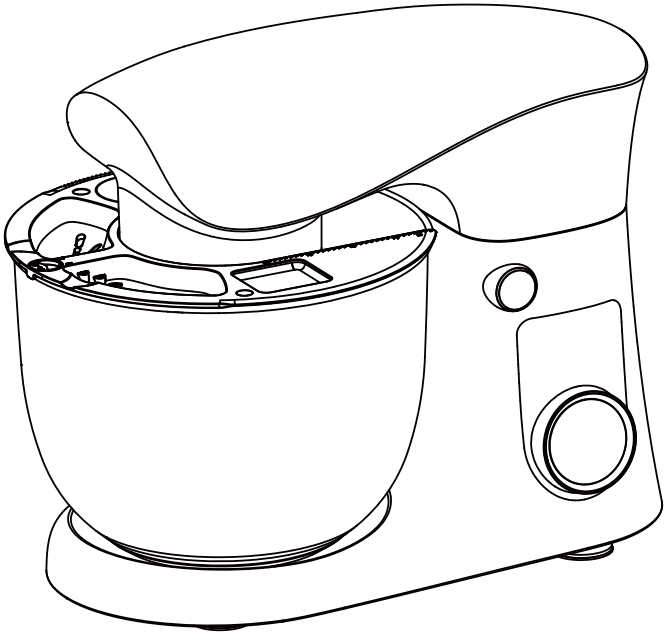
Stand Mixer Manual
Model:SM-2548A



Rated Voltage: AC220V-240V, 50-60Hz
Power Consumption: 1500W
Protection Class: II

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

Thank you for your purchase of YASHE stand mixer. Your satisfaction is our biggest goal. If you have any issues, please contact us via email: support@yashe-global.com, thank you.

CONTENTS

01 English 1-9
02 German 10-18
03 Italian 19-27
04 French 28-36
05 Spanish 37-45

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before using the appliance, and keep them along with the warranty, receipt, and, if possible, the original packaging. If you give this appliance to others, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the intended purpose. It is not suitable for commercial use. Do not use it outdoors unless the appliance is specifically designed for outdoor use. 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 damp or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or storing the appliance, always switch it off and pull the plug out of the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not in use. Remove any attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you need to leave the workplace, always switch off the appliance or unplug it (pull the plug itself, not the lead).
- Regularly check the appliance and cable for damage. Do not use the appliance if it is damaged. Do not attempt to repair the appliance yourself. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service agent, or a similarly qualified person to avoid hazard.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following “Special Safety Instructions”.

Children and Frail Individuals

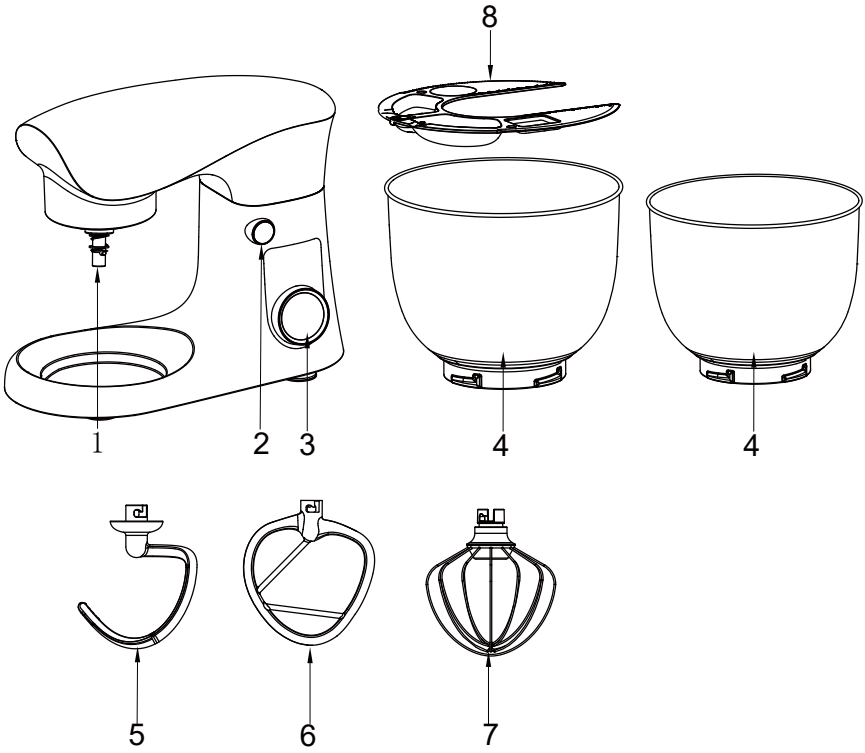
- In order to ensure your children’s safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  Caution! Do not allow small children to play with plastic foil as there is a **risk of suffocation!**
- Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance is not a toy. Children should not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect it from the supply before changing accessories or approaching any moving parts. Do not use appliance for any purpose other than its intended one.
- **CAUTION**: To avoid the risk of inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is operating.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the plug into the power socket until all necessary accessories are properly installed.
- Supervise children to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is intended for use in households and similar environments, including staff kitchens in shops, offices, and other workplaces; farmhouses; hotels, motels, and other residential settings; and bed-and-breakfast establishments.
- The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

Name of different parts



Main parts and standard parts：

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

How to use the machine

(1) Before use, wash the accessories with clean water, rinse them and dry thoroughly.

(2) Place the machine on a flat, clean, and dry surface. Press the machine head with your hand, then rotate (or press down) the head-up button (2). The machine head will automatically lift up (Step 1, PG1&2).

(3) Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl. Assemble the mixing bowl (4) onto the machine (Step 2), and turn it clockwise until the buckle locks into place (Step 3, PG2). Do not exceed the maximum total weight for the dough.

(4) Install the required accessories (5), (6), or (7) (only one can be used at a time) onto the stirring output shaft (1) (Step 3). Align the slot, then push the accessory in until it reaches the apex (Step 4). Turn a quarter turn counterclockwise to lock it into position (Step 5, PG3&4).

(5) Put the pot cover into the stirring end of the machine (Step 6, PG5).

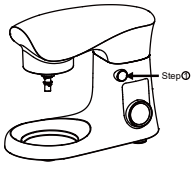
(6) Press the machine head to lock it in a horizontal position (Step 7, PG6).Plug in the machine and turn on the power switch.

(7) Adjust the speed control knob (3) to the required speed and start mixing.

(8) After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.

(9) Press the machine head, rotate (or press down) the head-up button (2) to lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise to remove it, and take out the dough.

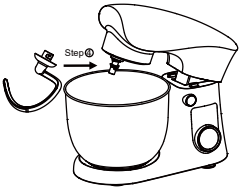
(10) Always switch off the appliance and disconnect from the power supply before changing accessories or approaching any moving parts.



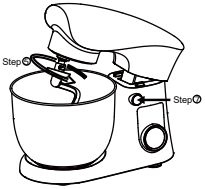
PG1



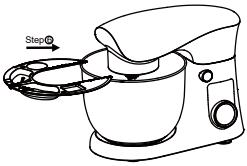
PG2



PG3



PG4



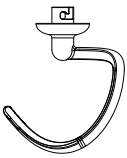
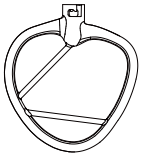
PG5



PG6

Suggestion

Adjust the levels and use the hook for mixtures weighing no more than 0.9kg.

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	**Maximum**	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	585g flour+315g water	Run at speed 1 for 10 seconds, then at speed 2 for 20 seconds, followed by speed 3 for 30 seconds. Finally, run at speeds 5-6 for 2 to 5 minutes until a cluster is formed.
Beater		1-7	3-10	660g flour+840g water	Run at 1-2 speed for 30s, then at 3-7 speed for more than 2min30s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (min)	Run at speeds 8-10 for more than 3 minutes.

Recipe

Linseed Bread Rolls

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

Process:

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

Toast bread

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

Process:

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

Homemade Pizza

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

Process:

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

2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.

3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.

4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.

5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.

6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.

7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.

2. Use dough hook to mix at levels 1-6, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.

3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.

4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.

6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160℃, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

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

Process:

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

2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.

3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.

4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.

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

Original cake

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

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 10 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 10

2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.

3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.

4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.

5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste

6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold

7. Preheat the oven to 150℃, set upper and lower pipe heating mode and baking time 50 minutes, then bake it till golden color.

Chocolate cake

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

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 10 until it is cotton-like, then take it out and set aside

2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 10.

3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.

4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.

5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating.

Chocolate ice cream cake

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

Process:

1. The outside of the square mold is wrapped with tin foil, and put a circle of baking paper inside

2. Add powdered sugar and a pinch of salt into cream cheese and mix it with a stirring paddle.

3. Chop the dark chocolate and heat it to melt, pour the melted chocolate into the cheese, then use a stirring paddle to stir evenly. Take it out and place it on a tray for later use.

4. Put whipped cream in the pot and then stir until it is almost cotton-like.

5. Add the whipped cream in 2 times into the chocolate cheese and stir evenly, then pour the milk into it in 2 times and mix it well again.

6. Finally, pour it into the mold and put it in the refrigerator for several hours. Take it out and de-mould it.

Analysis of common problems

Phenomenons	causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	The machine may have been running for too long, or the ambient temperature may be too high, causing the motor to overheat. As a result, the machine activates its overheating protection program and shuts down automatically.	Reset the gear to '0', unplug the power, and wait for the machine to return to room temperature before restarting. This usually takes 15–30 minutes, depending on the room temperature.
The machine does not run when turning the gear knob.	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button has sprung back into place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running	①The machine will work louder in high gear than in low gear. ②The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③Voltage is unstable. ④Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed decreases or becomes unstable.	① Check if the room temperature is too low, causing the lubricant inside the machine to harden. ②The ingredients being stirred may be too hard or too excessive, putting too much load on the machine. ③Check if the voltage has suddenly dropped.	①Remove the mixing bowl and let the machine run idle for 5 minutes to soften the lubricant and restore speed stability. ②Reduce the mixing volume and operate the machine within its normal workload. ③Wait until the voltage stabilizes before using the machine again.
Machine swaying and shaking when working	①Check if the foot pad on the base is missing or detached. ②Ensure the machine is placed on a smooth, flat countertop before use.	①Check if the foot pad on the base is missing or detached. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock does not spring back to its reset position after attaching the anti-splash cover and mixing bowl.	Ensure that the anti-splash cover is properly in place and the mixing bowl is correctly assembled.	Rotate the anti-splash cover into place and securely attach the mixing bowl.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in water or spray water directly onto it. This can cause water to enter the body of the machine, leading to short circuits, electric shocks, leakage, rust, and other malfunctions. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Avoid using corrosive, strongly acidic, or strongly alkaline cleaning products such as detergents, vinegar, or salt, as these can damage the machine's surface. 4. Do not use sharp or abrasive tools, such as wire balls, to clean the accessories, as this may damage their surface
Accessory Cleaning	1. Do not place the cast aluminum parts in the dishwasher or clean them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. (This does not apply to stainless steel parts, surface-treated Teflon parts, or electrophoresis parts.) 2. Do not soak the parts for extended periods in detergent, saltwater, vinegar, or other corrosive liquids. Clean the accessories promptly after use. 3. After cleaning, ensure the accessories are thoroughly dried, particularly to keep the internal parts dry.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft may leave a small black trace due to high speed and friction during operation. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Be cautious of the sharp blades and any related sharp-edged parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can apply olive oil to the mixing pot to prevent oxidation in both dry and wet environments. 2. When not in use, cover the machine with a protective bag and store it in a dry environment.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

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

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

Allgemeine Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät verwenden und bewahren Sie diese zusammen mit der Garantie, der Quittung und, wenn möglich, die Originalverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere verschenken, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung an andere weiter.

- Das Gerät ist speziell für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck konzipiert. Es ist nicht für den kommerziellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien, es sei denn, das Gerät ist speziell für den Einsatz im Freien konzipiert. Halten Sie es von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in irgendeine Flüssigkeit eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät nass oder feucht ist, ziehen Sie es sofort aus dem Stecker.
- Bei der Reinigung oder Aufbewahrung von Geräten sollten Sie immer den Strom ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen (den Stecker ziehen, nicht das Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird. Entfernen Sie alle angeschlossenen Zubehör.
- Bedienen Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen müssen, stellen Sie sicher, dass Sie das Gerät immer ausschalten oder den Stecker ziehen (den Stecker selbst ziehen, nicht den Kabel).
- Überprüfen Sie regelmäßig Geräte und Kabel auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, Elektrogeräte selbst zu Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, einen Serviceagenten oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Bitte beachten Sie die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweisen " sorgfältig.

Kinder und Gebrechliche

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

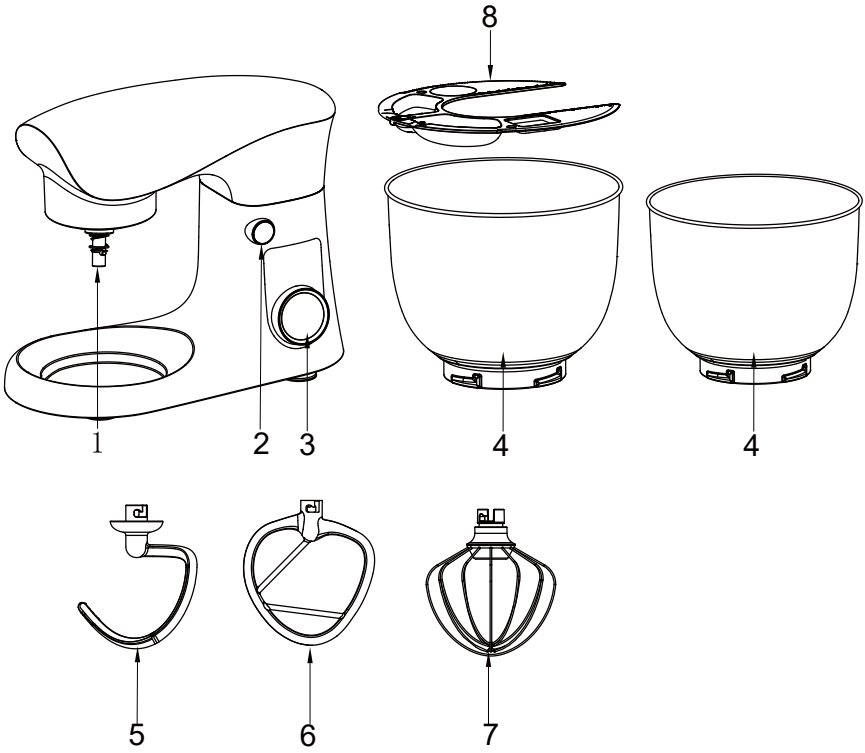
Vorsicht! Lassen Sie nicht kleine Kinder mit der Plastikfolie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!

- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen dürfen das Gerät verwenden, sofern sie über die sichere Verwendung des Geräts überwacht oder angewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden sind.

Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Wenn es unbeaufsichtigt bleibt, trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, bevor es zusammengebaut, zerlegt oder gereinigt wird.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung ab, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich beweglichen Teile nähern. Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als für den vorgesehenen Zweck.
- Hinweis: Um die Gefahr eines unbeabsichtigten Rücksetzens des thermischen Leistungsschalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (z. B. einen Timer) versorgt werden und darf nicht an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von einem Versorgungsgerät eingeschaltet wird.
- Die Maschine darf nur unter Aufsicht betrieben werden.
- Stören Sie keine Sicherheitsschalter.
- Stecken Sie nichts in den Drehhaken, während die Maschine läuft.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Stecker nicht in eine Steckdose, bis alle notwendigen Zubehörteile ordnungsgemäß installiert sind.
- Überwachen Sie die Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Umgebungen bestimmt, einschließlich der Küchen von Mitarbeitern in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen; Bauernhaus; Hotels, Motels und andere Wohnumgebungen; Und Bed and Breakfast Einrichtungen.
- Es dauert weniger als 1 Minute, nachdem das Gerät den automatischen Ausschaltmodus erreicht hat.

Verschiedene Teilebezeichnungen



Hauptteile und Standardteile:

1	Abtriebswelle	6	Schlagmaschine
2	Aufsteig-Knopf	7	Rühren
3	Geschwindigkeitstaste	8	Schüsseldeckel
4	Schüssel		
5	Teighaken		

Wie man die Maschine benutzt

(1) Vor dem Gebrauch waschen Sie das Zubehör mit sauberem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich ab.

(2) Stellen Sie die Maschine auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche. Drücken Sie mit der Hand auf das Handstück und drehen Sie dann (oder drücken Sie) die Head-up-Taste (2). Das Handstück wird automatisch angehoben (Schritt 1, PG1 und 2).

(3) Wiegen Sie die zu verarbeitenden Zutaten und das Wasser ab und geben Sie sie in eine Mischschüssel. Montieren Sie die Rührschüssel (4) an die Maschine (Schritt 2) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle in ihrer Position verriegelt ist (Schritt 3, PG2). Überschreiten Sie nicht das maximale Gesamtgewicht des Teigs.

(4) Befestigen Sie das erforderliche Zubehör (5), (6) oder (7) (jeweils nur ein Zubehör darf verwendet werden) an der Rührausgangswelle (1) (Schritt 3). Richten Sie den Schlitz aus und schieben Sie dann das Zubehör hinein, bis es den Scheitel erreicht (Schritt 4). Drehen Sie eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um sie in Position zu verriegeln (Schritt 5, PG3 und 4).

(5) Den Deckel in das Rührende der Maschine legen (Schritt 6, PG5).

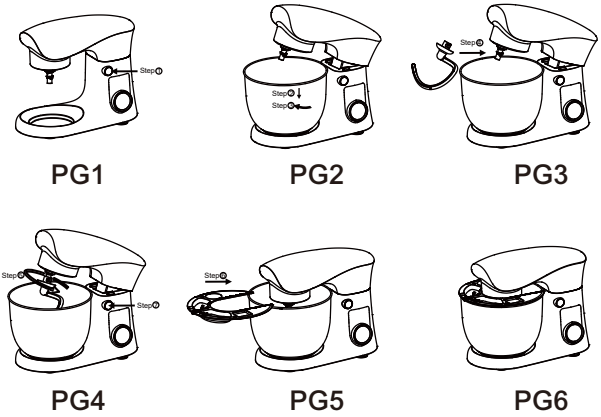
(6) Drücken Sie das Handstück, um es in horizontaler Position zu verriegeln (Schritt 7, PG6). Stecken Sie die Maschine ein und schalten Sie den Netzschalter ein.

(7) Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit ein und starten Sie das Rühren.

(8) Nachdem der Teig die Anforderungen erreicht hat, drehen Sie den Drehzahlknopf (3) zurück in den Gang 0, um fertig zu sein.

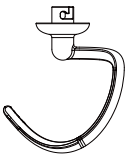
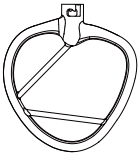
(9) Drücken Sie das Handstück, drehen (oder drücken) die Head-up-Taste (2), um den Oberkörper anzuheben, drehen Sie die Mischschüssel entgegen dem Uhrzeigersinn, um den Teig herauszunehmen.

(10) Schalten Sie das Gerät immer aus und trennen Sie es von der Stromversorgung ab, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich beweglichen Teilen nähern.



Empfehlung

Für Mischungen mit einem Gewicht von bis zu 0,9 kg, stellen Sie den Füllstand ein und verwenden Sie einen Haken.

Zubehör	Bilder	Geschwindigkeit	Zeitlich (Minuten)	**Extrem viel**	Betriebsmethode
Teighaken		1-6	3-5	585 g Mehl + 315 g Wasser	Laufen Sie 10 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 1, dann 20 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 2 und dann 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeit 3. Zum Schluss 2-5 Minuten bei 5-6 laufen, bis sich Cluster bilden.
Schlagmaschine		1-7	3-10	660g Mehl + 840g Wasser	Laufen Sie mit 1-2 Geschwindigkeiten für 30s, dann läufen Sie mit 3-7 Geschwindigkeiten für mehr als 2min30s
Rühren		8-10	3-10	3 Eiweiße (Minuten)	Laufen Sie bei 8-10 für mehr als 3 Minuten.

Rezept

Leinsamenbrötchen

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

Verfahren:

1. 30 g Leinsamen in 40 g Wasser für 12 Stunden einweichen
2. Geben Sie 250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver, 150 g Wasser in eine Rührschüssel und kneten Sie die Zutaten mit einem Teighaken zu einem Teig der Sorte 1-6, fügen Sie dann 20 g Butter hinzu und kneten Sie weiter bis es glatt ist und fügen Sie dann die eingeweichten Leinsamen hinzu, bis der Teig gut geknetet ist. Bedecken Sie mit Plastikfolie und lassen Sie die Gärung an einem warmen Ort verdoppeln.
3. Wieder gut kneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Rollen teilen. Nach der Rundung die Brötchen abdecken und 1 Stunde bei 38°C gären.
4. Nach Abschluss der Gärung bestreichen Sie die Oberfläche des Brotes mit Eierflüssigkeit, legen Sie es in die vorgeheizte Schicht des Backofens und backen Sie es 20 Minuten lang auf und ab bei 180°C. Dann nehmen Sie die Form heraus und stellen Sie sie auf dem Grill zum Abkühlen.

Brottoast

Zutaten: 270 g glutenreiches Mehl, 30 g glutenarmes Mehl, 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g Schlagsahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Verfahren:

1. Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und die Zutaten mit einem Teighaken zu einem Teig der Größe 1-6 kneten.
2. Lassen Sie die Mischung an einem warmen Ort aufbewahren und lassen Sie sie fermentieren, um ihr Volumen zu verdoppeln.
3. Wieder gut kneten, aus der Schüssel nehmen, in 3 Portionen teilen und 15 Minuten mit Frischhaltefolie abdecken
4. Nehmen Sie eine Portion und rollen Sie sie in Form einer Zunge, falten Sie die Seiten in die Mitte und rollen Sie sie von unten nach oben. Nachdem alle drei gerollt sind, bedecken Sie die Rolle mit Plastikfolie für 15 Minuten
5. Nach Fertigstellung von 3 Portionen werden sie für eine zweite Gärung in die Form gegeben und bis zu 80% der Formhöhe gären. Backen Sie 40 Minuten bei 170°C auf und ab, dann nehmen Sie die Form heraus und stellen Sie sie auf dem Grill zum Abkühlen.

Hausgemachte Pizza

Zutaten: 170 Gramm glutenreiches Mehl, 100 Gramm Wasser, 1,5 Gramm Speisesalz, 15 Gramm Weißzucker, 2 Gramm Hefe, 15 Gramm Butter, etwas Füllungen.

Verfahren:

1. Geben Sie 170 g glutenreiches Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in eine Rührschüssel. Mit einem Teighaken auf den Stufen 1-6 umrühren. Nach dem Kneten des Teigs die Butter hinzufügen und weiter kneten, bis es zu einer flexiblen Folie herausziehbar ist

2. Lassen Sie den Teig an einem warmen Ort gären, bis er verdoppelt ist.

3. Während des Gärvorgangs können Sie Pizzafüllungen machen und sie für den späteren Einsatz aufbewahren.

4. Wieder gründlich kneten, die Hälfte des Teigs in eine runde Form rollen und 5 Minuten entspannen, dann mit einem Nudelholz leicht auf die Größe einer Pizzateller rollen, auf die Pizzateller legen, mit den Händen um die Pizzateller drücken und schließlich mit einer Gabel kleine Löcher durchstechen.

5. Stellen Sie den Heizmodus der oberen und unteren Rohre des Ofens ein und wärmen Sie ihn auf 200 °C vor. Bürsten Sie zuerst den Boden der Tortenform mit Olivenöl, schöpfen Sie dann die Pizzasauce und verteilen Sie sie gleichmäßig, bestreuen Sie dann etwas Mozzarella und zerkleinerte Zwiebeln und legen Sie eine 8 Zoll große Pizzapfanne in die zweite Schicht des vorgeheizten Ofen und backen Sie sie für 8 Minuten.

6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie den Pizzateller heraus und legen Sie ihn mit einer Schicht Speck auf. Hier können Sie Ihre Lieblingsspeisen und die vorbereiteten Füllungen in der Reihenfolge anordnen.

7. In den vorgeheizten Backofen stellen und die Arbeitszeit für 15 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen ist und die Kruste goldbraun ist.

Brot mit Butter

Zutaten: 375 g glutenreiches Mehl, 180 g Milch, 35 g Butter, 30 g Zucker, 11 g Milchpulver, 4 g Hefe, 3 g Salz, 1 Ei

Verfahren:

1. Alle Zutaten außer Butter in eine Rührschüssel geben und 10g Eier für den letzten Bürsten lassen.

2. Verwenden Sie den Teighaken, um auf den Stufen 1-6 zu rühren. Nachdem der Teig geformt ist, fügen Sie die weiche Butter hinzu und kneten Sie weiter zu einer Handschuhfolie.

3. Bedecken Sie die Mischung mit Plastikfolie und lassen Sie sie an einem warmen Ort fermentieren, um ihr Volumen zu verdoppeln.

4. Wieder gut kneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Nehmen Sie einen Teil des Teigs und rollen Sie ihn in eine ovale Form und rollen Sie ihn von oben nach unten.

5. Legen Sie das geölte Papier auf ein Backblech und legen Sie den ausgerollten Brotteig auf ein Tablett und lassen Sie die Gärung an einer warmen Stelle verdoppeln.

6. Bürsten Sie die Oberfläche des Brotteigs mit Eierflüssigkeit, wärmen Sie den Backofen auf 160°C vor, legen Sie den Brotteig in die mittlere Schicht und backen Sie 20 Minuten.

Französisches Brot

Zutaten: 250 Gramm glutenreiches Mehl, 50 Gramm glutenarmes Mehl, 150 Gramm Wasser, 10 Gramm Zucker, 3 Gramm Hefepulver, 1 Gramm Speisesalz.

Verfahren:

1. Geben Sie alle Zutaten in eine Rührschüssel und rühren Sie 1-6 Stufen mit einem Teighaken, um den Teig zu einer Teigform zu verkneten.

2. Bedecken Sie die Mischung mit Plastikfolie und lassen Sie sie an einem warmen Ort fermentieren, um ihr Volumen zu verdoppeln.

3. Wieder gut kneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Nehmen Sie einen Teil des Teigs und rollen Sie ihn in eine ovale Form und rollen Sie ihn von oben nach unten.

4. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und verdoppeln lassen.

5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180°C vorheizen, den Brotteig in die mittlere Schicht legen und 20 Minuten backen.

Original Kuchen

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

Verfahren:

1. Trennen Sie das Eiweiß und das Eigelb, fügen Sie 20 g Zucker zum Eigelb hinzu und rühren Sie mit einem Schneeblatt 10 Stufen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch hinzufügen und weiterhin gut rühren auf Stufe 10

2. Speiseöl gießen und weiter schlagen, bis es vollständig emulgiert ist.

3. Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gut verrühren, um eine feine Eigelbpaste zu bilden.

4. Tropfen Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß, fügen Sie dreimal Zucker hinzu und schlagen Sie es mit einem Eierschneeber, bis es baumwollförmig ist.

5. Nehmen Sie 1/3 des Eiweißes, geben Sie es in die Eigelbpaste und verrühren Sie es gut. Gießen Sie die Paste zurück in das restliche Eiweiß und verrühren Sie es gut zu einem zarten Kuchenpaste

6. Bürsten Sie die Oberfläche der Kuchenform mit Speiseöl und gießen Sie den Kuchenteig in die Form

7. Heizen Sie den Backofen auf 150 ° C vor, stellen Sie den oberen und unteren Rohrheizmodus und die Backzeit für 50 Minuten ein und backen Sie dann, bis Sie goldbraun sind.

Schokoladenkuchen

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

Verfahren:

1. Fügen Sie 150 g Eierflüssigkeit hinzu, schlagen Sie es mit einem Eierschneeber auf Stufe 10, bis es in Form von Baumwolle ist, nehmen Sie es heraus und stellen Sie es beiseite

2. Geben Sie 80 g Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel und rühren Sie mit einem Rührpaddel zu einem feinen Pulver auf Stufe 10.

3. Gießen Sie das vorbereitete feine Pulver in die geschlagene Eierflüssigkeit und rühren Sie gut um.

4. Gießen Sie die gemischten Zutaten in eine mit Öl gestrichene Backform und backen Sie sie bei 180°C im Ofen.

5. Nach dem Backen und Formen nehmen Sie sie aus der Form und warten Sie, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie sie essen.

Schokoladeneiskuchen

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

Verfahren:

1. Wickeln Sie die quadratische Form außen mit Alufolie ein und legen Sie einen Kreis Backpapier innen

2. Puderzucker und eine Prise Salz in den Frischkäse geben und mit einem Rührpaddel umrühren.

3. Schneiden Sie die dunkle Schokolade in Hitze und schmelzen Sie sie, gießen Sie die geschmolzene Schokolade in den Käse und rühren Sie sie gut mit einem Rührpaddel. Nehmen Sie es auf ein Tablett und stellen Sie es später.

4. Schlagsahne in einen Topf geben und dann fast wie Baumwolle umrühren.

5. Die aufgeschlagene Sahne in 2 Portionen zum Schokoladenkäse geben und gut umrühren, dann die Milch in 2 Portionen hineingießen und wieder gut umrühren.

6. Schließlich in die Form gießen und einige Stunden im Kühlschrank stellen. Entformen und entformen.

Analyse häufig gestellter Fragen

Phänomen	Ursachen	Lösungen
Die Maschine hört während des Gebrauchs plötzlich auf zu arbeiten.	Die Maschine läuft möglicherweise zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, was zu einer Überhitzung des Motors führt. Dadurch aktiviert die Maschine ihr Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Rücksetzen Sie den Gang auf '0', ziehen Sie den Stecker aus und warten Sie, bis die Maschine auf Raumtemperatur zurückgekehrt ist, bevor Sie sie neu starten. Dies dauert in der Regel 15-30 Minuten, abhängig von der Raumtemperatur.
Die Maschine läuft nicht, wenn der Zahnradknopf gedreht wird.	Überprüfen Sie, ob der Stecker in gutem Kontakt mit der Steckdose steht.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt
	Überprüfen Sie, ob die Stromversorgung ausgeschaltet ist.	Warten Sie auf das Einschalten vor dem Betrieb
	Überprüfen Sie, ob der Aufsteig-Knopf wieder in die ursprüngliche	Stellen Sie sicher, dass der Spindelstock an Ort und Stelle
Übermäßige Geräusche beim Betrieb der Maschine	① Die Maschine wird lauter sein, wenn sie im hohen Gang arbeitet als im niedrigen Gang. ② Die Menge des gerührten Lebensmittels ist zu groß, wodurch die Maschine überlastet wird. ③Die Spannung ist instabil. ④ Die Arbeitszeit ist zu lang.	① Wählen Sie den geeigneten Gang zum Rühren von Lebensmitteln gemäß den Empfehlungen in der Anleitung aus ②Reduzieren Sie die Rührmenge. ③ Die Spannung ist instabil. Warten Sie, bis die Spannung stabil ist, bevor Sie sie verwenden. ④ Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, stoppen Sie und kühlen Sie eine Weile vor der Verwendung.
Die Maschinengeschwindigkeit nimmt ab oder wird instabil.	① Überprüfen Sie, ob die Raumtemperatur zu niedrig ist, was dazu führt, dass das Schmiermittel im Inneren der Maschine härtet. ② Die zu rührenden Zutaten können zu hart oder zu viel sein, wodurch die Maschine überlastet wird. ③ Überprüfen Sie, ob die Spannung plötzlich abfällt.	① Entfernen Sie die Mischschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel zu weichen und die Drehgeschwindigkeit wiederherzustellen. ② Reduzieren Sie die Rührmenge, damit die Maschine innerhalb ihrer normalen Arbeitslast laufen kann. ③ Warten Sie, bis die Spannung stabilisiert ist, bevor Sie die Maschine verwenden.
Die Maschine schüttelt und schüttelt, während sie arbeitet	① Überprüfen Sie, ob die Fußpolster auf der Basis fehlen oder herunterfallen. ② Stellen Sie sicher, dass die Maschine vor dem Gebrauch auf einer glatten und ebenen Arbeitsfläche platziert wird.	① Überprüfen Sie, ob die Fußpolster auf der Basis fehlen oder herunterfallen. ② Verwenden Sie es auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte

Nach dem Anbringen der Spritzschutzkappe und der Mischschale federt der Spindelstock nicht in seine Rückstellstellung zurück.	Stellen Sie sicher, dass die Spritzschutzkappe richtig platziert ist und die Mischschüssel ordnungsgemäß zusammengebaut ist.	Drehen Sie die Spritzschutzkappe in Position und befestigen Sie die Rührschüssel fest.
Nach dem Gebrauch wurde der Teig schwarz festgestellt	Das schwarze Pulver fällt auf den Teig des Mischkopfes.	Bitte überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob der Rührkopf und der Haken trocken sind und ob Wasser oder Staub auf der Oberfläche vorhanden sind.

Reinigung

Körperreinigung	1. Bitte tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser oder sprühen Sie Wasser direkt. Dies kann dazu führen, dass Wasser in den Hauptkörper der Maschine gelangt, was zu Kurzschlüssen, Stromschlägen, Leckagen, Rost und anderen Fehlern führt. 2. Wischen Sie die Maschine nicht mit einem nassen Handtuch ab, das tropft 3. Vermeiden Sie die Verwendung von korrosiven, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln wie Waschmittel, Essig oder Salz, da diese die Oberfläche der Maschine beschädigen können. 4. Verwenden Sie niemals scharfe oder abrasive Werkzeuge, wie Stahldrahtkugeln und andere Reinigungszubehör, sonst können sie ihre Oberfläche beschädigen
Zubehör Reinigung	1. Stellen Sie Aluminiumgussteile nicht in die Spülmaschine und waschen Sie sie nicht mit aggressiven, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. (Dies gilt nicht für Edelstahlteile, oberflächenbehandelte PTFE-Teile oder elektrophoretische Teile.) 2. Lassen Sie die Teile nicht längere Zeit in Waschmittel, Salzwasser, Essig oder anderen aggressiven Flüssigkeiten einweichen. Reinigen Sie das Zubehör rechtzeitig nach dem Gebrauch. 3. Stellen Sie nach der Reinigung sicher, dass das Zubehör gründlich getrocknet ist und halten Sie insbesondere die Innenteile trocken.
Spezielle Reinigung	1. Die rotierende Abtriebswelle kann aufgrund hoher Geschwindigkeit und Reibung während des Betriebs eine kleine schwarze Spur hinterlassen. Nach jedem Gebrauch waschen Sie bitte die Teile rechtzeitig und halten Sie sie trocken. 2. Seien Sie vorsichtig mit scharfen Klingen und allen damit verbundenen scharfen Teilen oder Zubehör.
Erhaltung und Wartung	1. Sie können die Rührpfanne mit Olivenöl bestreichen, um Oxidation in trockenen und feuchten Umgebungen zu verhindern. 2. Bedecken Sie die Maschine mit einem Schutzbeutel und lagern Sie sie in einer trockenen Umgebung, wenn sie nicht benutzt wird.

Verarbeitung



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie die Ausrüstung über ein registriertes Abfallbehandlungsunternehmen oder über Ihre öffentliche Abfallbehandlungsanlage.

Einhaltung der derzeit geltenden Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre Abfallentsorgungsanlage.

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni di utilizzo prima di utilizzare l'apparecchio e conservarle insieme alla garanzia, alla ricevuta e, se possibile, all'imballaggio originale. Se consegni questo apparecchio ad altri, passa anche le istruzioni di funzionamento.

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Non è adatto per uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto a meno che l'apparecchio non sia appositamente progettato per l'uso all'aperto. Tenere lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità(non immergerlo mai in nessun liquido) e bordi affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, staccare immediatamente.
- Quando si pulirà o conservano l'apparecchio, spegnerlo sempre e tirare la spina dalla presa (tirare la spina, non il cavo) se l'apparecchio non è in uso. Rimuovere tutti gli accessori allegati.
- Non funzionare la macchina senza supervisione. Se devi lasciare il posto di lavoro, spegni sempre l'apparecchio o staccalo (tira la spina stessa, non il cavo).
- Controlla regolarmente l'apparecchio e il cavo per danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'agente di assistenza o da una persona analoga qualificata per evitare il pericolo.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Prestare attenta attenzione alle seguenti "istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e individui fragili

- Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, tenere tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirene, ecc.) alla loro portata.

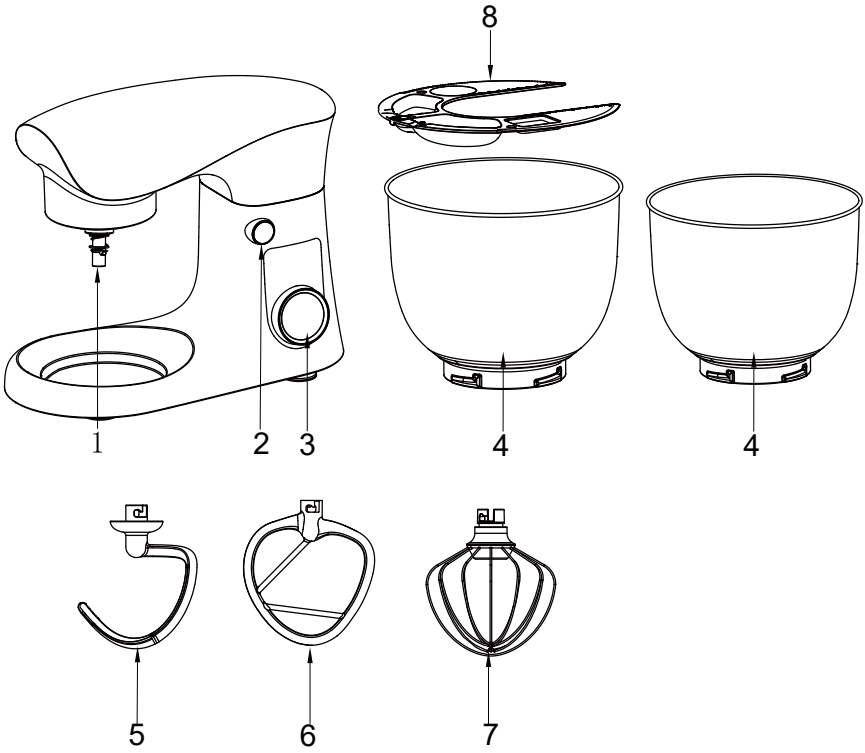
  Attenzione! Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la lamina di plastica in quanto c'è il rischio di soffocare!

- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. I bambini non dovrebbero giocare con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con capacità fisica, sensoriale o mentale ridotte o mancanza di esperienza e conoscenze se sono stati forniti supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi.

Istruzioni speciali di sicurezza per questa macchina

- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se non viene lasciato sorvegliato e prima di assemblare, smontare o pulire.
- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a qualsiasi parte mobile. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Attenta: per evitare il rischio di un ripristino involontario dell'interruzione termica, questo apparecchio non deve essere alimentato tramite un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato a un circuito che viene regolarmente accenduto e spegnente dall'utilità.
- Funzionare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non interferire con nessun interruttore di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piatta e stabile.
- Non inserire la spina nella presa di alimentazione fino a quando tutti gli accessori necessari non sono correttamente installati.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochi con l'apparecchio.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in famiglie e ambienti simili, comprese le cucine del personale in negozi, uffici e altri luoghi di lavoro; Case coloniche; Hotel, motel e altri ambienti residenziali; E gli alloggi per bed and breakfast.
- Il periodo dopo il quale l'apparecchiatura raggiunge la modalità automatica di spegnimento è stato inferiore a 1 min.

Nome delle diverse parti



Parti principali e parti standard:

1	Albero di uscita	6	Il battitore
2	Pulsante di alzata	7	Agitare il frullo
3	Pulsante di velocità	8	Coperchio della ciotola
4	La ciotola		
5	Gancio per impasto		

Come usare la macchina

(1) Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquarli e asciugarli accuratamente.

(2) Posizionare la macchina su una superficie piatta, pulita e asciutta. Premere la testa della macchina con la mano, quindi ruotare (o premere giù) il pulsante di testa (2). La testa della macchina si solleva automaticamente (passo 1, pagg 1 & 2).

(3) Pesare gli ingredienti e l'acqua da lavorare in una ciotola. Montare la ciotola (4) sulla macchina (passaggio 2) e ruotarla in senso orario fino a quando la fibbia non è al posto (passaggio 3, pagina 2). Non superare il peso totale massimo dell'impasto.

(4) Installare gli accessori (5), (6) o (7) richiesti (può essere utilizzato solo uno alla volta) sull'albero di uscita dell'agitazione (1) (passaggio 3). Allineare la slot, quindi spingere l'accessorio fino a raggiungere l'apice (passo 4). Girare un quarto di giro in senso antiorario per bloccarlo in posizione (passo 5, pagg 3 & 4).

(5) Mettere il coperchio della pentola nell'estremità di mescolazione della macchina (passaggio 6, pagina 5).

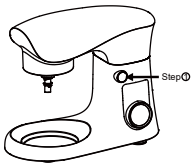
(6) Premere la testa della macchina per bloccarla in posizione orizzontale (passaggio 7, pagina 6). Inserire la macchina e accendere l'interruttore di alimentazione.

(7) Regolare la manopola di controllo della velocità(3) alla velocità richiesta e iniziare la miscelazione.

(8) Dopo che l'impasto soddisfa i requisiti, ruotare la manopola di velocità(3) di nuovo alla marcia 0 per finire.

(9) Premere la testa della macchina, ruotare (o premere) il pulsante di testa (2) per sollevare la parte superiore del corpo, ruotare la ciotola in senso antiorario per rimuoverla e estrarre l'impasto.

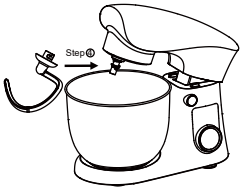
(10) Spegnere sempre l'apparecchio e staccare l'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti mobili.



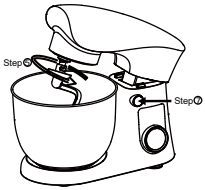
PG1



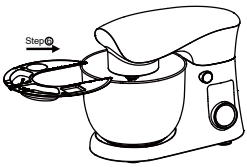
PG2



PG3



PG4



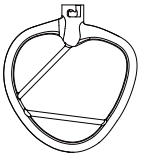
PG5



PG6

I suggerimenti

Regolare i livelli e utilizzare il gancio per miscele di peso non superiore a 0,9 kg.

Accessori e accessori	Le immagini	La velocità	Il tempo (min)	**Il massimo**	Metodo operativo
Gancio per impasto		1-6	3-5	585 g di farina +315 g d'acqua	Eseguire alla velocità 1 per 10 secondi, poi alla velocità 2 per 20 secondi, seguita dalla velocità 3 per 30 secondi. Infine, correre a velocità 5-6 per 2-5 minuti fino a quando non si forma un cluster.
Il battitore		1-7	3-10	660 g di farina + 840 g d'acqua	Funzionare a 1-2 velocità per 30 secondi, quindi a 3-7 velocità per più di 2 minuti 30 secondi
Agitare il frullo		8-10	3-10	3 albumi (min)	Correre a velocità 8-10 per più di 3 minuti.

La ricetta

Pane involtini di lino

Ingredienti: 30 g di lino, 40 g di acqua, 250 g di farina di 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

Processo:

1. 30 g di lino immergere in 40 g di acqua per 12 ore
2. Metti 250 g di farina di pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 150 g di acqua in una ciotola, impasta gli ingredienti con un gancio per impasto a livello 1-6, quindi aggiungi 20 g di burro e continua a impastare l'impasto fino a quando non è liscio, quindi aggiungi semi di lino impastati fino a quando l'impasto non è ben impastato. Coprire con film conservante e permettere la fermentazione di raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impastare ancora una volta accuratamente, rimuovere dalla ciotola e dividere in sei rotoli. Dopo essere arrotondato, coprire i rotoli e lasciare fermentare a 38℃ per 1 ora.
4. Dopo la fermentazione, spazzolare la superficie del pane con liquido d'uovo, metterlo sul penultimo strato nel forno preriscaldato, mettere il fuoco su e giù a 180℃ e cuocere per 20 minuti, quindi rimuovere lo stampo e metterlo sulla griglia per raffreddare.

Pane toast

Ingredienti: 270 g di farina ad alto contenuto di glutine, 30 g di farina a basso contenuto di glutine, 1 uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di crema leggera, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua.

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola e impastare gli ingredienti con un gancio per l'impasto a livello 1-6.
2. Tenere la miscela in un luogo caldo e permettere la fermentazione raddoppiare le sue dimensioni.
3. Impastare ancora una volta accuratamente, rimuovere dalla ciotola e dividerla in 3 porzioni, coprire l'impasto con un film conservante per 15 minuti
4. Prendere una porzione e arrotolarla in forma di lingua, piegare entrambi i lati verso il centro e arrotolarla dal basso verso l'alto. Dopo che tutti e tre sono stati rotolati, coprire i rotoli con film conservante per 15 minuti
5. Dopo aver finito 3 porzioni, metterli nello stampo per la seconda fermentazione, fermentare fino all'80% dell'altezza dello stampo. Imposta il fuoco su e giù a 170 ° C, cuocere per 40 minuti, quindi rimuovere lo stampo e metterlo sulla griglia per raffreddare.

Pizza fatta in casa

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

Processo:

1. Metti 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale commestibile, 15 g di zucchero e 2 g di lievito in una ciotola. Mescolare con il gancio dell'impasto ai livelli 1-6. Dopo aver impastato l'impasto, aggiungere il burro e continuare a impastare fino a quando non può essere estratto per diventare un film flessibile

2. lasciare l'impasto fermentando per raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.

3. durante la fermentazione, il ripieno della pizza può essere realizzato e riservato per un uso futuro.

4. Impastare ancora una volta accuratamente, prendere metà dell'impasto per rotolarla e rilassarsi per 5 minuti, poi rotolare delicatamente con un rotolino fino alle dimensioni di una padella, metterla sulla padella, premere con le mani

intorno alla padella, infine fare piccoli fori con una forchetta.

5. Impostare il metodo di riscaldamento del tubo superiore e inferiore del forno, preriscaldare 200 ° C. Prima spazzolare la base dello stampo per la torta con olio d'oliva, quindi mettere la salsa per la pizza e distribuirla uniformemente, quindi cospargere un po'di formaggio mozzarella e cipolla tritate, mettere la padella da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.

6. Quando è scaduto il tempo, tirare fuori la padella e spallarne uno strato di pancetta. Qui puoi mettere il tuo cibo preferito e ripieno preparato in ordine.

7. metterlo nel forno preriscaldato, impostare l'orario di lavoro per 15 minuti fino a quando il formaggio non si scioglie e la crosta è 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, 1 uovo

Processo:

1. Mettere tutti gli ingredienti in una ciotola tranne il burro, lasciando 10 g di uovo per la spazzolatura finale.

2. Utilizzare il gancio per mescolare a livello 1-6, dopo la formazione dell'impasto, aggiungere il burro ammorbidito e continuare a impastarlo allo stato del film guanti.

3. coprire la miscela con un film conservante e permettere la fermentazione di raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.

4. Impastare ancora una volta accuratamente, rimuovere dalla ciotola e dividerla in 10 porzioni. Prendere una porzione dell'impasto e arrotolarla in forma ovale, poi arrotolarla dall'alto verso il basso.

5. mettere la carta grassata sul teglietto, poi mettere l'impasto rotolato sul teglietto, lasciare che la fermentazione raddoppi le sue dimensioni in un luogo caldo.

6. Splinare il liquido d'uovo sulla superficie dell'impasto di pane, preriscaldare il forno a 160 ° C, mettere l'impasto di pane nello strato medio 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.

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti in una ciotola, mescolare con un gancio per l'impasto a livello 1-6 e impastare l'impasto in una forma di impasto.

2. coprire la miscela con un film conservante e permettere la fermentazione di raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.

3. Impastare ancora una volta accuratamente, rimuovere dalla ciotola e dividerla in 4 porzioni. Prendere una porzione dell'impasto e arrotolarla in forma ovale, poi arrotolarla dall'alto verso il basso.

4. poi coprire con film conservante e permettere la fermentazione raddoppiare le sue dimensioni.

5. Spazzolare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180 ° C, mettere l'impasto di pane nello strato medio e cuocere per 20 minuti.

Torta originale

Ingredienti: 100 g di farina di torta, 5 uova, 50 g di olio commestibile, 80 g di zucchero, una piccola quantità di succo di limone, 55 g di latte.

Processo:

1. Separare il albite d'uovo e il tuorlo d'uovo, aggiungere 20 g di zucchero al tuorlo d'uovo e mescolare con il frullatore di uovo al livello 10 fino a quando lo zucchero non si scioglie completamente. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente al livello 10

2. versare olio commestibile e continuare a battere fino a quando non è completamente emulsionato.

3. Versare la farina di torta attraverso un setaccio e mescolare uniformemente in una fine pasta di tuorlo d'uovo.

4. Mettere alcune gocce di succo di limone nell'albore d'uovo, aggiungere lo zucchero tre volte e battere con un frullatore fino a quando non è cotone.

5. Prendere 1/3 dell'albume d'uovo, metterlo nella pasta del tuorlo d'uovo e mescolare uniformemente, riversare la pasta sul rimanente albume d'uovo e mescolare uniformemente fino a una pasta fine per torta

6. Spazzolare l'olio commestibile sulla superficie dello stampo per torta e versare la pasta per torta nello stampo

7. Preriscaldare il forno a 150 ° C, impostare la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore e il tempo di cottura di 50 minuti, quindi cuocere fino a colore dorato.

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.

Processo:

1. Aggiungere 150 g di liquido per uova, sbattere con un frattaggio per uova al livello 10 fino a quando non è cotone, quindi tirarlo fuori 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 in una polvere fine con una pagaia di agitazione al livello 10.

3. Versare la polvere fine preparata nel liquido dell'uovo battuto e mescolare bene.

4. Versare le materie prime miste nello stampo per teglie spazzolato con olio e metterlo nel forno per la cottura a 180°C.

5. Dopo essere stato cotto e modellato, estrarli dallo stampo e attendere il raffreddamento prima di mangiare.

Torta al gelato al cioccolato

Ingredienti: 140g di formaggio crema, 140g di cioccolato scuro, 220g di latte, 100g di zucchero in polvere, 240g di panna montata, 2g di sale commestibile.

Processo:

1. L'esterno dello stampo quadrato è avvolto con foglio di stagno e metti un cerchio di carta da forno all'interno

2. Aggiungere zucchero in polvere e un pizzico di sale nel formaggio crema e mescolarlo con una pagaia.

3. Tritare il cioccolato scuro e riscaldarlo per sciogliere, versare il cioccolato fuso nel formaggio, quindi mescolare uniformemente con una pagaia. Tirarlo fuori e metterlo su un vassoio per un uso successivo.

4. Mettere la panna montata nella pentola e poi mescolare fino a quando non è quasi cotone.

5. Aggiungere la panna montata in 2 volte nel formaggio al cioccolato e mescolare uniformemente, poi versare il latte in 2 volte e mescolare ancora bene.

6. infine, versare nello stampo e metterlo in frigorifero per diverse ore. Tiralo fuori e demollo.

Analisi dei problemi comuni

I fenomeni	La causa	La soluzione
La macchina improvvisamente smette di funzionare durante l'uso.	La macchina può essere in funzione per troppo tempo, o la temperatura ambiente può essere troppo alta, causando il surriscaldamento del motore. Di conseguenza, la macchina attiva il suo programma di protezione contro il surriscaldamento e si spegne automaticamente.	Ripristinare l'ingranaggio su"0 ", staccare l'alimentazione e attendere che la macchina ritorni alla temperatura ambiente prima di riavviare. Questo di solito richiede 15-30 minuti, a seconda della temperatura ambiente.
La macchina non funziona quando ruota la manopola dell'ingranaggio.	Controlla se la spina è a buon contatto con la presa.	Verificare che la spina di alimentazione sia collegata alla presa.
	Controlla se la corrente è interrotta.	Aspetta l'alimentazione prima di funzionare
	Controlla se il pulsante di ascesa è ripreso al posto.	Assicurati che il testa sia bloccato al posto.
Rumore eccessivo durante il funzionamento della macchina	① La macchina funzionerà più forte a marcia alta che a marcia bassa. ② La quantità di alimenti mescolati è troppo grande, con conseguente sovraccarico della macchina. ③ La tensione è instabile. ④ Il tempo di lavoro è troppo lungo.	① Scegli l'attrezzatura giusta per mescolare il cibo secondo le raccomandazioni nel manuale ② Ridurre la quantità di mescolazione. ③ Se la tensione è instabile, attendere che la tensione si stabilizzi prima di usare. ④ Se il tempo di lavoro è troppo lungo, fermati e raffreddati per un po'prima di usare.
La velocità della macchina diminuisce o diventa instabile.	① Verificare se la temperatura ambiente è troppo bassa, causando il indurimento del lubrificante all'interno della macchina. ② gli ingredienti mescolati possono essere troppo duri o troppo eccessivi, portando troppo carico sulla macchina. ③ Controlla se la tensione è improvvisamente diminuita.	① Rimuovere la ciotola e lasciare che la macchina funzioni inattivi per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante e ripristinare la stabilità della velocità. ② ridurre il volume di miscelazione e funzionare la macchina entro il suo normale carico di lavoro. ③ Aspetta che la tensione si stabilizzi prima di usare nuovamente la macchina.
La macchina oscilla e tremala durante il lavoro	① Controllare se il cuscinetto del piede sulla base manca o si stacca. ② Assicurarsi che la macchina sia posizionata su un tavolo liscio e piatto prima dell'uso.	① Controllare se il cuscinetto del piede sulla base manca o si stacca. ② posizionare su un tavolo liscio e piatto per l'uso

Il testa non riprende la sua posizione di ripristino dopo aver fissato il coperchio antispruzzamento e la ciotola.	Assicurarsi che il coperchio antispruzzamento sia correttamente in posizione e che la ciotola sia assemblata correttamente.	Ruotare il coperchio antischizzo sul posto e attaccare in modo sicuro la ciotola.
Scuramento dell'impasto riscontrato dopo l'uso	Polvere nera cadde sull'impasto alla testa di miscelazione.	Verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che non ci siano acqua o polvere sulla superficie prima dell'uso.

La pulizia

Pulizia del corpo	1. Non immergere la macchina in acqua o spruzzare direttamente l'acqua su di essa. Questo può causare l'acqua di entrare nel corpo della macchina, causando cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri malfunzionamenti. 2. Non pulire la macchina con un asciugamano bagnato gocciolante 3. evitare di utilizzare prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini come detergenti, aceto o sale, poiché questi possono danneggiare la superficie della macchina. 4. non utilizzare strumenti affilati o abrasivi, come palline di filo, per pulire gli accessori, in quanto ciò può danneggiare la loro superficie
Pulizia degli accessori	1. Non posizionare le parti in alluminio fuso nella lavastoviglie o pulirle con prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o alcalini. (questo non si applica alle parti in acciaio inossidabile, alle parti in teflone trattate in superficie o alle parti per elettroforesi.) 2. Non immergere le parti per lunghi periodi in detergente, acqua salata, aceto o altri liquidi corrosivi. Pulire gli accessori immediatamente dopo l'uso. 3. Dopo la pulizia, assicurarsi che gli accessori siano accuratamente asciugati, in particolare per mantenere asciutti i pezzi interni.
Pulizia speciale	1. l'albero di uscita rotante può lasciare una piccola traccia nera a causa dell'alta velocità e dell'attrito durante il funzionamento. Dopo ogni uso, pulirlo tempestivamente e tenere la parte asciutta. 2. essere cauti delle lama affilate e qualsiasi correlato parti o accessori a bordi affilati.
Conservazione e manutenzione	1. è possibile applicare olio d'oliva alla pentola per prevenire l'ossidazione sia in ambienti secchi che umiti. 2. quando non è in uso, coprire la macchina con una sacca protettiva e conservarla in un ambiente asciutto.

Smaltimento e smaltimento



Non smaltire il dispositivo nei normali rifiuti domestici.

Smaltire il dispositivo attraverso una società di smaltimento dei rifiuti registrata o attraverso la struttura comune di smaltimento dei rifiuti.

Rispettare le normative attualmente valide. In caso di dubbio, consultare il vostro impianto di smaltimento dei rifiuti.

Instructions générales de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le avec la garantie, le reçu et, si possible, l'emballage d'origine. Si vous donnez cet appareil à quelqu'un d'autre, veuillez également transmettre les instructions d'utilisation à quelqu'un d'autre.

- Cet appareil est conçu pour un usage privé et pour les fins prévues. Il n'est pas destiné à un usage commercial. Ne pas utiliser à l′ extérieur, sauf si l′ appareil est spécialement conçu pour une utilisation en extérieur. Tenir à l′écart de la chaleur, de la lumière directe du soleil, de l′ humidité (ne jamais le plonger dans aucun liquide) et des bords vifs. N'utilisez pas cet appareil avec les mains mouillées. Débranchez immédiatement l′ appareil s′ il est humide ou humide.
- Lors du nettoyage ou du stockage de l′ appareil électrique, s′ il n′ est pas utilisé, assurez-vous toujours d′ éteindre le courant et d′ en retirer la prise (retirer la fiche, pas le câble). Retirez les accessoires connectés.
- Ne pas utiliser la machine sans surveillance. Si vous devez quitter votre lieu de travail, éteignez toujours l'appareil ou le débranchez (débranchez la fiche elle-même et non le fil).
- Vérifiez régulièrement les équipements et les câbles pour détecter les Ne pas utiliser l′ appareil si il est endommagé. N'essayez pas de réparer les appareils vous-même. Veuillez toujours contacter un technicien autorisé. Si le câble d′ alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service ou une personne qualifiée similaire afin d′ éviter les dangers.
- Utilisez uniquement les pièces détachées originales.
- Veuillez noter attentivement les « Instructions spéciales de sécurité » suivantes.

Enfants et infirmes

- Pour assurer la sécurité de votre enfant, veuillez garder tous les emballages (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de sa portée.

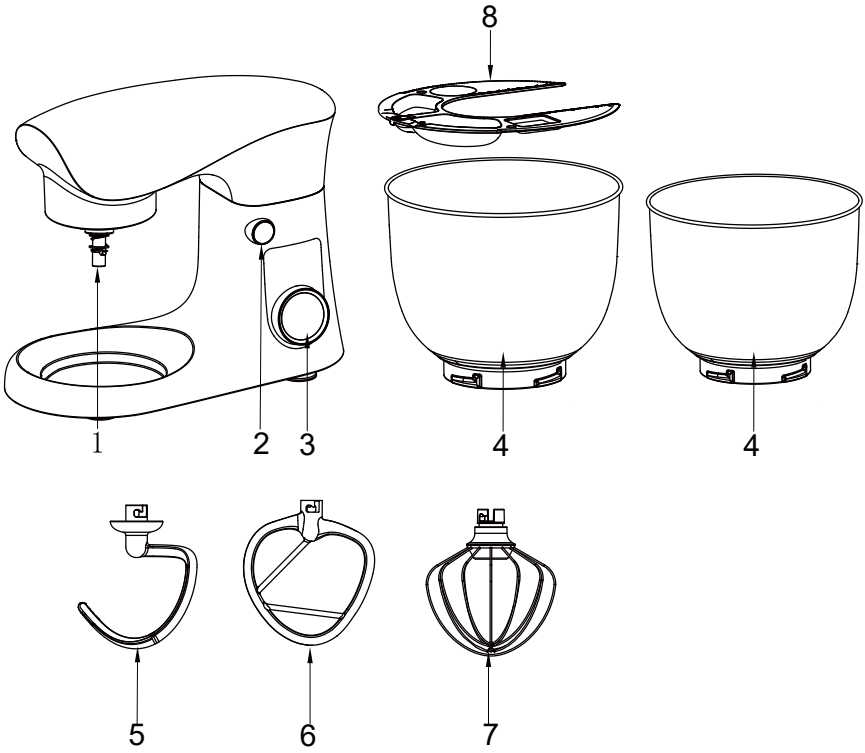
Discret! Ne laissez pas les jeunes enfants jouer avec la feuille en plastique car il y a un risque d'étouffement!

- Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Les enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil, à condition qu'ils aient reçu une surveillance ou des instructions sur l'utilisation sûre de l'appareil et qu'ils soient conscients des dangers encourus.

Instructions spéciales de sécurité pour cette machine

- S'il est laissé sans surveillance, débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et déconnectez l'alimentation avant de remplacer les accessoires ou d'approcher les parties mobiles. N′ utilisez pas l′ appareil à d′ autres fins que celles prévues.
- Remarque: Pour éviter le risque de remise à zéro accidentelle du disjoncteur thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un appareil de commutation externe (par exemple une minuterie) ni être connecté à un circuit qui est régulièrement allumé ou interrompu par un service public.
- La machine ne doit être utilisée que sous surveillance.
- Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- Ne placez rien dans le crochet rotatif pendant que la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- Ne branchez pas la prise de courant avant que tous les accessoires nécessaires ne soient correctement installés.
- Supervisez les enfants et assurez-vous qu′ ils ne jouent pas avec l′ appareil.
- L'appareil est destiné à être utilisé dans des environnements domestiques et similaires, y compris dans les cuisines des employés des magasins, des bureaux et d'autres lieux de travail; Ferme; Hôtels, motels et autres environnements résidentiels; Et des installations de bed and breakfast.
- Le temps écoulé après que l'appareil atteigne le mode d'arrêt automatique est inférieur à 1 minute.

Différents noms de pièces



Pièces principales et pièces standard:

1	Arbre de sortie	6	Batteur
2	Bouton de montée	7	Agitation
3	Bouton de vitesse	8	Couvercle bol
4	Bowl		
5	Crochet à pâte		

Comment utiliser la machine

(1) Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau propre, rincez-les bien et séchez-les bien.

(2) Placez la machine sur une surface plate, propre et sèche. Appuyez sur la pièce à main, puis tournez (ou appuyez) sur le bouton tête haute (2). Le nez se soulève automatiquement (étapes 1, PG1 et 2).

(3) Peser les ingrédients à traiter ainsi que l'eau et les mettre dans un bol à mélanger. Assemblez le bol de mélange (4) sur la machine (étape 2) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la boucle se verrouille en place (étape 3, PG2). Ne pas dépasser le poids total maximal de la pâte.

(4) Installez les accessoires requis (5), (6) ou (7) (un seul à la fois) sur l'arbre de sortie d'agitation (1) (étape 3). Alignez la fente, puis poussez l'accessoire jusqu'à ce qu'il atteigne le sommet (étape 4). Faites tourner un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (étapes 5, PG3 et 4).

(5) Placez le couvercle de la casserole dans l'extrémité de mélange de la machine (étape 6, PG5).

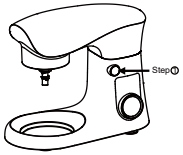
(6) Appuyez sur la pièce à main pour la verrouiller en position horizontale (étape 7, PG6). Branchez la machine et allumez l'interrupteur d'alimentation.

(7) Réglez le bouton de commande de vitesse (3) à la vitesse souhaitée et démarrez l'agitation.

(8) Une fois que la pâte a atteint les exigences, retournez le bouton de vitesse (3) à 0 pour terminer.

(9) Appuyez sur la tête de la machine, tournez (ou appuyez) sur le bouton tête haute (2) pour soulever le haut du corps, tournez le bol de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer et retirer la pâte.

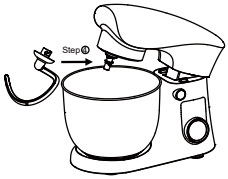
(10) Assurez-vous toujours d′éteindre l′appareil et de déconnecter l′alimentation avant de remplacer les accessoires ou d′approcher les parties mobiles.



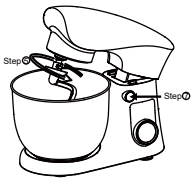
PG1



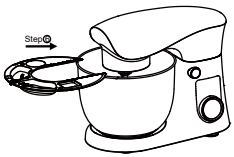
PG2



PG3



PG4



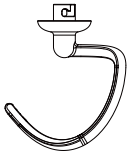
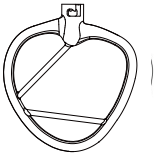
PG5



PG6

Recommandations

Pour les mélanges ne pesant pas plus de 0,9 kg, ajuster le niveau et utiliser un crochet.

Accessoires	Images	Vitesse	Heure (minutes)	**Extrêmement**	Méthode de fonctionnement
Crochet à pâte		1-6	3-5	585 g de farine + 315 g d'eau	Courir à la vitesse 1 pendant 10 secondes, puis à la vitesse 2 pendant 20 secondes, puis à la vitesse 3 pendant 30 secondes. Enfin, courir à la vitesse de 5-6 pendant 2-5 minutes jusqu'à la formation de grappes.
Batteur		1-7	3-10	660g de farine + 840g d'eau	Courir à 1-2 vitesses pour 30s, puis à 3-7 vitesses pour plus de 2min30s
Agitation		8-10	3-10	3 blancs d′ œufs (minutes)	Courir à la vitesse 8-10 pendant plus de 3 minutes.

Recettes

Rouleaux de 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. Faire tremper 30 g de lin dans 40 g d'eau pendant 12 heures
2. Mettez 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre et 150 g d'eau dans un bol à mélanger, pétrissez les ingrédients avec un crochet à pâte pour former une pâte de qualité 1-6, puis ajoutez 20 g de beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis ajoutez les graines de lin trempées jusqu'à ce que la pâte soit bien pétrie. Couvrir avec du film plastique et laisser la fermentation doubler dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau bien, sortez du bol et divisez en six rouleaux. Une fois arrondis, recouvrir les rouleaux et laisser fermenter à 38°C pendant 1 heure.
4. Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface du pain avec du liquide d'œuf, placez-le dans l'avant-dernière couche du four préchauffé, allumez le feu de haut en bas à 180°C pendant 20 minutes, puis retirez le moule et placez-le sur le gril pour refroidir.

Toast pain

Ingrédients: 270 grammes de farine riche en gluten, 30 grammes de farine faible en gluten, 1 œuf, 3 grammes de sel, 55 grammes de sucre, 4 grammes de levure, 80 grammes de crème fouettée, 10 grammes de lait en poudre, 90 grammes d'eau.

Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol à mélanger et pétrissez les ingrédients à l'aide d'un crochet à pâte pour obtenir une pâte de qualité 1-6.
2. Conservez le mélange dans un endroit chaud et laissez fermenter pour doubler son volume.
3. Pétrissez à nouveau bien la pâte, retirer du bol, diviser en 3 portions et recouvrir avec du film plastique pendant 15 minutes
4. Prenez une portion et roulez-la en forme de langue, pliez les deux côtés vers le milieu et roulez-la de bas en haut. Une fois les trois roulés, recouvrez le rouleau avec du film plastique pendant 15 minutes
5. Après avoir terminé 3 portions, placer dans le moule pour une deuxième fermentation jusqu'à 80% de la hauteur du moule. Faites cuire pendant 40 minutes à 170°C, puis retirez le moule et laissez-le refroidir sur le gril.

Pizza faite maison

Ingrédients: 170 grammes de farine riche en gluten, 100 grammes d'eau, 1,5 gramme de sel comestible, 15 grammes de sucre blanc, 2 grammes de levure, 15 grammes de beurre et quelques garnitures.

Processus:

1. Mettez 170 grammes de farine riche en gluten, 100 grammes d'eau, 1,5 gramme de sel, 15 grammes de sucre et 2 grammes de levure dans un bol à mélanger. Mélanger avec un crochet à pâte aux niveaux 1-6. Après avoir pétri la pâte, ajouter le beurre et continuer le pétrissage jusqu′ à ce qu′ il puisse être tiré en un film souple

2. Laisser la pâte fermenter dans un endroit chaud jusqu′ à ce qu′ elle double.

3. Pendant le processus de fermentation, vous pouvez faire des garnitures de pizza et les conserver pour une utilisation ultérieure.

4. Pétrissez à nouveau soigneusement, prenez la moitié de la pâte en rond et laissez-la relaxer pendant 5 minutes, puis roulez légèrement avec un rouleau à pâte jusqu'à la taille d'une plaque à pizza, placez-la sur la plaque à pizza, appuyez autour de la plaque à pizza avec vos mains et faites enfin de petits trous avec une fourchette.

5. Définissez la méthode de chauffage des tubes supérieur et inférieur du four et préchauffez-le à 200°C. Commencez par badigeonner la base du moule à tarte avec de l'huile d'olive, puis ramassez la sauce à pizza et étalez-la uniformément, puis saupoudrez d'un peu de mozzarella et d'oignons râpés, placez une plaque à pizza de 8 pouces dans le deuxième niveau du four préchauffé et faites cuire pendant 8 minutes.

6. Quand le temps est écoulé, sortez la plaque à pizza et étalez-la avec une couche de bacon. Ici, vous pouvez placer vos aliments préférés et les garnitures préparées dans l'ordre.

7. Mettre dans le four préchauffé et régler le temps de fonctionnement pendant 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

Pain au beurre

Ingrédients: 375 g de farine riche en gluten, 180 g de lait, 35 g de beurre, 30 g de sucre, 11 g de lait en poudre, 4 g de levure, 3 g de sel, 1 œuf

Processus:

1. Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans un bol à mélanger, laissant 10g d'œufs pour le brossage final.

2. Utilisez le crochet à pâte pour mélanger aux niveaux 1 à 6. Une fois la pâte formée, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à un film de gant.

3. Couvrir le mélange de film plastique et laisser fermenter dans un endroit chaud pour doubler son volume.

4. Frotter à nouveau bien, retirer du bol et diviser en 10 portions. Prenez une partie de la pâte et roulez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.

5. Placez le papier huilé sur une plaque de cuisson, puis déposez la pâte à pain roulée sur un plateau et laissez doubler la fermentation dans un endroit chaud.

6. Badigez le liquide d'œuf sur la surface de la pâte à pain, préchauffez le four à 160°C, placez la pâte à pain dans la couche intermédiaire et faites cuire pendant 20 minutes.

Le pain français

Ingrédients: 250 grammes de farine riche en gluten, 50 grammes de farine faible en gluten, 150 grammes d'eau, 10 grammes de sucre, 3 grammes de levure en poudre et 1 gramme de sel comestible.

Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans un bol de mélange et mélangez 1-6 étapes avec un crochet à pâte pour former la pâte en forme de pâte.

2. Couvrir le mélange de film plastique et laisser fermenter dans un endroit chaud pour doubler son volume.

3. Frotter à nouveau bien, retirer du bol et diviser en 4 portions. Prenez une partie de la pâte et roulez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.

4. Couvrir ensuite avec du film plastique et laisser fermenter deux fois.

5. Badigeonner la surface de l'huile de sésame, préchauffer le four à 180°C, placer la pâte à pain dans la couche intermédiaire et faire cuire pendant 20 minutes.

Gâteau original

Ingrédients: 100 grammes de farine à gâteau, 5 œufs, 50 grammes d'huile de cuisson, 80 grammes de sucre, une petite quantité de jus de citron et 55 grammes de lait.

Processus:

1. Séparez le blanc d'œuf et le jaune d'œuf, ajoutez 20 g de sucre au jaune d'œuf et remuez avec un batteur à œufs à 10 niveaux jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajouter le lait et continuer à mélanger bien au niveau 10

2. Verser l'huile de cuisson et continuer à battre jusqu'à ce qu'elle soit complètement émulsionnée.

3. Versez la farine de gâteau à travers un tamis et mélangez uniformément pour obtenir une pâte de jaune d'œuf délicate.

4. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans les blancs d'œufs, ajoutez le sucre en trois fois et battez avec un batteur à œufs jusqu'à ce qu'ils deviennent cotonnés.

5. Prenez 1/3 du blanc d'œuf, mettez-le dans la pâte de jaune d'œuf et remuez uniformément, versez la pâte dans le blanc d'œuf restant et remuez uniformément pour former une pâte de gâteau délicate

6. Badigez la surface du moule à gâteau avec de l'huile de cuisson, puis versez la pâte à gâteau dans le moule

7. Préchauffer le four à 150 ℃, régler le mode de chauffage du tube supérieur et inférieur et le temps de cuisson pendant 50 minutes, puis cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

Gâteau au

Ingrédients: 150 grammes de liquide d'œuf, 50 grammes de lait pur, 40 grammes de cacao en poudre et 80 grammes de sucre.

Processus:

1. Ajoutez 150 g de liquide d'œufs, battez avec un batteur à œufs au niveau 10 jusqu'à ce qu'ils soient en forme de coton, retirez-le et réservez

2. Mettez 80 grammes de sucre, 50 grammes de lait et 40 grammes de cacao en poudre dans un bol et utilisez une palette de mélange pour obtenir une poudre fine au niveau 10.

3. Versez la poudre fine préparée dans le liquide d'œuf battu et mélangez uniformément.

4. Versez les ingrédients mélangés dans un moule de plaque de cuisson badigeonné d'huile et mettez-les au four à 180° C.

5. Après avoir cuit et formé, retirez-les du moule et laissez-les refroidir avant de les servir.

Gâteau glacé au

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

Processus:

1. Enveloppez du papier d'aluminium à l'extérieur du moule carré et mettez un cercle de papier de cuisson à l'intérieur

2. Ajouter le sucre en poudre et une pincée de sel au fromage à la crème et mélanger avec une palette.

3. Hacher le chocolat noir et faire fondre à la chaleur, verser le chocolat fondu dans le fromage, puis bien mélanger avec une palette. Retirer et mettre sur un plateau pour réserver plus tard.

4. Mettez la crème fouettée dans une casserole, puis remuez jusqu'à ce qu'elle soit presque comme du coton.

5. Ajouter la crème fouetée au fromage au chocolat en 2 portions et bien mélanger, puis verser le lait en 2 portions et bien mélanger à nouveau.

6. Enfin, versez-le dans le moule et mettez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Retirer et démouler.

Analyse des questions fréquentes

Phénomène	Causes	Solutions
La machine arrête soudainement de fonctionner pendant l'utilisation.	La machine peut fonctionner trop longtemps ou la température ambiante est trop élevée, ce qui entraîne une surchauffe du moteur. Par conséquent, la machine active son programme de protection contre la surchauffe et s'arrête automatiquement.	Réinitialisez la vitesse à « 0 », débranchez l'alimentation et attendez que la machine revienne à la température ambiante avant de redémarrer. Cela prend généralement de 15 à 30 minutes, selon la température ambiante.
La machine ne fonctionne pas lorsque le bouton d'engrenage est tourné.	Vérifiez que la prise est en bon contact avec la prise.	Assurez-vous que la prise électrique est branchée dans la prise.
	Vérifiez si l'alimentation électrique est coupée.	Attendez la mise sous tension avant l'opération
	Vérifiez que le bouton de montée revient à sa position d'origine.	Assurez-vous que la tête est encliquetée en place.
Bruit excessif pendant le fonctionnement de la machine	① La machine sera plus fort lorsqu'elle fonctionne en vitesse élevée que lorsqu'elle fonctionne en vitesse basse. ② La quantité de nourriture mélangée est trop grande, entraînant une surcharge de la machine. ③La tension est instable. ④ Heures de travail trop longues.	① Choisissez la position appropriée pour mélanger les aliments selon les recommandations du manuel ② Réduisez la quantité d'agitation. ③La tension est instable, attendez que la tension soit stable avant de l'utiliser. ④ Le temps de travail est trop long, arrêtez et refroidissez pendant un moment avant de l'utiliser.
La vitesse de la machine diminue ou devient instable.	① Vérifiez si la température ambiante est trop basse, ce qui entraîne un durcissement du lubrifiant à l'intérieur de la machine. ② Les ingrédients mélangés peuvent être trop durs ou trop nombreux, surchargeant la machine. ③ Vérifiez si la tension baisse soudainement.	① Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes pour adoucir le lubrifiant et restaurer la vitesse de rotation stable. ② Réduisez la quantité d'agitation afin que la machine fonctionne dans sa charge de travail normale. ③ Attendez que la tension soit stable avant d'utiliser la machine.
La machine tremble et tremble quand elle travaille	① Vérifiez si les coussinets de pied sur la base sont manquants ou tombés. ② Assurez-vous que la machine est placée sur une surface de travail lisse et plate avant l'utilisation.	① Vérifiez si les coussinets de pied sur la base sont manquants ou tombés. ②Placez-le sur un comptoir lisse et plat pour utiliser
Après le raccordement du couvercle anti-éclaboussures et du bol de mélange, la tête ne rebondit pas dans sa position de remise à zéro.	Assurez-vous que le couvercle anti-éclaboussures est correctement positionné et que le bol mélangeur est correctement assemblé.	Faites pivoter le couvercle anti-éclaboussures en place et fixez fermement le bol de mélange.

Noircissement de la pâte après utilisation	La poudre noire tombe sur la pâte de la tête de mélange.	Avant l'utilisation, veuillez vérifier si la tête de mélange et le crochet sont sèches et s'il y a de l'eau ou de la poussière sur la surface.

Nettoyage

Nettoyage du corps	1. Ne plongez pas la machine dans l'eau ou ne pulvérisez pas l'eau directement. Cela peut entraîner de l'eau dans le corps principal de la machine, entraînant des courts-circuits, des chocs électriques, des fuites électriques, de la rouille et d'autres dysfonctionnements. 2. Ne pas essuyer la machine avec une serviette humide qui goutte d'eau 3. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins, tels que les détergents, le vinaigre ou le sel, car ceux-ci endommageront la surface de la machine. 4. Ne jamais utiliser des outils tranchants ou abrasifs, tels que des boules de fil d'acier et d'autres accessoires de nettoyage, sinon ils peuvent endommager leur surface
Nettoyage des accessoires	1. Ne mettez pas les pièces en aluminium moulé au lave-vaisselle et ne les nettoyez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. (Cela ne s'applique pas aux pièces en acier inoxydable, aux pièces en PTFE traitées ou aux pièces électrophorétiques.) 2. Ne pas tremper les pièces dans des détergents, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs pendant une longue période. Nettoyez les accessoires à temps après utilisation. 3. Après le nettoyage, assurez-vous que les accessoires sont parfaitement séchés et surtout que les parties intérieures soient sèches.
Nettoyage spécial	1. L'arbre de sortie rotatif peut laisser une petite marque noire en raison de la grande vitesse et du frottement pendant le fonctionnement. Après chaque utilisation, s'il vous plaît nettoyer et garder les pièces sèches à temps. 2. Soyez prudent avec les lames tranchantes et toutes pièces ou accessoires tranchantes connexes.
Conservation et entretien	1. Vous pouvez enrober la casserole de mélange avec de l'huile d'olive pour éviter l'oxydation dans des environnements secs et humides. 2. Couvrez bien la machine avec un sac protecteur lorsqu'il n'est pas utilisé et stockez-le dans un environnement sec.

Traitement



Ne jetez pas cet appareil dans les ordures ménagères normales.

Traitez l′ équipement par l′ intermédiaire d′ une entreprise de traitement des déchets enregistrée ou par l′ intermédiaire de votre installation publique de traitement des déchets.

Respecter la réglementation actuellement en vigueur. En cas de doute, veuillez consulter votre installation de traitement des déchets.

INSTRUCCIONES

Antes de usar el dispositivo, lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento y guárdelo junto con la garantía, el recibo y, si es posible, el embalaje original. Si le da este aparato eléctrico a alguien más, también pase las instrucciones de funcionamiento a alguien más.

- El dispositivo está diseñado para uso privado y para el propósito previsto. No es adecuado para uso comercial. No lo utilice al aire libre, a menos que el dispositivo esté diseñado específicamente para uso al aire libre. Mantenga alejado del calor, la luz solar directa, la humedad (nunca lo sumerja en ningún líquido) y bordes afilados. No utilice este aparato con las manos mojadas. Si el aparato está mojado o húmedo, desenchufe el aparato inmediatamente.
- Al limpiar o almacenar electrodomésticos, asegúrese de apagar siempre la corriente y sacar el enchufe de la toma de corriente (sacar el enchufe, no el cable) si no está en uso. Retire cualquier accesorio conectado.
- No opere la máquina sin supervisión. Si necesita salir del lugar de trabajo, asegúrese de apagar los aparatos o desenchufarlos (desenchufar el enchufe en sí, no los cables).
- Compruebe periódicamente el equipo y los cables para detectar daños. No utilice el dispositivo si está dañado. No intente reparar los aparatos eléctricos usted mismo. Póngase en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, agente de servicio o persona con calificación similar para evitar peligros.
- Solo se utilizan piezas de repuesto originales.
- Tenga cuidadosamente en cuenta las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y enfermos

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

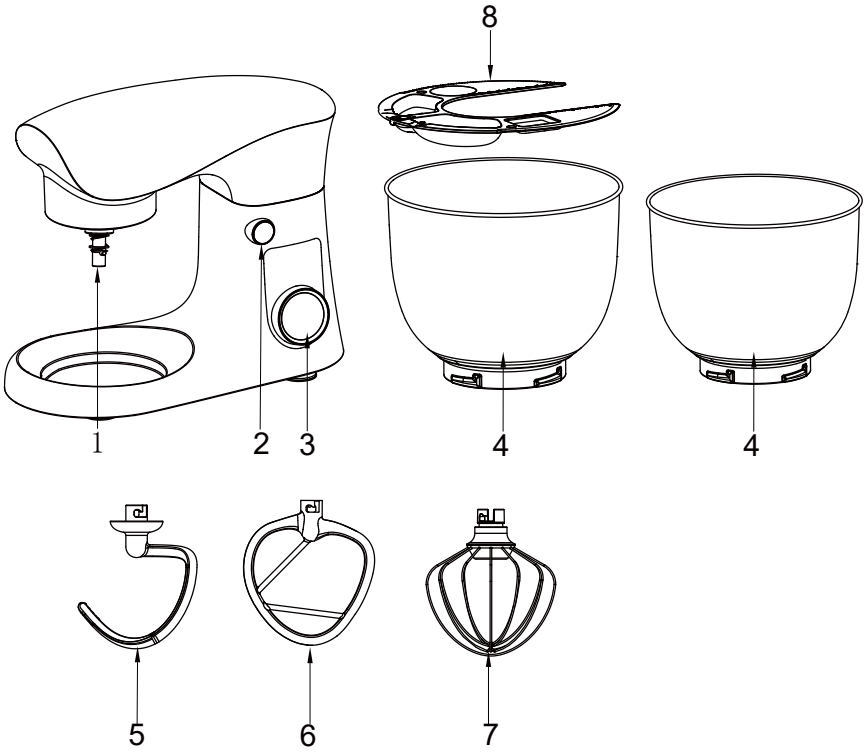
¡Discreto! ¡No permita que los niños jueguen con la lámina de plástico, ya que existe el riesgo de asfixia!

- Mantenga el dispositivo y sus cables fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento pueden utilizar este dispositivo, siempre que hayan sido supervisados o instruidos sobre el uso seguro del dispositivo y siempre que sean conscientes de los peligros implicados.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Si se deja desatendido, siempre desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- Apague la unidad y desconecte la alimentación antes de reemplazar accesorios o acercarse a cualquier parte móvil. No utilice el dispositivo para ningún propósito distinto al destinado.
- Nota: Para evitar el riesgo de reinicio accidental del disyuntor térmico, este equipo no debe ser alimentado a través de un aparato de conmutación externo, como un temporizador, ni debe conectarse a un circuito que se enciende o desconecte periódicamente por un servicio.
- Operar esta máquina solo bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en el gancho giratorio mientras la máquina está en funcionamiento.
- Coloque la máquina en una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No conecte el enchufe a la toma de corriente hasta que todos los accesorios necesarios hayan sido instalados correctamente.
- Supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el dispositivo.
- El equipo está destinado a ser utilizado en el hogar y entornos similares, incluyendo cocinas de empleados en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo; Casas rurales; Hoteles, moteles y otros entornos residenciales; E instalaciones de bed and breakfast.
- El tiempo transcurrido desde que el dispositivo alcanza el modo de apagado automático es inferior a 1 minuto.

Diferentes nombres de piezas



Piezas principales y piezas estándar:

1	Eje de salida	6	Batidora
2	Botón ascendente	7	Agitación
3	Botón de velocidad	8	Cubierta de cuenco
4	Cuenco		
5	Gancho de masa		

Cómo utilizar la máquina

(1) Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuague bien y seque bien.

(2) Coloque la máquina sobre una superficie plana, limpia y seca. Presione la pieza de mano con la mano y gire (o presione) el botón Head-Up (2). La pieza de mano se levantará automáticamente (pasos 1, PG1 y 2).

(3) Pesar los ingredientes y el agua a procesar y ponerlos en un recipiente de mezcla. Ensamblar el recipiente de mezcla (4) en la máquina (paso 2) y girarlo en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla se bloquee en su lugar (paso 3, PG2). No exceda el peso total máximo de la masa.

(4) Instale los accesorios requeridos (5), (6) o (7) (solo se puede usar uno a la vez) en el eje de salida de agitación (1) (paso 3). Alinee las ranuras y empuje el accesorio hasta que alcance el ápice (paso 4). Gire un cuarto de vuelta en sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su lugar (pasos 5, PG3 y 4).

(5) Coloque la tapa de la olla en el extremo de agitación de la máquina (paso 6, PG5).

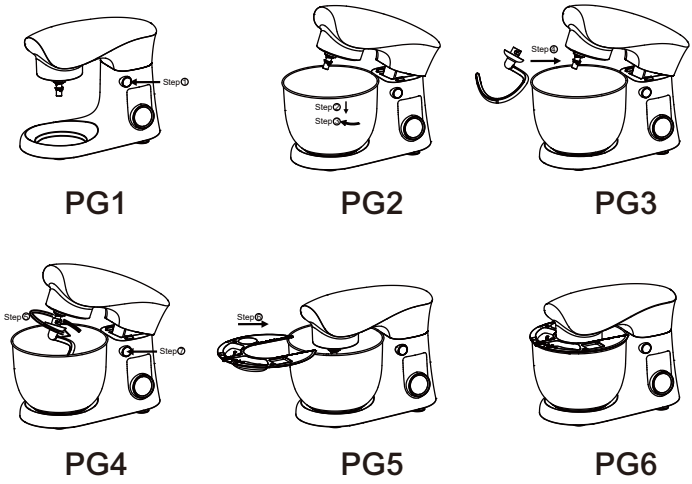
(6) Presione la pieza de mano para bloquearla en la posición horizontal (paso 7, PG6). Enchufe la máquina y encienda el interruptor de encendido.

(7) Ajuste la perilla de control de velocidad (3) a la velocidad deseada e inicie la agitación.

(8) Después de que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) de vuelta a la marcha 0 para completar.

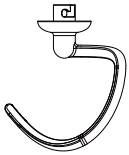
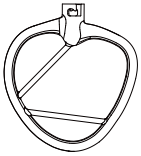
(9) Presione la pieza de la mano, gire (o presione) el botón Head-Up (2) para levantar la parte superior del cuerpo y gire el cuenco de mezcla en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarlo y retire la masa.

(10) Asegúrese siempre de apagar el dispositivo y desconectar la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a cualquier parte móvil.



Recomendaciones

Para mezclas que pesen hasta 0,9 kg, ajuste el nivel y utilice un gancho.

Accesorios	Imágenes	Velocidad	Hora (minutos)	**Extremadamente numerosos**	Método de operación
Gancho de masa		1-6	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	Corre a la velocidad 1 durante 10 segundos, luego a la velocidad 2 durante 20 segundos y luego a la velocidad 3 durante 30 segundos. Finalmente, se ejecuta a una velocidad de 5-6 durante 2-5 minutos hasta que se forman aglomerados.
Batidora		1-7	3-10	660g de harina + 840g de agua	Corre en 1-2 velocidades durante 30s, luego en 3-7 velocidades para más de 2min30s
Agitación		8-10	3-10	3 proteínas de huevo (minutos)	Ejecutar a una velocidad de 8-10 por más de 3 minutos.

Recetas

Rollos de semilla de lino

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

Proceso:

1. Remojar 30 gramos de linaza en 40 gramos de agua durante 12 horas
2. Pon 250 gramos de harina de pan, 3 gramos de levadura seca, 30 gramos de azúcar, 3 gramos de sal, 10 gramos de leche en polvo y 150 gramos de agua en un bol mezclador, use un gancho de masa para amasar los ingredientes hasta obtener una masa de grado 1-6, luego agregue 20 gramos de mantequilla y continúe amasando hasta que quede suave, luego agregue las semillas de linaza remojadas hasta que la masa esté bien amasada. Cubra con envoltura de plástico y deja que la fermentación se duplique en un lugar cálido.
3. Amasar bien de nuevo, sacar del recipiente y dividir en seis rollos. Después de redondear, cubrir los rollos y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.
4. Una vez terminada la fermentación, cepille la superficie del pan con líquido de huevo, colóquelo en la penúltima capa del horno precalentado, hornee arriba y abajo a 180°C durante 20 minutos, luego retire el molde y colóquelo en la parrilla para enfriar.

Pan tostado

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

Proceso:

1. Colocar todos los ingredientes en un cuenco de mezcla y amasar los ingredientes con un gancho de masa hasta obtener una masa de grado 1-6.
2. Mantenga la mezcla en un lugar cálido y deje que la fermentación duplique su volumen.
3. Amasar bien de nuevo, sacar del recipiente, dividir en 3 porciones y cubrir con envoltura de plástico durante 15 minutos
4. Tomar una porción y enrollarla en forma de lengua, doblar ambos lados hacia el medio y enrollarla de abajo hacia arriba. Cuando los tres estén enrollados, cubra el rollo con una película de plástico durante 15 minutos
5. Después de completar las 3 porciones, se colocan en el molde para una segunda fermentación, fermentando hasta el 80% de la altura del molde. Hornear durante 40 minutos con fuego arriba y abajo a 170°C, luego retirar el molde y colocarlo en la parrilla para enfriar.

Pizza casera

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

Proceso:

1. Pon en un bol mezclador 170 g de harina rica en gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal de mesa, 15 g de azúcar y 2 g de levadura. Mezclar con un gancho de masa en los niveles 1-6. Después de amasar la masa, agregue la mantequilla y continúe amasando hasta que se pueda extraer hasta formar una película flexible

2. Deja que la masa fermente en un lugar cálido hasta que se duplique.

3. Durante el proceso de fermentación, se puede hacer el relleno de pizza y guardarlo para un uso posterior.

4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa y enrollarla en forma redonda y relajarla durante 5 minutos, luego enrollarla suavemente con un rodillo hasta el tamaño de una bandeja de pizza, colocarla sobre la bandeja de pizza, presionar con las manos alrededor de la bandeja de pizza y finalmente hacer pequeños agujeros con un tenedor.

5. Configure el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior del horno y precaliente a 200°C. Primero cepille la base del molde para pastel con aceite de oliva, luego recoja la salsa para pizza y unte uniformemente, luego espolvoree un poco de queso mozzarella y cebolla rallada, coloque una bandeja para pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado y hornee durante 8 minutos.

6. Cuando se acabe la hora, saca la bandeja de pizza y cubra con una capa de tocino. Aquí puedes colocar tus alimentos favoritos y los rellenos preparados en orden.

7. Poner en el horno precalentado y ajustar el tiempo de trabajo durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada.

Pan con mantequilla

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

Proceso:

1. Poner todos los ingredientes excepto la mantequilla en un cuenco de mezcla, dejando 10g de huevo para el cepillado final.

2. Utilice el gancho de masa para mezclar en los niveles 1-6. Después de formar la masa, agregue la mantequilla ablandada y continúe amasando hasta formar una película de guante.

3. Cubra la mezcla con una película de plástico y deja fermentar en un lugar cálido para duplicar su volumen.

4. Amasar bien de nuevo, sacar del recipiente y dividir en 10 porciones. Tomar una parte de la masa y enrollarla en forma ovalada, luego enrollarla de arriba a abajo.

5. Coloque el papel engrasado sobre una bandeja para hornear y coloque la masa de pan enrollada sobre una bandeja y deje que la fermentación se duplique en un lugar caliente.

6. Cepillar el líquido de huevo sobre la superficie de la masa del pan, precalentar el horno a 160°C, colocar la masa del pan en la capa intermedia y hornear durante 20 minutos.

Pan francés

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

Proceso:

1. Colocar todos los ingredientes en un cuenco de mezcla y mezclar 1-6 etapas con el gancho de masa para formar la masa en forma de masa.

2. Cubra la mezcla con una película de plástico y deja fermentar en un lugar cálido para duplicar su volumen.

3. Amasar bien de nuevo, sacar del recipiente y dividir en 4 porciones. Tomar una parte de la masa y enrollarla en forma ovalada, luego enrollarla de arriba a abajo.

4. Luego cubrir con una película de plástico y dejar fermentar el doble.

5. Cepillar la superficie con aceite de sésamo, precalentar el horno a 180°C, colocar la masa de pan en la capa media y hornear durante 20 minutos.

Tarta original

Ingredientes: 100 gramos de harina para pastel, 5 huevos, 50 gramos de aceite de cocina, 80 gramos de azúcar, una pequeña cantidad de jugo de limón, 55 gramos de leche.

Proceso:

1. Separe la clara de huevo y la yema de huevo, agregue 20 g de azúcar a la yema de huevo y remueva con un batidor de huevos de 10 etapas hasta que el azúcar se derrita por completo. Agregue la leche y continúe mezclando bien en el nivel 10

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

3. Vierta la harina de pastel a través de un tamiz y mezcle uniformemente para obtener una fina pasta de yema de huevo.

4. Agregue unas gotas de jugo de limón a las claras de huevo, agregue el azúcar en tres veces y bate con una batidora hasta que esté en forma de algodón.

5. Tomar 1/3 de la clara de huevo, ponerla en la pasta de yema de huevo y mezclar bien, volver a verter la pasta en la clara de huevo restante y mezclar uniformemente para formar una pasta de pastel delicada

6. Cepillo la superficie del molde del pastel con aceite de cocina, luego vierta la pasta del pastel en el molde

7. Precaliente el horno a 150 ℃, establezca el modo de calentamiento del tubo superior e inferior y el tiempo de horneado durante 50 minutos, luego hornee hasta que esté dorado.

Pastel de chocolate

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

Proceso:

1. Agregue 150 g de líquido de huevo, batir con un batidor de huevos hasta que esté en forma de algodón en el nivel 10, retire y reserve

2. Ponga 80 gramos de azúcar, 50 gramos de leche y 40 gramos de cacao en polvo en un bol y revuelva hasta obtener un polvo fino con una paleta mezcladora en el nivel 10.

3. Vierta el polvo fino preparado en el líquido de huevo batido y mezcle uniformemente.

4. Vierta los ingredientes mezclados en un molde de bandeja para hornear cepillado con aceite y hornee en el horno a 180℃.

5. Después de hornearlos y formarlos, sacarlos del molde y esperar a que se enfríen antes de servir.

Pastel helado de chocolate

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

Proceso:

1. Envuelva papel de aluminio fuera del molde cuadrado y coloque un círculo de papel para hornear en el interior

2. Agregue el azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y revuelva con una paleta.

3. Picar el chocolate negro y derretirlo al calor, verter el chocolate derretido en el queso y luego mezclar bien con una paleta. Retire y colóquelo en una bandeja para reservar.

4. Ponga la crema batida en una sartén y revuelva hasta que esté casi como algodón.

5. Añadir la crema batida al queso de chocolate en 2 porciones y batir bien, luego verter la leche en 2 porciones y batir bien de nuevo.

6. Por último, vierte en el molde y póngalo en la nevera durante unas horas. Retirar y desmoldar.

Análisis de preguntas frecuentes

Fenómeno	Razones	Soluciones
La máquina dejó de funcionar repentinamente durante el uso.	La máquina puede estar funcionando durante demasiado tiempo o la temperatura ambiente es demasiado alta, lo que hace que el motor se sobrecaliente. Como resultado, la máquina activa su programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.	Restablezca la marcha a '0', desconecte la fuente de alimentación y espere a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente antes de reiniciarla. Esto normalmente lleva de 15 a 30 minutos, dependiendo de la temperatura ambiente.
La máquina no funciona cuando se gira la perilla del engranaje.	Compruebe que el enchufe esté en buen contacto con el enchufe.	Asegúrese de que el enchufe de corriente esté enchufado en
	Compruebe si la fuente de alimentación está apagada.	Espere el encendido antes de la operación
	Compruebe si el botón de ascenso vuelve a su posición original.	Asegúrese de que el cabezal se fije en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está funcionando	① La máquina será más fuerte cuando funciona en alta velocidad que en baja velocidad. ② La cantidad de alimentos mezclados es demasiado grande, lo que hace que la máquina se sobrecargue. ③El voltaje es inestable. ④ Las horas de trabajo son demasiado largas.	① Seleccione el engranaje adecuado para mezclar los alimentos de acuerdo con las recomendaciones del manual ② Reducir la cantidad de agitación. ③ El voltaje es inestable, espere hasta que el voltaje sea estable antes de usarlo. ④ El tiempo de trabajo es demasiado largo, deténgase y enfríe por un tiempo antes de usarlo.
La velocidad de la máquina se reduce o se vuelve inestable.	① Compruebe si la temperatura ambiente es demasiado baja, lo que hace que el lubricante dentro de la máquina se endurezca. ② Los ingredientes que se mezclan pueden ser demasiado duros o demasiado, sobrecargando la máquina. ③ Compruebe si el voltaje cae repentinamente.	① Retire el cuenco de mezcla y deje que la máquina funcione al ralentí durante 5 minutos para suavizar el lubricante y restaurar la velocidad de rotación estable. ② Reduzca la cantidad de agitación para que la máquina funcione dentro de su carga de trabajo normal. ③ Espere hasta que el voltaje se estabilice antes de usar la máquina.
La máquina tembla y tembla mientras está trabajando	① Compruebe si las almohadillas de los pies en la base faltan o se caigan. ② Asegúrese de que la máquina se coloque en una superficie de trabajo lisa y plana antes de usar.	① Compruebe si las almohadillas de los pies en la base faltan o se caigan. ② Coloque sobre una encimera lisa y plana para usar

Después de conectar la cubierta a prueba de salpicaduras y el recipiente de mezcla, el cabezal no rebota de vuelta a su posición de reinicio.	Asegúrese de que la tapa a prueba de salpicaduras esté colocada correctamente y que el recipiente de mezcla	Gire la tapa a prueba de salpicaduras en su lugar y conecte firmemente el recipiente de mezcla.
La masa se encuentra oscurecida después de su uso	El polvo negro cayó sobre la masa del cabezal de mezcla.	Antes de usar, compruebe si el cabezal de mezcla y el gancho están secos y si hay agua o polvo en la superficie.

Limpieza

Limpieza corporal	1. No sumerja la máquina en agua ni rocía agua directamente. Esto puede causar que el agua entre en el cuerpo principal de la máquina, causando cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas de electricidad, óxido y otras fallas. 2. No limpie la máquina con una toalla húmeda que gotea 3. Evite el uso de productos de limpieza que sean corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos, como detergentes, vinagre o sal, ya que pueden dañar la superficie de la máquina. 4. Nunca utilice herramientas afiladas o abrasivas, tales como bolas de alambre de acero y otros accesorios de limpieza, de lo contrario puede dañar su superficie
Limpieza de accesorios	1. No coloque las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas y no las lave con productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. (Esto no se aplica a piezas de acero inoxidable, piezas de PTFE tratadas o piezas de electroforesis). 2. No remoje las piezas en detergentes, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos durante mucho tiempo. Limpie los accesorios a tiempo después de su uso. 3. Después de la limpieza, asegúrese de que el accesorio esté completamente seco, especialmente para mantener secas las partes internas.
Limpieza especial	1. El eje de salida giratorio puede dejar una pequeña marca negra debido a la alta velocidad y la fricción durante el funcionamiento. Después de cada uso, por favor lavar y mantener las piezas secas a tiempo. 2. Tenga cuidado con las cuchillas afiladas y cualquier parte afilada o accesorios relacionados.
Conservación y mantenimiento	1. Puedes untar la sartén de mezcla con aceite de oliva para evitar la oxidación en ambientes secos y húmedos. 2. Cubra bien la máquina con una bolsa protectora cuando no está en uso y almacene en un ambiente seco.

Procesamiento



No deseche este aparato en la basura doméstica normal.

Elimine el equipo a través de una empresa de eliminación de residuos registrada o a través de su instalación pública de eliminación de residuos.

Cumplir con la normativa vigente en la actualidad. En caso de duda, consulte con su instalación de eliminación de residuos.

YASHE

YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST.,WILMINGTON DE 19801

Questions or Concerns?

support@yashe-global.com | www.yashe-global.com

Mon-Fri, 9:00 am - 5:00 pm PST/PDT