sia posizionato correttamente sulla macchina. · Controllare se il serbatoio di agitazione è installato correttamente sulla macchina e bloccato correttamente.
4	Questa macchina non può funzionare a una certa velocità	· Controllare che il segno sulla manopola di velocità corrisponda allo schermo di velocità sull'alloggiamento. · Ruotare la manopola della velocità a 0 per verificare nuovamente che la macchina funzioni correttamente.
5	Movimento durante il funzionamento della macchina	· Controllare se i piedi antiscivolo cadono. · Controllare se la macchina è posizionata su un tavolo liscio e piatto.
6	Dopo aver installato la ciotola di miscelazione e il coperchio, il pulsante di salita non è stato rimbalzato sul posto.	· Controllare che il coperchio sia posizionato correttamente sulla macchina. · Controllare che il serbatoio di agitazione sia installato correttamente.

Metodi di produzione consigliati

Miscela di spugna (formula di base), livello 1-4

Ingredienti:

200 grammi di burro morbido o margarina, 200 grammi di zucchero, 1 pacchetto di zucchero vanigliato o 1 pacchetto di Citroen, 1 pizzico di sale, 4 uova, 400 grammi di farina di grano, 1 pacchetto di polvere. 1/8 di latte.

Preparazione:

Trasferire la farina di grano e gli altri ingredienti nella ciotola di miscelazione, mescolare per 3 secondi al livello 1 con un battitore, quindi mescolare per circa 3 minuti al livello 2. Applicare il grasso sulla lattina o coprire la carta da forno. Riempi il composto e cuocilo. Prima di togliere la torta dal forno, provatela per vedere se è finita. Piercare il centro della torta con un bastone di legno affilato. Se non c'è miscela incollata su di essa, la torta è cotta. Metti la torta sulla griglia della torta e lasciala raffreddare.

Forno tradizionale

Altezza inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico, riscaldamento su e giù 175-200 ° C; Forno a gas: 2-3

tempi di cottura: 50-60 minuti

A seconda del gusto, questa ricetta può essere modificata, ad esempio con 100 grammi di uvetta o 100 grammi di noci o 100 grammi di cioccolato tritato. In effetti, le possibilità sono infinite.

Panini di semi di lino, livello 1-4

Ingredienti:

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 litri d'acqua, 1 lievito cubico (40 g), 100 g di cagliata a basso

contenuto di grassi, scolato, 1 cucchiaino di sale. Rivestimento: 2 cucchiaini d'acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino con 1/8 di litro di acqua tiepida. Versare la restante acqua tiepida (1/4 di litro) in una ciotola di agitazione, schiacciarla nel lievito, aggiungere la cagliata e mescolare con 2 strati di gancio per l'impasto. Il lievito deve essere completamente sciolto. Mettere la farina, i semi di lino imbevuti e il sale in una ciotola di miscelazione. Impastare accuratamente al livello 1, quindi passare al livello 3 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire la miscela e farla risorgere in un luogo caldo

45-60 minuti. Sbattete di nuovo, tirate fuori dalla ciotola e fate sedici rotoli. Coprire il forno con carta da forno bagnata. Metti il rotolo su di esso e lascia che si alzi per 15 minuti. Applicare acqua tiepida e cuocere.

Forno tradizionale:

Altezza inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico: riscaldamento su e giù 200-220 ° C (preriscaldato per 5 minuti), forno a gas

classe 2-3 tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, livello 5-6

Ingredienti:

200 ml di panna dolce, 150 grammi di cioccolato semi-amaro, 3 uova, 50-60 grammi di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, 1 cucchiaino di cognac o rum, fiocchi di cioccolato.

Preparazione:

Utilizzare un frullatore per battere la crema nella ciotola di miscelazione fino a quando non è dura. Toglilo dalla ciotola e lascialo raffreddare da qualche parte. Fusione del rivestimento di cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione o fusione in un forno a microonde da 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale vengono mescolati in una ciotola di agitazione con un agitatore sulla velocità 2 per formare una schiuma. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare bene, ad una velocità di 5-6. Lascia un po' di crema per la decorazione. Aggiungere la crema rimanente alla miscela di panna e mescolare rapidamente con la funzione pulse. Decorare la crema al cioccolato e mangiarla dopo il raffreddamento.

Impasto per la pizza, livello 1-4

Ingredienti

400 grammi di superficie normale, 250 ml di acqua tiepida, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino di lievito secco attivo di Saher (circa 2-1/2 cucchiaini), 1-1/2 cucchiaino di olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Metti la farina in una ciotola. Mescolare il materiale rimanente in una ciotola o in una pentola. Il miscelatore viene azionato ad una velocità di 1-2 e il liquido viene gradualmente aggiunto. Con l'aggiunta di ingredienti, l'impasto diventa più formato, aumentando la velocità fino a 3-4. Impastare a questa velocità per qualche minuto fino a quando l'impasto non sarà liscio. Toglilo dalla ciotola e dividilo in 2-4 pezzi. Rotolare sulla superficie della farina sul fondo della pizza (rotondo o rettangolare), quindi metterli su una teglia o un piatto di pizza. Cospargere il fondo della pizza con il fango di pomodoro e aggiungere alcuni ingredienti: funghi, prosciutto, olive, pomodori secchi, spinaci, carciofi, ecc. Cospargere con vaniglia secca, fette di mozzarella e un pizzico di olio d'oliva. Cuocere in forno preriscaldato ad una temperatura di 200°C/400°F/gas 6 per 15-20 minuti, fino a quando il getto non si gonfia e diventa giallo dorato.

Pane bianco di base,

ingredienti di livello 3-6:

600 g di polvere di pane bianco forte 1 sacchetto di lievito secco attivo (circa 2,5 cucchiaini) 345 ml di acqua tiepida 1 cucchiaino di olio di girasole o

Burro 1 cucchiaino di zucchero 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Utilizzare le istruzioni per mescolare l'impasto della pizza, quindi mettere l'impasto in una ciotola, coprirlo e metterlo in un luogo caldo fino a quando l'impasto diventa più grande (30-40 minuti). Rimuovere l'impasto e perforare verso il basso per rimuovere l'aria. Impastare delicatamente su una tavola di legno cosparsa di farina, fare una forma di pane, o metterla in un barattolo, coprirlo e sollevarla in un luogo caldo per altri 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato ad una temperatura di 200°C/400°F/gas 6 per 25-30 minuti fino a quando il fondo non sarà dorato e cavo.

Rotoli di semi di papavero, livello 1-3

Ingredienti:

570 grammi di polvere di pane bianco forte, 1 sacchetto di lievito secco attivo (circa 2,5 cucchiaini), 300 ml di latte (leggermente caldo), 2 uova (temperatura ambiente), 1 cucchiaino di olio di girasole, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 75 grammi di semi di papavero

Preparazione:

Mescolare il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una pentola o in una ciotola e lasciare riposare per 5 minuti. Mettere la farina e i semi di papavero in una ciotola, mescolare a una velocità di 1, aggiungere gradualmente il liquido, quindi aumentare la velocità a 2, mescolare per cinque minuti. Spostare la pasta sulla superficie della farina, tagliarla a 8-10 pezzi, arrotolarla a forma e metterla su una teglia antigrassia. Mettilo in un luogo caldo fino a quando non diventa due volte più grande. Spennellare un pizzico di uova o latte, metterli in forno preriscaldato e cuocere a 220° C/425° F/gas 7 per 20-25 minuti, cuocere fino a fondo in giallo dorato e avere una sensazione di vuoto.

Ingredienti per

pane alla vaniglia

italiana:

Farina di pane bianco forte 575g, lievito secco attivo 1 sacchetto (circa 2,5 cucchiaini), 290ml di acqua, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, mescolare 4 cucchiaini di erbe secche

Preparazione:

Mescolare acqua, olio, zucchero, sale e lievito in una pentola o in una ciotola e lasciare riposare per 5 minuti. Mettere la farina e l'erba secca in una ciotola, mescolare a una velocità di 1, aggiungere gradualmente il liquido, quindi aumentare la velocità a 2, mescolare per 5 minuti. Mettete l'impasto in una ciotola, copritelo e mettetelo in un luogo caldo fino a quando l'impasto non diventa più grande (20-30 minuti). Mettere sulla superficie della farina, impastare delicatamente per far scomparire l'aria, quindi formare, mettere in una teglia e metterla in un luogo caldo fino a quando non si raddoppia. Cuocere in forno preriscaldato ad una temperatura di 200°C/400°F/gas 6 per 25 minuti o cuocere fino a doratura e con un suono cavo
In basso.

Caffè e gelato al brandy, ingredienti di classe 5-6:

3 Uova 75 grammi di zucchero, 300 ml di crema singola 2 cucchiaini di polvere di caffè istantaneo, 300 ml di doppia crema 2 cucchiaini di brandy.

Preparazione:

Mettere lo zucchero e le uova in una ciotola e mescolare ad una velocità di 6 fino a quando il palato è liscio. In una padella, far bollire una singola crema e caffè, quindi aggiungere un composto di uova e zucchero e mescolare. Mettere in una ciotola resistente al calore, mettere su una padella con acqua, cuocere delicatamente e mescolare fino a quando non è abbastanza spesso da coprire la parte posteriore del cucchiaino. Filtrare nella ciotola per raffreddare. Mescola la doppia crema a una velocità di 6 fino a un picco morbido, quindi versa l'uovo freddo Brandy con una miscela di zucchero. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2,5-3 ore fino a quando non è parzialmente congelato. Rimuovere, mescolare bene, quindi congelare di nuovo fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Zucchero proteico di base,

ingredienti di grado 5-6:

4 Proteine, 100 g di zucchero, 100 g di zucchero a velo

Preparazione:

Mettere la proteina in una ciotola e lavorarla a una velocità di 6 per essere abbastanza rigida. Aggiungere metà dello zucchero e mescolare di nuovo fino a quando la miscela diventa liscia e formare un picco duro. Rimuovere la ciotola e aggiungere delicatamente lo zucchero rimanente con un cucchiaino di metallo. Utilizzare una teglia e un cucchiaino o un tubo per organizzare una miscela di colla proteica in una forma ovale. Cospargere con lo zucchero A rimanente e metterla sullo scaffale più basso del forno fresco (120°C/250°F/gas 1/2) per un'ora e mezza. Riscaldare sul telaio del filo. Aggiungere frutta morbida, cioccolato e panna dolce.

Pulizia

- Prima della pulizia, scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai l'alloggiamento con il motore in acqua!
- Non utilizzare detergenti affilati o abrasivi.

Involucro del motore

- Utilizzare solo un panno umido per pulire l'esterno dell'involucro esterno.

Serbatoio di miscelazione, attrezzature di miscelazione

- Gli ingredienti che sono stati a contatto con il cibo possono essere lavati in acqua saponata.
- Lasciare asciugare completamente le parti prima di riassemble il dispositivo.
- Qualsiasi altro servizio è svolto da un rappresentante autorizzato del servizio.

Smaltimento



Non smaltire mai il dispositivo nella normale spazzatura domestica.

L'impianto viene trattato mediante la registrazione di una società di trattamento dei rifiuti o di un impianto pubblico di trattamento dei rifiuti. Rispettare le normative attualmente in vigore. In caso di domande, si prega di consultare il vostro impianto di trattamento dei rifiuti.

Politica post vendita :

Se riscontrate problemi dopo aver ricevuto o utilizzato il prodotto, non esitate a contattarci tramite **Amazon Messenger** per ottenere un servizio rapido e professionale e il nostro team di assistenza clienti sarà sempre pronto a fornirvi una soluzione soddisfacente al 100% .

E-mail post-vendita: support@kitcheninthebox.com

Made in China





**Robot Pâtissier
KSM80B
Manuel d'utilisation**



**Conservez ce manuel pour une référence future et
transmettez-le à tout futur utilisateur avec l'appareil.**

Données techniques

Modèle: KSM80B

Tension nominale: 220-240V~50-60Hz

Puissance: 1400W

Capacité du bol: 7.5l

Niveau de protection: II

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE pertinentes, telles que les instructions de compatibilité électromagnétique et de basse tension, et a été construit conformément aux dernières réglementations de sécurité. En cas de changements techniques, sans préavis!

Instructions générales de sécurité

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions et sauvegardez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un d'autre, veuillez également transmettre les instructions d'utilisation à quelqu'un d'autre.

- L'appareil est conçu pour un usage privé et à des fins attendues. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. N'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour un usage extérieur). Restez à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne pas la plonger dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou humide, débranchez immédiatement la prise.
- Lorsque vous nettoyez ou retirez l'appareil, éteignez l'électricité. Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours la prise de la prise (débranchez la prise au lieu du câble) et retirez l'accessoire connecté.
- N'utilisez pas la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez la prise de la prise (débranchez la prise elle-même, pas le fil).
- Vérifiez régulièrement si les appareils électriques et les câbles sont endommagés. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez toujours contacter le technicien autorisé. Pour éviter toute exposition au danger, les câbles défectueux doivent être remplacés par le fabricant, notre service à la clientèle ou du personnel qualifié et utiliser le même type de câble.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine.
- S'il vous plaît prêter attention aux "instructions de sécurité spéciales" suivantes.

Enfants et faibles

- Pour assurer la sécurité de votre enfant, placez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de portée.
- Fais attention! Ne laissez pas les enfants jouer des épées, à cause du danger d'étouffement!
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Mettez les ustensiles et leurs cordes hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.
- Les personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil, à condition qu'elles reçoivent une surveillance ou des conseils sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers impliqués.

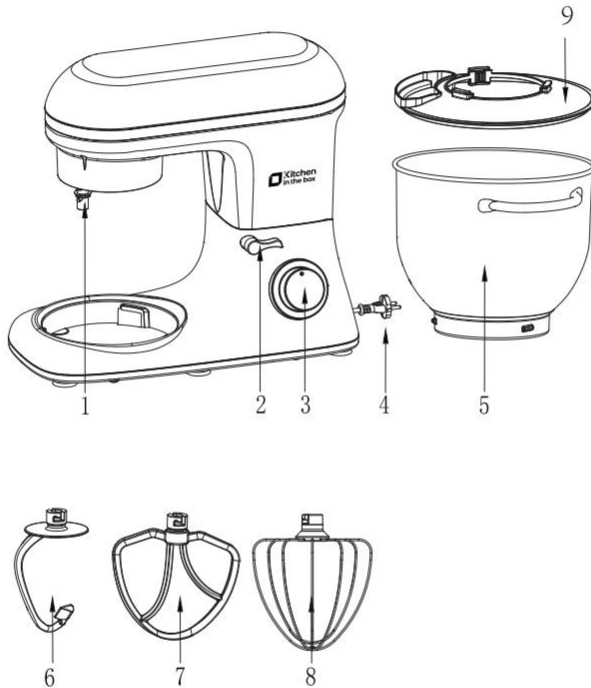
Instructions de sécurité spéciales de la machine

- Si l'appareil est sans surveillance, assurez-vous de le déconnecter de l'alimentation avant de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage.
- Éteignez l'appareil électrique et déconnectez l'alimentation électrique avant de remplacer l'accessoire ou à proximité de la pièce mobile en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil à des fins non planifiées.
- **AVERTISSEMENT:** Afin d'éviter le danger causé par des disjoncteurs inappropriés, l'appareil ne doit pas être alimenté par des appareillages externes (tels que des minuteriers) et ne doit pas être connecté à des circuits qui sont régulièrement commutés par les services publics.
- Cette machine ne peut être exploitée que sous supervision.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- Lorsque vous utilisez un batteur et un mélangeur, assurez-vous que le connecteur est en position avant chaque

utilisation, avant de le démonter ou de le soulever. Au cas où ils se coinceraient ou gratteraient le bol. Vous pouvez affiner la position en commutant le bouton de vitesse.

- Lorsque la machine fonctionne, n'insérez rien dans le crochet.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, lisse et stable.
- Sans toutes les pièces jointes nécessaires installées, ne branchez pas la prise d'alimentation de la machine dans la prise de courant.

Vue d'ensemble des composants



Composants principaux et accessoires standard:

1	Axe de sortie	6	Crochet de pâte
2	Bouton de levage	7	Batteur
3	Bouton de vitesse	8	Fouet à fils
4	Cordon d'alimentation	9	Couvercle de pot
5	Bol mélangé		

Utilisation du produit

1. Pour lever le bras, tournez le bouton ascendant (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Maintenant, le bras va monter. (Figure 1)
2. Mettez le couvercle dans le pot. (Figure 2)
3. Placez le bol de mélange dans son dispositif de maintien (étape ①) et tournez le bol de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (étape ②) (Figure 3)
4. Insérez le haut dans l'arbre de sortie, installez l'appareil requis (crochet de pâte ou voyou ou agitateur)
Puis tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le verrou soit en place. (Figure 4 et Figure 5)

5. Maintenant remplissez vos ingrédients.

Ne pas surcharger la machine - le nombre maximum d'ingrédients est de 1,5 kg.

6. Utilisez le bouton ascendant (2) pour abaisser le bras. (Figure 6)
7. Branchez la prise secteur dans la prise de courant de sécurité 220-240V~50-60Hz correctement installée.
8. Utilisez le bouton de vitesse pour basculer la machine entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
9. Pour le fonctionnement de l'impulsion (pétrissage à intervalle court), tournez l'interrupteur vers la position "impulsion". Le commutateur doit être maintenu à cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement à la position "0".
10. Après pétrissage/mélange, le bouton de vitesse (3) est retourné à la position "0" une fois que le mélange a formé une sphère. Puis retirez la prise d'alimentation.
11. Poussez le bouton ascendant (2) vers le bas et le bras s'élèvera.
12. Le mélange peut maintenant être libéré avec une pelle et retiré du bol mélangé.
13. Maintenant, vous pouvez enlever le bol mélangé.
14. Suivez les instructions sous "Nettoyer" pour nettoyer les pièces.



Figure1



Figure2



Figure3

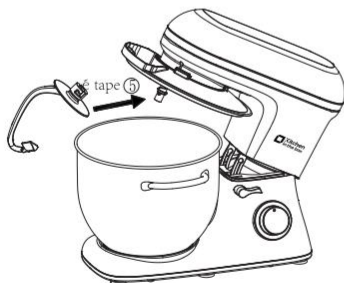


Figure4



Figure5



Figure6

Ajustez le niveau de matériau et utilisez un crochet de pâte pour traiter un mélange d'au plus 1,5 kg

Utilisation	Image	Niveau	Temps (minutes)	Maximum	Note
Crochet de pâte		1-3	3-5	1000 grammes de farine et 538 grammes d'eau	Mélanges lourds (tels que du pain ou des pâtisseries) Vitesse 1 Exécuter 30s, vitesse 2 Exécuter 30s, puis vitesse 3 Exécuter 2 ~ 4min, la formation du cluster.
Batteur		2-4	3-10	660 grammes de farine, 840 grammes d'eau	Mélanges moyens et lourds (tels que le gâteau ou le mélange d'éponges) Vitesse 2 Exécuter 20s, puis la vitesse 4 Exécuter 2min40s ci-dessus Lorsque vous utilisez un batteur, assurez-vous que le connecteur est en position avant l'assemblage, le démontage ou l'élévation après chaque utilisation. Pour éviter de vous coincer ou de gratter le bol. Vous pouvez affiner la position en commutant le bouton de vitesse.
Fouet à fils		5-6	3-10	3 blancs d'œufs (min)	Mélanges légers (tels que la crème, le blanc d'œuf, l'eau-de-vie) Utilisez la vitesse 5 ou 6 pendant plus de 3min. En cours d'utilisation, après chaque utilisation, assurez-vous que le connecteur est en position avant le démontage ou le lavage. Pour éviter de vous coincer ou de gratter le bol. Vous pouvez affiner la position en commutant le bouton de vitesse.

Dépannage

Non	Problème	Solution
1	Cette machine est cassée	·Vérifiez si la prise et la prise sont en bon contact. ·Vérifiez si le bouton ascendant est en place. ·Vérifiez si le temps de fonctionnement continu de la machine est supérieur à 6 minutes, puis vérifiez le refroidissement du moteur.
2	Il y a du bruit lors de l'agitation du bol (les accessoires grattent le bol)	·Vérifiez si le bassin de mélange est installé correctement. ·Vérifiez que la pièce jointe sur la machine est correctement installée.
3	Le couvercle ne convient pas pour mélanger le bol	·Vérifiez si le couvercle est correctement placé sur la machine. ·Vérifiez que le bassin de mélange est correctement installé sur la machine et correctement verrouillé.
4	Cette machine ne peut pas fonctionner à une certaine vitesse	·Vérifiez si la marque sur le bouton de vitesse correspond à l'écran de vitesse sur le boîtier. ·Tournez le bouton de vitesse à 0, vérifiez à nouveau si la machine fonctionne correctement.
5	Mouvement de travail de la machine	·Vérifiez si les pieds antidérapants tombent. ·Vérifiez si la machine est placée sur un bureau lisse.
6	Après l'installation du bol de mélange et du couvercle, le bouton de levage n'est pas en place	·Vérifiez si le couvercle est correctement placé sur la machine. ·Vérifiez si le bassin de mélange est installé correctement.

Recettes

Mélange d'éponge (formule de base), 1-4

Ingédients:

200 grammes de beurre mou ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 paquet de vanille ou 1 paquet de Citroën, sel 1 pincée, 4 oeufs, 400 grammes de farine de blé, 1 paquet de poudre à pâte. 1/8 litres de lait.

Préparation:

Transférer la farine de blé et le reste des ingrédients dans un bol à mélanger, mélanger avec un batteur pendant 1 pendant 3 secondes, puis mélanger pendant environ 3 minutes au niveau 2. Appliquer de la graisse sur la boîte ou couvrir le papier rôti. Remplissez le mélange pour la cuisson. Avant d'enlever le gâteau du four, testez-le pour voir si c'est fait. Percer le centre du gâteau avec un bâton en bois pointu. S'il n'y a pas de mélange collé dessus, le gâteau est cuit. Mettez le gâteau sur le gâteau et laissez-le refroidir.

Four traditionnel

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: four électrique, chauffage supérieur et inférieur 175-200 °C; Four à gaz: 2-3 temps de cuisson: 50-60 minutes

Selon le goût, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100 grammes de raisins secs ou 100 grammes de noix ou 100 grammes de chocolat haché. En fait, les possibilités sont infinies.

Rouleaux de graines de lin, 1-4

Ingédients:

500-550 grammes de farine de blé, 50 grammes de graines de lin, 3/8 litres d'eau, 1 levure cubique (40 grammes), 100 grammes de caillé faible en gras, égoutté, 1 cuillère à café de sel. Revêtement: 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation:

Trempez les graines de lin avec 1/8 litre d'eau chaude. Verser l'eau chaude restante (1/4 litre) dans un bol agité, l'écraser dans la levure, ajouter le caillé et mélanger avec deux couches de crochet de pâte. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine, les graines de lin mouillées et le sel dans un bol à mélanger. Pincez soigneusement au niveau 1, puis passez au niveau 3 et continuez à pétrir pendant 3-5 minutes. Couvrez le mélange et laissez-le se lever dans un endroit chaud 45-60 minutes. Frottez-le à nouveau, retirez-le du bol et faites-le en seize rouleaux. Couvrir le réservoir de cuisson avec du papier de cuisson humide. Mettez le rouleau dessus et laissez-le monter pendant 15 minutes. Appliquer de l'eau chaude pour cuire au four.

Four traditionnel:

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: Four électrique: chauffage supérieur et inférieur 200-220 °C (préchauffage 5 minutes), four à gaz 2-

3 temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat, 5-6

Ingrédients:

Crème sucrée 200 ml, revêtement de chocolat semi-amer 150 grammes, oeufs 3, sucre 50-60 grammes, sel 1 pincée, sucre vanille 1 paquet, cognac ou rhum 1 cuillère à soupe, tranches de chocolat.

Préparation:

Utilisez un mélangeur pour mettre la crème dans le bol de mélange dur. Retirer du bol et laisser refroidir quelque part. Suivez les instructions sur l'emballage pour faire fondre le revêtement de chocolat ou fondre pendant 3 minutes dans un four à micro-ondes de 600 W. Pendant ce temps, les oeufs, le sucre, le sucre vanille, le cognac ou le rhum et le sel sont fouettés dans le bol avec un mélangeur à la vitesse n° 2 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu, bien mélanger, vitesse 5-6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajouter la crème restante au mélange de crème et mélanger rapidement en utilisant la fonction de pulse. Crème au chocolat décorée, fraîche après avoir mangé.

Pâte à pizza, 1-4

Ingrédients

400 grammes de nouilles végétariennes, 250 ml d'eau chaude, 1/2 cuillère à café de sucre, 1 cuillère à café de levure sèche active (environ 2-1/2 cuillères), 1-1 cuillère à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel.

Préparation:

Mettez la farine dans le bol. Mélanger le reste dans un bol ou un pot. Fonctionnez le mélangeur à une vitesse de 1-2 et ajoutez progressivement du liquide. Lorsque les ingrédients sont ajoutés, la pâte devient plus façonnée, augmentant la vitesse à 3-4. Frottez pendant quelques minutes à cette vitesse jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Retirer du bol, divisé en 2-4 morceaux. Rouler sur la surface de la farine dans le fond de la pizza (rond ou rectangulaire), puis les placer sur une plaque de cuisson ou une plaque de pizza. Saupoudrer la pâte de tomate sur le fond de la pizza, puis ajouter quelques ingrédients-champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts et ainsi de suite. Saupoudrer de vanille séchée, de fromage mozzarella et un peu d'huile d'olive. Cuire au four dans un four préchauffé à une température de 200 ° C/400 ° F/gaz 6 pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que la porte soit bouillonnante et dorée.

Pain blanc de base, 3-6

ingrédients:

600g farine de pain blanc 1 sac de levure sèche active (environ 2,5 cuillères à café) 345 ml d'eau chaude 1 cuillère à Soupe d'huile de tournesol ou beurre 1 cuillère à café de sucre 2 cuillères à café de sel

Préparation:

Utilisez les instructions de mélange de la pâte de pizza, puis placez la pâte dans un bol, fermez le couvercle et placez-le dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte devienne plus grande (30-40 minutes). Retirez la pâte et percez pour enlever l'air. Pincez doucement la planche de farine, faites de pain, ou mettez-la dans le pot, fermez le couvercle et mettez-la dans un endroit chaud pendant encore 30 minutes. Cuire au four préchauffé à une température de 200 ° C/400 ° F/gaz 6 pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que le fond soit doré et creux.

Rouleau de graines de pavot mou, 1-3

Ingrédients:

Pain blanc puissant 570 grammes, 1 sac de levure sèche active (environ 2,5 cuillères), 300 ml de lait (légèrement chaud), 2 oeufs (température ambiante), 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de sucre, 2 cuillères à café de sel, 75 grammes de pavot

Préparation:

Mélanger le lait, les oeufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un pot ou un bol et le placer pendant 5 minutes. Mettez

la farine et les graines de pavot dans un bol, mélangez à une vitesse de 1, ajoutez graduellement du liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant cinq minutes. Déplacez la pâte sur la surface saupoudrée de farine, coupez-la en 8-10, roulez-la en forme et placez-la sur une plaque de cuisson anti-grasse. Mettez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il devienne deux fois plus grand. Brossez un peu d'oeufs ou de lait et placez-le dans un four préchauffé pendant 20-25 minutes à une température de 220 ° C/425 ° F/gaz 7, grillé au fond doré avec une sensation creuse.

Café et brandy crème glacée, 5-6

Ingrédients:

3 Oeufs 75 grammes de sucre, 300 ml de crème 2 cuillères à soupe de poudre de café instantané, 300 ml de crème double 2 cuillères à soupe de brandy.

Préparation:

Mettez le sucre et les oeufs dans le bol et mélangez à une vitesse de 6 jusqu'à ce que le goût soit lisse. Dans une casserole, faites bouillir une seule crème et du café, puis ajoutez le mélange d'oeufs et de sucre. Mettez dans un bol résistant à la chaleur et placez-le sur une casserole avec de l'eau, bien cuit et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour couvrir le dos de la cuillère. Filtrer dans le bol pour être cool. Fouetter la crème double à un pic doux à une vitesse de 6 et verser dans l'œuf froid Brandy mélange de sucre. Verser dans le récipient, couvrir le couvercle et congeler pendant 2,5 à 3 heures jusqu'à ce qu'il soit partiellement congelé. Retirer, bien mélanger, puis congeler à nouveau jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Sucre de protéine de base, 5-6:

Ingrédients:

4 Protéine, sucre 100g, poudre de sucre 100g

Préparation:

Mettez la protéine dans le bol et traitez-la à une vitesse de 6 jusqu'à ce qu'elle soit assez raide. Ajouter la moitié du sucre et mélanger à nouveau jusqu'à ce que le mélange devienne lisse et forme un pic dur. Retirez le bol et placez doucement le reste du sucre avec une cuillère en métal. Utilisez une plaque de cuisson et une cuillère ou un tuyau pour mettre le mélange de protéines dans un ovale. Saupoudrer le reste du sucre A et placez-le sur l'étagère inférieure du four frais (120 ° C/250 ° F/gaz 1/2) pendant une heure et demie. Refroidir sur le porte-fil. Ajouter les fruits doux, le chocolat et la crème sucrée.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, débranchez le conducteur de la prise.
- Ne plongez pas le boîtier avec le moteur dans l'eau!
- N'utilisez pas de détergent pointu ou abrasif.

Coque de moteur

- Utilisez uniquement un chiffon de rinçage humide pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol mélangé, équipement de mélange

Ne pas les laver avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. Ne pas les mettre au lave-vaisselle pour les nettoyer. (Sauf pour les pièces en acier inoxydable ou les pièces en téflon traitées en surface et les pièces d'électrophorèse)

- Les ingrédients qui ont été en contact avec la nourriture peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse.
- Avant de réassembler l'unité, laissez les pièces sécher complètement.
- Tout autre service doit être exécuté par un représentant de service autorisé.

Disposition



Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères normales.

L'unité est traitée par une entreprise de traitement des déchets enregistrée ou une installation publique de traitement des déchets. Se conformer aux règles actuelles en vigueur. En cas de doute, veuillez consulter votre installation de traitement des déchets.

After Sale Policy:

If you encounter any issue after receiving or using the product, please feel free to contact us Via **Amazon Messenger** to get prompt and professional service, and our customer support team will always be ready to provide you with a 100% satisfactory solution.

After-sales email: support@kitcheninthebox.com

Fabriqué en Chine





Batidoras Amasadoras
KSM80B
Instrucciones



Guarde este manual para futuras referencias y pase con el dispositivo
a cualquier usuario futuro.

Información técnica

Modelo: KSM80B

Tensión nominal: 220-240V~50/60Hz

Consumo de energía: 1400W

Capacidad del tazón: 7,5 litros

Nivel de protección: II

El dispositivo ha sido probado de acuerdo con todas las pautas CE actuales relevantes, como la compatibilidad electromagnética y las instrucciones de bajo voltaje, y se ha construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

¡Si hay algún cambio técnico, sin previo aviso!

Instrucciones generales de seguridad

Antes de usar el aparato, lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde el manual, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, guarde la caja con el paquete interno. Si le das este dispositivo a otros, por favor pasa las instrucciones a los demás.

- El dispositivo está diseñado para uso personal y para el propósito previsto. Este dispositivo no es adecuado para uso comercial. No lo use al aire libre (a menos que esté diseñado para uso al aire libre). Manténgase alejado de la fuente de calor, la luz solar directa, la humedad (no la sumerja en ningún líquido) y los bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o húmedo, desenchufe el enchufe inmediatamente.
- Los aparatos eléctricos deben apagarse al limpiar o retráctil. Si el aparato no está en uso, siempre retire el enchufe (desenchufe el enchufe en lugar del cable) del zócalo y retire el accesorio conectado.
- No opere la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, siempre apague la máquina o desenchufe el enchufe del zócalo (desenchufe el enchufe en lugar del cable).
- Verifique regularmente si los electrodomésticos y cables están dañados. Si el aparato está dañado, no lo use. No trate de reparar el aparato tú mismo. Por favor, siempre póngase en contacto con el personal técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, los cables defectuosos deben ser reemplazados por el fabricante, nuestro servicio al cliente o personal calificado y el mismo tipo de cable.
- Use solo repuestos originales.
- Por favor, preste atención a las siguientes "instrucciones de seguridad especiales".

Niños y débiles

- Para garantizar la seguridad de su hijo, coloque todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
¡Ten cuidado! No dejes que los niños jueguen a la espada, ¡debido al peligro de asfixia!
- Los niños no pueden usar este dispositivo. Coloque los utensilios y sus cuerdas fuera del alcance de los niños.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no pueden jugar este dispositivo.
- Las personas que tienen una capacidad física, sensorial o mental reducida o carecen de experiencia y conocimiento pueden usar el aparato siempre que reciban supervisión o orientación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros involucrados.

Instrucciones de seguridad especiales de la máquina

- Si el aparato está desatendido, asegúrese de desconectarlo de la fuente de alimentación antes de ensamblarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague el dispositivo y desconecte la energía antes de reemplazar el accesorio o cerca de las piezas que se mueven en uso.
- No use electrodomésticos para fines no deseados.
- ADVERTENCIA: Para evitar el peligro causado por el interruptor de circuito térmico descuidado, el dispositivo no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo (como un temporizador) ni debe estar conectado a un circuito conmutado regularmente por un servicio público.
- Esta máquina solo puede ser operada bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- Cuando use batidores y mezcladores, asegúrese de que el conector esté en la parte delantera después de cada uso, antes de desmontar o levantar la cabeza. Para evitar que se atasquen o rayen el tazón. Puede ajustar la posición cambiando la perilla de velocidad.

- Cuando la máquina esté funcionando, no inserte nada en el gancho giratorio.
- Coloque la máquina en una superficie de trabajo lisa, lisa y estable.
- No conecte el enchufe de la máquina a la toma de corriente sin instalar todos los accesorios necesarios.

Descripción general del componente



Los componentes principales y los accesorios estándar:

1	Eje de salida	6	Gancho Amasador
2	Perilla ascendente	7	Batidora Mezcladora
3	Perilla de velocidad	8	Batidor
4	Cable de alimentación	9	Cubierta de la olla
5	Tazón mixto		

Use un tazón mixto

1. Para levantar el brazo, gire la perilla ascendente en el sentido de las agujas del reloj (2). Ahora el brazo se moverá hacia arriba. (Figura 1)
2. Pon la tapa en la olla. (Figura 2)
3. Coloque el recipiente de agitación en su dispositivo de retención (paso ①) y gire el recipiente de agitación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bloqueado (paso ②) (Figura 3)
4. Inserte la parte superior en el eje de salida, instale el equipo requerido (gancho de masa o matón o agitador), Luego gire en sentido antihorario hasta que el bloqueo esté en su lugar. (Figura 4 y Figura 5)
5. Ahora completa tus ingredientes.

No sobrecargue la máquina: la cantidad máxima de ingredientes es de 1.5 kg.

6. Use la perilla ascendente (2) para bajar el brazo. (Figura 6)
7. Inserte el enchufe de la red en la toma de corriente de seguridad de 220-240V~50-60Hz correctamente instalada.
8. Use la perilla de velocidad para cambiar la máquina a una velocidad entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).
9. Para la operación de pulso (amasado de intervalo corto), gire el interruptor a la posición de "pulso". El interruptor debe mantenerse en esta posición de acuerdo con la longitud de intervalo deseada. Cuando se suelta el interruptor, regresa automáticamente a la posición "0".
10. Después de amasar/agitar, la perilla de velocidad (3) se vuelve a la posición "0" una vez que la mezcla forma una bola. Luego retire el enchufe de alimentación.
11. Empuje la perilla ascendente (2) hacia abajo y su brazo hacia arriba.
12. Ahora es posible liberar la mezcla con una pala y sacarla del recipiente de mezcla.
13. Ahora puedes quitar el tazón mixto.
14. Siga las instrucciones en Limpieza para limpiar las piezas.



Figura1



Figura2



Figura3

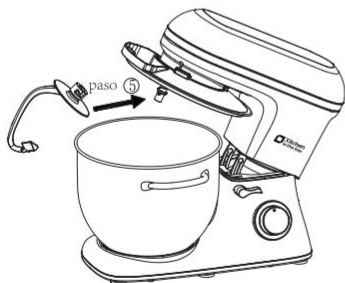


Figura4



Figura5



Figura6

Ajuste el nivel y use ganchos de masa para tratar mezclas de hasta 1,5 kg

Uso	Imagen	Nivel	Tiempo (minutos)	Máximo	Nota
Gancho Amasador		1-3	3-5	1000 gramos de harina y 538 gramos de agua	Mezclas pesadas (como pan o pasteles) La velocidad 1 se ejecuta durante 30 s, la velocidad 2 se ejecuta durante 30 s, y luego la velocidad 3 se ejecuta durante 2 ~ 4 min para formar un clúster.
Batidora Mezcladora		2-4	3-10	660 gramos de harina, 840 gramos de agua	Mezclas medianas y pesadas (como galletas o mezclas de esponjas) La velocidad 2 se ejecuta durante 20 s, luego la velocidad 4 se ejecuta 2min40s o más Cuando use un batidor, asegúrese de que el conector esté en la parte delantera después de cada uso, antes de ensamblarlo, desmontarlo o levantarlo. Para evitar atascarse o rayar el tazón. Puede ajustar la posición cambiando la perilla de velocidad.
Batidor		5-6	3-10	3 proteínas (al menos)	Mezclas ligeras (como crema, clara de huevo, brandy) Use la velocidad 5 o 6 para ejecutar más de 3 minutos. En uso, después de cada uso, antes de desmontar o levantar la cabeza, asegúrese de que el conector esté en la parte delantera. Para evitar atascarse o rayar el tazón. Puede ajustar la posición cambiando la perilla de velocidad.

Solución de problemas

No	Problemas	Solución
1	Esta máquina está rota	· Verifique si el enchufe y el zócalo están en buen contacto. · Verifique si el botón de subida está en su lugar. · Verifique que la máquina funcione continuamente durante más de 6 minutos, espere a que el motor se enfríe y luego verifique.
2	Agite el ruido del tazón (accesorios raspados en el tazón)	· Verifique que el recipiente de mezcla esté instalado correctamente. · Verifique que el archivo adjunto en la máquina esté instalado correctamente.
3	La tapa no es adecuada para mezclar cuencos	· Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la máquina. · Verifique que el agitador esté instalado correctamente en la máquina y bloqueado correctamente.
4	Esta máquina no puede funcionar a cierta velocidad	· Verifique si la marca en la perilla de velocidad corresponde a la pantalla de velocidad en la carcasa. · Gire la perilla de velocidad a 0, vuelva a verificar que la máquina esté funcionando correctamente.
5	Movimiento de la máquina	· Verifique que el pie antideslizante esté apagado. · Verifique si la máquina está colocada en un escritorio liso y liso.
6	Después de instalar el recipiente de mezcla y la tapa, el botón de subida no se recuperó en su lugar	· Verifique que la tapa esté colocada correctamente en la máquina. · Verifique que el recipiente de mezcla esté instalado correctamente.

Método de producción recomendado

Mezcla de esponja (fórmula básica), 1-4

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla blanda o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 bolsa de vainilla o Citroen 1, un puñado de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 paquete de polvo de hornear. 1/8 litros de leche.

Preparación:

Transfiera la harina de trigo y el resto de los ingredientes en un recipiente de mezcla, revuelva en el nivel 1 durante 3 segundos con un batidor y revuelva en el nivel 2 durante aproximadamente 3 minutos. Aplique grasa a la lata o cubra el papel para hornear. Llene la mezcla para hornear. Antes de que el pastel se retire del horno, pruébelo y vea si se ha completado. Perfora el centro del pastel con un palo de madera afilado. Si no hay mezcla pegada a él, el pastel está cocido. Coloque el pastel en la rejilla del pastel y deje que se enfríe.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico, arriba y abajo 175-200 °C; Horno de gas: 2-3 tiempo de

cocción: 50-60 minutos

Dependiendo del sabor, la receta puede cambiar, por ejemplo, con 100 gramos de pasas o 100 gramos de nueces o 100 gramos de chocolate picado. De hecho, la posibilidad es interminable.

Rollo de pan de linaza, 1-4

Ingredientes:

500-550 gramos de harina de trigo, 50 gramos de linaza, 3/8 litros de agua, 1 levadura cúbica (40 gramos), 100 gramos de cuajada baja en grasa, escurrida, 1 cucharadita de sal. Recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje la linaza con 1/8 l de agua tibia. Vierta el agua tibia restante (1/4 litro) en un recipiente de mezcla, aplíquelo en levadura, agregue cuajada y revuelva con 2 capas de gancho de masa. La levadura debe estar completamente disuelta. Coloque la harina, la linaza mojada y la sal en un recipiente de mezcla. Aplique completamente en el nivel 1, luego cambie al nivel 3 y continúe amasando durante 3-5 minutos. Cubra la mezcla para que se eleve en un lugar cálido 45-60 minutos. Frote de nuevo, retírelo del tazón y haga dieciséis volúmenes. Cubra la jarra de horneado con papel de hornear húmedo. Coloque el rollo en él y déjelo subir 15 minutos. Aplique agua tibia para hornear.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico: calentamiento hacia arriba y hacia abajo 200-220 °C (precalentamiento 5 minutos),

horno de gas 2-3 tiempo de cocción: 30-40 minutos

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de recubrimiento de chocolate semiamargo, 3 huevos, 50-60 gramos de azúcar, 1 resumen de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, rodajas de chocolate.

Preparación:

Use una licuadora para golpear la crema en un recipiente de mezcla. Retire del tazón y colóquelo en algún lugar para enfriarlo. Siga las instrucciones en el paquete para derretir el recubrimiento de chocolate o fundirlo en un horno de microondas de 600W durante 3 minutos. Mientras tanto, los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal se mezclan en un recipiente de mezcla con una licuadora en la velocidad 2 para formar una espuma. Agregue chocolate derretido, revuelva bien, velocidad 5-6. Deje un poco de crema para decorar. Agregue el resto de la crema a la mezcla de crema y revuelva rápidamente con la función de adición. Crema de chocolate decorativa, después de enfriar el consumo.

Masa de pizza, 1-4

Ingredientes

400 gramos de superficie lisa, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de levadura seca activa (aproximadamente 2-1/2 cucharadas), aceite de oliva 1-1/2 cucharadita, 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Pon la harina en el tazón. Mezcle el resto del material en un tazón o olla. Opere el mezclador a una velocidad de 1-2 y agregue gradualmente el líquido. A medida que se agregan los ingredientes, la masa se vuelve más formadora y aumenta la velocidad a 3-4. Frote a esta velocidad durante unos minutos hasta que la masa esté lisa. Retire del tazón, dividido en 2-4 piezas. Rollo en la parte inferior de la pizza (redonda o rectangular) sobre la superficie de la harina y colóquela en una bandeja para hornear o en una bandeja para pizza. Espolvoree puré de tomate en la parte inferior de la pizza y agregue algunos ingredientes: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas y más. Espolvoree con vainilla seca, queso mozzarella y un poco de aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a una temperatura de 200 °C/400 °F/gas 6 durante 15-20 minutos hasta que el aderezo esté burbujeando y dorado.

Pan blanco básico, 3-6

ingredientes:

600 g de harina de pan blanco fuerte 1 bolsa de levadura seca activa (aproximadamente 2,5 cucharaditas) 345 ml de agua tibia 1 cucharada de aceite de girasol o Mantequilla 1 cucharadita de azúcar 2 cucharaditas de sal

Preparación:

Use las instrucciones de mezcla para la masa de pizza, luego coloque la masa en un tazón, cúbrala y colóquela en un lugar cálido hasta que la masa se agrande (30-40 minutos). Retire la masa y perforo para eliminar el aire. Aplique suavemente la tabla de harina, haga pan o colóquela en un frasco, cúbrala y colóquela en un lugar cálido durante otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a una temperatura de 200 °C/400 °F/gas 6 durante 25-30 minutos hasta que la parte inferior aparezca dorada y hueca.

Rollo de semilla de amapola suave, 1-3

Ingredientes:

Poderosa harina de pan blanco 570 gramos, 1 bolsa de levadura seca activa (aproximadamente 2.5 cucharaditas) 300 ml de leche (ligeramente caliente), 2 huevos (temperatura ambiente), 1 cuchara de aceite de girasol, 1 cucharada de azúcar, 2 cucharadas de sal, 75 gramos de semilla de amapola amapola

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una olla o recipiente durante 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en un recipiente, mezcle a una velocidad de 1, agregue gradualmente el líquido,

luego aumente la velocidad a 2, mezcle durante cinco minutos. Mueva la masa a la superficie de la harina, córtela en 8-10 piezas, ruede en forma y colóquela en una bandeja para hornear a prueba de grasa. Ponlo en un lugar cálido hasta que se doble. Cepille un poco de huevo o leche, colóquelo en un horno precalentado, hornee a una temperatura de 220 ° C/425 ° F/gas 7 durante 20-25 minutos, hornee hasta que la parte inferior esté dorada y tenga una sensación hueca.

Ingredientes

italianos de pan

de vainilla:

Fuerte harina de pan blanco 575 g, levadura seca activa 1 bolsa (aproximadamente 2.5 cucharadas), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mezcladas

Preparación:

Mezcle agua, aceite, azúcar, sal y levadura en una olla o recipiente durante 5 minutos. Coloque la harina y la hierba seca en un recipiente, mezcle a una velocidad de 1, agregue gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, mezcle durante 5 minutos. Coloque la masa en un tazón, cúbrala y colóquela en un lugar cálido hasta que la masa se agrande (20-30 minutos). En la superficie de la harina, amasar suavemente para que el aire desaparezca, y luego formar, en la bandeja para hornear, en un lugar cálido hasta que se vuelva más grande.

Hornee en un horno precalentado a una temperatura de 200 ° C/400 ° F/gas 6 durante 25 minutos, o hornee hasta que esté dorado y tenga un sonido hueco inferior.

Helado de café y brandy, 5-6 ingredientes:

375 gramos de azúcar en los huevos, 300 ml de crema única 2 cucharadas de café en polvo, 300 ml de crema doble 2 cucharadas de brandy.

Preparación:

Coloque el azúcar y los huevos en el recipiente y revuelva a una velocidad de 6 hasta que tenga un sabor suave. En una sartén, hierva una sola crema y café, luego agregue el huevo y la mezcla de azúcar y revuelva. Coloque un recipiente resistente al calor, colóquelo en una sartén acuosa, cocine suavemente y revuelva bien hasta que sea lo suficientemente grueso como para cubrir la parte posterior de la cuchara. Filtra en el tazón para enfriar.

Batir la crema doble en un pico suave a una velocidad de 6 y verterla en un huevo frío

Brandy más mezcla de azúcar. Vierta en el recipiente, cubra la tapa, congele 2.5-3 horas hasta que esté parcialmente congelado. Retire, revuelva bien y luego congele nuevamente hasta que alcance la textura deseada.

Azúcar de proteína base, 5-6

ingredientes:

3 Proteína, 100 g de azúcar, 100 g de azúcar en polvo

Preparación:

Coloque la proteína en un recipiente y procese a una velocidad de 6 a una velocidad bastante rígida. Agregue la mitad del azúcar y revuelva hasta que la mezcla se vuelva lisa y forme picos duros. Retire el recipiente y coloque suavemente el azúcar restante con una cuchara de metal. Use una bandeja para hornear y una cuchara o tubería para hacer que la mezcla de goma proteica sea ovalada. Espolvoree el azúcar A restante y colóquelo en el estante inferior del horno frío (120 ° C/250 ° F/gas 1/2) durante 1 hora y media. Fresco en el soporte de alambre. Además de fruta blanda, chocolate y crema dulce.

Limpieza

- Antes de limpiar, desenchufe el cable de alimentación del zócalo.
- ¡No sumerja la carcasa con motor en agua!
- No use ningún detergente afilado o abrasivo.

Carcasa del motor

- Solo use un paño de lavado húmedo para limpiar el exterior de la carcasa.

Tazón mixto, equipo de mezcla

- Los ingredientes que han estado en contacto con los alimentos se pueden limpiar en agua jabonosa.

- Antes de volver a ensamblar la unidad, deje que la pieza se seque por completo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Eliminación



CAUTION

- ⚠ Do not intrude this machine into water or any other liquid.
- ⚠ Lassen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ⚠ Non immergere questa macchina in acqua o in altri liquidi.
- ⚠ Ne plongez pas cette machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- ⚠ No sumerja esta máquina en agua ni en ningún otro líquido.

No deseche el dispositivo en desechos domésticos normales.

La planta se trata a través de una empresa registrada de tratamiento de residuos o una instalación pública de tratamiento de desechos. Cumplir con las reglas vigentes actuales. En caso de duda, consulte su instalación de tratamiento de residuos.

Política Posventa:

Si tiene algún problema después de recibir o usar el producto, no dude en contactarnos a través de **Amazon Messenger** para obtener un servicio rápido y profesional, y nuestro equipo de atención al cliente siempre estará listo para brindarle con una solución 100% satisfactoria.

Correo electrónico de posventa: support@kitcheninthebox.com

Hecho en China

EC/EU	REP	Informationen für EU -Vertreter Information for EU representatives
Name:		Ocean Trading GmbH
Address:		Anhalter Str.10, 10963, Berlin, Germany
Contact Person:		Mr.Zhiyi Jiang
E-mail:		ear@oceantrading.de
Tel.:		0049-30/25758899



