



**Stand Mixer
KSM60
Instruction Manual
HOUSEHOLD USE ONLY**



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

Technical Data

Model:KSM60

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

Power consumption:1400W

Bowl Capacity: 6.2L

Protection class: II

This appliance has been tested in accordance with all relevant current CE directives, such as the Electromagnetic Compatibility Directive and the Low Voltage Directive, and is built in accordance with the latest safety regulations.

We reserve the right to make technical changes without prior notice!

General Safety Instructions

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

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

Children and Frail Individuals

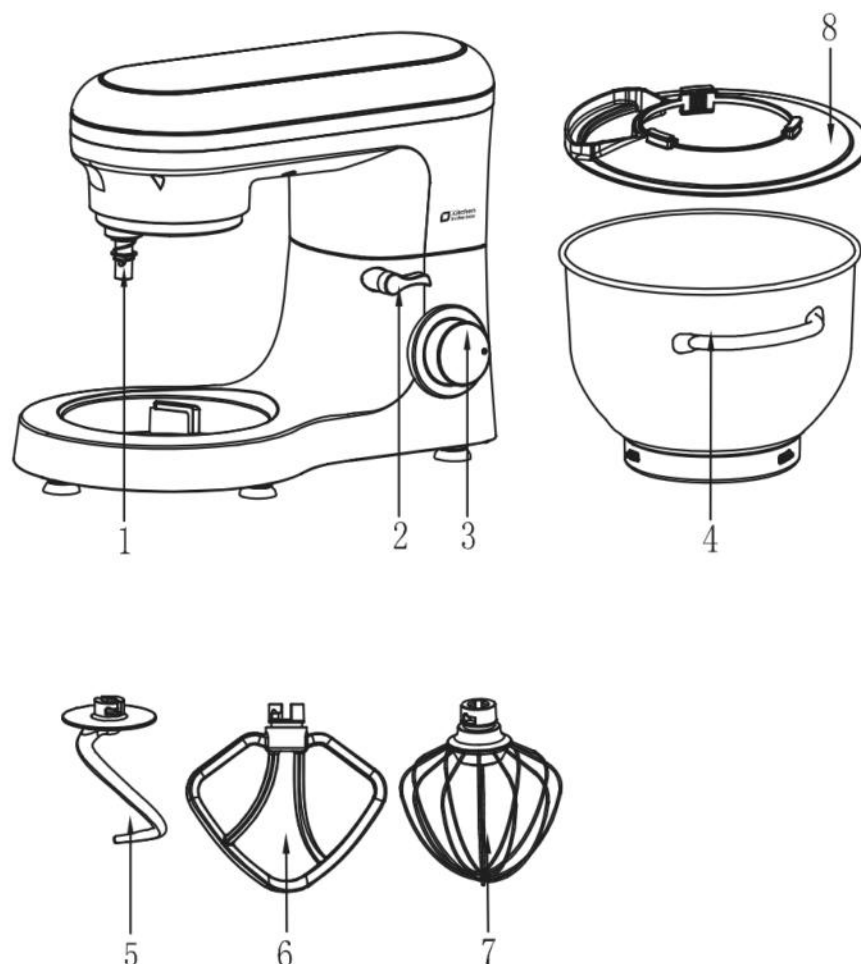
- To ensure the safety of your children, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.
Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a risk of suffocation!
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.
- This appliance is not a toy. Children must not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Special Safety Instructions for this Machine

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

- When using beaters and whisks, please ensure that the connector is in the front position before assembling the head or removing or lifting it after each use. Just in case they get stuck or scratch the bowl. You can fine-tune the position by switching the speed control knob.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is operating
- Place the machine on a smooth, flat and stable work surface.
- Do not plug the machine into the power outlet without installing all required accessories.

Overview of the Components



Main Components and Standard Accessories:

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

How to Operate the Machine Using the Mixing Bowl

- 1.To raise the arm, turn the Rise Knob(2) clockwise. The arm will now move upwards.(FIG 1)
- 2.Insert the pot lid into the housing.(FIG 2)
- 3.Place the mixing bowl in its holder (Step3)and turn the bowl clockwise until it clicks into place(Step4).(- FIG 3)
- 4.Fit the desired appliance (Dough Hook/Beaters/Whisk) by inserting the attachment into the drive shaft and turning it anticlockwise until it clicks into place.(FIG4 & 5)

5. Now add your ingredients.

6. Do not overfill the machine. The maximum amount of ingredients is 1.5 kg.

7. Insert the mains plug into a properly installed 220-240V ~ 50/60Hz safety socket.

8. Switch the machine to a speed between 1 and 6 (according to the mixture) using the speed knob.

9. For pulse operation (kneading in short intervals), set the switch to the "PULSE" position. The switch must be held in this position for the desired interval length. When the switch is released, it automatically returns to the "0" position.

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

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

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

13. The mixing bowl can now be removed.

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



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

Adjust the levels and use the dough hook for no more than 1.5 kg of the mixture.

Use	Picture	Levels	Time(Min)	Maximum	Remarks
Dough hook		1-3	3	1000g flour and 538g water	Heavy mixtures(e.g. bread or short pastry)
Beater		2-4	3	660g flour and 840g water	Medium-heavy mixtures(e.g.crepes or sponge mixture)
Whisk		5-6	3	3 egg whites (Minimum)	Light mixtures (e.g. cream,egg white, blancmange)

Troubleshooting

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

Suggested Recipes

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

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

Preparation:

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

Traditional Oven

Insertion height: 2

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

Baking time: 50-60 minutes

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

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

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

Preparation:

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

Traditional Oven:

Insertion height: 2

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

Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

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

Preparation:

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

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3

Ingredients:

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

Preparation:

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

Italian Herb Bread

Ingredients:

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

Preparation:

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

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Cleaning

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

Motor Housing

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

Mixing Bowl, Mixing Equipment

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

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

Dispose of the appliance via an authorized waste disposal company or via your municipal waste disposal facility.

Observe the applicable regulations. If in doubt, contact your waste disposal facility.

After-sales email: support@kitcheninthebox.com

Made in China



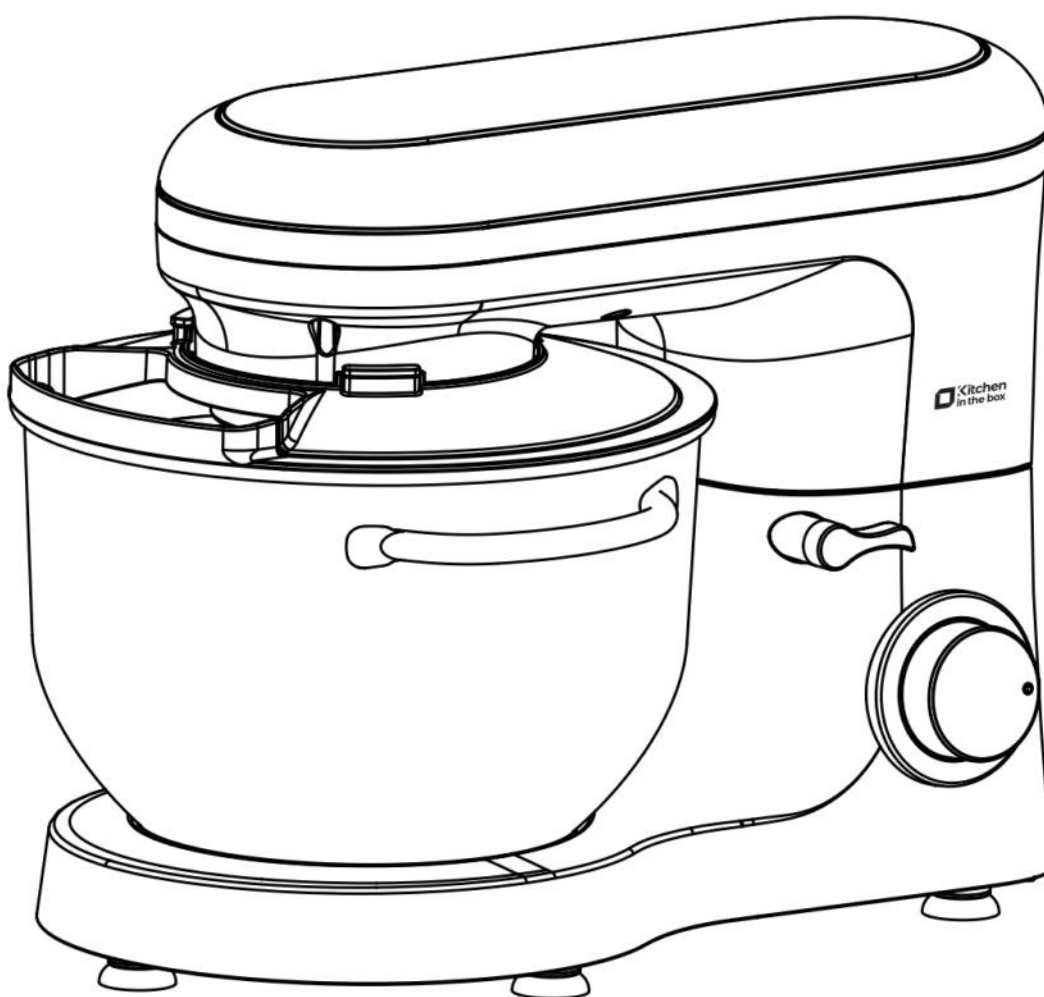


Staande Mixer

KSM60

Gebruiksaanwijzing

ALLEEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



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

Technische Gegevens

Model: KSM60

Nominale spanning: 220-240V~50-60Hz

Stroomverbruik: 1400W

Komcapaciteit: 6,2L

Beschermingsklasse: II

Dit apparaat is getest volgens alle relevante CE-richtlijnen, zoals de richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is vervaardigd volgens de nieuwste veiligheidsvoorschriften.

Wij behouden ons het recht voor technische wijzigingen aan te brengen zonder voorafgaande kennisgeving!

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees de bedieningsinstructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies inclusief de garantieverklaring, de bon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking. Als u

dit apparaat aan een ander doorgeeft, geef dan ook de bedieningsinstructies door.

- Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (tenzij het voor buitengebruik bestemd is). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit onder in vloeistoffen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het schoonmaakt of opbergt en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer het apparaat niet in gebruik is en verwijder alle bevestigde accessoires.
- Gebruik de machine niet zonder toezicht. Wanneer u de werkplek verlaat, schakel dan altijd het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel).
- Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is en probeer het niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Houd u aan de volgende "Speciale Veiligheidsinstructies".

Kinderen en Kwetsbare Personen

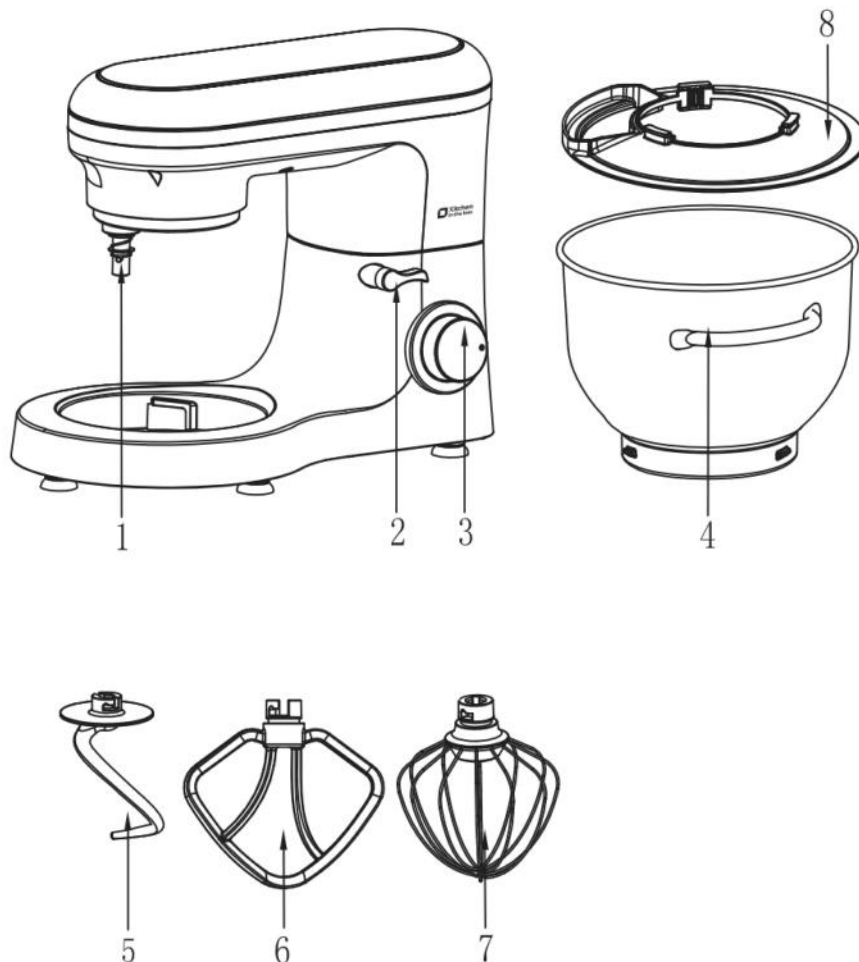
- Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, bewaar u alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, piepschuim, etc.) buiten hun bereik.
Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen vanwege het risico op verstikking!
- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- This appliance is not a toy. Children must not play with the appliance.
- Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.

Speciale Veiligheidsinstructies voor deze Machine

- Koppel het apparaat altijd van de stroomvoorziening los als het niet wordt gebruikt en voordat u het assembleert, demonteert of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit en koppel het los van de stroomvoorziening voordat u accessoires vervangt of bij bewegende onderdelen komt.
Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
- LET OP: Om gevaar te voorkomen door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een externe schakelaar, zoals een timer, of op een stroomkring die regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door het nutsbedrijf.
- Bedien deze machine alleen onder toezicht.
- Verander niets aan de veiligheidsschakelaars.

- Bij het gebruik van deelelexen en gardes, zorg ervoor dat de connector zich aan de voorkant bevindt voordat u de kop monteert of verwijdert of optilt na elk gebruik. Dit voorkomt dat ze vastlopen of de kom beschadigen. U kunt de positie nauwkeurig instellen door de snelheidsregelknop te draaien.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine in werking is.
- Plaats de machine op een gladde, vlakke en stabiele werkvlak.
- Steek de machine niet in het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te installeren.

Overzicht van de Onderdelen



Hoofdonderdelen en Standaardaccessoires:

1	Uitgaande as	5	Deelex
2	Hefknop	6	Klopper
3	Snelheidsknop	7	Garde
4	Mengkom	8	Komdeksel

Hoe de Machine te Bedienen met de Mengkom

1. Om de arm omhoog te brengen, draait u de Hefknop(2) met de klok mee. De arm beweegt nu omhoog. (FIG 1)
2. Plaats het komdeksel in de behuizing. (FIG 2)
3. Plaats de mengkom in de houder (Stap3) en draai de kom met de klok mee tot deze vastklikt (Stap4). (-FIG 3)
4. Bevestig het gewenste accessoire (Deelex/Klopper/Garde) door het accessoire in de aandrijfas te stek en en tegen de klok in te draaien tot het vastklikt. (FIG4 & 5)

5. Voeg nu uw ingrediënten toe.
6. Overvul de machine niet. De maximale hoeveelheid ingrediënten is 1,5 kg.
7. Steek de netsnoer in een goed geïnstalleerd 220-240V ~ 50/60Hz veiligheidsstopcontact.
8. Schakel de machine in op een snelheid tussen 1 en 6 (afhankelijk van het mengsel) met behulp van de snelheidsknop.
9. Voor pulswerking (kneden in korte intervallen), zet u de schakelaar in de "PULS" -stand. De schakelaar moet in deze stand worden gehouden voor de gewenste intervalduur. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert deze automatisch terug naar de "0" -stand.
10. Na het kneden/roeren, draait u de snelheidsknop terug naar de "0" -stand zodra het mengsel een bal heeft gevormd. Trek daarna de stekker uit het stopcontact.
11. Druk de hefknop(2) naar beneden en de arm wordt omhoog gebracht.
12. Het mengsel kan nu worden losgemaakt met een spatel en uit de mengkom worden gehaald.
13. De mengkom kan nu worden verwijderd.
14. Maak de onderdelen schoon zoals beschreven onder 'Reinigen'.



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

Stel de niveaus in en gebruik het deelex voor maximaal 1,5 kg van het mengsel.

Gebruik	Afbeelding	Niveaus	Tijd (Min)	Maximum	Opmerkingen
Deelex		1-3	3	1000g bloem en 538g water	Zware mengsels (bijv. brood of bladerdeeg)
Klopper		2-4	3	660g bloem en 840g water	Middelzware mengsels (bijv. pannenkoeken of biscuitemengsel)
Garde		5-6	3	3 eiwitten (Minimum)	Lichte mengsels (bijv. room, eiwit, pudding)

Probleemoplossing

NR.	Problemen	Oplossing
1	De machine werkt niet	- Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact. - Controleer of de hefknop terugveert. - Controleer of het apparaat langer dan 6 minuten continu heeft gedraaid en wacht tot de motor is afgekoeld.
2	Geluid in de mengkom tijdens het werken, het accessoire schraapt tegen de kom	- Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd. - Controleer of de accessoires correct op de machine zijn geïnstalleerd.
3	Het komdeksel past niet goed op de mengkom	- Controleer of het komdeksel correct op de machine is bevestigd. - Controleer of de mengkom goed op de machine is bevestigd en correct is vergrendeld.
4	De machine werkt niet op bepaalde snelheden.	- Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact. - Controleer of de markering op de snelheidsregelknop overeenkomt met de snelheidsaanduiding op de behuizing. - Draai de snelheidsregelknop naar 0 en controleer opnieuw of de machine werkt door de snelheidsknop naar de gewenste instelling te draaien.
5	Bewegingen tijdens het werken van de machine.	- Controleer of de antislipvoetjes zijn losgeraakt. - Controleer of de machine op een glad en vlak tafelblad staat.
6	De hefknop veert niet terug na het installeren van de mengkom en het komdeksel.	- Controleer of het komdeksel correct op de machine is bevestigd. - Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd.

WAARSCHUWING

WAARSCHUWING			
	Lees vóór gebruik van dit product de instructies in deze handleiding zorgvuldig door.		De voeding moet 220-240V zijn.
	Gebruik dit product niet voor doeleinden die buiten de functionaliteit vallen.		Laat kinderen dit apparaat niet gebruiken.
	Gebruik het product niet meer als de voedingskabel of stekker beschadigd is of als het niet meer functioneert.		Zorg ervoor dat de voedingskabel geen scherpe randen of hete oppervlakken raakt.
	Dit apparaat moet op een stabiel en betrouwbaar werkoppervlak worden geplaatst.		Houd bij het uittrekken van de stekker de stekker vast. Trek niet aan de voedingskabel.
	Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.		Laat het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen.
	Voor de veiligheid mag het apparaat niet worden gedemonteerd. Bij problemen neem contact op met de klantenservice-hotline aan de achterkant van de handleiding. Reparaties moeten worden uitgevoerd door de fabrikant of een specialist van het aangewezen servicecentrum.		

Aanbevolen Recepten

Biscuitdeeg (Basisrecept), Niveau 1-4

Ingrediënten:

200 gram zachte boter of margarine, 200 gram suiker, 1 zakje vanillesuiker of 1 zakje Citro-Back, 1 snufje zout, 4 eieren, 400 gram tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 1/8 liter melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem en de overige ingrediënten in de mengkom, roer 3 seconden op niveau 1 met de klopper, daarna ongeveer 3 minuten op niveau 2. Vet een bakvorm in of bedek deze met bakpapier. Giet het mengsel erin en bak. Voordat de cake uit de oven wordt gehaald, test u of hij gaar is. Prik met een scherpe houten stok in het midden van de cake. Als er geen mengsel aan blijft plakken, is de cake gaar. Keer de cake op een cakekoeler en laat afkoelen.

Traditionele Oven

Insteekhoogte: 2

Verwarming: elektrische oven, boven- en onderwarmte 175-200°C; gasoven: niveau 2-3

Bakduur: 50-60 minuten

Afhankelijk van de smaak kan dit recept worden aangepast, bijvoorbeeld met 100 gram rozijnen of 100 gram noten of 100 gram geraspte chocolade. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Lijnzaadbroodjes, Niveau 1-4

Ingrediënten:

500-550 gram tarwebloem, 50 gram lijnzaad, 3/8 liter water, 1 blokje gist (40 gram), 100 gram magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het bestrijken: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8 liter lauw water. Giet het resterende lauwe water (1/4 liter) in de mengkom, verkruiemel de gist erin, voeg de kwark toe en meng met het deelex op niveau 2. De gist moet volledig zijn opgelost. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed grondig op niveau 1, schakel dan over naar niveau 3 en kneed nog 3-5 minuten door. Dek het mengsel af en laat het 45-60 minuten op een warme plaats rijzen. Kneed nogmaals grondig, haal het uit de kom en vorm zestien broodjes. Bedek de bakvorm met nat bakpapier. Leg de broodjes hierop en laat ze 15 minuten rijzen. Bestrijk met lauw water en bak.

Traditionele Oven

Insteekhoogte: 2

Verwarming: elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220°C (5 minuten voorverwarmen), gasoven niveau 2-3

Bakduur: 30-40 minuten

Chocoladecrème, Niveau 5-6

Ingrediënten:

200 ml zoete room, 150 gram halfbittere chocolade, 3 eieren, 50-60 gram suiker, 1 snufje zout, 1 zakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladeschaafsel.

Bereiding:

Klop de room in de mengkom met de garde stijf. Haal uit de kom en zet apart om af te koelen. Smelt de chocolade volgens de instructies op de verpakking of in de magnetron op 600W gedurende 3 minuten. Klop ondertussen de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de garde op snelheid 2 tot een schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer gelijkmatig door op snelheid 5-6. Bewaar een beetje room voor decoratie. Voeg de resterende room toe aan het romige mengsel en roer kort door met de pulsstand. Garneer de chocoladecrème en serveer goed gekoeld.

Pizzadeeg, Niveau 1-4

Ingrediënten:

400 gram bloem, 250 ml warm water, 1/2 theelepel suiker, 1 zakje actieve droge gist (ongeveer 2-1/2 theelepel), 1-1/2 theelepel olijfolie en 1 theelepel zout.

Bereiding:

Doe de bloem in de kom. Meng de overige ingrediënten in een kom of kan. Laat de mixer op snelheid 1– 2 draaien en voeg geleidelijk de vloeistof toe. Terwijl de ingrediënten zich mengen en het deegbal meer vorm krijgt, verhoogt u de snelheid naar 3– 4. Kneed een paar minuten op deze snelheid, tot het deeg glad is. Haal het uit de kom en verdeel het in 2-4 stukken. Rol ze uit tot pizzabodems (rond of rechthoekig) op een met bloem bestoven oppervlak, leg ze op een bakplaat of pizzaschaal. Bestrijk de pizzabodems met tomatenpuree en voeg toppings toe – champignons, ham, olijven, zongedroogde tomaten, spinazie, artisjok, etc. Bestrooi met gedroogde kruiden, stukjes mozzarella en een scheutje olijfolie. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C /400°F/gas 6 gedurende 15-20 minuten, tot de toppings bubbelen en goudbruin zijn.

Basis Witbrood, Niveau 3-6

Ingrediënten:

600 gram sterke witte broodbloem, 1 zakje actieve droge gist (ongeveer 2½ theelepel), 345 ml warm water, 1 eetlepel zonnebloemolie of boter, 1 theelepel suiker, 2 theelepels zout

Bereiding:

Gebruik de menginstructies voor pizzadeeg, doe het deeg dan in een kom, dek af en laat op een warme plaats staan tot het in volume is verdubbeld (30-40 minuten). Haal het deeg eruit en sla het lucht eruit. Kneed lichtjes op een met bloem bestoven plank, vorm het tot een brood of doe het in een vorm, dek af en laat nog 30 minuten rijzen op een warme plaats. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6 gedurende 25-30 minuten, tot het goudbruin is en hol klinkt aan de onderkant.

Zachte Maanzaadbroodjes, Niveau 1-3

Ingrediënten:

570 gram sterke witte broodbloem, 1 zakje actieve droge gist (ongeveer 2½ theelepel), 300 ml melk (licht opgewarmd), 2 eieren (kamertemperatuur), 1 eetlepel zonnebloemolie, 1½ theelepel suiker, 2 theelepels zout, 75 gram maanzaad

Bereiding:

Meng de melk, eieren, olie, suiker, zout en gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en het maanzaad in de kom en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe, verhoog dan de snelheid naar 2 en meng vijf minuten. Haal het deeg eruit, leg het op een met bloem bestoven oppervlak, snijd het in 8-10 stukken, rol ze in vorm en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat op een warme plaats staan tot ze in volume zijn verdubbeld. Bestrijk met een beetje ei of melk en bak in een voorverwarmde oven op 220°C/425°F/gas 7 gedurende 20-25 minuten, tot ze goudbruin zijn en hol klinken aan de onderkant.

Italiaans Kruidenbrood

Ingrediënten:

575 gram sterke witte broodbloem, 1 zakje actieve droge gist (ongeveer 2½ theelepel), 290 ml water, 2 eetlepels olijfolie, 2 theelepels suiker, 2 theelepels zout, 4 eetlepels gemengde gedroogde kruiden

Bereiding:

Meng het water, de olie, suiker, zout en gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en de gedroogde kruiden in de kom en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe, verhoog dan de snelheid naar 2 en meng 5 minuten. Doe het deeg in een kom, dek af en laat op een warme plaats staan tot het in volume is verdubbeld (20-30 minuten). Leg het op een met bloem bestoven oppervlak, kneed zachtjes om de lucht eruit te halen, vorm het, leg het op een bakplaat en laat op een warme plaats staan tot het in volume is verdubbeld. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6 gedurende 25 minuten of tot het goudbruin is en hol klinkt aan de onderkant.

Koffie & Brandy IJs, Niveau 5-6

Ingrediënten:

3 eieren, 75 gram fijne suiker, 300 ml slagroom, 2 eetlepels oploskoffie, 300 ml dikke room, 2½ eetlepels brandy.

Bereiding:

Voeg de suiker en eieren toe aan de kom en verwerk op snelheid 6 tot een gladde textuur. Breng in een pan de slagroom en koffie net aan de kook en roer het eiermengsel erdoor. Doe het in een hittebestendige kom boven een pan met kokend water en kook zachtjes, roer goed, tot het dik genoeg is om de achterkant van een lepel te bedekken. Zeef in een kom en laat afkoelen. Klop de dikke room op snelheid 6 tot zachte pieken, vouw dit door het koude eiermengsel, met de brandy. Giet in een bakje, dek af en vries 2½-3 uur in, tot het gedeeltelijk bevroren is. Haal eruit, roer goed en vries dan opnieuw in, tot de gewenste textuur is bereikt.

Basis Meringues, Niveau 5-6

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100 gram fijne suiker, 100 gram poedersuiker Combineer

Bereiding:

Doe de eiwitten in de kom en verwerk op snelheid 6 tot ze vrij stijf zijn. Voeg de helft van de suiker toe en klop opnieuw tot het mengsel glad is en stijve pieken heeft gevormd. Haal de kom eruit en vouw de resterende suiker voorzichtig met een metalen lepel erdoor. Bekleed een bakplaat en schep of spuit het meringuemengsel in ovaal. Bestrooi met de resterende suiker A en zet op de onderste plank van een koele oven (120°C/250°F / gas ½) gedurende 1½ uur. Laat afkoelen op een rooster. Garneer met zacht fruit, chocolade en gezoete room.

Reiniging

- Koppel het netsnoer los van het stopcontact voordat u gaat schoonmaken.
- Dompel de behuizing met motor nooit onder in water.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

- Reinig alleen de buitenkant van de behuizing met een vochtige doek.

Mengkom, Mengaccessoires

- Onderdelen die in contact zijn geweest met voedsel kunnen worden schoongemaakt in sopwater.
- Laat de onderdelen grondig drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Alle andere onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd door een erkende serviceagent.

Verwijdering



Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudelijke afval.

Verwijder het apparaat via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerkingsfaciliteit.

Houd u aan de geldende voorschriften. Bij twijfel, neem contact op met uw afvalverwerkingsfaciliteit.

E-mail naverkoop: support@kitcheninthebox.com

Gemaakt in China



Kitchen
in the box
küchenmaschine
KSM60
Bedienungsanleitung



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

Technische Daten

Modell: KSM60
Nennspannung: 220-240V~50-60Hz
Stromverbrauch: 1400W
Fassungsvermögen: 6,2 L

Schutzart: II

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

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

Das Gerät ist sowohl für den privaten Gebrauch als auch für den vorgesehenen Zweck konzipiert. Dieses Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist für den Außeneinsatz konzipiert). Von Hitze, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeit eintauchen) und scharfen Kanten fernhalten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät nass oder feucht ist, ziehen Sie den Stecker sofort ab.

Beim Reinigen oder Zurückziehen des Geräts sollte das Gerät ausgeschaltet werden. Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker anstelle des Kabels heraus) und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.

Bedienen Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen sollten, schalten Sie die Maschine immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht den Kabel).

Überprüfen Sie regelmäßig Elektrogeräte und Kabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie es nicht, wenn das Gerät beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Bitte wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Um eine Gefährdung zu vermeiden, müssen fehlerhafte Kabel vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ersetzt werden, wobei die gleiche Art von Kabel verwendet werden muss.

Es werden nur Originalersatzteile verwendet.

Bitte beachten Sie die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise".

Kinder und Schwache

Um die Sicherheit Ihres Kindes zu gewährleisten, bewahren Sie alle Verpackungen (Plastiktüten, Kisten, Polystyrol usw.) außerhalb ihrer Reichweite auf.

Seien Sie vorsichtig! Lassen Sie Kinder wegen der Erstickungsgefahr nicht mit Folien spielen!

Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Utensilien und ihre Seile außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen das Gerät nicht spielen.

Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Unkenntnis können das Gerät benutzen, vorausgesetzt, sie werden über den sicheren Umgang mit dem Gerät überwacht oder unterrichtet und sind sich der damit verbundenen Gefahren bewusst.

Spezielle Sicherheitsanweisungen für diese Maschine

Wenn das Gerät unbeaufsichtigt ist, trennen Sie es vor der Montage, Demontage oder Reinigung vom Netzteil.

Schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie es aus, bevor Sie das Zubehör austauschen oder sich den beweglichen Teilen nähern.

Verwenden Sie das Gerät nicht für unbestimmte Zwecke.

Warnung: Um die Gefahr zu vermeiden, dass der thermische Leistungsschalter versehentlich zurückgesetzt wird, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (z. B. einen Timer) mit Strom versorgt werden oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von einem Versorgungsunternehmen geschaltet

wird.

Diese Maschine kann nur unter Aufsicht betrieben werden.

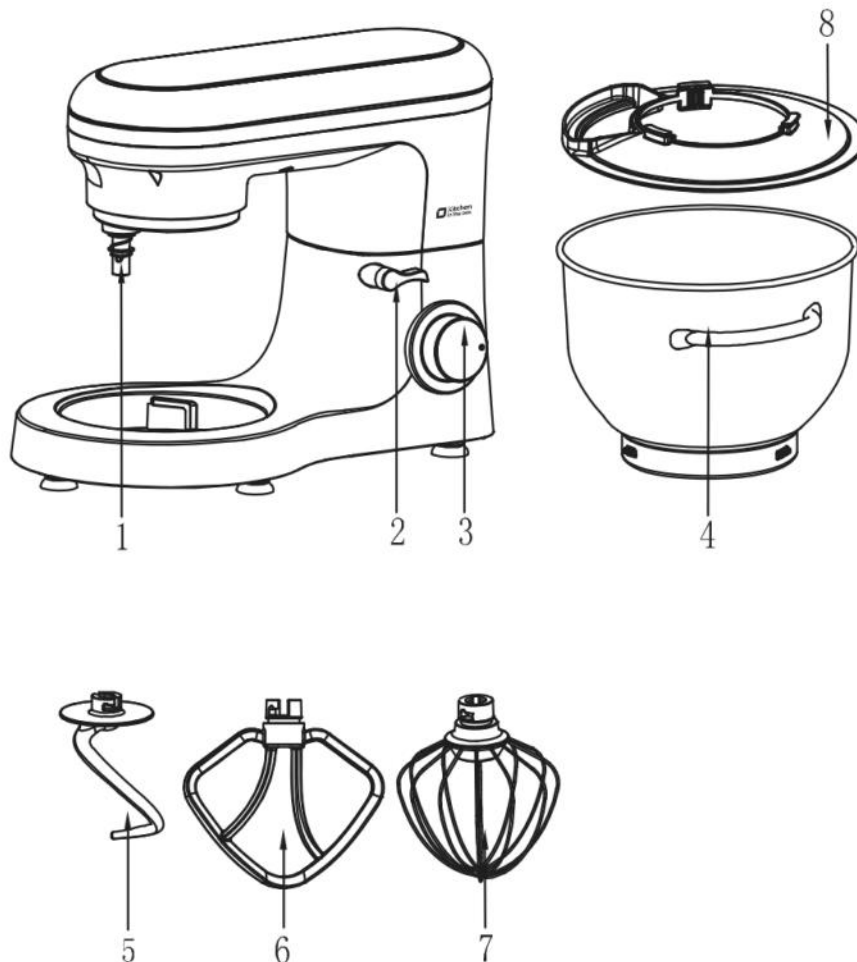
Stören Sie keine Sicherheitsschalter.

Wenn die Maschine arbeitet, stecken Sie niemals etwas in den rotierenden Haken.

Platzieren Sie die Maschine auf einer glatten, flachen und stabilen Arbeitsfläche.

Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, wenn Sie nicht alle notwendigen Zubehörteile installiert haben.

Übersicht der Komponenten



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

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

Verwenden Sie eine Mischschale

1. Um den Arm anzuheben, drehen Sie den Aufwärtsknopf (2) im Uhrzeigersinn. Jetzt wird sich der Arm nach oben bewegen. (Abb. 1)
2. Den Deckel in den Topfkörper geben. (Abb. 2)
3. Legen Sie die Rührschüssel in ihre Haltevorrichtung (Schritt 3) und drehen Sie die Rührschüssel im Uhrzeigersinn, bis sie verriegelt ist (Schritt 4). (Abb. 3)

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



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

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

Verwendung	Bilder	Niveau	Zeit (Minuten)	Maximum	ANMERKUNGEN
Knethaken		1-3	3	1000 g Mehl und 538 g Wasser	Schweremischungen (z. B. Brot oder Buttergebäck)
Rührhaken		2-4	3	Mehl 660 g, Wasser 840 g	Mischungen mittlerer Dicke (z. B. Crepes oder Biskuitmischungen)
Schneebeesen		5-6	3	3 Proteine (mind)	Leichte Mischung (wie Sahne, Eiweiß, Brandy)

Fehlersuche

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

VORSICHT

VORSICHT			
	Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.		Die Stromversorgung sollte 220 V-240 V betragen.
	Verwenden Sie dieses Produkt nicht für Zwecke, die über seinen Funktionsumfang hinausgehen.		Lassen Sie Kinder diese Maschine nicht benutzen.
	Wenn das Netzkabel oder der Stecker defekt ist oder die Funktion ausfällt, verwenden Sie das Produkt nicht mehr.		Achten Sie darauf, dass das Netzkabel keine scharfen Kanten oder heißen Oberflächen berührt.
	Diese Maschine muss auf einer stabilen, zuverlässigen Arbeitsfläche aufgestellt werden.		Bitte halten Sie beim Ziehen des Steckers den Stecker fest. Ziehen Sie nicht am Netzkabel.
	Verwenden Sie diese Maschine nicht im Freien.		Lassen Sie die Maschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
	Aus Sicherheitsgründen darf die Maschine nicht auseinandergebaut werden. Bei Störungen wenden Sie sich bitte an die Kundenservice-Hotline auf der Rückseite des Handbuchs. Die Reparatur muss vom Hersteller oder einem Spezialisten des angegebenen Kundendienstzentrums durchgeführt werden.		

Vorgeschlagene Produktionsmethode

Schwammischung (Grundrezept), Klasse 1-4

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

Herkömmliche Backöfen

Höhe der Einlage: 2

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

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

Leinsamenbrötchen, Klasse 1-4

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

Herkömmliche Backöfen

Höhe der Einlage: 2

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

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Klasse 5-6

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

Pizzateig, Klasse 1-4

Zutaten:

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

Vorbereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Den Rest des Materials in eine Schüssel oder einen Topf geben und vermischen. Der Mixer wird mit einer Geschwindigkeit von 1-2 betrieben und die Flüssigkeit wird allmählich zugegeben. Mit der Zugabe der

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

Grundlegendes Weißbrot

Zutaten für die Stufen 3-6:

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

Vorbereitung:

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

Weiche Mohnrollen, Klasse 1-3

Zutaten:

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

Vorbereitung:

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

Zutaten für

italienisches

Vanillebrot:

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

Vorbereitung:

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

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

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

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

Vorbereitung:

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

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

Grundproteinzucker, Zutaten

in den Klassen 5-6:

4 Protein, 100 g Zucker, 100 g Puderzucker

Vorbereitung:

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

Reinigung

Ziehen Sie die Stromleitung vor der Reinigung aus der Steckdose.

Tauchen Sie das Gehäuse mit dem Motor niemals ins Wasser!

Verwenden Sie keine scharfen oder abrasiven Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

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

Mischschale, Mischanlage

Zutaten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenwasser gewaschen werden.

Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Jede andere Dienstleistung wird von einem bevollmächtigten Vertreter der Dienststelle erbracht.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät niemals im normalen Hausmüll.

Entsorgung der Anlage durch registrierte Entsorgungsunternehmen oder öffentliche Entsorgungseinrichtungen.

Befolgen Sie die geltenden Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre Abfallentsorgungsanlage.

KUNDENDIENSTRICHTLINIE

Kundendienst-E-Mail: support@kitcheninthebox.com

In China hergestellt





**Impastatrice Planetaria
KSM60
Manuale Di Istruzioni**



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

Specifiche tecniche

Modello: KSM60

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

Potenza: 1400W

Capacità della ciotola: 6.2L

Classe di protezione: II

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

NOTA: Soggetto a modifiche tecniche senza preavviso!

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente il presente manuale prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarlo assieme al certificato di garanzia, la ricevuta d'acquisto e, se possibile, assieme alla scatola d'imballaggio. Cedendo questo dispositivo ad altre persone, si prega di cedere anche il presente manuale.

Se si desidera trasferire questo dispositivo ad altre persone, trasferire anche questo manuale.

- Questo apparecchio è progettato per uso esclusivamente privato ed esclusivamente per lo scopo d'uso, e non è adatto per uso commerciale né per uso all'aperto. Tenere il prodotto lontano da fonti di calore, da luce solare diretta, da umidità (non immergerlo mai in acqua) e da spigoli taglienti; inoltre, non utilizzare il prodotto con le mai bagnate. Se l'apparecchio dovesse essere soggetto involontariamente ad umidità o acqua, scollegarlo immediatamente dalla corrente.
- Durante la pulizia, spegnere sempre l'apparecchio, scollegare sempre la spina dalla presa elettrica (tirando la spina, non il cavo), e rimuovere tutti gli accessori ad esso collegati.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione senza supervisione. Spegnere sempre l'apparecchio e rimuovere la spina dalla presa (tirando la spina, non il cavo).
- Controllare regolarmente l'apparecchio ed il cavo. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Non cercare di riparare l'apparecchio da soli, ma contattare sempre un tecnico autorizzato. Per evitare pericoli, richiedere sempre la sostituzione di un cavo difettoso presso il produttore, il nostro servizio clienti o presso una persona qualificata, avendo cura di utilizzare sempre un cavo dello stesso tipo.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Prestare attenzione alle seguenti "Istruzioni di sicurezza speciali".

Bambini ed individui a rischio

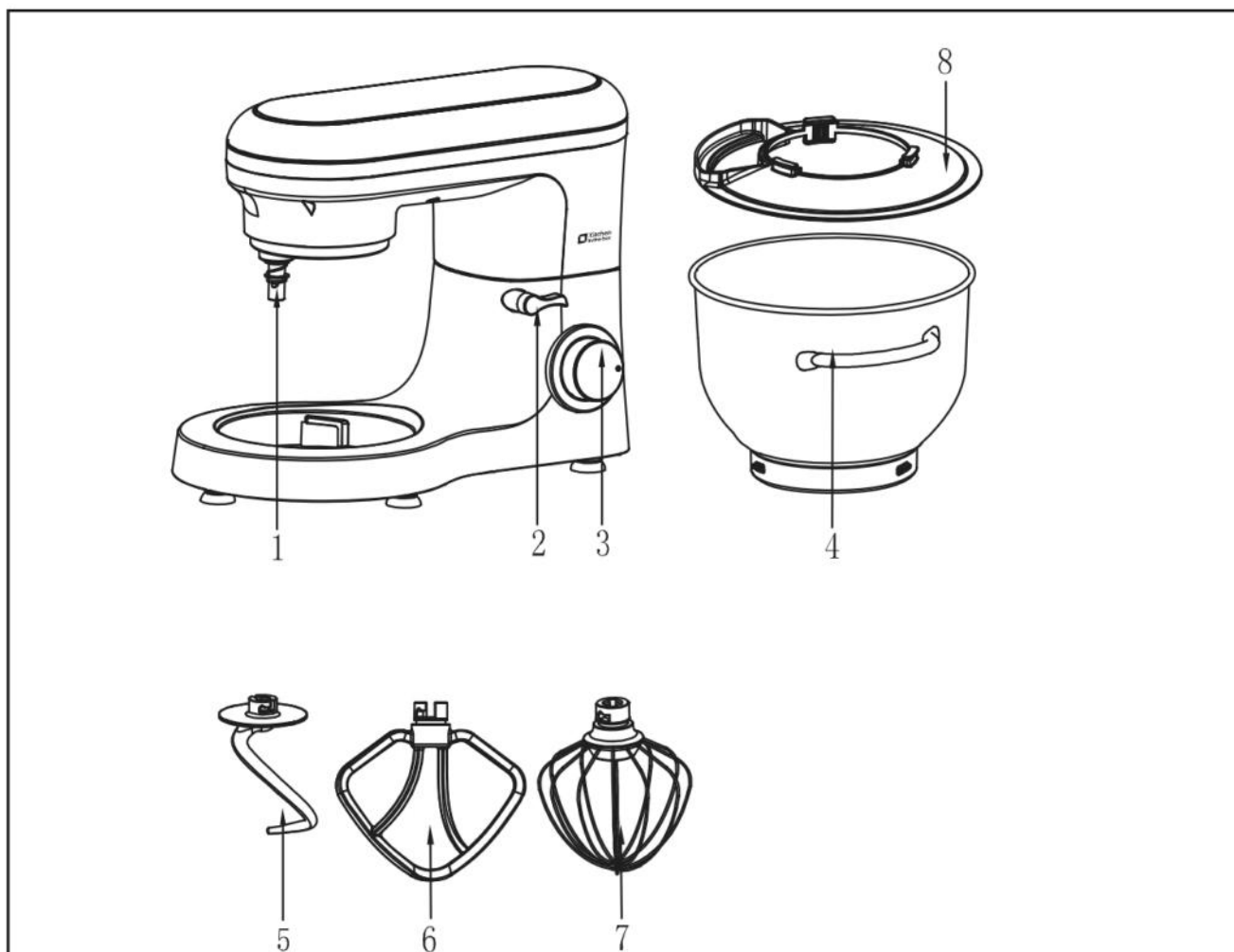
- Al fine di garantire la sicurezza dei propri bambini, si prega di conservare tutti gli imballaggi (come sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.
- Attenzione! Non permettere mai ai bambini di giocare con l'imballaggio del prodotto, pericolo di soffocamento!
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da parte dei bambini. Tenere l'apparecchio ed il cavo di alimentazione fuori dalla loro portata.
- Questo dispositivo non è un giocattolo, tenere lontano dai bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato anche da parte di persone dotate di scarse capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e conoscenza, ma sempre sotto la supervisione di un tutore che ben conosce le istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in sicurezza e senza correre pericoli.

Istruzioni di sicurezza speciali

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica quando viene lasciato incustodito, durante il primo assemblaggio e durante ogni pulizia.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare i suoi accessori e prima di avvicinarsi alle sue parti in movimento.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

- **ATTENZIONE:** Al fine evitare pericoli dovuti alla reimpostazione involontaria del limite termico, questo apparecchio non può essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer od altro circuito incaricato dell'accensione/spegnimento dell'unità.
- Azionare l'apparecchio solo sotto la supervisione di un adulto.
- Non interferire con alcun interruttore di sicurezza.
- Non inserire nulla nella gancio rotante mentre l'apparecchio è in funzione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro liscia, piatta e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione dell'apparecchio nella presa di corrente senza aver prima installato tutti gli accessori necessari.

Panoramica dei componenti



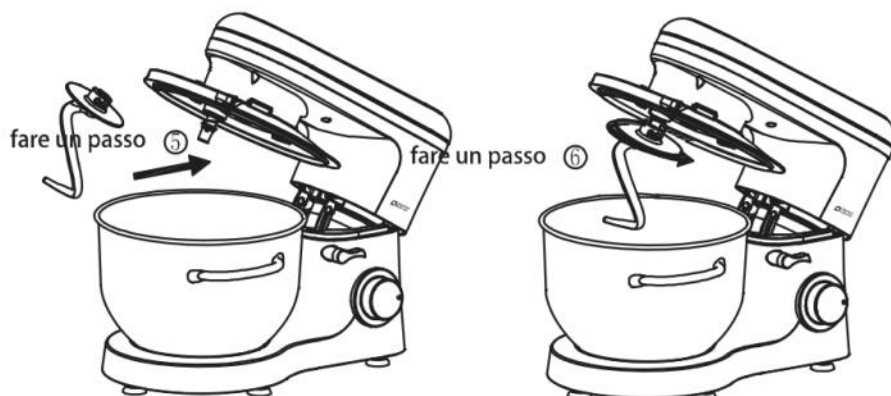
Parte principale ed accessori standard:

1	Albero motore	5	Uncino impastatore
2	Manopola di sollevamento	6	Mescolatore
3	Manopola della velocità	7	Frusta sbattitrice
4	Ciotola	8	Coperchio ciotola

Utilizzo del mixer

1. Per sollevare il braccio, ruotare in senso orario la manopola di sollevamento (2). Ora il braccio si sposterà verso l'alto (FIG1)
2. Quindi posizionare il coperchio della ciotola nel suo alloggiamento (FIG2).
3. Posizionare la ciotola nel suo alloggiamento di tenuta (step 3) e girarla in senso orario fino a quando non si blocca in posizione (step 4) (FIG3).

4. Montare l'utensile di cui si ha bisogno (gancio, sbattitore, frusta) inserendo la parte superiore dell'accessorio nell'albero motore, e girare in senso antiorario fino a quando non si blocca in posizione (FIG4 & FIG5).
5. Inserire gli ingredienti, senza riempire eccessivamente la macchina, poiché la quantità massima è 1,5 kg.
6. Abbassare il braccio utilizzando la manopola di sollevamento (FIG6).
7. Inserire la spina di rete in una presa di alimentazione sicura da 220-240V~50-60Hz correttamente installata.
8. Attivare l'apparecchio mediante la manopola della velocità, con velocità compresa tra 1 e 6 (in base al tipo di miscelazione di cui si ha bisogno).
9. Per il funzionamento ad impulso (per impastare a brevi intervalli), ruotare la manopola nella posizione "PULSE", mantenendola in questa posizione per il tempo desiderato. Quando la manopola viene rilasciata, essa ritorna automaticamente nella posizione "0".
10. Dopo aver finito di impastare/mescolare, girare la manopola della velocità di nuovo nella posizione "0", quindi rimuovere la spina di alimentazione.
11. Ruotare la manopola di sollevamento (2) verso il basso per sollevare il braccio.
12. La miscela può ora essere rimossa dalla ciotola con l'aiuto di una spatola.
13. La ciotola di miscelazione può ora essere rimossa.
14. Pulire le parti come descritto nella sezione "Pulizia".



Regolazione dei livelli ed utilizzo degli accessori (fino a max 1,5 kg)

Accessorio	Immagine	Livelli	Tempo	Massimo	Osservazioni
Uncino impastatore		1-3	3 min	1000g di farina e 538g di acqua	Miscele pesanti (come pane o pasta frolla)
Mescolatore		2-4	3 min	660g di farina e 840g di acqua	Miscele medio-pesanti (come crepes o miscela spugnose)
Frusta sbattitrice		5-6	3 min	3 albumi d'uovo (minimo)	Miscele leggere (come panna o albume d'uovo)

Risoluzione dei problemi relativi

No	Problema	Soluzione
1	L'apparecchio non funziona	- Controllare se la spina è inserita correttamente. - Controllare se la manopola di sollevamento. - Se l'apparecchio è in funzione continuamente da più di 6 minuti, attendere che il motore si raffreddi.
2	La ciotola emette rumore durante il funzionamento (l'accessorio raschia sul fondo della ciotola)	- Controllare se la ciotola di miscelazione è montata correttamente. - Verificare se l'accessorio è stato installato correttamente.
3	Il coperchio della ciotola non si adatta correttamente alla ciotola di miscelazione	- Controllare se il coperchio è montato correttamente sulla macchina. - Controllare se la ciotola di miscelazione è installata e bloccata correttamente.
4	L'apparecchio non funziona ad una certa velocità	- Controllare se il segno sulla manopola della velocità corrisponde alla serigrafia sull'alloggiamento. - Riportare manopola della velocità a 0 e ricontrollare se adesso la macchina funziona.
5	L'apparecchio si muove mentre è in funzione	- Controllare se i piedini antiscivolo cadono. - Controllare se la macchina è posizionata su un tavolo liscio e piatto.
6	La manopola di sollevamento non va in posizione dopo l'installazione della ciotola sull'apparecchio	- Controllare se il coperchio è montato correttamente sulla macchina. - Controllare se la ciotola di miscelazione è installata e bloccata correttamente.

ATTENZIONE

Attenzione			
	Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale		L'alimentazione elettrica deve essere 220V-240~
	Non utilizzare questo prodotto per scopi che vanno oltre il suo ambito funzionale		Non lasciare che i bambini utilizzino questa macchina
	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.
	Questa macchina deve essere posizionata su una superficie di lavoro stabile e affidabile		Si prega di tenere la spina quando si stacca la spina. Non tirare il cavo di alimentazione
	Non utilizzare questa macchina all'aperto		Non immergere la macchina in acqua o in altri liquidi.
	Per garantire la sicurezza, non smontare questa macchina. In caso di anomalia, contattare la hotline del servizio clienti stampata sul retro del manuale, e la riparazione deve essere effettuata dal produttore o da uno specialista del centro di assistenza post-vendita designato.		

Ricette consigliate

Miscela per PanDi Spagna (ricetta base), Livello 1-4

Ingredienti:

200 grammi di burro o margarina, 200 grammi di zucchero, 1 pacchetto di zucchero vanigliato o 1 pacchetto di Citroen, 4 uova, 400 grammi di farina, 1 bustina di lievito in polvere. Circa 1/8 di litro di latte.

Preparazione:

Mettere la farina e gli altri ingredienti nella ciotola, mescolare con la frusta a sbattitore per 3 secondi al livello 1, quindi per circa 3 minuti al livello 2. Ungere o coprire con carta da forno una teglia, e versare il composto da cuocere. Verificare la cottura, prima che la torta venga tolta dal forno, piercing il centro della torta con un bastone di legno affilato, se senza nulla attaccato ad esso, la torta è cotta. Mettere la torta sopra una griglia e lasciare raffreddare.

Impostazioni per forno tradizionale:

Altezza inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico, riscaldamento superiore e inferiore a 180°C (forno a gas al livello 2-3)

Tempo di cottura: 50-60 minuti

A preferenza, questa ricetta può essere cambiata, ad esempio aggiungendo 100g di uvetta oppure 100g di noci oppure 100g di cioccolato grattugiato, secondo infinite personalizzazioni.

Rotoli di pane ai semi di lino, Livello 1-4

Ingredienti:

500-550g di farina, 50g di semi di lino, circa 3/8 di litro di acqua, 1 bustina di lievito in polvere (40g), 100g di cagliata a basso contenuto di grassi, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 litro di acqua tiepida, e versare l'acqua rimanente nella ciotola di miscelazione assieme al lievito; quando il lievito è completamente sciolto, aggiungere poi la cagliata e mescolare con il gancio per impastatrice al livello 2. Aggiungere la farina con i semi di lino ed il sale, ed impastare accuratamente al livello 1, quindi passare al livello 3, e continuare ad impastare per 3-5 minuti. Coprire l'impasto e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Dopo il tempo di lievitazione, impastare bene ancora una volta, poi toglierlo dalla ciotola e formare piccoli rotoli; posizionarli in una teglia con carta da forno bagnata, e lasciare lievitare per 15 minuti, poi effettuare la cottura in forno.

Impostazioni per forno tradizionale:

Altezza inserimento: 2

Riscaldamento: riscaldamento statico superiore e inferiore a 200-220°C (forno a gas al livello 2-3)

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, Livello 5-6

Ingredienti:

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

Preparazione:

Miscelare la panna nella ciotola con la frusta fino a quando diventa solida, poi toglierla dalla ciotola e posizionarla in frigo a raffreddare. Fusione del rivestimento di cioccolato secondo le istruzioni sulla confezione o nel microonde a 600W per 3 minuti, e nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero, la vaniglia, il rum ed il sale nella ciotola con la frusta alla velocità 2, fino a formare una schiuma omogenea. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare uniformemente alla velocità 5-6. Lasciare da parte un po' di questa crema per la decorazione finale, mentre alla restante parte va aggiunta la panna montata precedentemente, mescolando brevemente utilizzando la funzione "pulse". Decorare con la crema al cioccolato messa da parte, e servire ben freddo.

Pasta per pizza, Livello 1-4

Ingredienti:

500g di farina, 250ml di acqua tiepida, 1/2 cucchiaini di zucchero, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2-1 / 2 cucchiaini), 1 cucchiaino d'olio d'oliva, 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Mettere nella ciotola la farina, il lievito (se a cubetto, va sciolto in precedenza), lo zucchero, il sale e l'olio, ed avviare il mixer alla velocità 1-2. Mentre gli ingredienti vengono incorporati, aggiungere gradualmente l'acqua fino a formare una palla di pasta ben omogenea e non appiccicosa. Aumentare la velocità a 3-4, ed impastare per un paio di minuti a

questa velocità, fino a quando l'impasto è ben liscio. Rimuovere l'impasto dalla ciotola, dividere l'impasto in 2-4 pezzi, formando delle basi per pizza (cerchi o rettangoli) sopra una superficie infarinata, quindi posizionare su una teglia da forno per pizza. Condire le basi della pizza con salsa di pomodoro e mozzarella, ed aggiungere condimenti a piacere, come funghi, prosciutto, olive, pomodorini, spinaci, carciofi, ecc., e terminare con un filo d'olio d'oliva. Cuocere in forno preriscaldato a 180-200°C per 15-20 minuti, fino a quando la mozzarella è ben sciolta ed i bordini sono ben dorati.

Pane bianco di base, Livello 3-6

Ingredienti

600 g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini), 345 ml di acqua tiepida, 1 cucchiaino di olio di girasole o burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Seguire le stesse regole di impasto necessarie per l'impasto della pizza, quindi rimuovere l'impasto dalla ciotola, posizionarlo in altra ciotola, coprire con un panno di cotone pulito, e mettere a lievitare in luogo tiepido per circa 30-40 minuti, fino al raddoppio delle dimensioni. Rimuovere l'impasto e premere per eliminare l'aria. Impastare leggermente su una spianatoia infarinata, formare una pagnotta o metterla in una teglia, coprire e lasciare lievitare in un luogo caldo per altri 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200 ° C / 400 ° F / gas 6 per 25-30 minuti, fino a doratura e al suono cavo sul fondo. morbido.

Rulli morbidi di pane ai semi di papavero, Livello 1-3

Ingredienti:

570g di farina, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini), 300ml di latte tiepido, 2 uova, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 75g di semi di papavero

Preparazione:

Mescolare assieme in una ciotola il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale ed il lievito, e lasciare riposare per 5 minuti. Nella ciotola del mixer, mettere la farina ed i semi di papavero, e mescolare a velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido preparato precedentemente nell'altra ciotola. Aumentare la velocità a 2, mescolare per cinque minuti, poi togliere l'impasto. Stenderlo su una superficie infarinata, dividerlo in 8-10 pezzetti, arrotolarli a forma di panini, quindi metterli in una teglia antiaderente. Lasciare lievitare in un luogo caldo, fino a raddoppiare il volume. Spennellare con olio o latte, e cuocere in forno preriscaldato a 220°C per 20-25 minuti, fino alla doratura della crosta.

Pane alle erbe italiano

Ingredienti:

575g di farina, 1 sachet active dried yeast (about 2½ tsp), 290ml di acqua, 2 cucchiai di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 4 cucchiai di erbe secche miste

Preparazione:

Mescolare assieme in una ciotola l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale ed il lievito, e lasciare riposare per 5 minuti. Nella ciotola del mixer, mettere la farina e le erbe secche, e mescolare a velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido preparato precedentemente nell'altra ciotola. Aumentare la velocità a 2, mescolare per cinque minuti, poi togliere l'impasto, metterlo in una ciotola, coprirlo con un panno pulito di cotone, e lasciarlo lievitare in un luogo caldo fino a raddoppiare il volume (30-35 minuti). Stendere l'impasto su una superficie infarinata, dandogli delicatamente la forma a cupola tipica del pane, poi metterlo su una teglia foderata di carta da forno e lasciare al caldo a lievitare fino a raddoppiare il volume. Al termine della lievitazione, cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 25 minuti o fino alla completa doratura della crosta.

Gelato al caffè & brandy, Livello 5-6

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mettere lo zucchero e le uova in una ciotola e mescolare ad una velocità di 6 fino a quando il palato è liscio.. In un pentolino, portare ad ebollizione la panna con il caffè, ed aggiungere poi la miscela al composto di uova e zucchero. Mettere il tutto dentro una ciotola resistente al calore, e cuocere a bagnomaria, mescolando bene, fino a quando il composto resta denso vicino ad un cucchiaio; poi, lasciare raffreddare. Montare la doppia crema a velocità 6, fino a formare un composto morbido, quindi aggiungere la miscela fredda precedentemente cotta a bagnomaria assieme al brandy. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2½-3 ore, poi rimescolare bene e ricongelare di nuovo, fino a raggiungere il grado di congelamento desiderato.

Base per meringhe, Livello 5-6

Ingredienti:

3 albumi d'uovo, 100g di zucchero, 100g di zucchero a velo

Preparazione:

Mettere gli albumi nella ciotola e sbattere a velocità 6 essere abbastanza rigida. Aggiungere metà dello zucchero e sbattere di nuovo, fino a quando il composto è ben liscio e solido montato. Togliere il composto dalla ciotola e versare delicatamente lo zucchero rimanente con un cucchiaino. Foderare una teglia con carta da forno e versare su di essa il composto, utilizzando un cucchiaino o una sacca da pasticceria, così da formare delle meringhe. Cospargere con lo zucchero a velo, e mettere in forno a 120°C per 1 ora e mezza. Far raffreddare e condire con frutta fresca, cioccolato e crema.

Pulizia

- Prima di ogni pulizia, disconnettere la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica!
- Non immergere mai l'apparecchio con il motore in acqua!
- Non utilizzare detergenti abrasivi per lavare gli accessori.

Alloggiamento motore

- Per pulire l'esterno dell'alloggiamento motore, è sufficiente utilizzare un panno umido.

Ciotola di miscelazione ed accessori

- I componenti che sono venuti a contatto con gli ingredienti possono essere lavati con acqua e sapone.
- Lasciare asciugare accuratamente le varie parti prima di assemblare di nuovo l'apparecchio.
- Qualsiasi altra manutenzione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato.

Smaltimento



Non smaltire l'apparecchio assieme ai normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio consultando la ditta di smaltimento dei rifiuti locali, oppure attraverso l'impianto comunale di smaltimento dei rifiuti. Osservare sempre le normative locali attualmente valide.

In caso di dubbio, consultare l'impianto di smaltimento dei rifiuti locali.

Politica post vendita:

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

Made in China





Robot Pâtissier
KSM60
Manuel d'utilisation



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

Données techniques

Modèle: KSM60
Tension nominale: 220-240V~50-60Hz
Puissance: 1400W
Capacité du bol: 6,2 litres

Niveau de protection: II

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

Instructions générales de sécurité

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

L'appareil est conçu pour un usage privé et l'utilisation prévue. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. N'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour un usage extérieur). Gardez-le à l'écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne pas le plonger dans aucun liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou humide, débranchez immédiatement la prise.

Lors du nettoyage ou de la mise hors tension de l'appareil électrique, éteignez l'appareil électrique. Si l'appareil n'est pas utilisé, débranchez toujours la fiche de la prise (débranchez la fiche au lieu du câble) et retirez l'accessoire connecté.

N'utilisez pas la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu de travail, éteignez toujours la machine ou débranchez la fiche de la prise (débranchez la fiche elle-même, pas le fil).

Vérifiez régulièrement si les appareils électriques et les câbles sont endommagés. Si l'appareil est endommagé, ne l'utilisez pas. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez toujours contacter le technicien autorisé. Pour éviter toute exposition au danger, les câbles défectueux doivent être remplacés par le fabricant, notre service à la clientèle ou du personnel qualifié et le même type de câble.

Utilisez uniquement les pièces de rechange d'origine.

Notez bien "instructions de sécurité spéciales" suivantes.

Enfants et faibles

Pour assurer la sécurité de votre enfant, placez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de portée.

Fais attention! Ne laissez pas les enfants jouer des épées à cause du danger d'étouffement!

Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Mettez cet appareil et leurs cordes hors de portée des enfants. Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne peuvent pas jouer avec l'appareil.

Les personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser l'appareil, à condition qu'elles reçoivent une surveillance ou des conseils sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers impliqués.

Instructions de sécurité spéciales de la machine

Si l'appareil est sans surveillance, assurez-vous de le déconnecter de l'alimentation avant de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage.

Éteignez l'appareil électrique et déconnectez l'alimentation électrique avant de remplacer l'accessoire ou à proximité de la pièce mobile en cours d'utilisation.

N'utilisez pas l'appareil à des fins non planifiées.

AVERTISSEMENT: Afin d'éviter le danger causé par des disjoncteurs inappropriés, l'appareil ne doit pas être alimenté par des appareillages externes (tels que des minuteries) et ne doit pas être connecté à des circuits qui sont régulièrement commutés par les services publics.

Cette machine ne peut être exploitée que sous supervision.

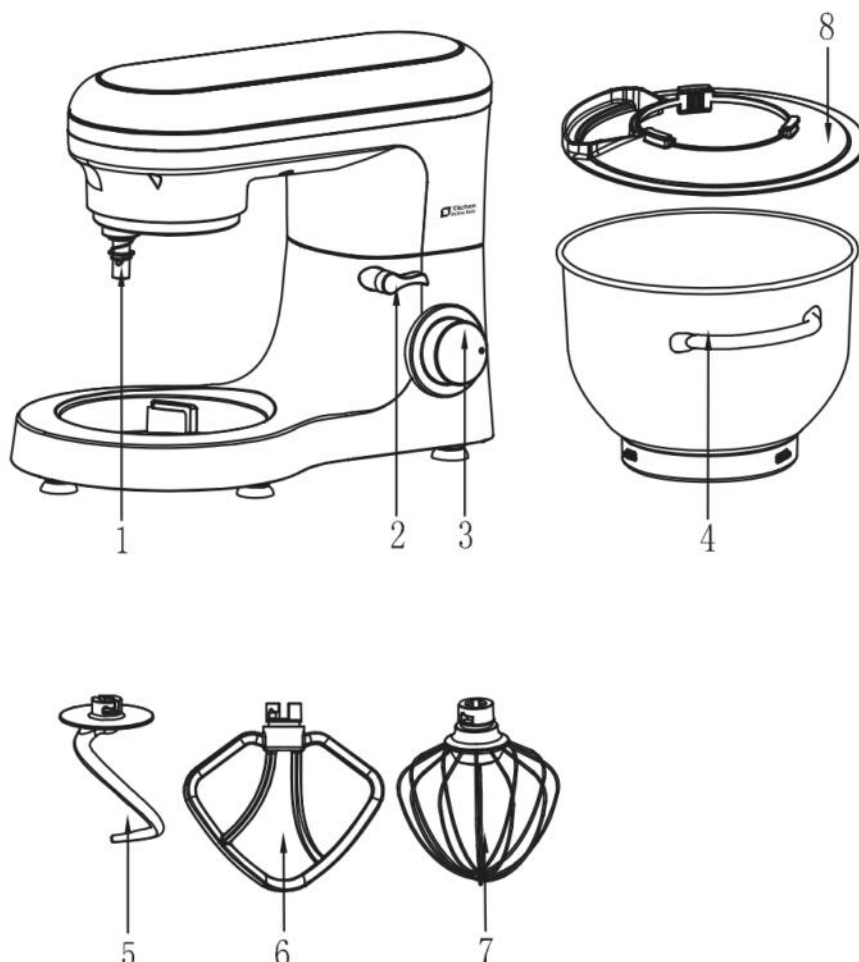
N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.

Lorsque la machine fonctionne, n'insérez rien dans le crochet.

Placez la machine sur une surface de travail lisse et stable.

Ne branchez pas la prise d'alimentation de la machine dans la prise de courant sans installer toutes les pièces jointes nécessaires.

Vue d'ensemble des composants



Composants principaux et accessoires standard:

1	Axe de sortie	5	Crochet de couteau
2	Bouton de levage	6	Batteur
3	Bouton de vitesse	7	Fouet
4	Bol de mélange	8	Couvercle de pot

Utilisation du produit

1. Pour lever le bras, tournez le bouton ascendant (2) dans le sens des aiguilles d'une montre. Maintenant, le bras va monter. (Figure 1)
2. Mettez le couvercle dans le pot. (Figure 2)
3. Placez le bol de mélange dans son dispositif de maintien (étape ③) et tournez le bol de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit verrouillé (étape ④)(Figure 3)
4. Installez l'appareil requis (crochet ou voyou ou voyou) en insérant le haut dans l'arbre de sortie. Puis tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que le verrou soit en place. (Figure 4 et Figure 5)
5. Maintenant remplissez vos ingrédients.
Ne pas surcharger la machine-la de composition maximale de 1,5 kg
6. Utilisez le bouton ascendant (2) pour abaisser le bras. (Figure 6)
7. Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant de sécurité 220-240V~ 50-60Hz correctement installée.
8. Utilisez le bouton de vitesse pour basculer la machine entre 1 et 6 (correspondant au mélange).

9. Pour le fonctionnement de l'impulsion (pétrissage à intervalle court), tournez l'interrupteur vers la position "impulsion". Le commutateur doit être maintenu à cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque l'interrupteur est relâché, il revient automatiquement à la position "0".
10. Après le pétrissage/mélange, le bouton de vitesse (3) est retourné à la position "0" une fois que le mélange a formé une sphère. Puis retirez la fiche d'alimentation.
11. Poussez le bouton ascendant (2) vers le bas et le bras s'élèvera.
12. Le mélange peut maintenant être libéré avec une pelle et retiré du bol mélangé.
13. Maintenant, vous pouvez enlever le bol mélangé.
14. Suivez les instructions sous "Nettoyer" pour nettoyer les pièces.



Figure 1

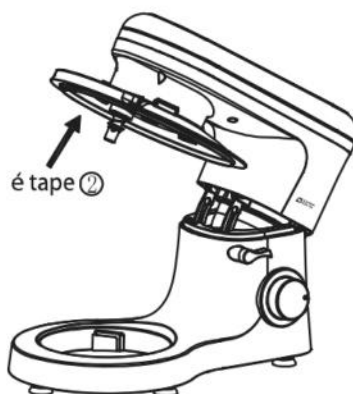


Figure 2



Figure 3



Figure 4

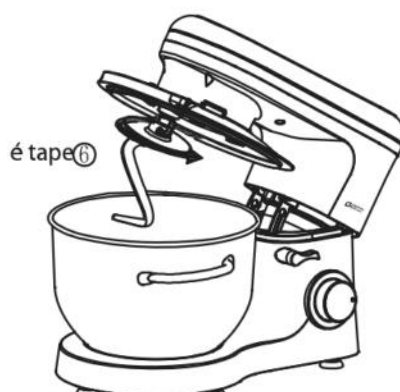


Figure 5



Figure 6

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

Utilisation	Photo	Niveau	Temps (minutes)	Valeur maximale	Note
Crochet de couteau		1-3	3	1000g de farine et 538g d'eau	Mélanges lourds (tels que du pain ou des pâtisseries)
Batteur		2-4	3	660g de farine, 840g d'eau	Mélanges d'épaisseur moyenne (tels que le gâteau ou le mélange d'éponge)
Fouet		5-6	3	3 blanc d'oeuf (min)	Mélanges légers (tels que la crème, le blanc d'oeuf, Brandy)

Dépannage

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

Cautions

	Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel		L'alimentation doit être de 220-240V~.
	N'utilisez pas ce produit à des fins dépassant son champ d'application		Ne laissez pas les enfants utiliser cette machine
	N'utilisez plus le produit si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, ou en cas de dysfonctionnement		Ne laissez pas le cordon d'alimentation entrer en contact avec des arêtes vives ou des surfaces à haute température
	Cette machine doit être placée sur une surface de travail stable et fiable		Veuillez tenir la fiche lorsque vous la débranchez. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation
	N'utilisez pas cette machine à l'extérieur		Ne plongez pas la machine dans l'eau ni dans tout autre liquide
	Pour des raisons de sécurité, la machine ne doit pas être démontée. En cas de dysfonctionnement, veuillez contacter la hotline du service client indiquée au dos du manuel. La réparation doit être effectuée par le fabricant ou un spécialiste du centre de service agréé		

Recette recommandée

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

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Four traditionnel

Hauteur d'insertion: 2

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

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

Rouleaux de graines de lin, 1-4

Ingrédients:

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

Préparation:

Trempez les graines de lin avec 1/8 litre d'eau chaude. Verser l'eau chaude restante (1/4 litre) dans un bol agité, l'écrasez dans la levure, ajoutez le caillé et mélangez avec deux couches de crochet de pâte. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine, les graines de lin mouillées et le sel dans un bol à mélanger. Pincez soigneusement au niveau 1, puis passez au niveau 3 et continuez à pétrir pendant 3-5 minutes. Couvrez le mélange et laissez-le se lever dans un endroit chaud

45-60 minutes. Frottez-le à nouveau, retirez-le du bol et faites-le en seize rouleaux. Couvrir le réservoir de cuisson avec du papier de cuisson humide. Mettez le rouleau dessus et laissez-le monter pendant 15 minutes. Appliquez de l'eau chaude pour cuire au four.

Four traditionnel:

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: Four électrique: chauffage supérieur et inférieur 200-220 °C (préchauffage 5 minutes), four à gaz 2-3

temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat, 5-6

Ingrédients:

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

Préparation:

Remuez la crème dans le bol de mélange jusqu'à ce qu'elle soit raide. Retirer du bol et laisser refroidir quelque part. Suivez les instructions sur l'emballage pour faire fondre le revêtement de chocolat ou fondre pendant 3 minutes dans un four à micro-ondes de 600 W. Dans le même temps, mélanger les oeufs, le sucre, le sucre vanille, le cognac ou le rhum et le sel dans un bol agité à la vitesse n° 2 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu, bien mélanger, vitesse 5-6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez la crème restante au mélange de crème et mélangez rapidement en utilisant la fonction de pulse. Décorez la crème au chocolat et fournissez un bon refroidissement.

Pâte à pizza, 1-4

Ingrédients

400 grammes de farine ordinaire, 250 ml d'eau chaude, 1/2TSP de sucre, 1 levure sèche active (environ 2-1/2TSP), 1/2TSP d'huile d'olive et 1 TSP de sel.

Préparation:

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

Pain blanc de base, 3-6

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Rouleau de graines de pavot mou, 1-3

Ingrédients:

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

Préparation:

Mélangez le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans un pot ou un bol et les placez pendant 5 minutes. Mettez la farine et les graines de pavot dans un bol, mélangez à une vitesse de 1, ajoutez graduellement du liquide, puis augmentez la vitesse à 2 et mélangez pendant cinq minutes. Déplacez la pâte sur la surface saupoudrée de farine, coupez-la en 8-10, roulez-la en forme et placez-la sur une plaque de cuisson anti-grasse. Mettez dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il devienne deux fois plus grand. Brossez un peu d'œufs ou de lait et placez-le dans un four préchauffé pendant 20-25 minutes à une température de 220 ° C/425 ° F/gaz 7, jusqu'à ce qu'il y ait un son jaune d'or et creux sur la base.

Café et brandy crème glacée, 5-6

Ingrédients:

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

Préparation:

Mettez le sucre et les oeufs dans le bol et mélangez à une vitesse de 6 jusqu'à ce que le goût soit lisse. Dans une casserole, faites bouillir une seule crème et du café, puis ajoutez le mélange d'œufs et de sucre. Mettez dans un bol résistant à la chaleur et placez-le sur une casserole avec de l'eau, bien cuit et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour couvrir le dos de la cuillère. Filtrer dans le bol pour refroidir. Fouetter la crème double à un pic doux à une vitesse de 6 et versez dans l'œuf froid

Mélangez du sucre, ajoutez du Brandy.Versez dans le récipient, couvrez le couvercle et congelez pendant 2,5 à 3 heures jusqu'à ce qu'il soit partiellement congelé. Retirez, bien mélangez, puis congelez à nouveau jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Formule de base, 5-6:

Ingrédients:

4 Blanc d'oeuf ,100 grammes de sucre moulu, 100 grammes de sucre

Préparation:

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

Nettoyage

Avant de nettoyer, débranchez le conducteur de la prise.

Ne plongez pas le boîtier avec le moteur dans l'eau!

N'utilisez pas de détergent pointu ou abrasif.

Coque de moteur

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

Nettoyage des accessoires

Les pièces en contact avec la nourriture peuvent être lavés dans de l'eau savonneuse.

Avant de réassembler l'unité, les pièces doivent être complètement séchées.

Tout autre service doit être exécuté par un représentant de service autorisé.

Disposition



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

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

Service après-vente:

Email après-vente: support@kitcheninthebox.com

Fabriqué en Chine





Batidoras Amasadoras
KSM60
Instrucciones



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

Información técnica

Modelo: KSM60

Tensión nominal: 220-240V~50-60Hz

Consumo de energía: 1400W

Capacidad del tazón: 6.2 litros

Nivel de protección: II

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

¡Si hay algún cambio técnico, sin previo aviso!

Instrucciones generales de seguridad

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

El dispositivo está diseñado para uso personal y para el propósito previsto. Este dispositivo no es adecuado para uso comercial. No lo use al aire libre (a menos que esté diseñado para uso al aire libre). Manténgase alejado de la fuente de calor, la luz solar directa, la humedad (no la sumerja en ningún líquido) y los bordes afilados. No use el dispositivo con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o húmedo, desenchufe el enchufe inmediatamente.

Los aparatos eléctricos deben apagarse al limpiar o retráctil. Si el aparato no está en uso, siempre retire el enchufe (desenchufe el enchufe en lugar del cable) del zócalo y retire el accesorio conectado.

No opere la máquina sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, siempre apague la máquina o desenchufe el enchufe del zócalo (desenchufe el enchufe en lugar del cable).

Verifique regularmente si los electrodomésticos y cables están dañados. Si el aparato está dañado, no lo use. No trate de reparar el aparato tú mismo. Por favor, siempre póngase en contacto con el personal técnico autorizado. Para evitar la exposición al peligro, los cables defectuosos deben ser reemplazados por el fabricante, nuestro servicio al cliente o personal calificado y el mismo tipo de cable.

Use solo repuestos originales.

Por favor, preste atención a las siguientes "instrucciones de seguridad especiales".

Niños y débiles

Para garantizar la seguridad de su hijo, coloque todos los envases (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡Ten cuidado! No dejes que los niños jueguen a la espada, ¡debido al peligro de asfixia!

Los niños no pueden usar este dispositivo. Coloque los utensilios y sus cuerdas fuera del alcance de los niños.

Este dispositivo no es un juguete. Los niños no pueden jugar este dispositivo.

Las personas que tienen una capacidad física, sensorial o mental reducida o carecen de experiencia y conocimiento pueden usar el aparato siempre que reciban supervisión o orientación sobre el uso seguro del aparato y entiendan los peligros involucrados.

Instrucciones de seguridad especiales de la máquina

Si el aparato está desatendido, asegúrese de desconectarlo de la fuente de alimentación antes de ensamblarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Apague el dispositivo y desconecte la energía antes de reemplazar el accesorio o cerca de las piezas que se mueven en uso.

No use electrodomésticos para fines no deseados.

ADVERTENCIA: Para evitar el peligro causado por el interruptor de circuito térmico descuidado, el dispositivo no debe ser alimentado por un dispositivo de conmutación externo (como un temporizador) ni debe estar conectado a un circuito conmutado regularmente por un servicio público.

Esta máquina solo puede ser operada bajo supervisión.

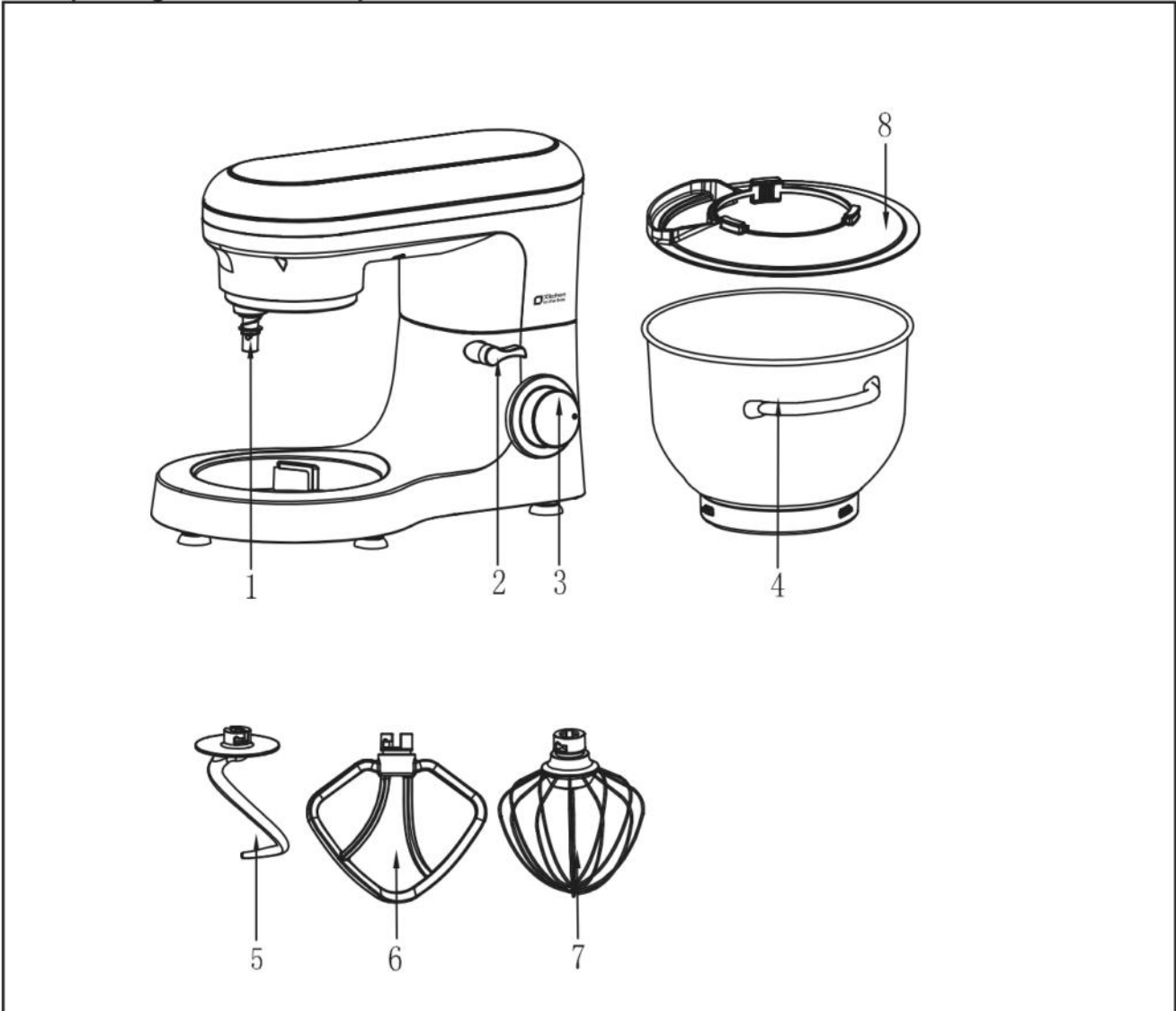
No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

Cuando la máquina esté funcionando, no inserte nada en el gancho giratorio.

Coloque la máquina en una superficie de trabajo lisa, lisa y estable.

No conecte el enchufe de la máquina a la toma de corriente sin instalar todos los accesorios necesarios.

Descripción general del componente



Los componentes principales y los accesorios estándar:

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

Use un tazón mixto

1. Para levantar el brazo, gire la perilla ascendente en el sentido de las agujas del reloj (2). Ahora el brazo se moverá hacia arriba. (Figura 1)
2. Pon la tapa en la olla. (Figura 2)
3. Coloque el recipiente de agitación en su dispositivo de retención (paso ③) y gire el recipiente de agitación en el sentido de las agujas del reloj hasta que esté bloqueado (paso ④) (Figura 3)
4. Inserte la parte superior en el eje de salida, instale el equipo requerido (gancho de masa o matón o agitador),Luego gire en sentido antihorario hasta que el bloqueo esté en su lugar. (Figura 4 y Figura 5)
5. Ahora completa tus ingredientes. No sobrecargue la máquina: la cantidad máxima de ingredientes es de 1.5 kg.
6. Use la perilla ascendente (2) para bajar el brazo. (Figura 6)
7. Inserte el enchufe de la red en la toma de corriente de seguridad de 220-240V~50-60Hz correctamente instalada.

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



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4



Figure 5



Figure 6

Ajuste el nivel y use ganchos de masa para tratar mezclas de hasta 1.5 kg

Uso	Imagen	Nivel	Tiempo (minutos)	Máximo	Nota
Gancho Amasador		1-3	3	1000 gramos de harina y 538 gramos de agua	Mezclas pesadas (como pan o pasteles)
Batidora Mezcladora		2-4	3	660 gramos de harina, 840 gramos de agua	Mezclas medianas y gruesas (como galletas o mezclas de esponjas)
Batidor		5-6	3	3 proteínas (al menos)	Mezclas ligeras (como crema, clara de huevo, brandy)

Solución de problemas

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

Precauciones

Precauciones			
	Antes de utilizar este producto lea atentamente las instrucciones de este manual.		La fuente de alimentación debe ser de 220V-240~.
	No utilice este producto para fines que excedan su ámbito funcional.		No permita que los niños utilicen esta máquina.
	Cuando el cable de alimentación, el enchufe esté roto o la función falle, deje de usar este producto.		No permita que el cable de alimentación toque bordes afilados o superficies de alta temperatura.
	Esta máquina debe colocarse sobre una superficie de trabajo estable y confiable.		Sujete el enchufe al desenchufarlo. No tire del cable de alimentación.
	No utilice esta máquina al aire libre.		No sumerja esta máquina en agua ni en ningún otro líquido.
	Para garantizar la seguridad, no desmonte esta máquina. Si hay alguna anomalía, comuníquese con la línea directa de atención al cliente impresa en la parte posterior del manual y deberá ser reparada por el fabricante o un especialista del centro de servicio posventa designado.		

Método de producción recomendado

Mezcla de esponja (fórmula básica), 1-4

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

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

cocción: 50-60 minutos

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

Rollo de pan de linaza, 1-4

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

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

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

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

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

Preparación:

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

Masa de pizza, 1-4

Ingredientes

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

Preparación:

Pon la harina en el tazón. Mezcle el resto del material en un tazón o olla. Opere el mezclador a una velocidad de 1-2 y agregue gradualmente el líquido. A medida que se agregan los ingredientes, la masa se vuelve más formadora y aumenta la velocidad a 3-4. Frote a esta velocidad durante unos minutos hasta que la masa esté lisa. Retire del tazón, dividido en 2-4 piezas. Rollo en la parte inferior de la pizza (redonda o rectangular) sobre la superficie de la harina y colóquela en una

bandeja para hornear o en una bandeja para pizza. Espolvoree puré de tomate en la parte inferior de la pizza y agregue algunos ingredientes: champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas y más. Espolvoree con vainilla seca, queso mozzarella y un poco de aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a una temperatura de 200 ° C/400 ° F/gas 6 durante 15-20 minutos hasta que el aderezo esté burbujeando y dorado.

Pan blanco básico, 3-6

ingredientes:

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

Preparación:

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

Rollo de semilla de amapola suave, 1-3

Ingredientes:

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

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una olla o recipiente durante 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en un recipiente, mezcle a una velocidad de 1, agregue gradualmente el líquido, luego aumente la velocidad a 2, mezcle durante cinco minutos. Mueva la masa a la superficie de la harina, córtela en 8-10 piezas, ruede en forma y colóquela en una bandeja para hornear a prueba de grasa. Ponlo en un lugar cálido hasta que se doble. Cepille un poco de huevo o leche, colóquelo en un horno precalentado, hornee a una temperatura de 220 ° C/425 ° F/gas 7 durante 20-25 minutos, hornee hasta que la parte inferior esté dorada y tenga una sensación hueca.

Ingredientes

italianos de pan de

vainilla:

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

Preparación:

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

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

Helado de café y brandy, 5-6 ingredientes:

3 75 gramos de azúcar en los huevos, 300 ml de crema única 2 cucharadas de café en polvo, 300 ml de crema doble 2 cucharadas de brandy.

Preparación:

Coloque el azúcar y los huevos en el recipiente y revuelva a una velocidad de 6 hasta que tenga un sabor suave. En una sartén, hierva una sola crema y café, luego agregue el huevo y la mezcla de azúcar y revuelva. Coloque un recipiente resistente al calor, colóquelo en una sartén acuosa, cocine suavemente y revuelva bien hasta que sea lo suficientemente grueso como para cubrir la parte posterior de la cuchara. Filtra en el tazón para enfriar. Batir la crema doble en un pico suave a una velocidad de 6 y verterla en un huevo frío. Brandy más mezcla de azúcar. Vierta en el recipiente, cubra la tapa, congele 2.5-3 horas hasta que esté parcialmente congelado. Retire, revuelva bien y luego congele nuevamente hasta que alcance la textura deseada.

Azúcar de proteína base, 5-6

ingredientes:

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

Preparación:

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

Limpieza

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

Carcasa del motor

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

Tazón mixto, equipo de mezcla

- Los ingredientes que han estado en contacto con los alimentos se pueden limpiar en agua jabonosa.
- Antes de volver a ensamblar la unidad, deje que la pieza se seque por completo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

Eliminación



No deseche el dispositivo en desechos domésticos normales.

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

POLÍTICA POSVENTA:

Correo electrónico de posventa: support@kitcheninthebox.com

Hecho en China

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

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
E-mail:	support@kitcheninthebox.com

