



Stand Mixer

Instruction Manual



Model:KSM45
Frequency:50-60Hz / Rated voltage:220-240V~
Power consumption:1300W

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

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before using the appliance 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.

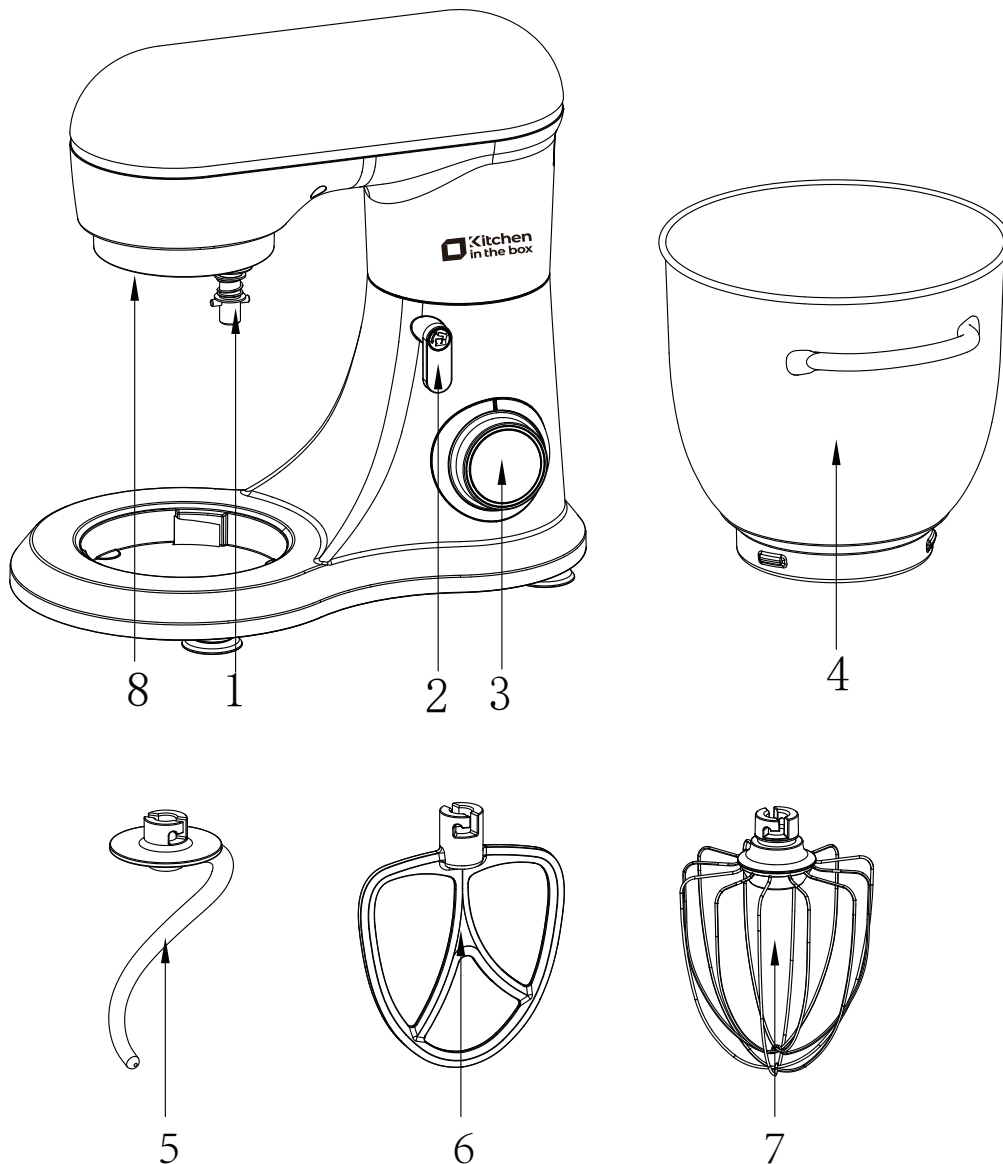
- Read all instructions.
- To reduce the risk of electric shock, do not immerse the base in water or other liquids.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is required when a device is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Switch off the appliance and remove the plug from the socket when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. Pull the mains plug out of the socket by the plug. Never pull on the power cable.
- Avoid contact with moving parts.
- Do not operate the appliance if the cable or plug is damaged or if the appliance is malfunctioning, has been dropped or damaged in any way. Contact the manufacturer at the customer service telephone number for information on inspection, repair or adjustment.
- The use of accessories not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- Keep hands, hair, clothing, spatulas and other utensils away from the whisks during operation to reduce the risk of injury or damage to the mixer.
- For domestic use only.

Special Safety Instructions for this Machine

- Only operate this machine under supervision.
- Do not reach into the safety switches.
- Do not insert any objects into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, level and stable work surface.
- Only insert the machine's main plug into the socket once you have installed all the necessary accessories.

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will only fit into a polarized outlet. If the plug is not fully inserted into the outlet, reverse the plug and if it still does not fit, consult a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

Names of Different Parts

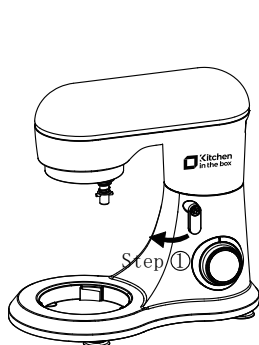


Main parts and standard parts:

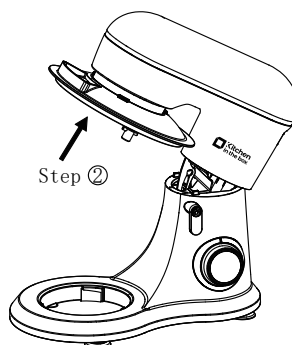
1	Output shaft	5	Dough hook
2	Rise button	6	Beater
3	Speed button	7	Whisk
4	Bowl	8	Gear box cover

How to Use the Machine

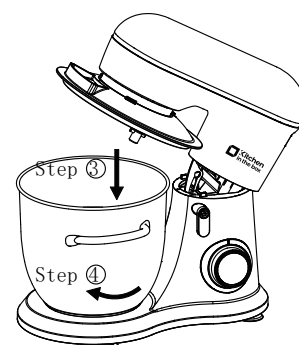
1. Before use, wash the accessories with clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, press the head of the machine, turn the head-up button (2) Step1,, the upper body will be lifted automatically. (PG1 & 2).
3. Insert the pot lid into the stirring side Step2. of the machine, as described in PG 2.
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then place the mixing bowl (4) on the machine step 3 , turn it clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. The amount of dough must not be exceeded. (The total weight can be up to 1.0 kg).
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories upwards and then turn them a quarter turn anticlockwise to the locking position step 6. (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)。
8. then insert the plug and turn on the power switch.
9. Turn the speed control knob (3) to the desired speed – start mixing.
10. When the dough meets the requirements, turn the knob (3) back to speed 0 to finish the process.
11. Press the head of the machine with your hand, turn the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.
12. Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before replacing accessories or approaching parts that move during use.



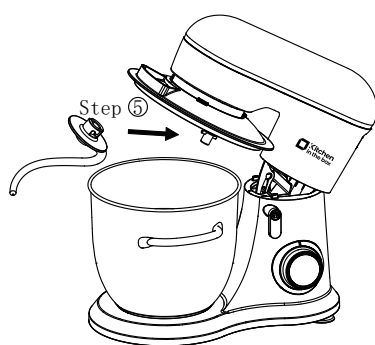
PG1



PG2



PG3



PG4



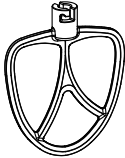
PG5



PG6

Suggested Operation Methods

Adjusting the speed levels and using specific accessories for different mixture.
(Note: The weight of the mixture cannot exceed 0.9kg.)

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	585g flour+315g water	1 speed run for 10s, the 2 speed run for 20s, and then the 3 speed run 30s, the 5-6 speed run for 2 min to 5 min to form a cluster.
Beater		1-7	3-10	660g flour+840g water	1-2 speed run for 30s, the 3-7 speed run for more than 2min30s.
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (min)	Open 8 -10 speed to run 3min above.

CAUTION

- ⚠ Before using this product please read the instructions in this manual carefully.
- ⚠ When the power cord, plug is broken or the function fails, stop using this product.
- ⊘ Do not let the power cord touch sharp edges or high-temperature surfaces.
- ⊘ Do not intrude this machine into water or any other liquid.

Recipes

Linseed Bread Rolls

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

Process:

1. Soak the 30g linseed into 40g water for 12 hours
2. place 250 g bread flour, 3 g dry yeast, 30 g sugar, 3 g salt, 10 g milk powder, 150 g water in the mixing bowl, knead the ingredients into a dough using the dough hook on levels 1-6, then add 20 g butter and continue kneading the dough until it is smooth, then add the soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with cling film and leave to rise in a warm place until doubled in size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-6.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2 nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

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

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-6. After kneading the dough, add the butter and continue kneading until it can be stretched into a flexible film.

2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly again, take half of the dough and leave to rest for 5 minutes, then carefully roll out with a rolling pin to the size of a pizza plate, place on the pizza plate, press down all around with your hands and finally prick small holes with a fork.
5. Set the upper and lower oven heating levels and preheat to 200°C. First brush the base of the pie dish with olive oil, then spread the pizza sauce evenly on top, sprinkle with a little mozzarella cheese and grated onion, place the 8-inch pizza pan in the preheated oven on the second shelf and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

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

Process:

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

French bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at levels 1-6, and knead the dough into a dough shape.

2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

Original cake

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

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 10 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 10
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150°C, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

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

Process:

1. add 150 g egg liquid, beat with a whisk on speed 10 until cottony, then remove and set aside.
2. place 80 g white sugar, 50 g milk and 40 g cocoa powder in a bowl and mix with a whisk on speed 10 to a fine powder.
3. Add the prepared fine powder to the beaten egg liquid and mix well.
4. Pour the mixed ingredients into the baking tin brushed with oil and bake in the oven at 180°C.
5. After baking and shaping, remove from the tin and leave to cool before eating.

Chocolate ice cream cake

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

Process:

- 1.Wrap the outside of the square mold with aluminum foil and place a circle of baking paper inside.
- 2.Add the powdered sugar and a pinch of salt to the cream cheese and mix with a stirring paddle.
- 3.Chop the dark chocolate and heat to melt, pour the melted chocolate into the cheese and mix evenly with a whisk. Remove and store on a tray for later use.
- 4.Add the whipped cream into the pot and stir until it is almost cottony.
- 5.Pour the whipped cream twice into the chocolate cheese and mix evenly, then pour in the milk twice and mix well again.
- 6.Finally, pour the mixture into the mold and place in the fridge for several hours. Take it out and unmold.

Trouble Shooting

Troubles	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use	The machine may have been running for too long or the ambient temperature may be too high, causing the machine's motor temperature to be too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown	Reset the gear to “ 0 ” , pull out the mains plug, wait until the appliance has cooled down to room temperature, then it can be started. (usually 15-30 minutes, the room temperature varies with the cooling time)
Turning the gear knob machine does not run.	① Check that the plug is properly connected to the socket. ② Check whether the power has failed. ③ Check that the rise button spring back into the correct position.	① Check that the mains plug is plugged into the socket. ② Wait for power before operating. ③ Make sure that the headstock is firmly seated.
Excessive noise when operating the machine	① The machine works louder in high gear than in low gear. ② The amount of food being stirred is too large, resulting in the machine being overloaded. ③ The voltage is unstable. ④ The operating time is too long.	① Select the right gear for stirring food according to the recommendations in the manual. ② Reduce the amount of stirring. ③ If the voltage is unstable, wait until the voltage has stabilized before use. ④ If the working time is too long, stop and allow the appliance to cool down for a while before using it.
The speed of the machine drops, or the speed is unstable	① The room temperature is too low, causing the lubricant in the machine to harden. ② The stirred ingredients are too hard and too much, resulting in too high a load on the machine. ③ Whether the voltage suddenly becomes low.	① Remove the mixing bowl and allow the machine to idle for 5 minutes to weaken the lubricant in the machine and restore speed stability. ② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③ When the voltage is stable, the machine can be used again.
Machine swaying and shaking when working.	① Check whether the foot pad on the base is off. ② Check whether the machine is placed on a smooth and flat work surface for use.	① Make sure that the foot pad is on the base. ② Place the machine on a smooth and flat countertop when using it.
The headstock cannot be reset after the splash guard cover and the mixing bowl have been assembled.	Check whether the splash guard is in place and the mixing bowl is assembled well.	Turn the splash guard and assemble it in place and fit the mixing bowl.
The dough becomes darker in color after use the machine.	Black powder falls onto the dough on the mixing head.	Before use, please check that the mixing head and hook are dry and that there is no water or dust on the surface.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the appliance in water. Do not use water to shower directly on the appliance to prevent the host body from entering the water to avoid short circuit, electric shock, leakage, rust and other troubles. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the appliance. 3. Do not use detergents, vinegar, salt or other corrosive, highly acidic or highly alkaline cleaning agents to clean the appliance, as this may damage the surface of the appliance. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, the surface of the accessory can easily be damaged.
Accessory Cleaning	1. Do not wash them with corrosive, highly acidic or alkaline cleaning agents. Please do not put them in the dishwasher for cleaning. (Except for parts made of stainless steel or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not immerse the accessories in cleaning agents, salt water, vinegar or other corrosive liquids for a long period of time; please clean them immediately. 3. Dry the accessories immediately after cleaning, especially to keep the internal parts dry.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will leave a few black traces due to the high speed and friction during operation of the machine. Please clean them immediately and keep the part dry after each use. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp-edged parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can apply olive oil to the surface of the blade, the knife plate and the mixing bowl to ensure that the dry and humid environment does not oxidize them. 2. When the machine is not in use, you can cover it with a packing bag and store it in a dry environment.

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 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

UK REP: OCEAN SUPPORT LTD

Amber, Office 119, Luminous House 300 South Row, Milton keynes, MK9 2FR

E-mail: Info@topouxun.com

Contact Person: Lisa Hao

Tel: +447539916864

Made in China





Batidora Amasadora

Manual de Instrucciones



Modelo:KSM45

Frecuencia:50~60Hz / Tensión nominal:220~240V

Consumo de energía:1300W

Guarde este manual para consultarlo en el futuro y entréguelo junto con el equipo a futuros usuarios

Instrucciones Generales de Seguridad

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en funcionamiento y conserve las instrucciones, incluidos la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el envase interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, también transmita las instrucciones de funcionamiento.

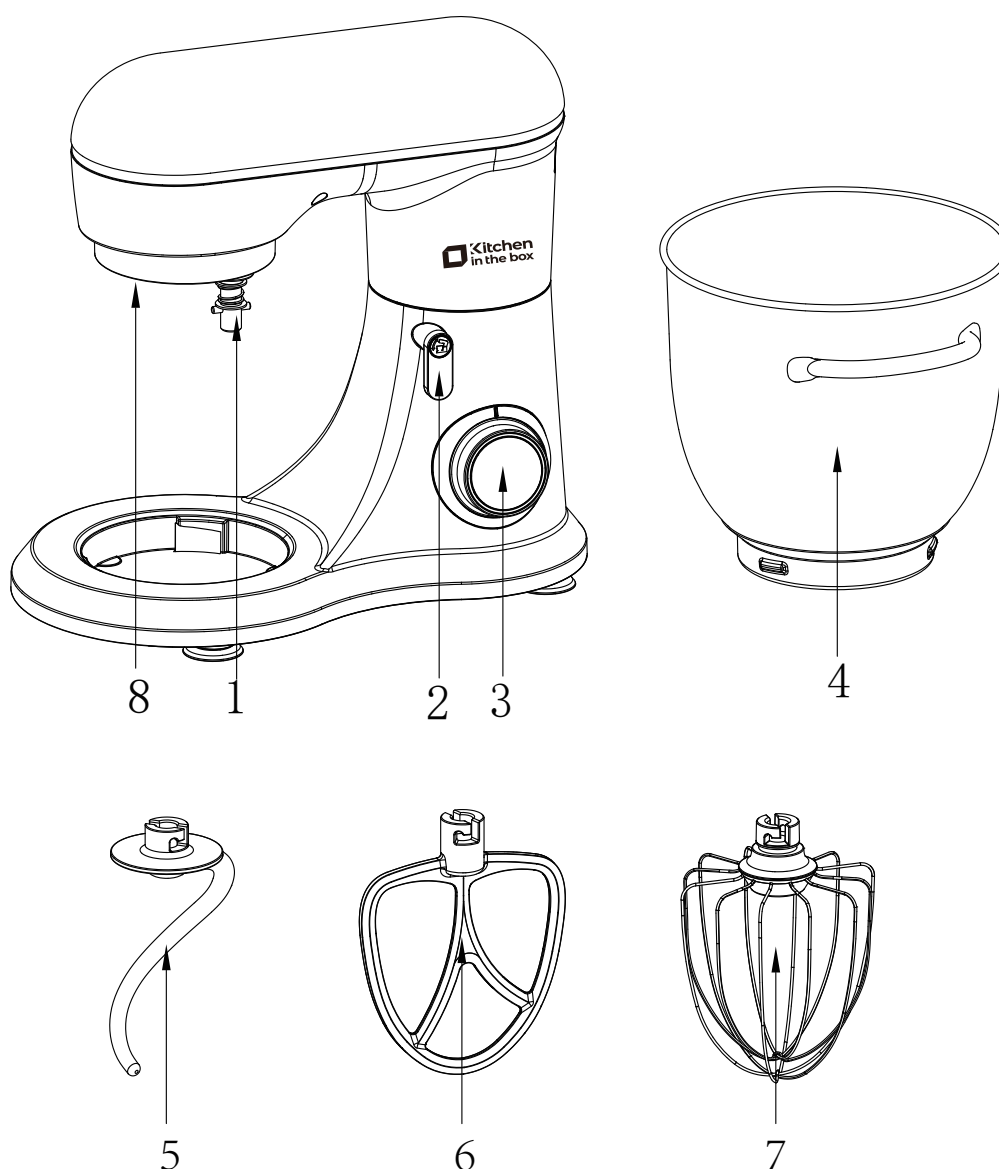
- Lee todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base en agua u otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén estrechamente supervisadas e instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Apague el aparato, luego desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de ensamblar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y sáquelo del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evite el contacto con las piezas móviles.
- No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico funcione mal, se caiga o se dañe de alguna manera. Comuníquese con el fabricante a su número de teléfono de atención al cliente para obtener información sobre examen, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
- Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- Sólo para uso doméstico.

Instrucciones Especiales de Seguridad para Esta Máquina

- Solo opere esta máquina bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina está funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encaja en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no está completamente enchufado en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Descripción general de los componentes

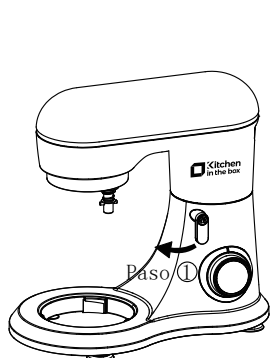


Piezas principales y piezas estándar :

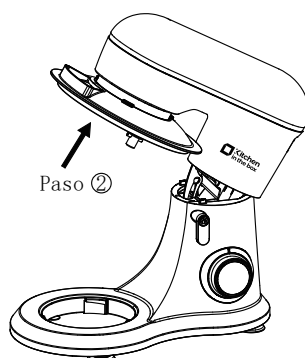
1	Eje de salida	5	Gancho de amasar
2	Botón de subir	6	Gancho agitador
3	Botón de velocidad	7	Batidor de varillas
4	Tazón para mezclar	8	Tapa de la caja de cambios

Usar el Tazón de Mezcla

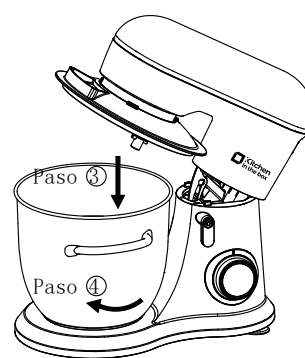
1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
2. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione el cabezal de la máquina, gire nuevamente la perilla del cabezal (2) Paso 1, la parte superior del cuerpo se levantará automáticamente (PG1 - 2).
3. Instale la tapa de la olla en el extremo de agitación Paso 2. de la máquina según (PG2).
4. Pese la comida y el agua que se van a procesar en el tazón para mezclar, luego monte el tazón para mezclar (4) en el paso 3 de la máquina, gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla esté enroscada y bloqueada en el paso 4 (PG3).
5. No exceda la cantidad de masa: el peso total puede contener hasta 1,0 kg.
6. Instale los accesorios requeridos (5), (6) y (7) (solo se puede usar uno de los tres a la vez) en el eje de salida de mezcla del cabezal (1), paso 5, empuje los accesorios hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo, paso 6 (PG4 - 5).
7. Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2) paso 7, que está en la posición horizontal (PG6).
8. Luego conecte el enchufe y encienda el interruptor de alimentación.
9. Controle la perilla de velocidad (3) a la velocidad requerida y comience a mezclar.
10. Después de que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la velocidad 0 para terminar.
11. Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire la perilla de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj, levante la parte superior del cuerpo, gire el tazón en el sentido contrario a las agujas del reloj, retire el tazón y saque la masa.
12. Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.



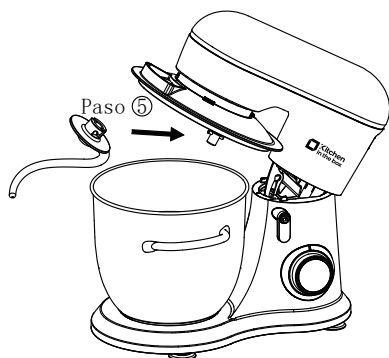
PG1



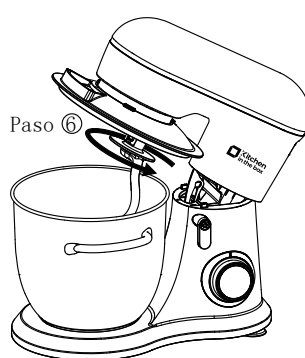
PG2



PG3



PG4



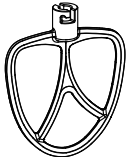
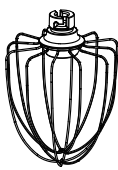
PG5



PG6

Sugerencia

Ajuste de los niveles y uso del gancho a no mas de 1 kg de mezcla

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiemp (min)	Máximo	Método de operación
Gancho de amasar		1-6	3-5	585g de harina+315g de agua	Carrera de 1 velocidad durante 10 segundos, carrera de 2 velocidades durante 20 segundos, y luego carrera de 3 velocidades durante 30 segundos, carrera de 5-6 velocidades durante 2 min a 5 min para formar un grupo.
Gancho agitador		1-7	3-10	660g de harina+840g de agua	Carrera de 1 a 2 velocidades durante 30 s, carrera de 3 a 7 velocidades durante más de 2 min30s.
Batidor de varillas		8-10	3-10	3 claras de huevo (mínimo)	Abra 8-10 velocidades para ejecutar 3 minutos arriba.

PRECAUCIÓN

- ⚠ Antes de utilizar este producto, lea atentamente las instrucciones de este manual.
- ⚠ Cuando el cable de alimentación o el enchufe estén rotos o la función falle, deje de usar este producto.
- ⊘ No permita que el cable de alimentación toque bordes afilados o superficies de alta temperatura.
- ⊘ No sumerja esta máquina en agua ni en ningún otro líquido.

Receta

Rollitos de Pan de Linaza

Ingredientes: 30 g de linaza, 40 g de agua, 250 g de harina panificable, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 20 g de mantequilla, 15 g de huevo líquido.

Proceso:

1. Remojar 30 g de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
2. Ponga 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 150 g de agua en el tazón, use el gancho para amasar para amasar los ingredientes hasta obtener una masa en los niveles 1-6, luego agregue 20 g de mantequilla y continúe. amasar la masa hasta que quede suave, luego agregar la linaza remojada hasta que la masa esté bien amasada. Cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Después de redondearlos, tapar los panecillos y dejar fermentar a 38 °C durante 1 hora.
4. Una vez terminada la fermentación, pincelar la superficie del pan con huevo líquido, ponerlo en la penúltima capa en el horno precalentado, prender fuego arriba y abajo a 180 °C y hornear por 20 minutos, luego quitar el molde y ponerlo. la parrilla para que se enfríe.

Pan Tostado

Ingredientes: 270 g de harina rica en gluten, 30 g de harina baja en gluten, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.

Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el tazón, use el gancho para amasar para amasar los ingredientes hasta obtener una masa en los niveles 1-6.
2. Mantener la mezcla en un lugar cálido y dejar fermentar hasta duplicar su tamaño.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 3 porciones, cubrir la masa con film conservante durante 15 minutos.
4. Tome una porción y enróllela en forma de lengua, doble ambos lados hacia el centro y enróllela de abajo hacia arriba. Una vez enrollados los tres, cubra los rollos con film conservante durante 15 minutos.
5. Después de terminar 3 porciones, ponerlas en el molde para la 2da fermentación, fermentar hasta el 80% de la altura del molde. prende fuego arriba y abajo a 170 °C y hornea por 40 minutos, luego desmolda y ponlo en el grill para que se enfríe.

Pizza Casera

Ingredientes: 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar blanca, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y algo de relleno.

Proceso:

1. Ponga 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el bol. Mezclar con el gancho para masa en los niveles 1-6. Después de amasar hasta formar una masa, agregue la mantequilla y continúe amasando hasta que se pueda formar una película flexible.
2. Dejar fermentar la masa hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Durante la fermentación, el relleno de la pizza se puede preparar y reservar para uso futuro.
4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa para enrollarla y dejarla reposar durante 5 minutos, luego usar un rodillo para enrollarla suavemente hasta que alcance el tamaño de un molde para pizza, colocarla en el molde para pizza, presionarla alrededor del molde para pizza con las manos, finalmente use un tenedor para hacer pequeños agujeros.
5. Configure el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior del horno, precaliente a 200 °C. Primero, cepille la base del molde para pastel con aceite de oliva, luego saque la salsa para pizza y extiéndala uniformemente, y luego, espolvoree un poco de queso mozzarella y cebolla rallada, coloque el molde para pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado y hornee por 8 minutos.
6. Cuando se acabe el tiempo, saca el molde para pizza y extiende una capa de tocino. Aquí podrás ordenar tu comida favorita y el relleno preparado.
7. Mételo en el horno precalentado, programa el tiempo de trabajo en 15 minutos hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada.

Pan de Mantequilla

Ingredientes: 375 g de harina rica en gluten, 180 g de leche, 35 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 11 g de leche en polvo, 4 g de levadura, 3 g de sal, 1 huevo.

Proceso:

1. Poner en el vaso todos los ingredientes excepto la mantequilla, dejando 10g de huevo para el pincel final.
2. Utilice el gancho para masa para mezclar en los niveles 1-6, después de formar la masa, agregue la mantequilla blanda y continúe amasando hasta obtener el estado de película de guante.
3. Cubrir la mezcla con film conservante y dejar fermentar hasta duplicar su tamaño en un lugar cálido.

4. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividirlo en 10 porciones. Tome una porción de la masa y enróllela hasta darle forma ovalada, luego enróllela de arriba a abajo.

5. Colocar el papel engrasado en la bandeja para hornear, luego poner la masa de pan enrollada en la bandeja, dejar fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

6. Unte el huevo líquido sobre la superficie de la masa de pan, precaliente el horno a 160 °C, coloque la masa de pan en la capa intermedia y hornee por 20 minutos.

Pan Francés

Ingredientes: 250 g de harina rica en gluten, 50 g de harina baja en gluten, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal comestible.

Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el tazón, use el gancho para amasar para mezclar en los niveles 1-6 y amase la masa hasta darle forma de masa.

2. Cubrir la mezcla con film conservante y dejar fermentar hasta duplicar su tamaño en un lugar cálido.

3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividirlo en 4 porciones. Tome una porción de la masa y enróllela hasta darle forma ovalada, luego enróllela de arriba a abajo.

4. Luego cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.

5. Unte la superficie con aceite de sésamo, precaliente el horno a 180 °C, ponga la masa de pan en la capa media y hornee por 20 minutos.

Pastel Original

Ingredientes: 100 g de harina para repostería, 5 huevos, 50 g de aceite comestible, 80 g de azúcar, una pequeña cantidad de zumo de limón, 55 g de leche.

Proceso:

1. Separar la clara y la yema, añadir 20 g de azúcar a la yema y mezclar con la batidora al nivel 10 hasta que el azúcar se derrita por completo. Agrega la leche y continúa revolviendo uniformemente en el nivel 10.

2. Vierta el aceite comestible y continúe batiendo hasta que esté completamente emulsionado.

3. Vierta la harina para pastel a través de un colador y revuelva uniformemente hasta obtener una pasta fina de yema de huevo.

4. Ponga unas gotas de jugo de limón en la clara de huevo, agregue el azúcar tres veces y bata con una batidora hasta que quede como un algodón.

5. Tome 1/3 de la clara de huevo, póngalos en la pasta de yema de huevo y

revuelva uniformemente, vierta la pasta nuevamente sobre la clara de huevo restante y revuelva uniformemente hasta obtener una pasta de pastel fina.

6. Unte con aceite comestible la superficie del molde para pastel y luego vierta la pasta para pastel en el molde.

7. Precaliente el horno a 150 °C, configure el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior y el tiempo de horneado en 50 minutos, luego hornee hasta que tenga un color dorado.

Pastel de Chocolate

Ingredientes: 150 g de huevo líquido, 50 g de leche pura, 40 g de cacao en polvo, 80 g de azúcar blanca.

Proceso:

1. Añade 150 g de huevo líquido, bate con batidor de huevos al nivel 10 hasta que quede como un algodón, luego sácalo y reserva.

2. Ponga 80 g de azúcar blanca, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un bol y mezcle hasta obtener un polvo fino con una paleta para revolver en el nivel 10.

3. Vierta el polvo fino preparado en el huevo batido y mezcle bien.

4. Vierta las materias primas mezcladas en el molde para hornear untado con aceite y póngalo en el horno para hornear a 180 °C.

5. Después de hornearlos y darles forma, sácalos del molde y espera a que se enfríen antes de comerlos.

Pastel Helado de Chocolate

Ingredientes: 140 g de queso crema, 140 g de chocolate amargo, 220 g de leche, 100 g de azúcar glass, 240 g de nata montada, 2 g de sal comestible.

Proceso:

1. Se envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y se pone un círculo de papel de horno en su interior.

2. Agregue azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y mezcle con una paleta para revolver.

3. Pica el chocolate amargo y caliéntalo para que se derrita, vierte el chocolate derretido en el queso y luego usa una paleta para revolver para revolver uniformemente. Sácalo y colócalo en una bandeja para su uso posterior.

4. Ponga la crema batida en la olla y luego revuelva hasta que quede casi como algodón.

5. Agregue la crema batida 2 veces al queso chocolate y revuelva uniformemente, luego vierta la leche 2 veces y mezcle bien nuevamente.

6. Por último, viértelo en el molde y mételo en el frigorífico durante varias horas. Sácalo y desmoldalo.

Análisis de Problemas Comunes

Fenómenos	Causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante su uso	Puede ser que la máquina funcione durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que hace que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento, apagado automático.	Reinicie el engranaje a "0", desconecte la alimentación, espere a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente y se pueda reiniciar (generalmente necesita de 15 a 30 minutos, la temperatura ambiente varía el tiempo de enfriamiento).
Al girar el pomo del cambio la máquina no funciona	Compruebe si el enchufe está en buen contacto con el enchufe. Compruebe si hay un corte de energía. Compruebe si el botón de subida vuelve a su lugar.	Verifique que el enchufe de alimentación esté enchufado al tomacorriente. Espere a que haya energía antes de operar. Asegúrese de que el cabezal esté pegado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está funcionando	① La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. ② La cantidad de comida revuelta es demasiado grande, lo que provoca una sobrecarga de la máquina. ③ El voltaje es inestable. ④ El tiempo de trabajo es demasiado largo.	① Elija el equipo adecuado para revolver los alimentos de acuerdo con las recomendaciones del manual. ② Reduzca la cantidad de agitación. ③ Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usarlo. ④ Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, deténgase y enfríe por un tiempo antes de usarlo.
La velocidad de la máquina cae o la velocidad es inestable	① Si la temperatura ambiente es baja, lo que hace que el lubricante de la máquina se endurezca. ② Los ingredientes revueltos son demasiado duros y en exceso, lo que genera demasiada carga en la máquina. ③ Si el voltaje baja repentinamente.	① Retire el tazón y deje la máquina inactiva durante 5 minutos para ablandar el lubricante en la máquina y restaurar la estabilidad de la velocidad. ② Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione según la carga de trabajo normal. ③ Cuando el voltaje sea estable, use la máquina nuevamente.
La máquina se balancea y tiembla al trabajar	① Compruebe si la almohadilla para los pies en la base está apagada. ② Si la máquina se coloca sobre una encimera lisa y plana para su uso.	① Compruebe si la almohadilla para los pies en la base está apagada. ② Colóquelo sobre una encimera lisa y plana para su uso.
El cabezal no puede regresar para restablecerse después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el tazón para mezclar.	Verifique que la cubierta antisalpicaduras esté en su lugar y que el tazón esté ensamblado.	Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en su lugar, y monte la olla para mezclar en su lugar.
Oscurecimiento de la masa encontrado después de su uso.	El polvo negro cae sobre la masa en el cabezal mezclador.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

Limpieza

Limpieza Corporal	1.No sumerjas la máquina en el agua. No utilice agua para ducharse directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo del host entre al agua y evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras fallas. 2.No utilice una toalla mojada que gotee para limpiar la máquina. 3.No utilice detergente/vinagre/sal ni otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos y alcalinos fuertes para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que de lo contrario se podría acceder a ellos y dañar la superficie de la máquina. No utilice herramientas afiladas y ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpieza de Accesorios	1.No los lave con productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. Productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. No los ponga en el lavavajillas para limpiarlos. (Excepto piezas de acero inoxidable o piezas de teflón con tratamiento superficial y piezas de electroforesis). 2.No lo sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; Úselo a tiempo para limpiar los accesorios. Después de la limpieza, seque los accesorios, principalmente para mantener secas las piezas internas a tiempo.
Limpieza Especial	1.El eje de salida giratorio producirá un poco de rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina está funcionando. Después de cada uso, límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. Preste atención a la hoja afilada y a las piezas o accesorios de borde afilado relacionados.
Conservación y Mantenimiento	1.Puede utilizar aceite de oliva en las superficies de las cuchillas, el gancho para masa y la olla para asegurarse de que esté seco y evitar que se oxide. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.

Desecho



No tire el aparato a la basura doméstica normal.

Deseche el dispositivo en una empresa de eliminación de residuos registrada o en su instalación comunitaria de eliminación de residuos. Observe las normas vigentes actualmente. En caso de duda, consulte con su centro de eliminación 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





Impastatrice

Manuale di istruzioni



Modello:KSM45

Frequenza:50~60Hz / Voltaggio nominale:220~240V

Consumo di energia:1300W

Conservare questo manuale per riferimento futuro e consegnarlo
insieme all'apparecchiatura a eventuali futuri utenti

Istruzioni Generali di Sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni operative prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni, compresa la garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si fornisce questo dispositivo ad altre persone, si prega di inoltrare anche le istruzioni per l'uso.

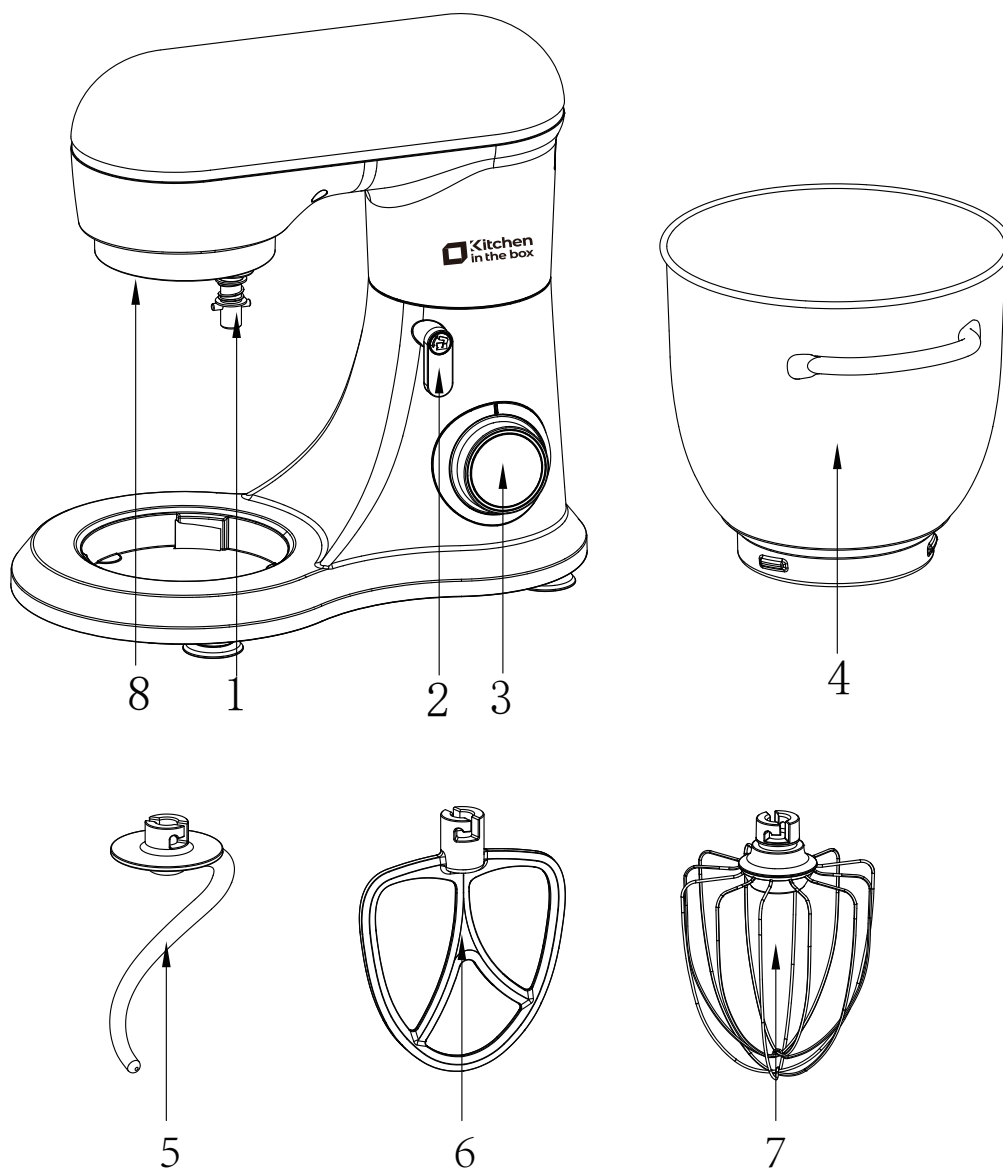
- Leggi tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, capacità sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente legate supervisionato e istruito circa l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della sua sicurezza. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da o vicino a bambini. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne l'apparecchio, quindi scollegarlo dalla presa quando non in uso, prima di montare o smontare parti e prima della pulizia. Per scollegare, afferrare la spina e staccarla dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Evitare il contatto con le parti in movimento.
- Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati o dopo che l'apparecchio non funziona correttamente o è caduto o danneggiato in qualsiasi modo. Contatta il produttore al suo servizio clienti numero di telefono per informazioni su esami, riparazioni o regolazioni.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- Tenere le mani, i capelli, gli indumenti, nonché le spatole e altri utensili lontani dalle fruste durante il funzionamento per ridurre il rischio di lesioni alle persone o di danni al mixer.
- Rimuovere le fruste dal mixer prima del lavaggio.
- Solo uso domestico.

Istruzioni speciali di sicurezza per questa macchina

- Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina della macchina nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si inserisce in una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non è completamente inserita nella presa, invertire la spina. Se il problema persiste, contattare un elettricista qualificato. Non modificare in alcun modo la spina.

Nome delle diverse parti

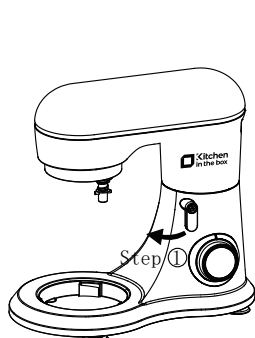


Main parts and standard parts :

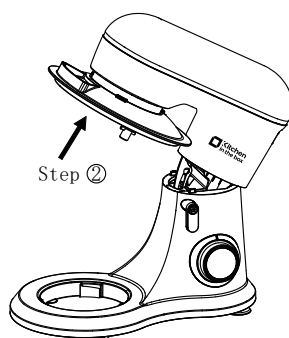
1	Albero di uscita	5	Gancio per impasto
2	Pulsante di aumento	6	Frusta a foglia
3	Manopola della velocità	7	Frusta a filo
4	Ciotola di miscelazione	8	Copertura della scatola del cambio

Come utilizzare la macchina

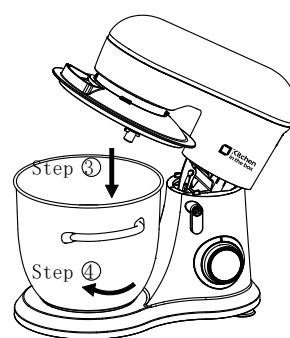
1. Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, sciacquarli e asciugarli.
2. Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, premere la testa della macchina, ruotare nuovamente la manopola testa alta (2) Passaggio 1, la parte superiore del corpo si solleverà automaticamente. (PG 1 e 2).
3. Installare il coperchio della pentola nell'estremità di agitazione Step2. della macchina secondo PG2.
4. Pesare il cibo e l'acqua da lavorare nella ciotola, quindi montare la ciotola (4) la macchina passo 3, ruotare in senso orario finché la fibbia non viene avvitata e bloccata passo 4; (PG3)
5. Non superare la quantità di impasto: il peso totale può contenere fino a 1,0 kg;
6. Installare gli accessori richiesti (5), (6) e (7) (è possibile utilizzare solo uno dei tre alla volta) sull'albero di uscita della miscelazione della testa (1) passo 5, spingere gli accessori verso l'alto, quindi ruotare un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di bloccaggio passo 6; (PG4 e 5)
7. Premere la testa della macchina, la macchina bloccherà automaticamente il pulsante della testa (2) passo 7, che è in posizione orizzontale; (PG 6).
8. Quindi collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.
9. Regolare la manopola della velocità (3) sulla velocità richiesta - avviare la miscelazione;
10. Una volta che l'impasto soddisfa i requisiti, riportare la manopola della velocità (3) sulla marcia 0 per terminare.
11. Premere manualmente la testa della macchina, ruotare la manopola di sollevamento (2) in senso orario, sollevare il corpo superiore, ruotare la ciotola in senso antiorario, rimuovere la ciotola ed estrarre l'impasto.
12. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.



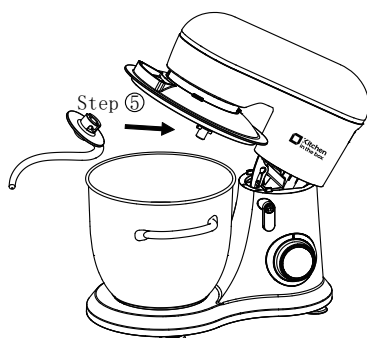
PG1



PG2



PG3



PG4



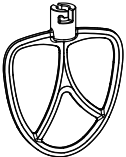
PG5



PG6

Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per non più di 1kg dimiscela.

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (min)	Massimo	Metodo di funzionamento
Gancio per impasto		1-6	3-5	585g di farina e 315g di acqua	Corsa a 1 velocità per 10 secondi, corsa a 2 velocità per 20 secondi, e poi i 3 corsa di velocità 30s, quindi corsa a 5-6 velocità da 2 a 5 minuti per formare un gruppo
Battitore		1-7	3-10	660g di farina e 840g di acqua	1-2 velocità per 30 secondi, la 3-7 velocità per più di 2 minuti e 30 secondi
Frusta		8-10	3-10	3 albumi d'uovo (Minimo)	Apri 8 o 10 velocità per correre 3 minuti sopra.

ATTENZIONE

-  Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale.
-  Quando il cavo di alimentazione, la spina sono rotti o la funzione non funziona, interrompere l'utilizzo del prodotto.
-  Non lasciare che il cavo di alimentazione tocchi spigoli vivi o superfici ad alta temperatura.
-  Non immergere questa macchina in acqua o in altri liquidi.

Ricette Suggerite

Miscela di Spugna (Ricette Fondamentali), Livello 1-6

Ingredienti:

200 grammi di burro morbido o margarina, 200 grammi di zucchero, 1 bustina di zucchero vaniglia o 1 busta di Citro-Back, 1 pizzico di sale, 4 uova, 400 grammi di farina di frumento, 1 bustina di lievito in polvere, latte circa da 1/8 litri.

Preparazione:

Trasferire la farina di frumento e gli ingredienti rimanenti nella ciotola, mescolare con la frusta per 3 secondi al livello 1. quindi per circa 3 minuti al livello 2. Ungete una scatola o un coperchio con della carta da forno, Riempire la miscela e cuocere in forno. Prima che la torta venga rimossa dal forno, prova a vedere se è stata fatta. Con un bastone di legno afilato perforare il centro della torta. Se nessuna miscela si attacca ad esso, la torta è cotta. Trasformare la torta in una griglia per torte e lasciare raffreddare.

Forno tradizionale

Altezza di inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico, parte superiore e inferiore di calore 175-200° Celsius; forno a gas: livello 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

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

Panini di semi di lino, Livello 1-6

Ingredienti:

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 di litro di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata a basso contenuto di grassi, ben drenato, 1 cucchiaino di sale. Per rivestimento: 2 cucchiai d'acqua.

Preparazione:

Immergere il semi di lino in 1/8 litri di acqua tiepida. Trasferire l'acqua tiepida rimanente (1/4 di litro) nella ciotola di miscelazione, sbriciolare il lievito, aggiungere la cagliata e mescolare con il gancio per impasto al livello 2. Il lievito deve essere completamente sciolto. Mettere la farina con il lino imbevuto e il sale nella ciotola di miscelazione. Impastare accuratamente al livello 1, poi passare al livello 3 e continuare a impastare per 3-5 minuti. Coprire la miscela e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare accuratamente ancora una volta, rimuovere dalla ciotola e formare sedici rotoli. Coprire la teglia con carta da forno bagnata. Posizionare i rotoli su questo e lasciare lievitare per 15 minuti. Rivestire con acqua tiepida e infornare.

Forno Tradizionale:

Altezza di inserimento:2

Riscaldamento: elettrico forno: superiore e inferiore 200-220 ° C (preriscaldato per 5 minuti) di calore, gas forno livello 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema di cioccolato. livello 8-10**Ingredienti:**

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

Preparazione:

Sbattere la crema nella ciotola con la frusta fino a quando non è rigida. Togliere dalla ciotola e posizionare in un posto per raffreddare. Sciogliere il rivestimento di cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione o nel microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e salare nella ciotola con la frusta a velocità 2 per formare una schiuma. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare uniformemente su velocità 5-6. Lasciare un po' di crema per la decorazione. Aggiungere la crema rimanente alla miscela cremosa e agitare brevemente con la funzione a impulsi. Decorare la crema di cioccolato e servire ben raffreddato.

Impasto della pizza, Livello 1-10**Ingredienti:**

400 g di farina, 250 ml di acqua tiepida, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1 sacchetto di lievito secco attivo (circa 2-1/2 cucchiaino), 1-1/2 cucchiaino di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Mettere la farina nella ciotola. Mescolare gli ingredienti rimanenti in una ciotola o una carafia. Funzionare il miscelatore alla velocità 1-2, e aggiungere gradualmente il liquido. Man mano che gli ingredienti si incorporano e la palla di impasto diventa più formata, aumentare la velocità a 3-4. Impastare per un paio di minuti a questa velocità, finché la palla di pasta non è liscia. Togliere dalla ciotola e dividere in 2-4 pezzi. Arrotolare le basi della pizza (cerchi o rettangoli) su una superficie infarinata, poi adagiarle su una carta da forno o un vassoio per pizza. Stendere le basi della pizza con pomodoro e aggiungere condimenti - funghi, prosciutto, olive, pomodori asciugati dal sole, spinaci, carciofi, ecc. Top con erbe secche, pezzi di mozzarella e un filo d'olio d'oliva. Cuocere in forno preriscaldato a 200 ° C / 400 ° F/gas 6 per 15-20 minuti, finché i condimenti sono spumeggianti e in dorato marrone.

Pane bianco di base, Livello 5-10

Ingredienti:

600 g di pane bianco forte farina 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2 ½ cucchiaini) 345 ml acqua tiepida 1 cucchiaino di semi di olio di girasole o burro 1 cucchiaino di zucchero 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Utilizzare le istruzioni di miscelazione per l'impasto della pizza, poi mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo fino a quando si è raddoppiato in dimensione (30-40 minuti), Rimuovere l'impasto e perforare per rimuovere l'aria. Impastare leggermente su una tavola infarinata, modellare in una pagnotta, o metterla in una scatola, coprire e lasciare in un luogo caldo a lievitare per altri 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 per 25-30 minuti. fino a doratura e dal suono sul fondo della cavità.

Rotoli di Semi di Papavero Morbidi. Livello 1-5

Ingredienti:

570 g pane bianco forte farina 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2 ½ cucchiaini) 300 ml latte (leggermente riscaldato) 2 uova (temperatura ambientale) 1 cucchiaino di olio di girasole 1 ½ cucchiaini di zucchero 2 cucchiaini di sale 75 g semi di papavero.

Preparazione:

Mescolare il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o in una ciotola e lasciare per 5 minuti. Mettere la farina e i semi di papavero nella ciotola e mescola alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, poi aumentare la velocità a 2 e mescolare per cinque minuti. Togliere l'impasto su una superficie infarinata, tagliarlo in 8-10 pezzi, arrotolarlo, poi metterlo su una teglia da forno oleata. Lasciare in un luogo caldo fino a quando si è raddoppiato in dimensione. Spennellare con un uovo o latte e cuocere in forno preriscaldato a 220°C 425° F / gas 7 per 20-25 minuti, fino a dorato marrone e suono cavo sulla base.

Pane alle Erbe Italiane

Ingredienti:

575 g pane bianco forte di farina, 1 bustina di lievito attivo essiccato (circa 2 ½ cucchiaini), 290 ml acqua 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero 2 cucchiaini di sale, 4 cucchiaini misti di erbe secche

Preparazione:

Mescolare l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o in una ciotola e lasciare per 5 minuti. Mettere la farina e le erbe essiccate nella ciotola e mescola alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, poi aumentare la velocità a 2 e mescola per 5 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola,

coprire e lasciare in un luogo caldo fino a quando si è raddoppiato in dimensione (20-30 minuti). Mettere su una superficie infarinata, impastare delicatamente per eliminare l'aria, quindi modellare, mettere su una teglia da forno e lasciare nel formato caldo fino a quando si è raddoppiato in dimensione. Cuocere in forno preriscaldato a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 per 25 minuti o fino a dorato marrone e suono cavo sul fondo.

Gelato al caffè & Brandy, Livello 8-10

Ingredienti:

3 uova 75 g di zucchero semolato, 300 ml singola crema 2 cucchiaini di caffè istantaneo in polvere, 300 ml di panna doppia 2 ½ cucchiaini di brandy.

Preparazione:

Aggiungere lo zucchero e le uova nella ciotola e lavorare a velocità 6 fino a ottenere una consistenza morbida. In una casseruola, portare la panna e il caffè solo a punto di ebollizione e incorporare la miscela di uova e zucchero. Mettere in una ciotola resistente al calore sopra una padella d'acqua bollente e cuocere delicatamente, mescolando bene, fino allo spessore sufficiente per rivestire la parte posteriore di un cucchiaino. Filtrare in una ciotola e lasciare raffreddare. Montare la doppia crema a velocità 6 fino a formare i picchi morbidi, poi incorporare l'uovo freddo e la miscela di zucchero, con il brandy. Versare in un contenitore, coperchio e congelare per 2½ - 3 ore, fino a parzialmente congelati. Rimuovere, mescolare bene e quindi congelare di nuovo, fino a ottenere la consistenza desiderata.

Meringhe di base, Livello 8-10

Ingredienti:

4 albumi di uovo, 100 g di zucchero semolato, 100 g di zucchero a velo e
Combinare

Preparazione:

Mettere gli albumi di uovo nella ciotola e lavorare a velocità 6 fino a quando sono abbastanza rigidi. Aggiungere la metà dello zucchero e mescolare di nuovo fino a ottenere un composto omogeneo e formare picchi rigidi. Togliere la ciotola e piegare leggermente lo zucchero rimasto con un cucchiaino di metallo. Foderare una teglia e un cucchiaino o unire il composto di meringa in ovali. Cospargere con il rimanente zucchero A e mettere sul ripiano più basso del forno a raffreddare (120 ° C / 250 ° F / gas ½) per 1 ½ ore. Raffreddare su una gratella. Top con frutti di bosco, cioccolato e crema zuccherata.

Analisi dei problemi comuni

Fenomen	causes	Soluzioni
La macchina smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	È possibile che la macchina funzioni troppo a lungo o che la temperatura ambiente sia troppo elevata, con conseguente temperatura del motore della macchina troppo elevata; la macchina avvia il programma di protezione dal surriscaldamento, spegnimento automatico.	Ripristinare la marcia su "0", scollegare l'alimentazione, attendere che la macchina ritorni alla temperatura ambiente per poterla riavviare (generalmente sono necessari 15-30 minuti, la temperatura ambiente varia in base al tempo di raffreddamento).
Girando il pomello del cambio la macchina non funziona	Controllare se la spina è in buon contatto con la presa. Controlla se manca la corrente. Controlla se il pulsante di salita ritorna in posizione.	Verificare che la spina di alimentazione sia inserita nella presa. Attendere l'alimentazione prima di operare. Make sure the headstock is stuck in place.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione	① La macchina funzionerà più rumorosamente con la marcia alta che con la marcia bassa. ② La quantità di cibo mescolato è eccessiva e ciò può sovraccaricare la macchina. ③ La tensione è instabile. ④ L'orario di lavoro è troppo lungo.	① Scegli l'attrezzatura giusta per mescolare il cibo secondo le raccomandazioni contenute nel manuale. ② Ridurre la quantità di agitazione ③ Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima dell'uso. ④ Se il tempo di lavoro è troppo lungo, fermarsi e raffreddare per un po' prima dell'us.
La velocità della macchina diminuisce o la velocità è instabile	① Se la temperatura ambiente è bassa, causando l'indurimento del lubrificante nella macchina. ② Gli ingredienti mescolati sono troppo duri e in quantità eccessiva, con conseguente carico eccessivo sulla macchina ③ Se la tensione diventa improvvisamente bassa.	① Rimuovere la ciotola e lasciare la macchina al minimo per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante nella macchina e ripristinare la stabilità della velocità. ② Ridurre il volume di miscelazione e lasciare che la macchina funzioni secondo il normale carico di lavoro. ③ Quando la tensione è stabile, utilizzare nuovamente la macchina.
La macchina oscilla e trema durante il lavoro.	① Controllare se il poggiapiedi sulla base è staccato.. ② Se la macchina viene posizionata su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso.	① Controllare se il poggiapiedi sulla base è staccato. ② Posizionare su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso.
La paletta non può tornare indietro per ripristinarsi dopo aver posizionato il coperchio antispruzzo e il boccale.	Controlla che il coperchio antispruzzo sia a posto e che la ciotola sia montata.	Ruotare il coperchio antispruzzo e montarlo in posizione, quindi montare il recipiente di miscelazione in posizione..
Oscuramento della pasta riscontrato dopo l'uso.	La polvere nera cade sull'impasto nella testa di miscelazione.	Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che non sia presente acqua o polvere sulla superficie

Pulizia

Pulizia del corpo	1.Non immergere la macchina in acqua. Non usare l' acqua per fare la doccia direttamente sopra la macchina per impedire l' ingresso del corpo ospite acqua per evitare cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2.Non utilizzare un asciugamano bagnato gocciolante per pulire la macchina. 3.Non utilizzare detergenti/aceto/sale e altri prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, altrimenti accessibili per danneggiare la superficie della macchina. Non utilizzare strumenti affilati e ruvidi come sfere metalliche per spazzolare accessori. Altrimenti è facile danneggiare la superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	1.Non lavarli con prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o alcalini. prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Per favore non mettere metterli in lavastoviglie per la pulizia. (Ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile o delle parti in Teflon trattate in superficie e delle parti per elettroforesi) 2.Non immergere a lungo in detersivi, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; utilizzare in tempo per pulire gli accessori. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, principalmente per mantenere asciutte nel tempo le parti interne.
Pulizie speciali	1.L'albero di uscita rotante produrrà una piccola traccia nera a causa dell'elevata velocità e dell'attrito quando la macchina è in funzione. Dopo ogni utilizzo, pulirlo tempestivamente e mantenere la parte asciutta. Prestare attenzione alla lama affilata e alle relative parti o accessori taglienti.
Conservazione e manutenzione	1.È possibile utilizzare olio d' oliva sulle superfici delle lame, sul gancio per impastare e sulla pentola per assicurarsi che sia asciutto ed evitare che si ossidi. Quando non viene utilizzata, è possibile coprire la macchina con un sacchetto da imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.

Disposizione



Non smaltire il dispositivo nei normali rifiuti domestici.

Smaltire il dispositivo presso un'azienda di smaltimento rifiuti registrata o tramite la struttura comunale di smaltimento dei rifiuti. Rispettare le normative attualmente in vigore. In caso di dubbio, consultare il proprio centro di smaltimento rifiuti.

Politica post vendita

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

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

Made in China





Küchenmaschine

Bedienungsanleitung



Modell: KSM45
Frequenz: 50~60Hz / Nennspannung: 220~240V
Leistungsaufnahme: 1300W

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

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, den Kassenbon und möglichst auch den Karton mit der inneren Verpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

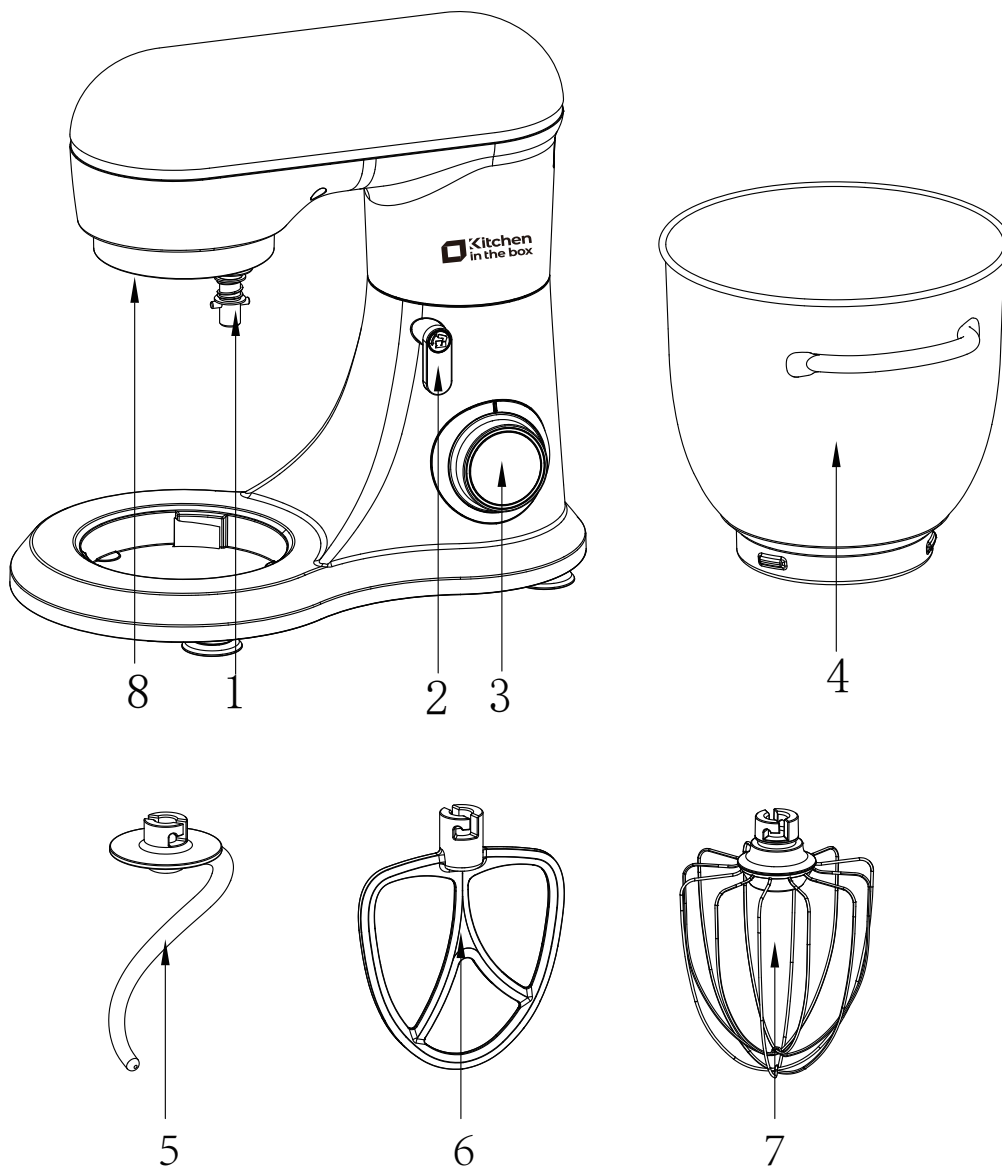
- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Zum Schutz vor der Gefahr eines elektrischen Schlages darf die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person sorgfältig beaufsichtigt und erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Aufsicht erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen. Ziehen Sie den Netzstecker am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen.
- Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um eine Gefährdung zu vermeiden, lassen Sie ein defektes Kabel immer nur vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von einer qualifizierten Person und mit einem Kabel des gleichen Typs ersetzen.
- Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke hängen.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien von den Quirlen fern, um das Risiko von Verletzungen oder Schäden am Mixer zu verringern.
- Die Quirle vor dem Waschen aus dem Mixer nehmen.
- Nur für den Hausgebrauch.

Spezielle Sicherheitshinweise für Diese Maschine

- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Stören Sie keine Sicherheitsschalter.
- Führen Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken ein, während die Maschine arbeitet.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne das erforderliche Zubehör installiert zu haben.

Dieses Gerät hat einen gepolten Stecker (eine Klinge ist breiter als die andere). Um das Risiko eines Stromschlages zu verringern, passt dieser Stecker nur in eine Richtung in eine gepolte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt ist, drehen Sie den Stecker um. Wenn er immer noch nicht passt, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.

Überblick über die Komponenten

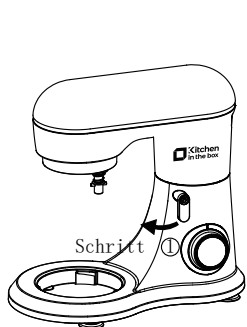


Main Components and Standard Accessories:

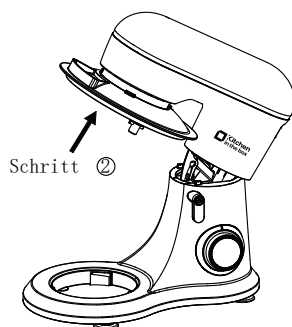
1	Abtriebswelle	5	Teighaken
2	Reis-Taste	6	Flacher Schläger
3	Geschwindigkeitsknopf	7	Schneebeesen
4	Mischschüssel/Rührschüssel	8	Deckel

Verwenden der Rührschüssel

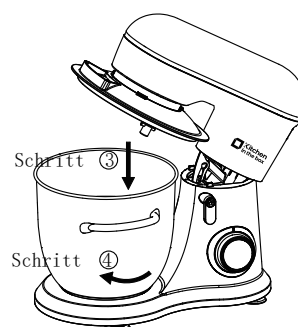
1. Waschen Sie das Zubehör vor dem Gebrauch mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
2. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch, drücken Sie den Kopf der Maschine, drehen Sie wieder den Kopf-up-Knopf (2) Schritt 1, wird der obere Körper automatisch anheben. (PG.1&2).
3. Montieren Sie den Topfdeckel in die Rührseite Schritt 2. der Maschine wie bei (PG.2)
4. Die zu verarbeitenden Lebensmittel und das Wasser in den Mixtopf einwiegen, dann den Mixtopf (4) auf die Maschine montieren Schritt 3, im Uhrzeigersinn drehen, bis die Schnalle eingeschraubt und verriegelt ist Schritt 4; (PG.3)
5. Überschreiten Sie nicht die Menge des Teigs - das Gesamtgewicht kann bis zu 1,0 kg betragen;
6. Montieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6) und (7) (es kann jeweils nur eines der drei verwendet werden) auf die Mischkopf-Ausgangswelle (1) Schritt 5, schieben Sie die Zubehörteile nach oben und drehen Sie sie dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition Schritt 6; (PG.4&5)
7. Drücken Sie den Kopf der Maschine, wird die Maschine automatisch sperren den Kopf-Taste (2) Schritt 7, die in der horizontalen Position ist; (PG.6)
8. Stecken Sie dann den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.
9. Den Drehknopf (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und mit dem Mischen beginnen;
10. Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, drehen Sie den Drehknopf (3) zurück in den Gang 0, um die Arbeit zu beenden.
11. Drücken Sie den Kopf der Maschine mit der Hand, drehen Sie den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn, heben Sie den Oberkörper an, drehen Sie den Mixtopf gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie den Mixtopf heraus und entnehmen Sie den Teig.
12. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen.



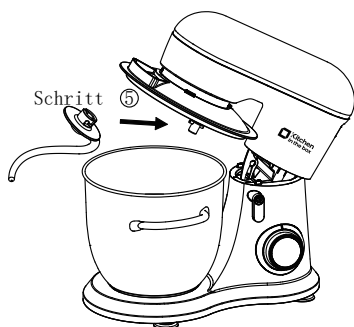
PG1



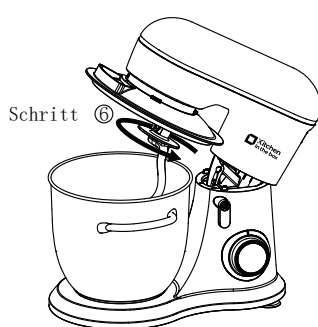
PG2



PG3



PG4



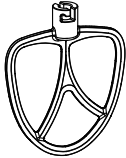
PG5



PG6

Anregung

Einstellen der Füllstände und Verwendung des Hakens für nicht mehr als 1,0 kg Mischung

Benutzen	Bild	Ebenen	Zeit (min)	Maximal	Betriebsmethode
Teighaken		1-6	3-5	585g Mehl+315g Wasser	1 Geschwindigkeit laufen für 10s, die 2 Geschwindigkeit laufen für 20s, und dann die 3 Geschwindigkeit laufen 30s, die 5-6 Geschwindigkeitsläufe für 2 bis 5 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Flacher Schläger		1-7	3-10	660g Mehl+840g Wasser	1-2 Geschwindigkeitslauf für 30s, der 3-7 Geschwindigkeitslauf für mehr als 2min30s
Schneebeesen		8-10	3-10	3 Eiweiß (min)	Öffnen Sie 8 oder 10 Geschwindigkeit, um 3 Minuten oben zu laufen

VORSICHT

-  Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.
-  Wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt ist oder das Gerät nicht funktioniert, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.
-  Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine scharfen Kanten oder heißen Oberflächen berührt.
-  Lassen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

Vorgeschlagene Rezepte

Schwammischung (Grundrezept)

Zutaten:

200 Gramm weiche Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Beutel Citro-Back, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, Ca.1/8 Liter Milch.

Vorbereitung:

Das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, 3 Sekunden auf Stufe 1 und dann ca. 3 Minuten auf Stufe 2 rühren. Eine Dose einfetten oder mit Backpapier abdecken. Die Mischung auffüllen und backen. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, prüfen Sie, ob er fertig ist. Mit einem scharfen Holzstab die Mitte des Kuchens durchbohren. Wenn keine Mischung daran haftet, wird der Kuchen gekocht. Den Kuchen auf ein Kuchengitter drehen und abkühlen lassen.

Traditioneller Ofen:

Einbauhöhe: 2

Heizung: Elektro-Backofen, Ober- und Unterseite Hitze 175-200° Celsius;

Gasherd: Level 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

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

Leinsamen Brötchen

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 1 Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark, gut durchlässig, 1 Teelöffel Salz. Für die Beschichtung: 2 EL Wasser.

Vorbereitung:

Tränken Sie den Leinsamen in 1/8 Liter lauwarmem Wasser, Das restliche lauwarme Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel geben, die Hefe krümeln, den Quark zufügen und mit dem Knethaken auf Stufe 2 vermischen. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Das Mehl mit dem eingeweichten Leinsamen und dem Salz in die Rührschüssel geben. Kneten Sie gründlich auf Stufe 1, wechseln Sie dann zu Stufe 3 und kneten Sie weitere 3-5 Minuten. Die Mischung abdecken und an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und 16 Rollen formen. Bedecken Sie die Backform mit nassem Backpapier. Legen Sie die Rollen darauf und lassen Sie für 15 Minuten steigen, Mit lauwarmem Wasser überziehen und backen.

Traditioneller Ofen:

Einbauhöhe: 2

Heizung: Elektro-Backofen: oben und unten Erhitzen 200-220 ° C (für 5 Minuten vorgeheizt), gas-Backofen Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g halbharte Schokoladenüberzug, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen

Vanillezucker, 1 Esslöffel Cognac oder Rum, Schokoladenflocken.

Vorbereitung:

Schlagen Sie die Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif. Aus der Schüssel nehmen und etwas abkühlen lassen. Schmelzen Sie die Schokoladenbeschichtung in Übereinstimmung mit den Anweisungen auf der Verpackung oder in der Mikrowelle bei 600 W für 3 Minuten. In der Zwischenzeit die Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 schlagen, um einen Schaum zu bilden. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und rühren Sie gleichmäßig auf Geschwindigkeit 5-6. Lassen Sie ein wenig von der Creme für die Dekoration. Die restliche Sahne in die cremige Mischung geben und mit der Pulsfunktion kurz einrühren. Die Schokoladencreme dekorieren und gut gekühlt servieren.

Pizzateig

Zutaten:

400 g Mehl, 250 ml warmes Wasser, 1/2 TL Zucker, 1 aktive getrocknete Hefe (etwa 2-1 / 2 TL), 1-1 / 2 TL Olivenöl und 1 TL Salz.

Vorbereitung:

Gib das Mehl in die Schüssel. Mischen Sie die restlichen Zutaten in einer Schüssel oder einem Krug. Den Mixer mit der Geschwindigkeit 1-2 laufen lassen und die Flüssigkeit nach und nach zugeben. Wenn die Zutaten eingemischt sind und sich der Teigball mehr bildet, erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3-4. Kneten Sie für ein paar Minuten mit dieser Geschwindigkeit, bis der Teigball glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Teile aufteilen. Auf einer bemehlten Fläche in Pizzaböden (Kreise oder Rechtecke) rollen und auf ein Backblech oder Pizzaboden legen. Die Pizzaböden mit Tomatenpüree zu verbreiten und fügen Belag - Pilze, Schinken, Oliven, Sonne getrockneten Tomaten, Spinat, Artischocken, etc.. Top mit getrockneten Kräutern, Stücke von Mozzarella und einem Schuss Olivenöl. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C / 400 ° F / Gas 6 15-20 Minuten backen, bis der Belag sprudelnd und golden sind braun.

Basic Weißbrot

Zutaten:

600 g starke Weißbrot Mehl 1 Päckchen Aktive Trockenhefe (ca. 2 ½ TL)
345ml warmem Wasser 1 EL Sonnenblumenöl Öl oder Butter 1 TL Zucker 2 TL Salz

Vorbereitung:

Die mischenden Anweisungen für Pizzateig verwenden, legen Sie den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und lassen an einem warmen Ort, bis es in der Größe (30-40 Minuten) verdoppelt wird, Entfernen Sie den Teig und stanzen Sie ihn aus, um Luft zu entfernen. Leicht auf einem bemehlten Brett kneten, zu einem Laib formen oder in eine Blechdose legen und an einem warmen Ort für weitere 30 Minuten aufgehen lassen. Backen Sie im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C / 400 ° F / Gas 6 für 25-30 Minuten, bis sie goldbraun sind und hohl klingende auf der Unterseite.

Weiche Mohnbrötchen

Zutaten:

570 g starke Weißbrot Mehl 1 Päckchen aktive getrocknete Hefe (etwa 2 ½ TL) 300 ml Milch (leicht erwärmt) 2 Eier (Zimmertemperatur) 1 EL Sonnenblumenöl 1 ½ Teelöffel Zucker 2 TL Salz 75 g Mohn Samen

Vorbereitung:

Mischen Sie die Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz, und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel und lassen Sie sie 5 Minuten lang stehen. Mehl und Mohn in die Schüssel geben und mit der Geschwindigkeit 1 vermischen, die Flüssigkeit nach und nach zugeben, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und fünf Minuten mischen, Den Teig auf einer bemehlten Oberfläche entfernen, in 8-10 Stücke schneiden, in Form rollen und auf ein fettdichtetes Backblech legen. Bis zur Verdopplung an einem warmen Ort aufbewahren. Mit ein wenig Ei oder Milch bestreichen Sie und Backen Sie im vorgeheizten Ofen bei 220 ° C / 425 ° F / Gas 7 für 20-25 Minuten, bis Goldenes braun und hohl klingende auf der Basis.

Italienisches Kräuterbrot

Zutaten:

575 g starke Weißbrot Mehl, 1 Beutel aktiv getrocknet, Hefe (etwa 2 ½ TL), 290 ml Wasser 2 EL Olivenöl, 2 TL Zucker 2 TL Salz, 4 EL gemischte getrocknete Kräuter

Vorbereitung:

Mischen Sie das Wasser, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel und lassen Sie es für 5 Minuten stehen. Das Mehl und die getrockneten Kräuter in die Schüssel geben und mit der Geschwindigkeit 1 ver-

mischen, die Flüssigkeit nach und nach zugeben, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und 5 Minuten lang mischen. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort bis zur Verdoppelung (20-30 Minuten) aufbewahren. Auf eine bemehlte Oberfläche geben, leicht kneten, um die Luft zu entfernen, dann formen, ein Backblech auflegen und in der warmen bis zur doppelten Größe belassen, Backen Sie im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C / 400 ° F / Gas 6 für 25 Minuten oder bis Goldenes Braun und hohl klingend auf der Unterseite.

Kaffee & Brandy Eis

Zutaten:

3 Eier 75 g Zucker, 300 ml einzelne Sahne 2 El instant-Kaffee-Pulver, 300 ml Sahne 2 ½ El Weinbrand.

Vorbereitung:

Fügen Sie den Zucker und die Eier der Schüssel hinzu und verarbeiten Sie mit (Geschwindigkeit 6, bis die Textur glatt ist. In einem Topf die Sahne und den Kaffee kurz aufkochen und die Eier-Zucker-Mischung einrühren, Legen Sie eine hitzebeständige Schüssel über eine kochende Pfanne Wasser und kochen Sie leicht, Rühren gut, bis dick genug, um den Rücken eines Löffels zu beschichten. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die doppelte Sahne mit der Geschwindigkeit 6 schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann in das kalte Ei und die Zuckermischung mit dem Brandy falten. Gießen Sie in einen Behälter, Deckel und Einfrieren für 2 ½ bis 3 Stunden bis teilweise gefroren. Entfernen, gut umrühren und erneut einfrieren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Grundlegende Meringues

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 100 g Puderzucker

Vorbereitung:

Setzen Sie das Eiweiß in die Schüssel und verarbeiten Sie mit (Geschwindigkeit 6 bis ziemlich steif, Fügen Sie die Hälfte des Zuckers hinzu und wischen Sie erneut, bis die Mischung glatt ist und sich steife Spitzen gebildet haben. Entferne die Schüssel und füge den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel ein, Ein Backblech und Löffel auslegen oder die Baisermasse in Ovale geben. Bestreuen mit dem restlichen Zucker A und auf der untersten Ablage von einem kühlen Ofen (120 ° C / 250 ° F / Gas ½) für 1 ½ Stunden. Cool auf einem Drahtgitter. Top mit weichen Früchten, Schokolade und gesüßter Sahne.

Analyse der gemeinsamen Problem

Probleme	verursacht	Losungen
Die Maschine hört während des Betriebs plötzlich auf zu arbeiten.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was dazu führt, dass die Motortemperatur der Maschine zu hoch ist; die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Setzen Sie den Gang auf "0" zurück, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis das Gerät wieder auf Raumtemperatur abgekühlt ist (in der Regel dauert die Abkühlung 15-30 Minuten, die Raumtemperatur variiert).
Beim Drehen des Schaltknafs läuft die Maschine nicht.	Prüfen Sie, ob der Stecker gut in der Steckdose sitzt. Prüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist. Prüfen Sie, ob der Anhebeknopf wieder einrastet.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist. Vor dem Betrieb auf Strom warten Vergewissern Sie sich, dass der Spindelstock eingearastet ist.
Übermäßiger Lärm beim Betrieb der Maschine.	① Die Maschine arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen Gang. ② Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie den richtigen Gang zum Rühren von Lebensmitteln gemäß den Empfehlungen im Handbuch. ② Reduzieren Sie die Menge des Rührens. ③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor dem Gebrauch, bis sich die Spannung stabilisiert hat. ④ Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, halten Sie an und lassen Sie das Gerät eine Weile abkühlen, bevor Sie es verwenden.
Die Maschine arbeitet nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit.	① Ob die Raumtemperatur zu niedrig ist, so dass das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. ② Die gerührten Zutaten sind zu hart und zu viel, was zu einer zu hohen Belastung der Maschine führt. ③ Ob die Spannung plötzlich niedrig wird.	① Entnehmen Sie den Mixtopf und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel im Gerät aufzuweichen und die Stabilität der Geschwindigkeit wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie die Mischmenge und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Arbeitslast arbeiten. ③ Wenn die Spannung stabil ist, können Sie die Maschine wieder benutzen
Bewegungen, wenn die Maschine arbeitet.	① Die rutschfesten Fußpolster haben Mehlstaub und andere Fremdkörper aufgenommen. ② Die Arbeitsplatte, auf der die Maschine steht, ist nicht eben.	① Halten Sie die rutschfesten Füße sauber und frei von Staub. ② Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten Arbeitsfläche.
Der Aufstiegsknopfsprang nach dem Anbringen der Rührschüssel und des Topfdeckels nicht zurück.	Prüfen Sie, ob die Spritzschutzabdeckung angebracht und der Mixtopf montiert ist.	Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und setzen Sie sie auf, und setzen Sie den Mixbehälter auf.
Der Teig verdunkelt sich nach dem Gebrauch.	Schwarzes Pulver fällt auf den Teig am Rührkopf.	Bitte prüfen Sie vor der Verwendung, dass der Mixkopf und der Haken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

Reinigung

Reinigung des Rumpfes	1. Tauchen Sie das Gerät nicht ins Wasser ein. Verwenden Sie kein Wasser zum Duschen direkt auf dem Gerät, um zu verhindern, dass der Wirtskörper in das Wasser eindringt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Fehler zu vermeiden. 2. Verwenden Sie kein tropfnasses Handtuch zum Abwischen des Geräts. 3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel/Essig/Salz oder andere ätzende, stark säurehaltige oder stark alkalische Reinigungsmittel, um das Gerät zu reinigen, da sonst die Oberfläche des Geräts beschädigt werden kann. 4. Verwenden Sie keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtkugeln zum Bürsten des Zubehörs. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	1. Waschen Sie sie nicht mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte geben Sie sie nicht zur Reinigung in die Spülmaschine. (Ausgenommen sind Teile aus rostfreiem Stahl oder oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophorese-Teile). 2. Legen Sie das Gerät nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder andere ätzende Flüssigkeiten ein; reinigen Sie die Anschlüsse rechtzeitig. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, vor allem, um die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.
Besondere Reinigung	1. Die rotierende Ausgangswelle wird aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung während des Betriebs der Maschine ein paar schwarze Spuren hinterlassen. Bitte reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.
Konservierung und Instandhaltung	1. Die rotierende Ausgangswelle wird aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung bei der Arbeit der Maschine ein wenig schwarze Spuren hinterlassen. Nach jedem Gebrauch reinigen Sie sie bitte umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die damit verbundenen scharfkantigen Teile oder Zubehörteile.

Verfügung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Entsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die derzeit gültigen Vorschriften, Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Entsorgungseinrichtung.

Nach dem Verkauf Politik

Wenn Sie nach dem Erhalt oder der Verwendung des Produkts ein Problem haben, kontaktieren Sie uns bitte über Amazon Messenger, um einen schnellen und professionellen Service zu erhalten, und unser Kundendienstteam wird immer bereit sein, Ihnen eine 100% zufriedenstellende Lösung zu bieten.

After-Sales-E-Mail: support@kitcheninthebox.com

Hergestellt in China





Robot Pâtissier

Mode d'emploi



Modèle:KSM45

Fréquence:50~60Hz / Tension:220~240V

Puissance:1300W

Conservez soigneusement ce manuel pour vous y référer ultérieurement
et transmettez-le avec l' appareil à tout futur utilisateur

Consignes de Sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également transmettre le mode d'emploi.

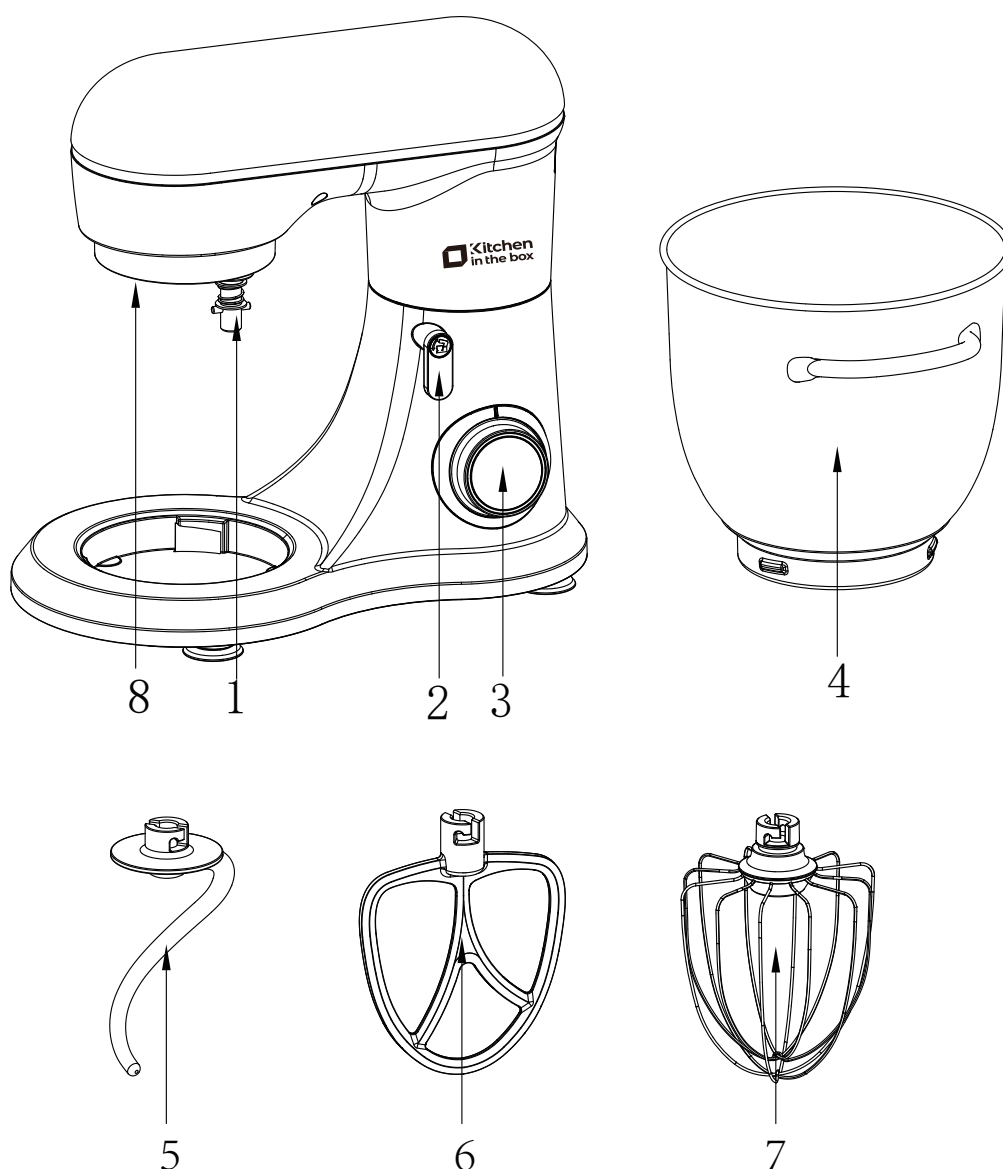
- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter les chocs électriques, ne mettez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, sauf s'ils sont étroitement surveillés et instruits par la personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être sous surveillance lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à leur proximité. Il faut surveiller les enfants pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez et débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer les accessoires, après utilisation et avant le nettoyage. Pour débrancher, saisissez la fiche et retirez-la de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- N'utilisez pas le robot pâtissier si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil a présenté un défaut de fonctionnement ou qu'il est tombé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Contactez "Service après-vente" pour le faire examiner ou réparer, ou effectuer un réglage électrique ou mécanique.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
- N'utilisez pas le robot pâtissier à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Tenez les mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart du robot sur socle lorsqu'il fonctionne afin de réduire le risque de blessures ou de détériorations de l'appareil.
- Enlevez le batteur plat, le fouet en acier inoxydable et le crochet pétrisseur en spirale avant de nettoyer l'appareil.
- Cet produit est destiné à usage strictement domestique.

Précautions élémentaires de sécurité

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Ne pas interférer avec les commutateurs de sécurité.
- Ne rien insérer dans les crochets en rotation pendant que la machine fonctionne.
- Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
- Ne pas insérer la fiche principale de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Si vous ne parvenez pas à placer la fiche dans la prise de courant, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez jamais la fiche.

Vue d'ensemble des composants

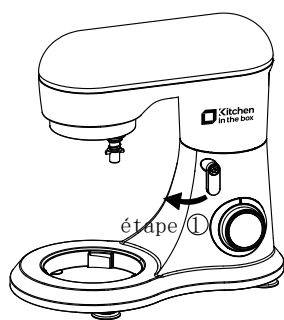


Main Components and Standard Accessories:

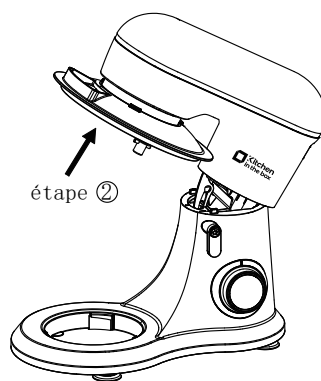
1	Manche de sortie	5	Crochet à pâte
2	Bouton de montée	6	Batteur plat
3	Bouton de vitesse	7	Fouet à fils
4	Bol à mélanger	8	Couvercle

Utilisation du produit

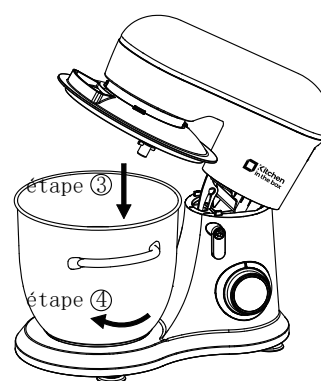
1. Avant utilisation, laver les accessoires à l' eau propre, puis les rincer et les sécher.
2. Placez l'appareil sur une table plane, propre et sèche. Appuyez sur le Bouton de montée(2) (étape 1), la tête se soulève automatiquement (PG 1 & 2).
3. Placez le couvercle verseur dans son support (étape 2) de la machine selon PG2.
4. Pesez les aliments et l'eau et placez ces ingrédients dans le bol de mélange, puis assemblez le bol de mélange (4) sur la machine (étape 3), tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (étape 4) (PG3) .
5. Installez les accessoires à utiliser (5) (6) and (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur la manche de sortie (1) (étape 5) , poussez les accessoires vers le haut, puis tournez d' un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu' à la position de verrouillage (étape 6) (PG4 et 5)
6. Pressez la tête de la machine en appuyant sur le Bouton de montée (2) (étape 7).
7. Branchez l' appareil et la LED autour du bouton de vitesse s'allume.
8. Tournez le bouton de vitesse (3) à la position souhaitée.
9. Après le pétrissage, tournez le bouton de vitesse (3) retour à la position « 0 ».
10. Tournez le bouton de vitesse (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, la tête se soulève ; puis tournez le bol à mélanger dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, prenez le bol et retirez la pâte.
11. Arrêtez la machine avant de remplacer l' accessoire ou d' approcher la pièce en cours d' utilisation.



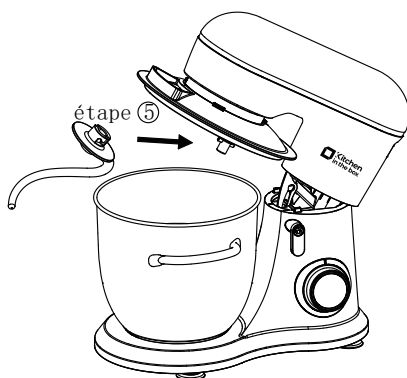
PG1



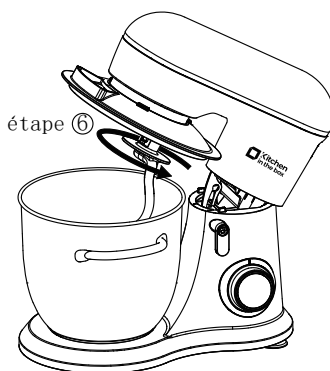
PG2



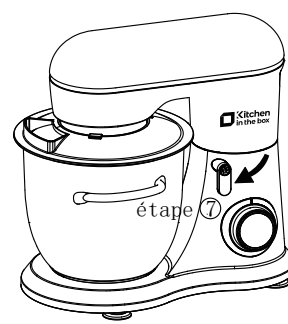
PG3



PG4



PG5



PG6

Suggestions

Régler les vitesses et utiliser le crochet pour la pâte d'un poids maximal de 1 kg

Accessories	Image	Vitesse	Temps (min)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet à pâte		1-6	3-5	585g de farine+350g d'eau	1 vitesse pour 10 secondes, 2 vitesses pour 20 secondes, 3 vitesses pour 30 secondes, 5-6 vitesses pour 2 à 5 minutes pour former une pâte
Batteur plat		1-7	3-10	660g de farine + 840g d'eau	1-2 vitesse pour 30s, 3-7 vitesse pour plus de 2min30s
Fouet à fils		8-10	3-10	3 blancs d'œufs (min)	8-10 vitesse pour plus de 3 min

CAUTION

- ⚠ Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement le manuel.
- ⚠ Lorsque le cordon d'alimentation ou la prise est endommagé(e) ou que la fonction ne fonctionne plus, cessez d'utiliser ce produit.
- ⊘ Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des bords tranchants ou des surfaces à haute température.
- ⊘ Ne plongez pas cette machine dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Recettes

Mélange d'éponges (Recette de base), niveau 1-6

Ingrédients:

200 grammes de beurre mou ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé ou 1 sachet de Citro-Back, 1 pincée de sel, 4 ceufs, 400 grammes de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation:

Transferez la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol, mélangez avec le batteur pendant 3 secondes au niveau 1, puis environ 3 minutes au niveau 2. Graissez une boîte ou couvrez de papier sulfurisé. Remplissez le mélange et faites cuire. Avant de retirer le gâteau du four, vérifiez s'il est fait. Avec un bâton de bois tranchant, percez le centre du gâteau. Si aucun mélange ne s'y colle, le gâteau est cuit. Tournez le gâteau sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir

Four Traditionnel

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage: four électrique, chauffage de haut et bas 175-200 ° Celsius ; four à gaz : niveau 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

Selon les goûts, cette recette peut être modifiée, par exemple avec 100 g de raisins secs ou 100 g de noix ou 100 g de chocolat râpé. En fait, les possibilités sont infinies.

Rouleau de Pain de Lin, Niveau 1-6

Ingrédients:

500-550 g de farine de blé, 50 g de graines de lin, 3/8 litre d'eau, 1 cube de levure (40 g) , 100 g de lait caillé faible en gras, bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour revêtement : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation:

Trempez les graines de lin dans 1/8 de litre d'eau tiède. Transférez le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol à mélanger, émiettez la levure, ajoutez le caillé et mélangez avec le crochet à pâte au niveau 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrissez soigneusement au niveau 1, puis passez au niveau 3 et continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez le mélange et laissez lever dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes. Pétrissez encore une fois, retirez du bol et formez seize rouleaux. Couvrez le moule avec du papier sulfurisé humide. Placez les rouleaux dessus et laissez lever pendant 15 minutes. Nappez d'eau tiède et cuisez au four.

Four Traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage : électrique four : chauffage de haut et bas 200-220 °C (préchauffe pendant 5 minutes), four à gaz niveau 2-3

Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au Chocolat, Niveau 8-10

Ingrédients:

200 ml de crème sucrée, 150 g de chocolat semi-amer, 3 oeufs, 50 à 60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, des flocons de chocolat.

Préparation:

Battez la crème dans le bol avec le fouet jusqu'à consistance ferme. Retirez du bol et placez quelque part pour refroidir. Faites fondre l'enrobage au chocolat conformément aux instructions sur l'emballage ou au micro-onde à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à l'aide du fouet à la vitesse 2 pour former une mousse. Ajoutez le chocolat fondu et incorporez uniformément sur vitesse 5-6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux et incorporez brièvement en utilisant la fonction pulsée. Décorez la crème au chocolat et servez bien refroidi.

Pâte à pizza, Niveau 1-10

Ingrédients :

400 g de farine ordinaire, 250 ml d'eau tiède, 1/2 cuillère à café de sucre, 1 sachet de levure sèche active (environ 2 ½ cuillères à café) , 1 ½ cuillères à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel.

Préparation :

Mettez la farine dans le bol. Mélangez le reste des ingrédients dans un bol ou une carafe. Faites tourner le mélangeur à la vitesse 1-2 et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'intègrent et que la boule de pâte devient plus formée, augmentez la vitesse à 3-4. Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez du bol et divisez en 2 à 4 morceaux. Roulez dans des bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis déposez-les sur une plaque à pâtisserie ou un plateau à pizza. Étendez les bases de la pizza avec la purée de tomate et ajoutez la garniture - champignons, jambon, olives, soleil de tomates séchées, épinards, artichauts, etc.. Garnissez de fines herbes séchées, morceaux de mozzarella et un filet d'huile d'olive. Cuisez dans un four préchauffé à 200 °C / 400 °F/ gaz 6 pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures sont bouillonnantes et brunes dorées.

Pain Blanc de Base, Niveau 5-6

Ingrédients :

600 g de farine de pain blanc forte 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillères à café) 345 ml d'eau tiède 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 pour pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il est doublé de volume (30-40 minutes). Retirez la pâte et abattez pour éliminer l'air. Pétrissez légèrement sur une planche farinée, mettez-la en forme de pain ou mettez-la dans un moule, couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes. Cuissez dans un four préchauffé à 200 °C/ 400 °F/ gaz 6 pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que brun doré et creux de sondage sur le fond.

Rouleaux de Graines de Pavot, Niveau 1-5

Ingrédients :

570 g de farine de pain blanc forte 1 sachet de levure séchée active (environ 2 ½ cuillères à café) 300ml de lait (légèrement rechauffé) 2 oeufs (à température ambiante) 1 cuillère à soupe d' huile de tournesol 1 ½ cuillères à café de sucre 2 cuillères à café de sel 75 g de pavot graines.

Préparation :

Mélangez le lait, les oeufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un pot ou un bol et laissez reposer pendant 5 minutes. Mettez la farine et les graines de pavot dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant 5 minutes. Retirez la pâte à une surface farinée, coupez en 8-10 morceaux, roulez en forme, puis mettez sur une plaque à pâtisserie anti-graisse. Laissez dans un endroit chaud jusqu'à doubler de taille. Badigeonnez d'oeuf ou de lait un peu et faites cuire dans un four préchauffé à 220 °C/ 425 °F/ gaz 7 pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que brun doré et creux de sondage sur la base.

Pain aux Herbes Italiennes

Ingrédients :

575 g de farine de pain blanc forte, 1 sachet de levure séchée active (environ 2 ½ cuillères à café), 290 ml d'eau 2 cuillères à soupe d' huile d'olive, 2 cuillères à café de sucre, 2 cuillères à café de sel, 4 cuillères à soupe d'herbes séchées mélangées

Préparation :

Mélangez l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un pot ou un bol et laissez reposer pendant 5 minutes. Mettez la farine et les herbes séchées

dans le bol et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant 5 minutes. Mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez dans un endroit chaud jusqu'à ce que sa taille soit doublée (20-30 minutes). Mettez sur une surface farinée, pétrissez doucement pour assourdir l'air, puis façonnez, mettez sur une plaque à pâtisserie et laissez au chaud jusqu'à doubler de taille. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C / 400 °F / gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que brun doré et creux de sondage sur le fond.

Crème Glacée au Café et au Brandy, Niveau 8-10

Ingrédients :

3 oeufs 75g de sucre en poudre, 300 ml de crème unique 2 cuillères à soupe de café en poudre instantané, 300 ml de crème double 2 ½ cuillères à soupe de brandy

Préparation :

Ajoutez le sucre et les oeufs dans le bol et mélangez à la vitesse 6 jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Dans une casserole, amenez la crème et le café à ébullition et incorporez le mélange d'oeufs et de sucre. Mettez dans un bol résistant à la chaleur sur une casserole d'eau frémissante et faites cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour recouvrir le dos d'une cuillère. Passez dans un bol et laissez refroidir. Fouettez la crème double à la vitesse 6 jusqu'à formation de pics mous, puis incorporez à l'oeuf froid et au mélange de sucre, au brandy. Versez dans un récipient, couvrez et gel pendant 2 ½ à 3 heures, jusqu'à ce que partiellement gelé. Retirez, bien mélangez et congelez à nouveau jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Meringues de Base, Niveau 8-10

Ingrédients :

4 blancs d'oeufs, 100 g de sucre en poudre, 100 g de sucre glace

Préparation :

Mettez les blancs d'oeufs dans le bol et faites cuire à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez raides. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pics raides se soient formés. Retirez le bol et incorporez légèrement le reste du sucre avec une cuillère en métal. Tapissez une plaque à pâtisserie et déposez 1 cuillère ou 1 pipe sur le mélange de meringue dans les ovales. Saupoudrez avec le reste du sucre et mettez sur le plateau le plus bas d'un four froid (120 °C / 250 °F / gaz ½) pendant 1 ½ heures. Refroidissez sur une grille. Garnissez de fruits doux, de chocolat et de crème sucrée.

Guide de dépannages

Problème	Causes	Solutions
La machine ne fonctionne pas en cours d'utilisation	Il se peut que la machine fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine démarre le programme de protection contre la surchauffe et s'arrête automatiquement.	Remettre la vitesse à la position "0", débrancher l'alimentation, attendre que la machine revienne à la température ambiante pour la redémarrer (il faut généralement 15 à 30 minutes, le temps de refroidissement varie en fonction de la température ambiante)
En tournant le bouton de vitesse, la machine ne fonctionne pas	Vérifiez si la fiche est en bon contact avec la prise. Vérifiez si le courant est coupé. Vérifiez si le bouton de montée se remet en place.	Débranchez le robot pâtissier multifonction, puis rebranchez-la à la prise secteur. Attendez la mise sous tension avant le démarrage Assurez que le bouton est bloquée en place.
Bruit excessif lorsque la machine est en marche	La machine fonctionne plus bruyant en grande vitesse qu'en petite vitesse.	Choisissez la bonne vitesse pour remuer les aliments selon les recommandations du manuel.
	Le fait de remuer une trop grande quantité d'aliments entraîne une surcharge de l'appareil.	Réduisez la quantité d'aliments remués.
	La tension est instable.	Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise.
	La machine fonctionne trop longtemps.	Si la machine a fonctionné trop longtemps, arrêtez-la et laissez-la refroidir un moment avant de remarcher.
La vitesse de la machine diminue ou est instable.	La température ambiante est basse, ce qui entraîne le durcissement du lubrifiant dans la machine.	Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner à vide pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant dans la machine.
	Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui entraîne une surcharge de la machine.	Réduisez le volume de mélange et laissez la machine travailler en fonction de la charge de travail normale.
	Si la tension devient soudainement faible.	Lorsque la tension est stable, redémarrez la machine.
Mouvements ou vibrations excessives pendant le fonctionnement.	Vérifiez si les pieds antidérapants tombent.	Si non, assurez que les pieds antidérapants sont propres et exempts de poussière, de farine, etc.
	Vérifiez si la machine est placée sur une table lisse et plate.	Placez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et stable.
	On a sélectionné une vitesse trop élevée ou bien le contenu du bol est excessif.	Réglez la vitesse inférieure et contrôlez que le bol n'est pas excessivement rempli.
Le bouton de montée ne s'est pas remis en place après l'installation du bol de mixage et du couvercle du pot	Vérifiez si le couvercle du pot est correctement placé sur la machine et si le bol de mixage est correctement installé.	Tournez le couvercle anti-éclaboussures et mettez-le en place, puis mettez le bol de mélange en place.
La pâte s'est révélée noire après le pétrissage.	La poudre noire tombe sur la pâte.	Veuillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant de les utiliser.

Nettoyage et entretien

Nettoyage du corps	1. Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas verser d'eau directement sur la machine afin d'empêcher la pénétration de l'eau dans le corps principal et d'éviter les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et d'autres défauts. 2. Ne pas essuyer la machine avec une serviette mouillée. 3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs, acides ou alcalins, tels que des détergents, du vinaigre ou du sel pour nettoyer la carrosserie, car cela pourrait endommager la surface de la machine. 4. Ne pas utiliser d'outils tranchants et rugueux, tels que des billes de fil d'acier, pour brosser la machine. Sinon, il est facile d'endommager la surface.
Nettoyage des accessoires	1. 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) 2. Ne pas laisser tremper longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs ; nettoyer les accessoires à temps. 3. Après le nettoyage, sécher les accessoires, principalement pour que les parties internes restent sèches à temps.
Nettoyage spécial	1. La manche de sortie en rotation produira quelques traces noires en raison de la vitesse élevée et de la friction lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez la nettoyer rapidement et garder la pièce sèche. 2. Faites attention aux lames tranchantes et aux bords tranchants des pièces ou accessoires.
Préservation et entretien	1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive sur les surfaces des lames, le crochet pétrisseur et le bol pour les sécher et les empêcher de s'oxyder. 2. En cas de non-utilisation, la machine doit être recouverte d'un sac d'emballage et placée dans un environnement sec.

Disposition



Ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager

Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

La mise au rebut doit être effectuée conformément aux réglementations environnementales locales d'élimination des déchets.

Pour plus de détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez consulter le centre d'élimination des déchets.

Service après-vente

Si vous rencontrez des problèmes après avoir reçu le produit ou pendant l'utilisation, n'hésitez pas à nous contacter via **Amazon Messenger** pour obtenir un service rapide et professionnel, et notre équipe d'assistance à la clientèle sera toujours prête à vous fournir une solution 100% satisfaisante.

E-mail après-vente: support@kitcheninthebox.com

EC REP: Ocean Trading GmbH
Anhalter Str.10, 10963, Berlin, Germany
Tel/Mobile:0049-30/25758899
E-mail: ear@oceantrading.de
Name:Mr.Zhiyi Jiang

Fabriqué en Chine

Information about the manufacturer	
Name:	Sanlida Electrical Technology Co., Ltd
Address:	101, building a, 27 Jiangjunmao community, Wulian community, Longgang street, Longgang District, Shenzhen, China

