



Stand Mixer

Instruction Manual



Model: KSM35

Rated voltage: 220-240V~

Power consumption: 800W

Frequency: 50-60Hz

Protection class: II

Please keep this manual for future reference and pass it on to future users with the equipment.

General Safety Instructions

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

The appliance is designed exclusively for private use and the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors. Please keep it away from heat sources, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid), and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or damp, unplug it immediately.

- Always turn off the appliance and unplug it from the socket before cleaning, assembling, disassembling, or when it is not in use.
- Do not operate the machine unsupervised. Always switch it off or unplug it before leaving.
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".
- **Household use only.**

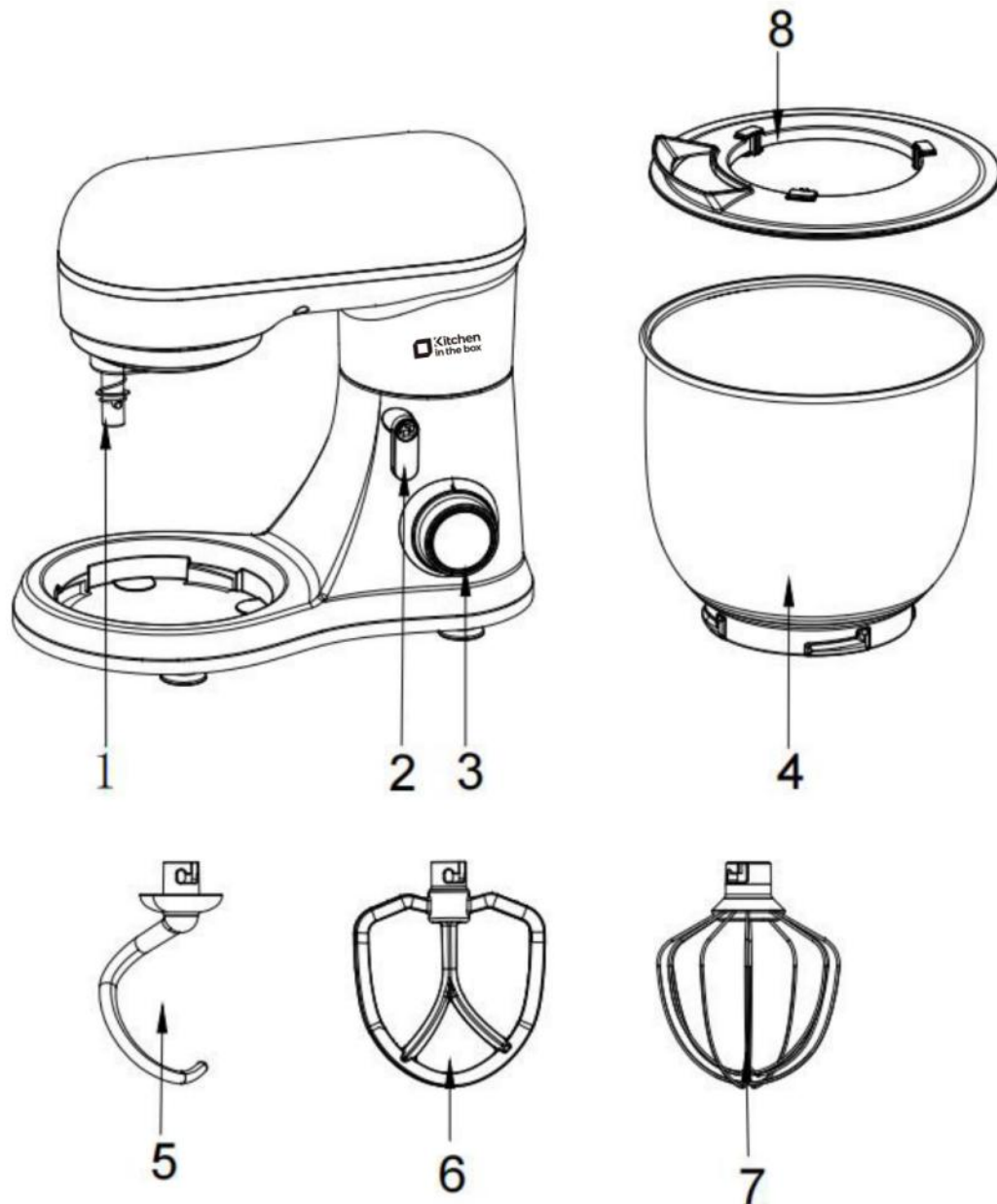
Children and Frail Individuals

- To ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene, etc.) out of their reach.
Caution! Do not allow young children to play with the foil to avoid the risk of suffocation!
- When using an accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Children shall not clean and do user maintenance unless they are 8 years old and above and are supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special Safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the power source when it is not in use and before performing any maintenance, assembly, or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from the supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use the appliance for other than the intended purpose.
- **CAUTION:** To prevent accidental resetting of the thermal cut-out, do not connect this appliance to an external switching device, like a timer, or to a circuit frequently switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not tamper with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat, and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.
- **CAUTION: Ensure the device is switched off before removing it from the stand.**

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	Splash Guard

How to Use the Machine

1. Before use, wash the accessories with clean water, rinse, and dry.
 2. Place the machine on a flat, clean, and dry table; turn the Rise Knob(2) (Step 1) while lifting the mixer head until it locks in the raised position. (PG 1 & 2)
 3. Attach the splash guard to the stirring end of the machine (Step 2). (PG2)
 4. Weigh the food and water to be processed into the Mixing Bowl, then assemble the Mixing Bowl (4) on the machine (Step 3), and rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked (Step 4). (PG3)
 4. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 0.9kg;
 5. Install the required accessories (5), (6), and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing Output Shaft (1) (Step 5), push the accessories upward, and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position (Step 6). (PG4&5)
 6. Turn the Rise Knob (2) while pressing down the mixer head(Step 7). (PG6)
 7. Make sure the Speed Knob (3) is at the position of 0 before connecting the device to the power supply.
 8. Plug in the power cord and turn on the power switch.
 9. Control Speed Knob (3) to the required speed and start mixing;
 10. After the dough meets the requirement, turn the Speed Knob (3) back to gear 0 to finish.
 11. When the device completes the process, rotate the Rise Knob (2) clockwise and lift the head of the machine. Rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the bowl, and remove the mixture.
- ⚠ Please turn off the appliance and disconnect it from the power supply before changing any accessories.



PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

Recommended Operations

Notice : Adjust the speed levels and utilize the dough hook for a maximum of 0.9kg of mixture.

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

Recipes

Linseed Bread Rolls

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

Process:

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

Toast bread

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

Process:

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

Homemade Pizza

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

Process:

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

Butter bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use the dough hook to mix at levels 1-3; after forming the dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl, and divide it into ten portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray and allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough in the middle layer, and bake for 20 minutes.

French bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use the dough hook to mix at a level 1-3 speed, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl, and divide it into four portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°C, put the bread dough in the middle layer, and bake for 20 minutes.

Original cake

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

Process:

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

Chocolate cake

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

Process:

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

Chocolate ice cream cake

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

Process:

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

Analysis of Common Problems

Problems	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	It's possible that the machine runs too long or the ambient temperature is too high, causing the motor temperature to rise excessively. In such cases, the machine initiates the overheating protection program and shuts down automatically.	Gear reset to "0", unplug the power, and wait for the machine to return to room temperature. Then, it can be restarted. (Generally, it needs 15-30 minutes; the room temperature varies cooling time).
After turning the speed knob, the machine does not run.	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is securely inserted into the outlet.
	Check if the power has failed.	Wait for power before operating.
	Check if the rise knob springs back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running.	① The machine will work louder in high gear than in low gear. ② The amount of food stirred is too large, overloading the machine. ③ The voltage is unstable. ④ The working time is too long.	① Choose the appropriate gear for stirring food as recommended in the manual. ② Reduce the amount of food. ③ If the voltage is unstable, please wait for it to stabilize before using the equipment. ④ If the equipment has been in use for an extended period, stop and allow it to cool down before resuming.
The machine speed drops, or the speed is unstable.	① Low room temperature can cause the lubricant in the machine to harden. ② The ingredients stirred are too hard, or the machine is overloaded. ③ Whether the voltage suddenly becomes low.	① Remove the mixing bowl and allow the machine to idle for 5 minutes to weaken the lubricant and restore speed stability. ② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the expected workload. ③ When the voltage is stable, use the machine again.
The machine is swaying and shaking while it's working.	① Check if the foot pad on the base is off. ② Check whether the machine is placed on a smooth, flat work surface.	① Make sure that the foot pad is on the base. ② Use the machine on a smooth and flat countertop.
The headstock cannot spring back to reset after the splash guard and mixing bowl have been assembled.	Ensure the splash guard is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the splash guard, assemble it in place, and fit the mixing bowl.
The dough becomes darker in color after the process is finished.	Black powder falls onto the dough from the mixing head.	Before use, please check that the mixing head and the accessories are dry and that there is no water or dust on the surface.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on the machine to prevent the host body from entering the water and avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine. 3. Do not use corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products to clean the machine body, as they can damage the surface. 4. Do not use sharp, rough tools like wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak in detergent, salt water, vinegar, and other corrosive liquids; clean the accessories promptly after use. 3. After cleaning, dry the accessories thoroughly to prevent moisture from damaging the internal components.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp-edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can apply olive oil to the blade's surface, knife plate, and mixing pot to create a dry and wet environment for oxidation. 2. When unused, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Disposal



Do not dispose of the device in regular domestic waste.

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

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

After-sales Policy

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

Customer Support E-mail: support@kitcheninthebox.com

UK REP: OCEAN SUPPORT LTD

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

E-mail: Info@topouxun.com

Contact Person: Lisa Hao

Tel: +447539916864

Made in China





Robot Pâtissier

Manuel d'instructions



Modèle : KSM35

Tension nominale: 220-240V~

Fréquence : 50-60Hz

Consommation d'énergie: 800W

Class de protection: II

Veuillez conserver ce manuel pour référence future et le transmettre aux futurs utilisateurs avec l'équipement.

Instructions générales de sécurité

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en service et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu, et, si possible, la boîte avec le packaging interne. Si vous transmettez cet appareil à quelqu'un d'autre, veuillez également fournir les instructions d'utilisation.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et l'objectif prévu. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur. Veuillez le tenir à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne l'immergez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

- Toujours éteindre l'appareil et le débrancher de la prise avant de nettoyer, assembler, démonter ou lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Éteignez-la ou débranchez-la toujours avant de quitter.
- Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter d'éventuels dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien autorisé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou des personnes qualifiées similaires pour éviter tout danger.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Faites attention aux "Instructions spéciales de sécurité" suivantes.
- **Usage domestique uniquement.**

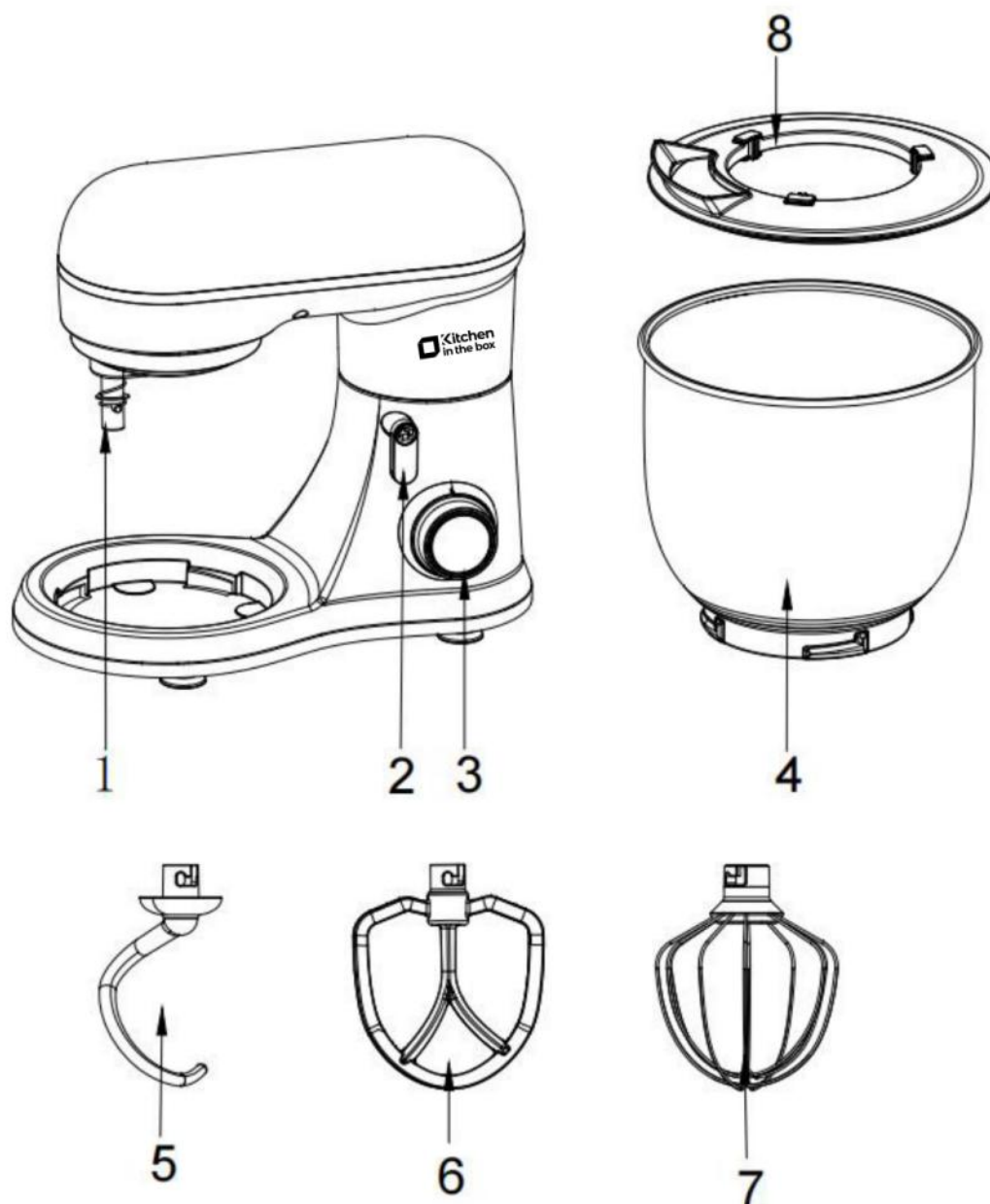
Enfants et personnes fragiles

- Pour assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
- **Attention !** Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation d'un accessoire batteur et fouet, l'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sécurisée et s'ils comprennent les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas nettoyer et effectuer l'entretien de l'utilisateur, sauf s'ils ont 8 ans et plus et sont sous supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil est interdite à toute personne (y compris les enfants) aux capacités physiques et mentales réduites, ou dépourvues d'expérience dans l'utilisation d'appareillages électriques, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites par des personnes adultes et responsables pour leur sécurité.

Instructions spéciales de sécurité pour cette machine

- Déconnectez toujours l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'effectuer toute maintenance, assemblage ou nettoyage..
- Éteignez l'appareil et déconnectez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces en mouvement pendant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
- Attention: Pour éviter une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, ne connectez pas cet appareil à un dispositif de commutation externe, comme un minuteur, ou à un circuit fréquemment allumé et éteint par le fournisseur d'énergie. Only operate this machine under supervision.
- Ne faites fonctionner cette machine qu'en supervision.
- Ne placez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine est en fonctionnement.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la fiche de l'appareil dans la prise électrique sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.
- **AVERTISSEMENT : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de le retirer du support.**

Vue d'Ensemble des Composants



Main Components and Standard Accessories:

1	Manche de sortie	5	Crochet pétrisseur
2	Bouton du soulèvement	6	Batteur plat
3	Bouton de vitesse	7	Fouet à fil
4	Bol à mélanger	8	Couvercle anti-éclaboussures verseur

Comment utiliser la machine

1. Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau propre, rincez et séchez.
2. Placez la machine sur une table plate, propre et sèche ; tournez le bouton de levée (2) (Étape 1) tout en soulevant la tête du mélangeur jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position levée. (PG 1 et 2)
3. Fixez le couvercle anti-éclaboussures à l'extrémité de mélange de la machine (Étape 2). (PG 2)
4. Pesez les aliments et l'eau à traiter dans le bol de mélange, puis assemblez le bol de mélange (4) sur la machine (Étape 3), et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le fermoir soit vissé et verrouillé (Étape 4). (PG 3)
5. Ne dépassez pas la quantité de pâte - le poids total peut aller jusqu'à 0,9 kg;
5. Installez les accessoires requis (5), (6) et (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de mélange (1) (Étape 5), poussez les accessoires vers le haut, puis tournez d'un quart de tour dans le sens antihoraire jusqu'à la position de verrouillage (Étape 6). (PG 4 et 5)
7. Tournez le bouton de vitesse (3) à la position 0 avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique
8. Branchez le cordon d'alimentation, réglez le bouton de vitesse (3) à la vitesse requise et commencez à mélanger.
9. Une fois que la pâte répond aux exigences, tournez le bouton de vitesse (3) à la vitesse 0 pour terminer;
10. Lorsque l'appareil a terminé le processus, tournez le bouton de levée (2) dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez la tête de la machine. Tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire, retirez le bol et enlevez le mélange.

⚠ Veuillez éteindre l'appareil et le déconnecter de l'alimentation avant de changer d'accessoires.



PG1



PG2



PG3



PG4



PG5



PG6

Opérations recommandées

Ajustez les niveaux de vitesse et utilisez le crochet à pâte pour un maximum de 0,9 kg de mélange.

Accessoires	Image	Vitesse	Temps (min)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet à pâte		1-6	3-5	585g de farine + 315g d'eau	Utilisez la vitesse 1 pendant 10s, la vitesse 2 pendant 20s, puis la vitesse 3 pendant 30s, et enfin les vitesses 5/6 pendant 2 à 5 min.
Batteur		1-7	3-10	660g de farine + 840g d'eau	Utilisez la vitesse 1-2 pendant 30s, puis la vitesse 3-7 pendant plus de 2min30s.
Fouet		8-10	3-10	3 blancs d'œufs (min)	Fonctionnez à la vitesse 8-10 pendant au moins 3 min.

Recette

Petits Pains au Lin

Ingrédients : 30g de lin, 40g d'eau, 250g de farine à pain, 3g de levure sèche, 30g de sucre, 3g de sel, 10g de lait en poudre, 20g de beurre, 15g de liquide d'œuf

Processus :

1. Faites tremper les 30g de lin dans 40g d'eau pendant 12 heures.
2. Mettez 250g de farine à pain, 3g de levure sèche, 30g de sucre, 3g de sel, 10g de lait en poudre et 150g d'eau dans le bol de mélange ; utilisez le crochet à pâte pour pétrir les ingrédients en pâte à vitesse 1-3. Ensuite, ajoutez 20g de beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis incorporez le lin trempé jusqu'à ce que la pâte soit bien pétrie. Couvrez avec du film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez de bol et divisez en six petits pains. Après les avoir façonnés, couvrez les petits pains et laissez fermenter à 38°C pendant 1 heure.
4. Après la fermentation, badigeonnez la surface des pains avec du liquide d'œuf, placez-les sur l'avant-dernière grille du four préchauffé, réglez le feu en haut et en bas à 180°C et faites cuire pendant 20 minutes, puis retirez le moule et placez les pains sur une grille pour les laisser refroidir.

Pain Toast

Ingrédients : 270g de farine à gluten élevé, 30g de farine à gluten faible, un œuf, 3g de sel, 55g de sucre, 4g de levure, 80g de crème légère, 10g de lait en poudre, 90g d'eau.

Processus :

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mélange et utilisez le crochet à pâte pour pétrir les ingrédients en pâte à une vitesse de niveau 1-3.
2. Gardez le mélange au chaud et laissez fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez de bol et divisez en trois portions ; couvrez la pâte avec du film alimentaire pendant 15 minutes.
4. Façonnez une portion en forme de langue, repliez les deux côtés vers le centre, puis roulez-le de bas en haut. Après avoir roulé les trois portions, couvrez les rouleaux avec du film alimentaire pendant 15 minutes.
5. Placez-les dans le moule pour la 2ème fermentation et laissez fermenter jusqu'à 80% de la hauteur du moule. Réglez le feu en haut et en bas à 170°C et faites cuire pendant 40 minutes, puis retirez le moule et placez le pain sur une grille pour le laisser refroidir.

Pizza

Ingrédients : 170g de farine à gluten élevé, 100g d'eau, 1,5g de sel comestible, 15g de sucre blanc, 2g de levure, 15g de beurre, et quelques garnitures.

Processus :

1. Mettez 170g de farine à gluten élevé, 100g d'eau, 1,5g de sel comestible, 15g de sucre et 2g de levure dans le bol de mélange. Mélangez avec le crochet à pâte à une vitesse de niveau 1-3. Après avoir pétri en pâte, ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte puisse s'étirer pour former un film flexible.
2. Laissez la pâte fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Pendant la fermentation, vous pouvez préparer la garniture de la pizza et la réserver pour une utilisation future.

4. Pétrissez à nouveau soigneusement, prenez la moitié de la pâte pour la façonner et laissez-la reposer pendant 5 minutes, puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'étaler à la taille d'un plat à pizza, placez-la sur le plat, pressez les bords avec vos mains, et enfin, utilisez une fourchette pour faire de petits trous.
5. Réglez le mode de chauffage supérieur et inférieur du four et préchauffez à 200°C. Badigeonnez d'abord le fond du moule à tarte avec de l'huile d'olive, puis versez la sauce à pizza et étalez-la uniformément, et saupoudrez un peu de mozzarella et d'oignon râpé ; placez le moule à pizza de 8 pouces sur la deuxième grille du four préchauffé et faites cuire pendant 8 minutes.
6. Lorsque le temps est écoulé, retirez le moule à pizza du four et ajoutez une couche de bacon. Ensuite, ajoutez vos garnitures préférées et les garnitures préparées.
7. Remettez-le dans le four préchauffé et réglez le temps de cuisson à 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

Pain au Beurre

Ingrédients : 375g de farine à gluten élevé, 180g de lait, 35g de beurre, 30g de sucre, 11g de lait en poudre, 4g de levure, 3g de sel, un œuf.

Processus :

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mélange, sauf le beurre, en réservant 10g d'œuf pour le badigeonnage final.
2. Utilisez le crochet à pâte pour mélanger à une vitesse de niveau 1-3 ; après avoir formé la pâte, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique.
3. Couvrez le mélange avec du film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume dans un endroit chaud.
4. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et divisez en dix portions. Prenez une portion de pâte et façonnez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
5. Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, puis mettez la pâte à pain roulée sur la plaque et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit chaud.
6. Badigeonnez la surface de la pâte à pain avec le liquide d'œuf, préchauffez le four à 160°C, placez la pâte au milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

Pain Français

Ingrédients : 250g de farine à gluten élevé, 50g de farine à gluten faible, 150g d'eau, 10g de sucre, 3g de levure en poudre, 1g de sel comestible.

Processus :

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mélange, utilisez le crochet à pâte pour mélanger à une vitesse de niveau 1-3, et pétrissez la pâte jusqu'à obtenir une forme homogène.
2. Couvrez le mélange avec du film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et divisez en quatre portions. Prenez une portion de pâte et façonnez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
4. Couvrez avec du film alimentaire et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume.
5. Badigeonnez la surface avec de l'huile de sésame, préchauffez le four à 180°C, placez la pâte à pain au milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

Gâteau Original

Ingrédients : 100g de farine à gâteau, cinq œufs, 50g d'huile comestible, 80g de sucre, un peu de jus de citron, 55g de lait.

Processus :

1. Séparez les blancs d'œufs des jaunes, ajoutez 20g de sucre aux jaunes et mélangez avec un batteur à œufs à la vitesse 6 jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajoutez le lait et continuez à mélanger uniformément à la vitesse 6.
2. Versez l'huile comestible et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit complètement émulsifié.
3. Passez la farine à gâteau au tamis et incorporez-la uniformément dans la pâte de jaune d'œuf.
4. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron aux blancs d'œufs, ajoutez le sucre en trois fois et battez avec un batteur à œufs jusqu'à obtenir une consistance cotonneuse.
5. Prenez 1/3 des blancs d'œufs, ajoutez-les à la pâte de jaune d'œuf et mélangez uniformément ; versez la pâte dans le reste des blancs d'œufs et mélangez jusqu'à obtenir une pâte à gâteau fine.
6. Badigeonnez le moule à gâteau d'huile comestible, puis versez la pâte à gâteau dans le moule.
7. Préchauffez le four à 150°C, réglez le mode de chauffage supérieur et inférieur et le temps de cuisson à 50 minutes, puis faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

Gâteau au Chocolat

Ingrédients : 150g de liquide d'œuf, 50g de lait pur, 40g de poudre de cacao, 80g de sucre blanc.

Processus :

1. Ajoutez 150g de liquide d'œuf, battez avec un batteur à œufs à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une consistance cotonneuse, puis retirez et réservez.
2. Mettez 80g de sucre blanc, 50g de lait et 40g de poudre de cacao dans un bol et mélangez jusqu'à obtenir une fine poudre avec une spatule à mélanger à la vitesse 6.
3. Incorporez la poudre préparée dans le liquide d'œuf battu.
4. Versez le mélange dans le moule à pâtisserie préalablement badigeonné d'huile et mettez-le au four à 180°C.
5. Après cuisson et prise de forme, retirez-le du moule et laissez refroidir avant de déguster.

Gâteau Glace au Chocolat

Ingrédients : 140g de fromage à la crème, 140g de chocolat noir, 220g de lait, 100g de sucre en poudre, 240g de crème fouettée, 2g de sel comestible.

Processus :

1. Enveloppez l'extérieur du moule carré avec du papier aluminium et placez un cercle de papier sulfurisé à l'intérieur.
2. Ajoutez le sucre en poudre et une pincée de sel au fromage à la crème et mélangez avec une spatule.
3. Hachez le chocolat noir et chauffez-le pour le faire fondre ; versez le chocolat fondu dans le fromage, puis utilisez une spatule pour bien mélanger. Retirez et placez sur un plateau pour plus tard.
4. Mettez la crème fouettée dans le pot et battez jusqu'à obtenir une consistance presque cotonneuse.
5. Ajoutez la crème fouettée en deux fois dans le mélange de chocolat et de fromage, puis incorporez le lait en deux fois et mélangez bien à nouveau.
6. Enfin, versez le mélange dans le moule et mettez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Retirez et démoulez.

Analyse des Problèmes Courants

Problems	Causes	Solutions
La machine s'arrête soudainement pendant son utilisation.	Il est possible que la machine fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, provoquant une montée excessive de la température du moteur. Dans de tels cas, la machine déclenche le programme de protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement.	Réinitialisez le réglage à "0", débranchez l'alimentation et attendez que la machine revienne à température ambiante. Ensuite, elle peut être redémarrée. (En général, cela nécessite 15 à 30 minutes ; le temps de refroidissement varie selon la température ambiante).
Après avoir tourné le bouton de vitesse, la machine ne fonctionne pas.	Vérifiez si la prise est bien connectée à la prise murale.	Assurez-vous que la fiche d'alimentation est bien insérée dans la prise.
	Vérifiez si l'alimentation a échoué.	Attendez que le courant soit rétabli avant de faire fonctionner l'appareil.
	Vérifiez si le bouton de montée revient en place.	Assurez-vous que la tête de mélange est bien fixée.
Un bruit excessif lorsque la machine fonctionne.	① La machine sera plus bruyante à une vitesse élevée qu'à une vitesse basse. ② La quantité d'aliments mélangés est trop importante, surchargeant la machine. ③ La tension est instable. ④ Le temps de fonctionnement est trop long.	① Choisissez le rapport approprié pour mélanger les aliments comme recommandé dans le manuel. ② Réduisez la quantité d'aliments. ③ Si la tension est instable, veuillez attendre qu'elle se stabilise avant d'utiliser l'appareil. ④ Si l'appareil a été utilisé pendant une longue période, arrêtez-le et laissez-le refroidir avant de reprendre.
La vitesse de la machine diminue ou est instable.	① Une basse température ambiante peut provoquer un durcissement du lubrifiant dans la machine. ② Les ingrédients mélangés sont trop durs ou la machine est en surcharge. ③ Vérifiez si la tension devient soudainement basse.	① Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner à vide pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant et restaurer la stabilité de la vitesse. ② Réduisez le volume de mélange et laissez la machine fonctionner selon la charge de travail prévue. ③ Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.
La machine tanguet et vibre pendant son fonctionnement.	① Vérifiez si le patin de pied sur la base est mal positionné. ② Vérifiez si la machine est placée sur une surface de travail lisse et plate.	③ Make sure that the foot pad is on the base. ④ Use the machine on a smooth and flat countertop.
Le porte-mélangeur ne peut pas revenir à sa position de réinitialisation après que le couvercle anti-projections et le bol de mélange ont été assemblés.	Assurez-vous que le couvercle anti-projections est en place et que le bol de mélange est assemblé.	Faites pivoter le couvercle anti-projections, assemblez-le correctement, et fixez le bol de mélange.
The dough becomes darker in color after the process is finished.	La poudre noire tombe sur la pâte depuis la tête de mélange.	Avant de l'utilisation, veuillez vérifier que la tête de mélange et les accessoires sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface.

Nettoyage

Nettoyage du Corps	1. Ne pas immerger la machine dans l'eau. Ne pas utiliser d'eau pour arroser directement la machine afin d'éviter que le corps principal n'entre en contact avec l'eau, ce qui pourrait provoquer des courts-circuits, des chocs électriques, des fuites, de la rouille et d'autres pannes. 2. Ne pas utiliser une serviette dégoulinante pour essuyer la machine. 3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins pour nettoyer le corps de la machine, car cela pourrait endommager la surface. 4. Ne pas utiliser d'outils tranchants ou rugueux comme des brosses en fer pour nettoyer les accessoires, car cela pourrait facilement endommager la surface des accessoires.
Nettoyage des Accessoires	1. Ne pas mettre les pièces en aluminium coulé au lave-vaisselle ou les laver avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. (À l'exception des pièces en acier inoxydable ou des pièces traitées avec du Téflon et des pièces électrophorétiques) 2. Ne pas faire tremper dans des détergents, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs ; nettoyez les accessoires immédiatement après utilisation. 3. Après nettoyage, séchez complètement les accessoires pour éviter que l'humidité n'endommage les composants internes.
Nettoyage Spécial	1. L'arbre de sortie rotatif produira quelques traces noires en raison de la vitesse élevée et de la friction lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer rapidement et garder cette partie sèche. 2. Faites attention aux lames tranchantes et aux parties ou accessoires à bords tranchants.
Conservation et Entretien	1. Vous pouvez appliquer de l'huile d'olive sur la surface de la lame, le plateau de couteau et le pot de mélange pour créer un environnement sec et humide contre l'oxydation. 2. Lorsqu'elle n'est pas utilisée, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.

CAUTIONS

Cautions			
	Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les instructions de ce manuel		L'alimentation doit être de 220-240V~
	Ne pas utiliser ce produit à des fins dépassant son champ d'application fonctionnel		Ne laissez pas les enfants utiliser cette machine
	Lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé ou que la fonction échoue, cessez d'utiliser ce produit		Ne laissez pas le cordon d'alimentation toucher des bords tranchants ou des surfaces à haute température
	Cette machine doit être placée sur une surface de travail stable et fiable		Veuillez tenir la fiche en tirant la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation
	Ne pas utiliser cette machine à l'extérieur		Ne plongez pas cette machine dans l'eau ou tout autre liquide
	Pour garantir la sécurité, ne démontez pas cette machine. En cas d'anomalie, veuillez contacter la ligne d'assistance clientèle imprimée au dos du manuel, et elle doit être réparée par le fabricant ou un spécialiste du centre de services après-vente désigné.		

Disposition



Ne jetez pas l'appareil avec les déchets domestiques ordinaires.

Éliminez l'appareil par le biais d'une entreprise d'élimination des déchets autorisée ou de votre installation municipale de traitement des déchets.

Respectez les réglementations applicables. En cas de doute, contactez votre installation d'élimination des déchets.

Service Après-Vente

Si vous rencontrez un problème après avoir reçu ou utilisé le produit, vous pouvez toujours nous contacter via **Amazon Messenger**. Notre équipe de service client est toujours prête à vous fournir une solution 100 % satisfaisante.

E-mail du service à la clientèle : support@kitcheninthebox.com

Fabriqué en Chine





Batidora Amasadora

Manual de Instrucciones



Modelo: KSM35

Tensión nominal: 220-240V~

Frecuencia: 50-60Hz

Consumo de energía: 800W

Clase de protección: II

Conserve este manual para futuras consultas y entréguelo a futuros usuarios del equipo.

Instrucciones Generales de Seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y consérvelas, incluida la garantía, el recibo de compra y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si entrega este aparato a otra persona, entéguele también las instrucciones de uso.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado y para el fin previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice en exteriores. Manténgalo alejado de fuentes de calor, luz solar directa, humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.

- Apague siempre el aparato y desconéctelo de la toma de corriente antes de limpiarlo, montarlo, desmontarlo o cuando no esté en uso.
- No utilice la máquina sin supervisión. Apáguela o desenchúfela siempre antes de marcharse.
- Revise periódicamente el aparato y el cable para detectar posibles daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente de servicio o una persona igualmente cualificada para evitar riesgos.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".
- **Solo para uso doméstico.**

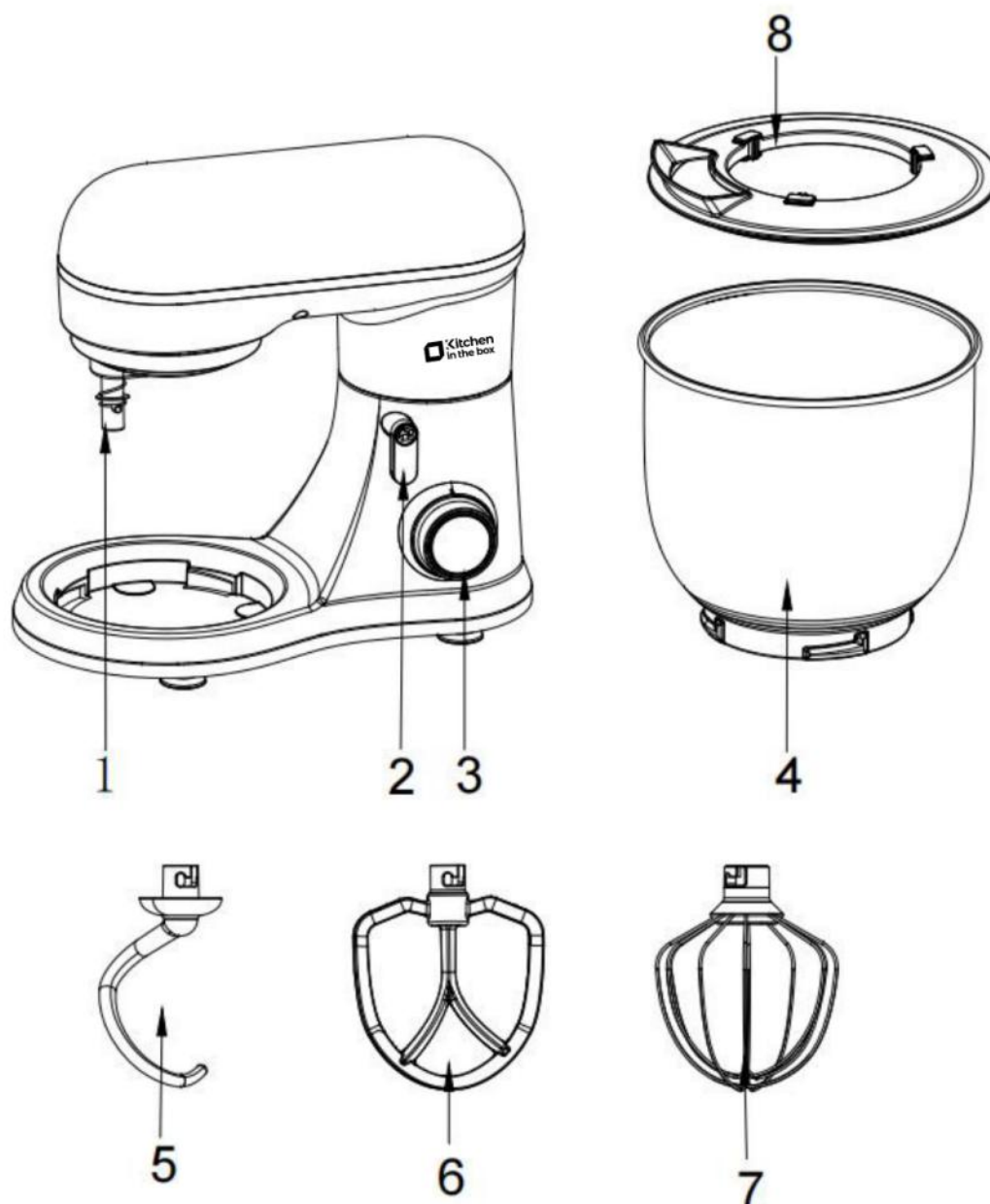
Niños y personas frágiles

- Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todos los embalajes (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
¡Precaución! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio para evitar el riesgo de asfixia!
Al utilizar un accesorio de licuadora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Al utilizar un batidor y un batidor auxiliar, el aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que implica. Los niños no deben limpiar ni realizar el mantenimiento del usuario a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Desconecte siempre el aparato de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de realizar cualquier mantenimiento, montaje o limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el previsto.
- Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.
- No manipule ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No inserte el enchufe de red de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- **PRECAUCIÓN:** Asegúrese de que el dispositivo esté apagado antes de retirarlo del soporte.

Descripción general de los componentes



Piezas principales y piezas estándar:

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

Cómo utilizar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
 2. Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca; gire la perilla de elevación (2) (Paso 1) mientras levanta el cabezal de la batidora hasta que se trabe en la posición elevada. (Pág1 y 2)
 3. Coloque la protección contra salpicaduras en el extremo de agitación de la máquina (Paso 2). (Pág2)
 4. Pese los alimentos y el agua que se procesarán en el recipiente mezclador, luego ensamble el recipiente mezclador (4) en la máquina (Paso 3) y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla quede atornillada y bloqueada (Paso 4). (Pág3)
 5. No exceda la cantidad de masa: el peso total puede soportar hasta 0,9 kg.
 6. Instale los accesorios necesarios (5), (6) y (7) (solo se puede usar uno de los tres a la vez) en el eje de salida de mezcla del cabezal (1) (Paso 5), empuje los accesorios hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo (Paso 6). (Pág4 y 5)
 7. Gire la perilla de elevación (2) mientras presiona hacia abajo el cabezal de la batidora (Paso 7). (Pág6)
 8. Asegúrese de que la perilla de velocidad (3) esté en la posición 0 antes de conectar el dispositivo a la fuente de alimentación.
 9. Enchufe el cable de alimentación y encienda el interruptor de encendido.
 10. Perilla de velocidad de control (3) a la velocidad requerida y comience a mezclar.
 11. Una vez que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la posición 0 para finalizar.
 12. Cuando el dispositivo complete el proceso, gire la perilla de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj y levante el cabezal de la máquina. Gire el recipiente mezclador en el sentido contrario a las agujas del reloj, retire el recipiente y retire la mezcla.
- ⚠ Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar cualquier accesorio.



Pág1



Pág2



Pág3



Pág4



Pág5



Pág6

Sugerencia

Ajuste los niveles de velocidad y utilice el gancho para masa para un máximo de 0,9 kg de mezcla.

Accesorios	Imagen	Velocidad	Hora (min)	Máxima	Método de operación
Gancho de amasar		1-6	3-5	585g de harina + 315g de agua	Utilice la ejecución de 1 velocidad durante 10 s, la ejecución de 2 velocidades durante 20 s y luego la ejecución de 3 velocidades durante 30 s, y la ejecución de 5/6 velocidades durante 2 a 5 minutos para formar un grupo.
Gancho agitador		1-7	3-10	660g de harina + 840g de agua	Carrera a velocidad 1-2 durante 30 s, carrera a velocidad 3-7 durante más de 2 min 30 s.
Batidor de varillas		8-10	3-10	Tres claras de huevo (min)	Ejecutar a una velocidad de 8 a 10 durante al menos 3 minutos.

Receta

Panecillos de linaza

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

Proceso:

1. Remojar 30 g de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
2. Poner 250 g de harina de pan, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo y 150 g de agua en el bol; usar el gancho de amasar para amasar los ingredientes a una velocidad de nivel 1-3, y luego agregar 20 g de mantequilla y continuar amasando la masa hasta que quede suave, luego agregar linaza remojada hasta que la masa esté bien amasada. Cubrir con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Después de darles forma redonda, cubrir los panecillos y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.
4. Terminada la fermentación, pincela la superficie del pan con huevo líquido, ponlo en la penúltima capa en el horno precalentado, enciende el fuego arriba y abajo a 180°C y hornea durante 20 minutos, luego retira el molde y ponlo en la parrilla para enfriar.

Pan tostado

Ingredientes: 270 g de harina con alto contenido en gluten, 30 g de harina con bajo contenido en gluten, un huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata ligera, 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.

Proceso:

1. Pon todos los ingredientes en el bol y usa el gancho de amasar para incorporar los ingredientes a la masa a una velocidad de nivel 1-3.
2. Mantén la mezcla caliente y deja que la fermentación duplique su tamaño.
3. Amasa bien una vez más, retira del bol y divídelo en tres porciones; cubre la masa con film conservante durante 15 minutos.
4. Enrolla una porción en forma de lengua, dobla ambos lados hacia el medio y enróllala de abajo hacia arriba. Después de que las tres porciones estén enrolladas, cubre los panecillos con film conservante durante 15 minutos.
5. Pónlos en el molde para la segunda fermentación y fermenta hasta el 80% de la altura del molde. Poner el fuego arriba y abajo a 170°C y hornear durante 40 minutos, luego retirar el molde y ponerlo en la parrilla para que se enfríe.

Pizza casera

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

Proceso:

1. Coloque 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el bol. Mezcle con el gancho para masa a una velocidad de nivel 1-3. Después de amasar hasta formar una masa, agregue la mantequilla y continúe amasando hasta que se pueda desmoldar y forme una película flexible.
2. Deje que la masa fermente hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Durante la fermentación, se puede preparar el relleno de la pizza y reservarlo para su uso futuro.
4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa para enrollarla y dejarla reposar durante 5 minutos, luego usar un rodillo para estirla suavemente hasta el tamaño de una bandeja para pizza, colocarla en la bandeja para pizza, presionarla alrededor de la bandeja para pizza con las manos, finalmente usar un tenedor para hacer pequeños agujeros.
5. Configurar los modos de calentamiento del tubo superior e inferior del horno y precalentar a 200°C. Pincelar la base del molde para tarta con aceite de oliva primero, luego sacar la salsa de pizza y distribuirla uniformemente, y luego espolvorear un poco de queso mozzarella y cebolla rallada; poner la bandeja para pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado y hornear durante 8 minutos.
6. Cuando se acabe el tiempo, retirar la bandeja para pizza del horno y agregar una capa de tocino. A continuación, agregar sus ingredientes favoritos y los rellenos preparados.
7. Póngalo en el horno precalentado y programe el tiempo de trabajo durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada.

Pan de mantequilla

Ingredientes: 375 g de harina con alto contenido en gluten, 180 g de leche, 35 g de mantequilla, 30 g de azúcar, 11 g de leche en polvo, 4 g de levadura, 3 g de sal, un huevo.

Proceso:

1. Pon todos los ingredientes en el bol excepto la mantequilla, dejando 10 g de huevo para el pincelado final.
2. Utiliza el gancho de amasar para mezclar en los niveles 1-3; después de formar la masa, añade la mantequilla ablandada y continúa amasando hasta que tenga una consistencia de guante.
3. Cubre la mezcla con film conservante y deja que la fermentación duplique su tamaño en un lugar cálido.
4. Amasa bien una vez más, sácala del bol y divídela en diez porciones. Toma una porción de la masa y enróllala en forma ovalada, luego enróllala de arriba a abajo.
5. Coloca el papel engrasado en la bandeja para hornear, luego coloca la masa de pan enrollada en la bandeja y deja que la fermentación duplique su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincele el líquido de huevo sobre la superficie de la masa de pan, precaliente el horno a 160°C, coloque la masa de pan en la capa intermedia y hornee durante 20 minutos.

Pan francés

Ingredientes: 250 g de harina con alto contenido de gluten, 50 g de harina con bajo contenido de gluten, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura en polvo, 1 g de sal comestible.

Proceso:

1. Pon todos los ingredientes en el bol, utiliza el gancho para masa para mezclar a una velocidad de nivel 1-6 y amasa la masa hasta que tenga forma de masa.
2. Cubre la mezcla con film conservante y deja que la masa fermente hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasa bien una vez más, sácala del bol y divídela en cuatro porciones. Toma una porción de la masa y enróllala hasta darle forma ovalada, luego enróllala de arriba a abajo.
4. Cubre con film conservante y deja que la masa fermente hasta que duplique su tamaño.
5. Pincela la superficie con aceite de sésamo, precalienta el horno a 180°C, coloca la masa de pan en la capa intermedia y hornea durante 20 minutos.

Pastel original

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

Proceso:

1. Separar la clara de huevo y la yema de huevo, agregar 20 g de azúcar a la yema de huevo y mezclar con el batidor de huevos al nivel 6 hasta que el azúcar se derrita por completo. Agregar la leche y continuar revolviendo uniformemente al nivel 6.
2. Verter el aceite comestible y continuar batiendo hasta que esté completamente emulsionado.
3. Pasar la harina de repostería por un colador y revolver uniformemente hasta obtener una pasta de yema de huevo fina.
4. Poner unas gotas de jugo de limón en la clara de huevo, agregar el azúcar tres veces y batir con un batidor de huevos hasta que tenga una consistencia similar al algodón.
5. Tomar 1/3 de la clara de huevo, ponerlo en la pasta de yema de huevo y revolver uniformemente; Vierta la pasta nuevamente en la clara de huevo restante y revuelva uniformemente hasta obtener una pasta de pastel fina.
6. Pincele aceite comestible en la superficie del molde para pastel, luego vierta la pasta de pastel en el molde.
7. Precaliente el horno a 150°C, configure el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior y el tiempo de horneado a 50 minutos, luego hornee hasta que esté dorado.

Pastel de chocolate

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

Proceso:

1. Añade 150 g de huevo líquido, bate con un batidor de huevos a nivel 6 hasta que tenga una consistencia de algodón, luego sácalo y déjalo a un lado.
2. Pon 80 g de azúcar blanco, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un bol y revuelve hasta obtener un polvo fino con una paleta mezcladora a nivel 6 de velocidad.
3. Mezcla el polvo fino preparado con el huevo líquido batido.
4. Vierte las materias primas mezcladas en el molde para hornear untado con aceite y mételo en el horno para hornear a 180°C.
5. Después de hornearlos y darles forma, sácalos del molde y espera a que se enfríen antes de comerlos.

Pastel helado de chocolate

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

Proceso:

1. Se envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y se coloca un círculo de papel de horno en el interior.
2. Se añade el azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y se mezcla con una varilla.
3. Se pica el chocolate negro y se calienta hasta que se derrita; se vierte el chocolate derretido en el queso y luego se revuelve uniformemente con una varilla. Se saca y se coloca en una bandeja para su uso posterior.
4. Se pone la nata montada en la olla y se revuelve hasta que quede casi como algodón.
5. Se añade la nata montada dos veces al queso de chocolate y se revuelve uniformemente, luego se vierte la leche dos veces y se vuelve a mezclar bien.
6. Por último, se vierte en el molde y se guarda en el frigorífico durante varias horas. Se saca y se desmolda.

Análisis de problemas comunes

Problemas	Causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante el uso.	Es posible que la máquina funcione durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor aumente excesivamente. En tales casos, la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.	Restablezca el equipo a "0", desconecte la alimentación y espere a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente. Luego, puede reiniciarse. (Generalmente, necesita entre 15 y 30 minutos; la temperatura ambiente varía según el tiempo de enfriamiento).
Después de girar la perilla de velocidad, la máquina no funciona.	Compruebe si el enchufe hace buen contacto con la toma.	Verifique que el enchufe de alimentación esté insertado firmemente en el tomacorriente.
	Compruebe si se ha ido la corriente.	Espere a que se conecte la energía antes de operar.
	Verifique si la perilla de elevación vuelve a su lugar.	Asegúrese de que el clavijero esté fijado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento.	① La máquina hará más ruido en marcha alta que en marcha baja. ② La cantidad de alimentos revueltos es demasiado grande, lo que sobrecarga la máquina. ③ El voltaje es inestable. ④ El tiempo de funcionamiento es demasiado largo.	① Seleccione la velocidad adecuada para revolver los alimentos según lo recomendado en el manual. ② Reduzca la cantidad de alimentos. ③ Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usar el equipo. ④ Si el equipo ha estado en uso durante un período prolongado, deténgalo y déjelo enfriar antes de volver a usarlo.
La velocidad de la máquina disminuye o la velocidad es inestable.	① La temperatura ambiente baja puede provocar que el lubricante de la máquina se endurezca. ② Los ingredientes mezclados son demasiado duros o la máquina está sobrecargada. ③ Si el voltaje baja repentinamente.	① Retire el recipiente de mezcla y deje que la máquina funcione en ralentí durante 5 minutos para diluir el lubricante y restablecer la estabilidad de la velocidad. ② Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione de acuerdo con la carga de trabajo esperada. ③ Cuando el voltaje sea estable, vuelva a utilizar la máquina.
La máquina se tambalea y se sacude mientras está funcionando.	① Verifique que la almohadilla para los pies de la base no esté colocada. ② Verifique que la máquina esté colocada sobre una superficie de trabajo lisa y plana.	① Asegúrese de que la base del pie esté en su lugar. ② Utilice la máquina sobre una superficie plana y lisa.
El cabezal no puede volver a su posición original después de haber ensamblado el protector contra salpicaduras y el recipiente mezclador.	Asegúrese de que la protección contra salpicaduras esté colocada y que el recipiente para mezclar esté ensamblado.	Gire la protección contra salpicaduras, móntela en su lugar y coloque el recipiente para mezclar.
La masa adquiere un color más oscuro una vez finalizado el proceso.	El polvo negro cae sobre la masa desde el cabezal mezclador.	Antes de usar, verifique que el cabezal mezclador y los accesorios estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie.

Limpieza

Limpieza de Carrocería	1. No sumerja la máquina en agua. No rocíe la máquina directamente con agua para evitar que el cuerpo del dispositivo entre en contacto con el agua y evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras fallas. 2. No use una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No use productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que pueden dañar la superficie. 4. No use herramientas afiladas y ásperas como bolas de alambre para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpieza Especial	1. El eje de salida giratorio producirá un poco de rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina está en funcionamiento. Después de cada uso, límpielo rápidamente y mantenga la pieza seca. 2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios afilados relacionados.
Conservación y Mantenimiento	1. Puede aplicar aceite de oliva a la superficie de la cuchilla, la placa de cuchillas y el recipiente mezclador para crear un ambiente seco y húmedo para la oxidación. 2. Cuando no utilice la máquina, puede cubrirla con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.

Desecho



No deseche el dispositivo con la basura doméstica habitual.

Deseche el aparato a través de una empresa de eliminación de residuos autorizada o de las instalaciones de eliminación de residuos municipales.

Respete la normativa vigente. En caso de duda, póngase en contacto con su centro de eliminación de residuos.

Precauciones

Precauciones			
	Antes de utilizar este producto lea atentamente las instrucciones de este manual.		La fuente de alimentación debe ser de 220-240V~.
	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.		

Política de posventa

Si tiene algún problema después de recibir o usar el producto, siempre puede comunicarse con nosotros a través de Amazon Messenger. Nuestro equipo de atención al cliente siempre estará listo para brindarle una solución 100% satisfactoria.

Correo electrónico de atención al cliente: support@kitcheninthebox.com

Hecho en China





Impastatrice Planetaria Manuale di istruzioni



Modello: KSM35

Tensione Nominale: 220-240V~

Consumo Energetic: 800W

Frequenza: 50-60Hz

Classe di Protezione: II

Si prega di conservare il presente manuale per riferimento futuro e di consegnarlo ai futuri utenti dell'apparecchiatura.

Istruzioni Generali di Sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarle, inclusa la garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si passa questo dispositivo a qualcun altro, si prega di fornire anche le istruzioni per l'uso.

L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto. Si prega di tenerlo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e bordi taglienti. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.

Spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di pulirlo, montarlo, smontarlo o quando non è in uso.

- Non utilizzare la macchina senza supervisione. Spegnerla sempre o staccare la spina prima di andarsene.
- Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo per eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un agente di assistenza o da persone qualificate in modo simile per evitare pericoli.
- Utilizzare solo ricambi originali.
- Prestare particolare attenzione alle seguenti "Istruzioni speciali di sicurezza".
- Solo per uso domestico.

Bambini e individui fragili

- Per garantire la sicurezza dei tuoi bambini, tieni tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.
- Quando si utilizza un frullatore e un tritatutto accessori, l'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tieni l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Quando si utilizza una frusta e uno sbattitore accessori, l'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono stati supervisionati o hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono pulire ed effettuare la manutenzione dell'utente a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se hanno ricevuto supervisione o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi.

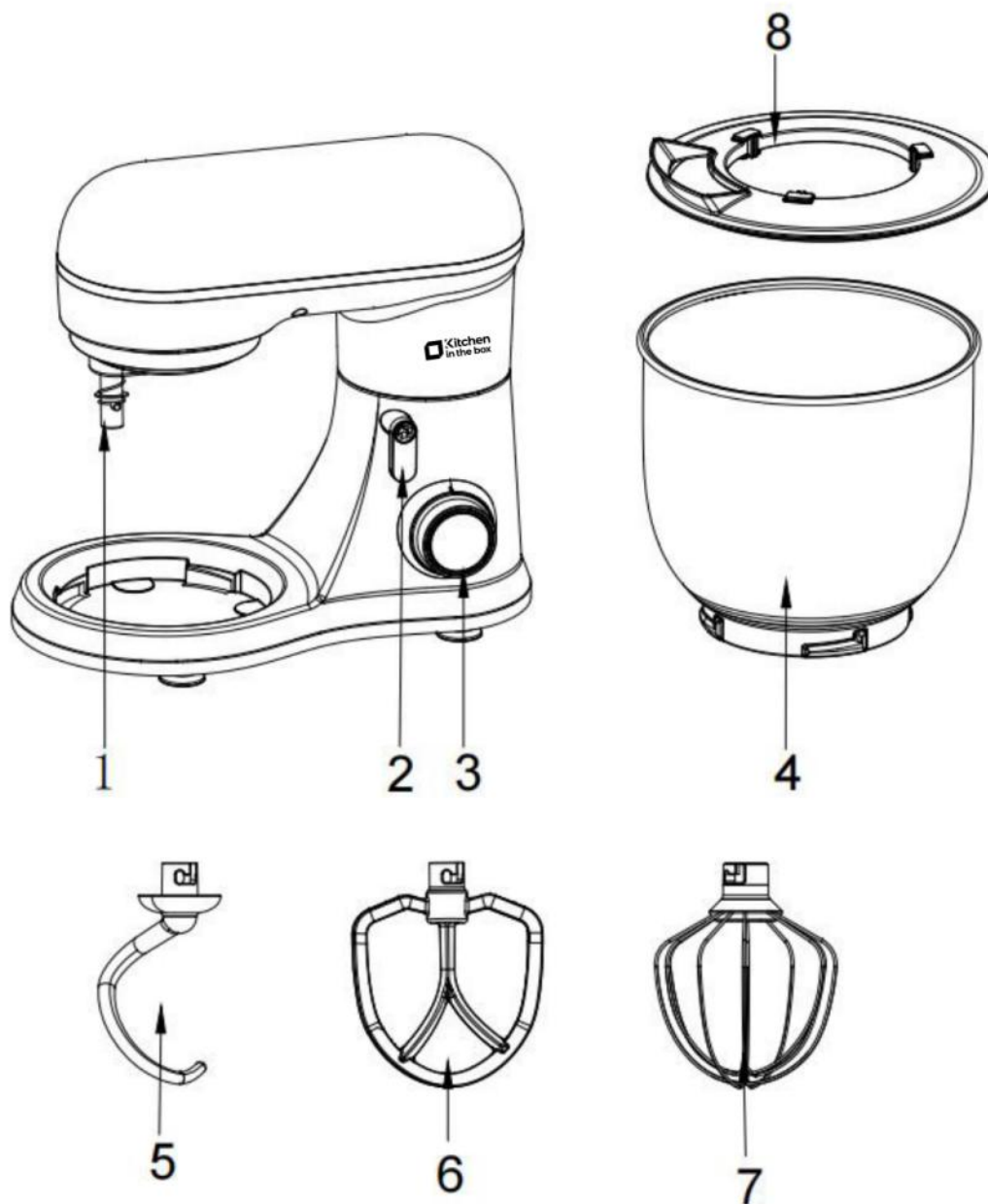
Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla fonte di alimentazione quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, montaggio o pulizia.
- Spegner l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- **ATTENZIONE:** per evitare il ripristino accidentale del dispositivo di protezione termica, non collegare questo apparecchio a un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o a un circuito frequentemente acceso e spento dalla rete elettrica.

Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.

- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Collocare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

Panoramica dei componenti



Componenti principali e accessori standard:

1	Albero di uscita	5	Uncino impastatore
2	Manopola di sollevamento	6	Mescolatore
3	Manopola della velocità	7	Frusta sbattitrice
4	Ciotola per mescolare	8	Copertura in plastica trasparente

Come usare la macchina

1. Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquare e asciugare.
2. Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto; ruotare la manopola di sollevamento (2) sollevando la testa del mixer fino a quando non si blocca in posizione sollevata. (FG1 e 2)
3. Fissare la protezione antispruzzo all'estremità di agitazione della macchina (Passaggio 2) (FG2)
4. Pesare il cibo e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina (Passaggio 3) e ruotare in senso orario fino a quando la fibbia non è avvitata e bloccata (Passaggio 4)(FG3)
5. Non superare la quantità di impasto: il peso totale può contenere fino a 0.9 kg.
6. Installare gli accessori richiesti (5), (6) e (7) (è possibile utilizzarne solo uno alla volta) sull'albero di uscita di miscelazione della testa (1) (passaggio 5), spingere gli accessori verso l'alto, quindi ruotare di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di bloccaggio (passaggio 6). (FG4&5)
7. Ruotare la manopola Rise (2) mentre si preme verso il basso la testa del mixer. (passaggio 7) (FG6)
8. Assicurarsi che la manopola velocità (3) sia in posizione 0 prima di collegare il dispositivo all'alimentazione.
9. Collegare il cavo di alimentazione e accendere l'interruttore di alimentazione.
10. Regolare la manopola velocità (3) sulla velocità richiesta e iniziare a mescolare.
11. Dopo che l'impasto ha raggiunto il livello richiesto, riportare la manopola della velocità (3) sulla marcia 0 per terminare.
12. Quando il dispositivo completa il processo, ruotare la manopola di sollevamento (2) in senso orario e sollevare la testa della macchina. Ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario, rimuovere la ciotola e rimuovere il composto.

⚠ Prima di sostituire qualsiasi accessorio, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.



FG1



FG2



FG3



FG4



FG5



FG6

Suggerimento

Regolare la velocità e utilizzare il gancio per impastare fino a un massimo di 0.9 kg di composto.

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (min)	Massimo	Metodo di funzionamento
Uncino impastatore		1-6	3-5	585g di farina + 315g di acqua	Utilizzare la corsa a 1 velocità per 10 secondi, la corsa a 2 velocità per 20 secondi, quindi la corsa a 3 velocità per 30 secondi, la corsa a 5/6 velocità per 2-5 minuti per formare un cluster.
Mescolatore		1-7	3-10	660g di farina + 840g di acqua	Corsa a velocità 1-2 per 30 secondi, corsa a velocità 3-7 per più di 2 minuti e 30 secondi.
Frusta sbattitrice		8-10	3-10	Tre albumi d'uovo (min)	Correre a velocità 8-10 per almeno 3 minuti.

Ricetta

Panini ai semi di lino

Ingredienti: 30 g di semi di lino, 40 g di acqua, 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 20 g di burro, 15 g di liquido d'uovo

Procedimento:

1. Metti in ammollo 30 g di semi di lino in 40 g di acqua per 12 ore.
2. Metti 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere e 150 g di acqua nella ciotola; usa il gancio per impastare per impastare gli ingredienti all'impasto a una velocità di livello 1-3, quindi aggiungi 20 g di burro e continua a impastare l'impasto fino a ottenere un composto liscio, quindi aggiungi i semi di lino ammorlati fino a quando l'impasto non è ben impastato. Copri con pellicola protettiva e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impasta ancora una volta bene, togli dalla ciotola e dividi in sei rotoli. Dopo averli arrotondati, copri i rotoli e lascia fermentare a 38°C per 1 ora.
4. Una volta terminata la fermentazione, spennellare la superficie del pane con il liquido dell'uovo, metterlo sul penultimo strato nel forno preriscaldato, alzare e abbassare la temperatura a 180°C e cuocere per 20 minuti, quindi togliere dallo stampo e metterlo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pane tostato

Ingredienti: 270 g di farina ad alto contenuto di glutine, 30 g di farina a basso contenuto di glutine, un uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di panna light, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua.

Procedimento:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola e usa il gancio per impastare per impastare gli ingredienti fino a ottenere l'impasto a una velocità di livello 1-6.
2. Mantieni il composto caldo e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni.
3. Impasta ancora una volta bene, togli dalla ciotola e dividilo in tre porzioni; copri l'impasto con pellicola protettiva per 15 minuti.
4. Arrotolare una porzione a forma di lingua, piegare entrambi i lati verso il centro e arrotolarla dal basso verso l'alto. Dopo aver arrotolato tutte e tre le porzioni, copri i rotoli con pellicola protettiva per 15 minuti.
5. Mettiti nello stampo per la seconda fermentazione e lascia fermentare fino all'80% dell'altezza dello stampo. Accendi e accendi il fuoco a 170°C e cuoci per 40 minuti, quindi rimuovi lo stampo e mettilo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pizza fatta in casa

Ingredienti: 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g di zucchero bianco, 2 g di lievito, 15 g di burro e un po' di ripieno.

Procedimento:

1. Metti 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g di zucchero e 2 g di lievito nella ciotola. Mescola con il gancio per impastare a una velocità di livello 1-3. Dopo aver impastato, aggiungi il burro e continua a impastare fino a quando non si stacca e diventa una pellicola flessibile.
2. Lascia fermentare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume in un luogo caldo.
3. Durante la fermentazione, puoi preparare il ripieno per la pizza e conservarlo per un uso futuro.
4. Impasta ancora una volta bene, prendi metà dell'impasto per stenderlo e lascialo riposare per 5 minuti, quindi usa un mattarello per stenderlo delicatamente fino a raggiungere le dimensioni di una teglia per pizza, mettilo sulla teglia per pizza, premilo intorno alla teglia per pizza con le mani, infine usa una forchetta per fare dei piccoli buchi.
5. Imposta le modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore del forno e preriscalda a 200°C. Spennellare prima la base dello stampo per crostate con olio d'oliva, quindi versare la salsa per pizza e distribuirla uniformemente, quindi cospargere un po' di formaggio mozzarella e cipolla tritata; mettere la teglia per pizza da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.
6. Quando il tempo è scaduto, togliere la teglia per pizza dal forno e aggiungere uno strato di pancetta. Quindi,

aggiungere i condimenti preferiti e i ripieni preparati.

7. Metterla nel forno preriscaldato e impostare il tempo di lavorazione su 15 minuti fino a quando il formaggio non si sarà sciolto e la crosta sarà dorata.

Pane al burro

Ingredienti: 375 g di farina ad alto contenuto di glutine, 180 g di latte, 35 g di burro, 30 g di zucchero, 11 g di latte in polvere, 4 g di lievito, 3 g di sale, un uovo.

Procedimento:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, tranne il burro, lasciando 10 g di uovo per la spennellatura finale.
2. Usa il gancio per impastare ai livelli 1-3; dopo aver formato l'impasto, aggiungi il burro ammorbidito e continua a impastare fino a ottenere una pellicola.
3. Copri il composto con pellicola conservante e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
4. Impasta ancora una volta bene, togli dalla ciotola e dividilo in dieci porzioni. Prendi una porzione di impasto e stendila in una forma ovale, quindi arrotolala dall'alto verso il basso.
5. Disporre la carta unta sulla teglia, quindi disporre l'impasto del pane arrotolato sulla teglia e lasciare fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
6. Spennellare la superficie dell'impasto del pane con il liquido dell'uovo, preriscaldare il forno a 160°C, mettere l'impasto del pane nello strato centrale e cuocere per 20 minuti.

Pane francese

Ingredienti: 250 g di farina ad alto contenuto di glutine, 50 g di farina a basso contenuto di glutine, 150 g di acqua, 10 g di zucchero, 3 g di lievito in polvere, 1 g di sale commestibile.

Procedimento:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, usa il gancio per impastare a velocità 1-3 e impasta fino a formare un impasto.
2. Copri il composto con pellicola protettiva e lascialo fermentare fino a raddoppiarne le dimensioni in un luogo caldo.
3. Impasta di nuovo bene, togli dalla ciotola e dividilo in quattro porzioni. Prendi una porzione di impasto e stendila in una forma ovale, quindi arrotolala dall'alto verso il basso.
4. Copri con pellicola protettiva e lascialo fermentare fino a raddoppiarne le dimensioni.
5. Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180 °C, mettere l'impasto del pane nello strato centrale e cuocere per 20 minuti.

Torta originale

Ingredienti: 100 g di farina per dolci, cinque uova, 50 g di olio commestibile, 80 g di zucchero, una piccola quantità di succo di limone, 55 g di latte.

Procedimento:

1. Separare l'albume dal tuorlo, aggiungere 20 g di zucchero nel tuorlo e mescolare con la frusta a velocità 6 fino a quando lo zucchero non si sarà completamente sciolto. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente a velocità 6.
2. Versare l'olio commestibile e continuare a sbattere fino a quando non sarà completamente emulsionato.
3. Versare la farina per dolci attraverso un setaccio e mescolare uniformemente fino a ottenere una pasta fine di tuorlo.
4. Aggiungere qualche goccia di succo di limone all'albume, aggiungere lo zucchero tre volte e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto simile al cotone.
5. Prendere 1/3 dell'albume, metterlo nella pasta di tuorlo e mescolare uniformemente; versare la pasta nell'albume

rimasto e mescolare uniformemente fino a ottenere una pasta per dolci fine.

6. Spennellare la superficie dello stampo per dolci con olio commestibile, quindi versare la pasta per dolci nello stampo
7. Preriscaldare il forno a 150°C, impostare la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore e il tempo di cottura a 50 minuti, quindi cuocere fino a doratura.

Torta al cioccolato

Ingredienti: 150 g di liquido d'uovo, 50 g di latte puro, 40 g di cacao in polvere, 80 g di zucchero bianco.

Procedimento:

1. Aggiungere 150 g di liquido d'uovo, sbattere con la frusta a velocità 6 fino a ottenere un composto simile al cotone, quindi toglierlo e metterlo da parte.
2. Mettere 80 g di zucchero bianco, 50 g di latte e 40 g di cacao in polvere in una ciotola e mescolare fino a ottenere una polvere fine con una paletta a velocità 6.
3. Mescolare la polvere fine preparata con il liquido d'uovo sbattuto.
4. Versare le materie prime mescolate nello stampo per teglia da forno spennellato d'olio e metterlo in forno per la cottura a 180°C.
5. Dopo la cottura e la formatura, toglierli dallo stampo e attendere che si raffreddino prima di mangiarli.

Torta gelato al cioccolato

Ingredienti: 140 g di formaggio cremoso, 140 g di cioccolato fondente, 220 g di latte, 100 g di zucchero a velo, 240 g di panna montata, 2 g di sale alimentare.

Procedimento:

1. Avvolgere l'esterno dello stampo quadrato con carta stagnola e mettere un cerchio di carta da forno all'interno.
2. Aggiungere lo zucchero a velo e un pizzico di sale al formaggio cremoso e mescolare con una paletta.
3. Tritare il cioccolato fondente e farlo sciogliere; versare il cioccolato fuso nel formaggio, quindi utilizzare una paletta per mescolare uniformemente. Tirarlo fuori e metterlo su un vassoio per un uso successivo.
4. Mettere la panna montata nella pentola e mescolare fino a quando non diventa quasi come il cotone.
5. Aggiungere la panna montata due volte al formaggio al cioccolato e mescolare uniformemente, quindi versare il latte due volte e mescolare bene di nuovo.
6. Infine, versarlo nello stampo e metterlo in frigorifero per diverse ore. Tirarlo fuori e sformarlo.

Analisi dei problemi comuni

Problemi	Causa	Soluzioni
La macchina smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	È possibile che la macchina funzioni troppo a lungo o che la temperatura ambiente sia troppo alta, causando un aumento eccessivo della temperatura del motore. In tali casi, la macchina avvia il programma di protezione dal surriscaldamento e si spegne automaticamente.	Riportare l'ingranaggio a "0" scollegare l'alimentazione e attendere che la macchina torni a temperatura ambiente. Quindi, può essere riavviata. (In genere, sono necessari 15-30 minuti; la temperatura ambiente varia in base al tempo di raffreddamento).
Dopo aver girato la manopola della velocità, la macchina non funziona.	Controllare che la spina sia ben a contatto con la presa.	Verificare che la spina di alimentazione sia inserita saldamente nella presa.
	Controllare se è mancata la corrente.	Attendere l'accensione prima di procedere.
	Controllare se la manopola di sollevamento torna in posizione.	Assicuratevi che la paletta sia ben fissata in posizione.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione.	① La macchina funzionerà più rumorosamente in marcia alta che in marcia bassa. ② La quantità di cibo mescolata è eccessiva e la macchina viene sovraccaricata. ③ La tensione è instabile. ④ Il tempo di lavorazione è troppo lungo.	① Scegliere l'attrezzatura adatta per mescolare gli alimenti, come consigliato nel manuale. ② Ridurre la quantità di cibo. ③ Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima di utilizzare l'apparecchiatura. ④ Se l'attrezzatura è stata utilizzata per un periodo prolungato, fermarla e lasciarla raffreddare prima di riprenderla.
La velocità della macchina diminuisce oppure la velocità è instabile.	① Una bassa temperatura ambiente può causare l'indurimento del lubrificante nella macchina. ② Gli ingredienti sono mescolati con troppa forza oppure la macchina è sovraccarica. ③ Se la tensione diventa improvvisamente bassa.	① Togliere la ciotola di miscelazione e lasciare che la macchina funzioni al minimo per 5 minuti per indebolire il lubrificante e ripristinare la stabilità della velocità. ② Ridurre il volume di miscelazione e lasciare che la macchina lavori secondo il carico di lavoro previsto. ③ Quando la tensione è stabile, riutilizzare la macchina.
La macchina oscilla e trema mentre è in funzione.	① Controllare che il piedino sulla base non sia staccato. ② Controllare che la macchina sia posizionata su una superficie di lavoro liscia e piana.	① Assicurarsi che il poggipiedi sia sulla base.. ② Utilizzare la macchina su un piano di lavoro liscio e piano.
La testa della testa non può tornare indietro per ripristinarsi dopo che il paraspruzzi e la ciotola di miscelazione sono stati montati.	Assicurarsi che la protezione antispruzzo sia al suo posto e che la ciotola per mescolare sia montata.	Ruotare il paraspruzzi, montarlo in posizione e inserire la ciotola di miscelazione.
Una volta terminato il processo, l'impasto assume un colore più scuro.	Dalla testa di miscelazione cade della polvere nera sull'impasto.	Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e gli accessori siano asciutti e che non vi siano acqua o polvere sulla superficie.

Pulizia

Pulizia del corpo	1. Non immergere la macchina nell'acqua. Non usare acqua per fare la doccia direttamente sulla macchina per evitare che il corpo ospite entri in acqua ed evitare cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2. Non usare un asciugamano bagnato fradicio per pulire la macchina. 3. Non usare prodotti di pulizia corrosivi, fortemente acidi o alcalini per pulire il corpo della macchina, poiché possono danneggiarne la superficie. 4. Non usare utensili affilati e ruvidi come sfere di filo per spazzolare gli accessori. Altrimenti, è facile danneggiare la superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	1. Non mettere le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie o lavarle con prodotti di pulizia corrosivi, fortemente acidi o alcalini. (Ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile o delle parti in Teflon trattate in superficie e delle parti in elettroforesi) 2. Non immergerle in detersivo, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; pulire gli accessori subito dopo l'uso. 3. Dopo la pulizia, asciugare accuratamente gli accessori per evitare che l'umidità danneggi i componenti interni.
Pulizia speciale	1. L'albero di uscita rotante produrrà una piccola traccia nera a causa dell'alta velocità e dell'attrito quando la macchina è in funzione. Dopo ogni utilizzo, puliscilo tempestivamente e mantieni la parte asciutta. 2. Presta attenzione alla lama affilata e alle parti o agli accessori taglienti correlati.
Conservazione Manutenzione	1. Puoi applicare olio d'oliva sulla superficie della lama, sul piatto del coltello e sul contenitore di miscelazione per creare un ambiente asciutto e umido per l'ossidazione. 2. Quando non è utilizzata, puoi coprire la macchina con un sacchetto di imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.

Disposizione



Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio tramite un'azienda di smaltimento rifiuti autorizzata o tramite il proprio centro di smaltimento rifiuti comunale.

Rispettare le normative applicabili. In caso di dubbi, contattare il centro di smaltimento rifiuti.

ATTENZIONE

Attenzione			
	Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni contenute in questo manuale		L'alimentazione elettrica deve essere 220-240V~
	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.		

Politica post-vendita

Se riscontri un problema dopo aver ricevuto o utilizzato il prodotto, puoi sempre contattarci tramite Amazon Messenger. Il nostro team del servizio clienti sarà sempre pronto a fornirti una soluzione soddisfacente al 100%.

E-mail del servizio clienti: support@kitcheninthebox.com

Made in China





Küchenmaschine

Bedienungsanleitung



Modell: KSM35

Nennspannung: 220-240V~

Frequenz: 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 800W

Schutzklasse: II

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

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

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

Das Gerät ist ausschließlich für den persönlichen Gebrauch und den vorgesehenen Zweck konzipiert. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien. Halten Sie es fern von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Stecker.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie es reinigen, zusammenbauen, zerlegen oder wenn es nicht in Gebrauch ist.
- Betreiben Sie die Maschine nicht unbeaufsichtigt. Schalten Sie sie immer aus oder ziehen Sie den Stecker, bevor Sie den Raum verlassen.
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Kundendienstmitarbeiter oder ähnlich qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Achten Sie sorgfältig auf die folgenden "Besonderen Sicherheitsanweisungen".
- **Nur für den Haushaltsgebrauch.**

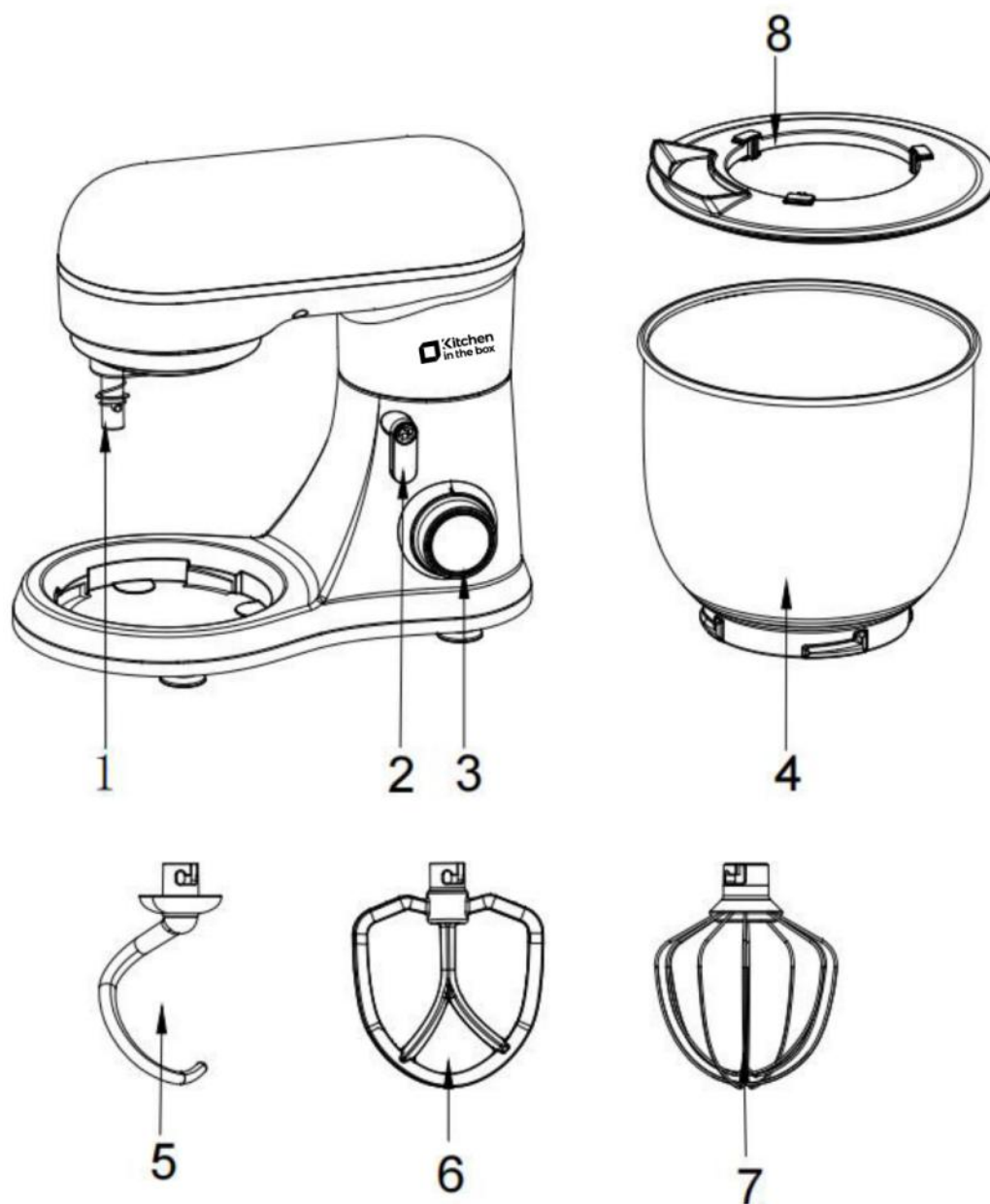
Kinder und gebrechliche Personen

- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb ihrer Reichweite.
Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, um das Erstickungsrisiko zu vermeiden!
Bei der Verwendung eines Zubehörmixers und -häckslers darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Bei der Verwendung eines Zubehörschlagbesens und -quirls darf das Gerät von Kindern ab 8 Jahren genutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht reinigen und keine Wartungsarbeiten durchführen, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitsanweisungen für dieses Gerät

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromquelle, wenn es nicht in Gebrauch ist und bevor Sie Wartungsarbeiten, Montage oder Reinigung durchführen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- **VORSICHT:** Um ein versehentliches Zurücksetzen des Temperaturbegrenzers zu verhindern, schließen Sie dieses Gerät nicht an ein externes Schaltgerät, wie z. B. einen Timer, oder an einen Stromkreis an, der häufig ein- und ausgeschaltet wird.
- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Fummeln Sie nicht an den Sicherheitsschaltern herum.
- Stecken Sie während des Betriebs der Maschine nichts in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.
- **VORSICHT:** Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es vom Ständer entfernen.

Übersicht über die Komponenten



Hauptkomponenten und Standardzubehör:

1	Abtriebswelle	5	Knethaken
2	Höheneinstellknopf	6	Rührbesen
3	Geschwindigkeitsregler	7	Schneebesens
4	Rührschüssel	8	Deckel

So verwenden Sie die Maschine

1. Vor der Verwendung die Zubehöerteile mit sauberem Wasser abwaschen, spülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch; drehen Sie den Höheneinstellknopf (2) (Schritt 1), während Sie den Mixerkopf anheben, bis er in der erhöhten Position einrastet. (FG 1 & 2)
3. Befestigen Sie den Spritzschutz am Rührende der Maschine (Schritt 2). (FG2)
4. Wiegen Sie die Lebensmittel und das Wasser, die in die Rührschüssel verarbeitet werden sollen, und setzen Sie dann die Rührschüssel (4) auf die Maschine (Schritt 3) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle festgeschraubt und verriegelt ist (Schritt 4). (FG3)
5. Überschreiten Sie nicht die Menge an Teig – das Gesamtgewicht darf bis zu 0,9 kg betragen;
6. Befestigen Sie die erforderlichen Zubehöerteile (5), (6) und (7) (es kann jeweils nur eines der drei verwendet werden) am Rührausgang (1) (Schritt 5), drücken Sie die Zubehöerteile nach oben und drehen Sie sie dann um ein Viertel gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (Schritt 6). (FG4&5)
7. Drehen Sie den Höheneinstellknopf (2), während Sie den Mixerkopf nach unten drücken (Schritt 7). (FG6)
8. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsregler (3) auf der Position 0 steht, bevor Sie das Gerät an die Stromversorgung anschließen.
9. Stecken Sie das Netzkabel ein und schalten Sie den Hauptschalter ein.
10. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein und beginnen Sie mit dem Mischen;
11. Nachdem der Teig die Anforderungen erfüllt, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf die Stellung 0, um abzuschließen.
12. Wenn das Gerät den Vorgang abgeschlossen hat, drehen Sie den Höheneinstellknopf (2) im Uhrzeigersinn und heben Sie den Kopf der Maschine an. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Schüssel und entnehmen Sie die Mischung.

⚠ Bitte schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehöerteile wechseln.



FG1



FG2



FG3



FG4



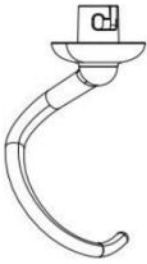
FG5



FG6

Vorschlag

Passen Sie die Geschwindigkeitsstufen an und verwenden Sie den Teighaken für maximal 0,9 kg Mischung.

Benutzen	Bild	Ebenen	Zeit (min)	Maximal	Betriebsmethode Zeit
Knethaken		1-6	3-5	585g Mehl+315g Wasser	Verwenden Sie den 1. Gang für 10 Sekunden, den 2. Gang für 20 Sekunden und dann den 3. Gang für 30 Sekunden. Nutzen Sie den 5./6. Gang für 2 bis 5 Minuten, um eine Masse zu bilden.
Rührbesen		1-7	3-10	660g Mehl+840g Wasser	1-2 Gang für 30 Sekunden, 3-7 Gang für mehr als 2 Minuten und 30 Sekunden.
Schneebeesen		8-10	3-10	3 Eiweiß (min)	Laufen Sie im 8-10 Gang für mindestens 3 Minuten.

Rezept

Leinsamenbrötchen

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

Vorgehensweise:

1. Weichen Sie die 30 g Leinsamen in 40 g Wasser für 12 Stunden ein.
2. Geben Sie 250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel; verwenden Sie den Teighaken, um die Zutaten bei einer Geschwindigkeit von Stufe 1-3 zu einem Teig zu kneten. Fügen Sie dann 20 g Butter hinzu und kneten Sie den Teig weiter, bis er glatt ist. Anschließend die eingeweichten Leinsamen hinzufügen, bis der Teig gut geknetet ist. Decken Sie ihn mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen.
3. Kneten Sie den Teig noch einmal gründlich, nehmen Sie ihn aus der Schüssel und teilen Sie ihn in sechs Brötchen. Nachdem sie gerundet wurden, decken Sie die Brötchen ab und lassen Sie sie bei 38 ° C 1 Stunde gehen.
4. Nach der Fermentation die Oberfläche der Brötchen mit Eierflüssigkeit bestreichen, sie auf die vorletzte Schiene im vorgeheizten Ofen legen, Ober- und Unterhitze auf 180 ° C einstellen und 20 Minuten backen. Anschließend die Form entfernen und die Brötchen auf einem Gitter abkühlen lassen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Weizenmehl Type 550, 30 g Weizenmehl Type 405, ein Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g Schlagsahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 zu einem Teig verkneten.
2. Die Mischung warm halten und gären lassen, bis sich ihre Größe verdoppelt hat.
3. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in drei Portionen teilen; den Teig 15 Minuten lang mit Frischhaltefolie abdecken.
4. Eine Portion zu einer Zunge rollen, beide Seiten zur Mitte falten und von unten nach oben aufrollen. Nachdem alle drei Portionen gerollt sind, die Rollen 15 Minuten lang mit Frischhaltefolie abdecken.
5. Für die 2. Gärung in die Form geben und bis zu 80 % der Formhöhe gären lassen. Das Feuer auf 170 ° C einstellen und 40 Minuten backen, dann die Form nehmen und zum Abkühlen auf den Grill legen.

Hausgemachte Pizza

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

Vorgehensweise:

1. 170 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 - 3 vermengen. Nach dem Kneten zu einem Teig Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sich ein flexibler Film bilden kann.
2. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er seine Größe verdoppelt hat.
3. Während der Gärung kann die Pizzafüllung zubereitet und für die spätere Verwendung aufbewahrt werden.
4. Noch einmal gründlich kneten, die Hälfte des Teigs nehmen, ihn darin ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe eines Pizzablechs ausrollen, auf das Pizzablech legen, mit den Händen rund um das Pizzablech drücken und schließlich mit einer Gabel kleine Löcher hineinstecken.
5. Die Heizmodi für obere und untere Rohre des Ofens einstellen und auf 200 ° C vorheizen. Bestreichen Sie den Boden der Kuchenform zuerst mit Olivenöl, verteilen Sie dann die Pizzasauce gleichmäßig darauf und streuen Sie etwas Mozzarella und geriebene Zwiebeln darüber. Legen Sie das 8-Zoll-Pizzablech in die zweite Ebene des vorgeheizten Ofens und backen Sie es 8 Minuten lang.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie das Pizzablech aus dem Ofen und legen Sie eine Schicht Speck darauf. Geben Sie anschließend Ihren Lieblingsbelag und die vorbereiteten Füllungen darauf.
7. Legen Sie es in den vorgeheizten Ofen und stellen Sie die Verarbeitungszeit auf 15 Minuten ein, bis der Käse geschmolzen und die Kruste goldbraun ist.

Butterbrot

Zutaten: 375 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 180 g Milch, 35 g Butter, 30 g Zucker, 11 g Milchpulver, 4 g Hefe, 3 g Salz, ein Ei.

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel geben, 10 g Ei zum abschließenden Bestreichen übrig lassen.
2. Mit dem Knethaken auf Stufe 1 – 3 vermengen; nach dem Formen des Teigs weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis er wie eine Handschuhfolie aussieht.
3. Die Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen.
4. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in zehn Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen und oval ausrollen, dann von oben nach unten aufrollen.
5. Das gefettete Papier auf das Backblech legen, dann den ausgerollten Brotteig auf das Blech legen und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen.
6. Die Oberfläche des Brotteigs mit der Eiflüssigkeit bestreichen, den Backofen auf 160 ° C vorheizen, den Brotteig in die mittlere Schicht geben und 20 Minuten backen.

Französisches Brot

Zutaten: 250g Mehl mit hohem Glutengehalt, 50g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 150g Wasser, 10g Zucker, 3g Hefepulver, 1g Speisesalz.

Vorgehensweise:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1-3 vermengen und den Teig zu einer Teigform kneten.
2. Die Mischung mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
3. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in vier Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen und zu einer ovalen Form rollen, dann von oben nach unten aufrollen.
4. Mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat.
5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180 ° C vorheizen, den Brotteig in die mittlere Schicht geben und 20 Minuten backen.

Origineller Kuchen

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

Vorgehensweise:

1. Eiweiß und Eigelb trennen, 20 g Zucker zum Eigelb geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 6 verrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch hinzufügen und auf Stufe 6 weiter gleichmäßig rühren.
2. Speiseöl hinzugeben und weiterrühren, bis es vollständig emulgiert ist.
3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gleichmäßig zu einer feinen Eigelbpaste verrühren.
4. Einige Tropfen Zitronensaft zum Eiweiß geben, dreimal Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen schlagen, bis es watteartig ist.
5. 1/3 des Eiweißes nehmen, zur Eigelbpaste geben und gleichmäßig verrühren; Gießen Sie die Paste zurück in das restliche Eiweiß und rühren Sie es gleichmäßig zu einer feinen Kuchenpaste.

6. Bestreichen Sie die Oberfläche der Kuchenform mit Speiseöl und gießen Sie dann die Kuchenpaste in die Form.
7. Heizen Sie den Ofen auf 150 ° C vor, stellen Sie die Heizstufe für oberes und unteres Rohr und die Backzeit auf 50 Minuten ein und backen Sie ihn dann, bis er goldbraun ist.

Schokoladenkuchen

Zutaten: 150 g Eiflüssigkeit, 50 g reine Milch, 40 g Kakaopulver, 80 g weißer Zucker.

Vorgehensweise:

1. 150 g Eiflüssigkeit hinzufügen, mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis eine watteartige Masse entsteht, dann herausnehmen und beiseite stellen.
2. 80 g weißer Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einem Rührpaddel auf Stufe 6 zu einem feinen Pulver verrühren.
3. Das vorbereitete feine Pulver in die geschlagene Eiflüssigkeit mischen.
4. Die gemischten Rohstoffe in die mit Öl bestrichene Backblechform geben und zum Backen bei 180 ° C in den Ofen stellen.
5. Nach dem Backen und Formen aus der Form nehmen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Schokoladen-Eistorte

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

Vorgehensweise:

1. Die Außenseite der quadratischen Form mit Alufolie umwickeln und einen Kreis Backpapier hineinlegen.
2. Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit einem Rührpaddel verrühren.
3. Die dunkle Schokolade hacken und zum Schmelzen erhitzen; die geschmolzene Schokolade in den Käse gießen und dann mit einem Rührpaddel gleichmäßig verrühren. Herausnehmen und zur späteren Verwendung auf ein Tablett legen.
4. Schlagsahne in den Topf geben und rühren, bis sie fast watteartig ist.
5. Schlagsahne zweimal zum Schokoladenkäse geben und gleichmäßig verrühren, dann zweimal Milch hineingießen und erneut gut verrühren.
6. Zum Schluss in die Form gießen und mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und aus der Form nehmen.

Analyse häufiger Probleme

Probleme	Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, wodurch die Motortemperatur übermäßig ansteigt. In solchen Fällen leitet die Maschine das Überhitzungsschutzprogramm ein und schaltet sich automatisch ab.	Gang auf "0" zurücksetzen, Netzstecker ziehen und warten, bis die Maschine wieder Zimmertemperatur erreicht hat. Dann kann sie neu gestartet werden. (Normalerweise dauert es 15 - 30 Minuten; die Abkühlzeit hängt von der Zimmertemperatur ab).
Nach dem Drehen des Geschwindigkeitsreglers läuft die Maschine nicht.	Prüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt mit der Steckdose hat.	Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker fest in der Steckdose sitzt.
	Prüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.	Vor dem Betrieb auf Stromversorgung warten.
	Überprüfen Sie, ob der Hebeknopf wieder in seine Position zurückspringt.	Stellen Sie sicher, dass die Kopfplatte fest sitzt.
Übermäßiger Lärm, wenn die Maschine läuft.	① Im hohen Gang arbeitet die Maschine lauter als im niedrigen Gang. ② Die Menge der gerührten Lebensmittel ist zu groß und überlastet die Maschine. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Arbeitszeit ist zu lang.	① Wählen Sie das geeignete Gerät zum Umrühren von Lebensmitteln, wie im Handbuch empfohlen. ② Reduzieren Sie die Futtermenge. ③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie bitte, bis sie sich stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden. ④ Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraum in Gebrauch war, schalten Sie es aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil.	① Niedrige Raumtemperaturen können dazu führen, dass der Schmierstoff in der Maschine aushärtet. ② Die Rührzutaten sind zu hart oder die Maschine ist überlastet. ③ Ob die Spannung plötzlich niedrig wird.	① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel zu schwächen und die Geschwindigkeitsstabilität wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie die Mischmenge und lassen Sie die Maschine entsprechend der zu erwartenden Arbeitslast arbeiten. ③ Wenn die Spannung stabil ist, verwenden Sie die Maschine erneut.
Die Maschine schwankt und wackelt während des Betriebs.	① Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. ② Prüfen Sie, ob die Maschine auf einer glatten, ebenen Arbeitsfläche steht.	① Stellen Sie sicher, dass sich das Fußpolster auf der Basis befindet. ② Verwenden Sie die Maschine auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte.
Nach der Montage von Spritzschutz und Rührschüssel kann die Kopfplatte nicht mehr zurückfedern.	Stellen Sie sicher, dass der Spritzschutz angebracht und die Rührschüssel zusammengebaut ist.	Spritzschutz drehen, montieren und Rührschüssel aufsetzen.
Nach Abschluss des Vorgangs wird der Teig dunkler.	Aus dem Knetkopf fällt schwarzes Pulver auf den Teig.	Bitte prüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der Mischkopf und das Zubehör trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

Reinigung

Reinigung des Rumpfes	1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Duschen Sie die Maschine nicht direkt mit Wasser ab, um zu verhindern, dass das Gehäuse ins Wasser eindringt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Störungen vermieden werden. 2. Wischen Sie die Maschine nicht mit einem tropfnassen Handtuch ab. 3. Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine nicht mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln, da diese die Oberfläche beschädigen können. 4. Bürsten Sie das Zubehör nicht mit scharfen, rauen Werkzeugen wie Drahtkugeln ab. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Reinigung des Zubehörs	1. Die Teile aus Aluminiumguss dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit ätzenden, stark säurehaltigen oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden. (Ausgenommen Edelstahlteile oder oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophoreseteile.) 2. Nicht in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder andere ätzende Flüssigkeiten einweichen; Zubehör sofort nach Gebrauch reinigen. 3. Nach der Reinigung das Zubehör gründlich trocknen, damit die inneren Komponenten nicht durch Feuchtigkeit beschädigt werden.
Spezialreinigung	1. Die rotierende Ausgangswelle hinterlässt aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung beim Betrieb der Maschine eine leichte schwarze Spur. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und zugehörige scharfkantige Teile oder Zubehörteile.
Erhaltung und Wartung	1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche der Klinge, die Messerplatte und den Mixtopf auftragen, um eine trockene und feuchte Umgebung für die Oxidation zu schaffen. 2. Wenn Sie die Maschine nicht verwenden, können Sie sie mit einer Verpackungstüte abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Verfügung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihre Entsorgungseinrichtung.

VORSICHT

VORSICHT			
	Lesen Sie vor der Verwendung dieses Produkts die Anweisungen in diesem Handbuch sorgfältig durch.		Die Stromversorgung sollte 220-240 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.		

Kundendienst

Wenn Sie nach Erhalt oder Verwendung des Produkts auf ein Problem stoßen, können Sie uns jederzeit über Amazon Messenger kontaktieren. Unser Kundenserviceteam ist immer bereit, Ihnen eine 100 % zufriedenstellende Lösung zu bieten.

E-Mail-Adresse des Kundensupports: support@kitcheninthebox.com

In China hergestellt

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

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

