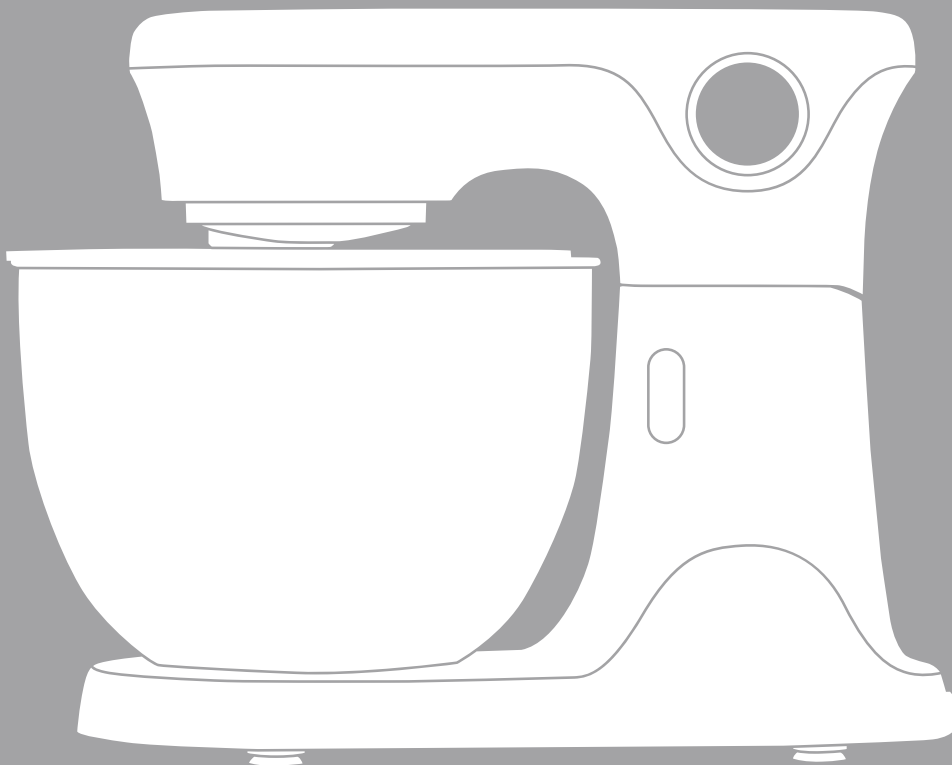


PRIXTON

KR350



BATIDORA AMASADORA STAND MIXER

INDEX

ES	3
EN	12
PT	21
FR	30
IT	39
DE	48
NL	57

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en marcha y conserve las instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otra persona, incluya también las instrucciones de uso.

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

Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y desenchúfelo siempre (tire del enchufe, no del cable) cuando no esté en uso y retire los accesorios acoplados.

No haga funcionar la máquina sin supervisión. Si debe alejarse del lugar de trabajo, apague siempre la máquina o desenchúfela (tire del enchufe, no del cable).

Revise el aparato y el cable con regularidad para comprobar que no estén dañados. No utilice el aparato si está dañado. No intente repararlo usted mismo. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal cualificado para evitar peligros.

Utilice únicamente repuestos originales.

Preste especial atención a las "Instrucciones especiales de seguridad".

Niños y personas vulnerables

Para garantizar la seguridad de sus hijos, mantenga todo el material de embalaje (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.

¡Precaución! ¡No permita que los niños pequeños jueguen con el plástico, existe peligro de asfixia! Cuando utilice los accesorios batidora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con él.

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso de forma segura y comprenden los peligros implicados.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

Desconecte siempre el aparato de la red cuando quede sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Apague el aparato y desconéctelo antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se mueven durante el uso. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.

PRECAUCIÓN: Para evitar riesgos debidos a la reactivación accidental del protector térmico, este aparato no debe alimentarse mediante un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni conectarse a un circuito que se active y desactive regularmente por la compañía eléctrica.

Utilice esta máquina únicamente bajo supervisión.

No manipule los interruptores de seguridad.

No introduzca nada en los ganchos rotatorios mientras la máquina esté funcionando.

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

No conecte el enchufe del aparato a la corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, a menos que reciban supervisión o instrucciones de una persona responsable de su seguridad.

Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre su uso de forma segura y comprenden los peligros implicados.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con una cualificación similar para evitar un peligro.

Este aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en entornos similares tales como:

- áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
- alojamientos tipo bed and breakfast.

Este aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y si comprenden los peligros implicados. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

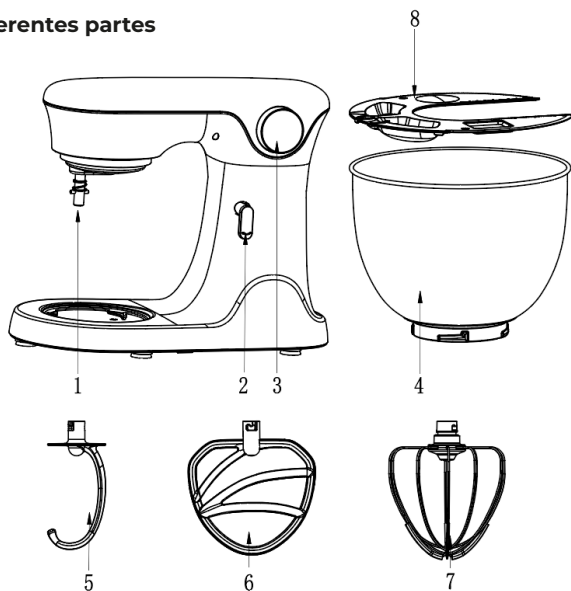
Desconecte siempre el aparato de la red cuando quede sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.

Para el modelo KR350, el consumo de energía fue de 0,28 W en modo apagado.

El tiempo tras el cual el equipo pasa automáticamente al modo apagado fue inferior a 1 minuto.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la batidora esté apagada antes de retirarla del soporte.

Nombre de las diferentes partes



Partes principales y piezas estándar

1. Eje de salida
2. Botón de elevación
3. Botón de velocidad
4. Bol
5. Gancho para masa
6. Batidor plano
7. Batidor de varillas
8. Tapa del bol

Cómo usar la máquina

Antes de usarla, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.

Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione la cabeza de la máquina con la mano y luego gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación de la cabeza (2).

El cabezal de la máquina se levantará automáticamente (Figuras 1 y 2).

Pese los ingredientes y el agua que se van a procesar en el bol de mezcla, luego monte el bol de mezcla (4) en la máquina, girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que el cierre quede bloqueado (Figura 2). No exceda el peso máximo total de la masa.

Instale los accesorios necesarios (5), (6) o (7) (solo se puede usar uno de los tres a la vez) en el eje de salida de la cabeza de amasado (1), alineando la ranura hasta que el accesorio encaje en el tope, y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo (Figura 3 y 4).

Coloque la tapa del bol en el extremo de amasado de la máquina según Figura 5.

Presione la cabeza de la máquina; el botón de la cabeza se bloqueará automáticamente (2), quedando en posición horizontal (Figura 6).

Conecte la máquina a la corriente y encienda el interruptor de alimentación.

Controle el botón de velocidad (3) hasta la velocidad deseada para comenzar a mezclar.

Cuando la masa cumpla los requisitos, gire el botón de velocidad (3) a la posición 0 para finalizar.

Presione la cabeza de la máquina con la mano, gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación de la cabeza (2), levante el cuerpo superior, gire el bol de mezcla en sentido antihorario, retire el bol y extraiga la masa.

Apague el aparato y desconéctelo de la corriente antes de cambiar accesorios o acercarse a las partes que se mueven durante su uso.



FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3



FIGURA 4

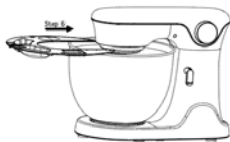


FIGURA 5



FIGURA 6

Sugerencia

Ajuste de niveles y uso del gancho para no más de 1,5kg de mezcla



Accesorios: Gancho de masa

Velocidad: 1-4

Tiempo (min): 4-5

Máximo: 1000g de harina + 538g de agua

Modo de operación: Velocidad 1 durante 30s, Velocidad 2 durante 30s, Velocidad 4 durante 2 a 4min hasta formar un conjunto de masa compacto



Accesorios: Batidor plano

Velocidad: 2-6

Tiempo (min): 4-6

Máximo: 660 g de harina + 840 g de agua

Método de operación: Funcionamiento a velocidad 2 durante 20 s, después velocidad 6 durante más de 2 min 40 s.



Accesorios: Varillas

Velocidad: 5-6

Tiempo (min): 6

Máximo: 3 claras de huevo (mín.)

Método de operación: Poner a velocidad 5 o 6 durante al menos 3 min.

Receta

Panecillos de lino

Ingredientes:

30 g de linaza, 40 g de agua, 250 g de harina de fuerza, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo, 20 g de mantequilla, 15 g de huevo batido.

Proceso:

Poner en remojo los 30 g de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.

Añadir al bol 250 g de harina de fuerza, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo y 150 g de agua. Amasar con el gancho a niveles 1-4 hasta formar una masa y, a continuación, añadir 20 g de mantequilla y seguir amasando hasta que la masa esté lisa.

Agregar la linaza remojada y amasar hasta que quede bien integrada. Cubrir con film transparente y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Amasar de nuevo, sacar del bol y dividir en seis porciones. Formar bolas, cubrirlas y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.

Cuando haya terminado la fermentación, pincelar la superficie con huevo batido. Colocar en la penúltima bandeja del horno precalentado, calor arriba y abajo a 180°C, y hornear durante 20 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pan de molde

Ingredientes:

270 g de harina de gran fuerza, 30 g de harina floja, 1 huevo, 3 g de sal, 55 g de azúcar, 4 g de levadura, 80 g de nata líquida, 10 g de leche en polvo, 90 g de agua.

Proceso:

Poner todos los ingredientes en el bol y amasar con el gancho a niveles 1-4 hasta formar la masa.

Dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Amasar de nuevo, sacar del bol y dividir en 3 porciones. Cubrir con film transparente y dejar reposar 15 minutos.

Tomar una porción, estirla en forma de lengua, doblar los lados hacia el centro y enrollar desde abajo hacia arriba. Repetir con las otras dos, cubrir y dejar reposar 15 minutos.

Colocar los tres rollos en el molde para la segunda fermentación, dejar fermentar hasta alcanzar el 80% de la altura del molde. Hornear con calor arriba y abajo a 170°C durante 40 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pizza casera

Ingredientes: 170 g de harina de gran fuerza, 100 g de agua, 1,5 g de sal, 15 g de azúcar blanco, 2 g de levadura, 15 g de mantequilla y un poco de relleno.

Proceso:

Colocar en el bol 170 g de harina de fuerza, 100 g de agua, 1,5 g de sal, 15 g de azúcar y 2 g de levadura. Amasar con el gancho a niveles 1-4. Cuando se forme una masa, añadir la mantequilla y seguir amasando hasta conseguir una masa elástica que pueda estirarse en forma de película.

Dejar fermentar la masa en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Mientras fermenta, preparar el relleno de la pizza y reservar.

Amasar de nuevo, tomar la mitad de la masa y formar una bola. Dejar reposar 5 minutos. Con un rodillo, estirar suavemente hasta el tamaño del molde para pizza. Colocar en el molde y presionar los bordes con las manos. Finalmente, pinchar la base con un tenedor.

Precalentar el horno a 200°C con calor arriba y abajo. Pincelar la base del molde con aceite de oliva, añadir salsa de pizza y distribuirla de manera uniforme. Espolvorear un poco de queso mozzarella y cebolla picada. Colocar la pizza (8 pulgadas) en la segunda bandeja del horno y hornear 8 minutos.

Al terminar el tiempo, sacar la pizza, colocar una capa de bacon y añadir los ingredientes que se deseen.

Volver a meter en el horno precalentado y hornear 15 minutos más, hasta que el queso se derrita y la corteza quede dorada.

Pan de mantequilla

Ingredientes: 375 g de harina de gran fuerza, 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:

Poner todos los ingredientes en el bol excepto la mantequilla, reservando 10 g de huevo para pincelar al final.

Amasar con el gancho a niveles 1-4. Cuando la masa se forme, añadir la mantequilla ablandada y seguir amasando hasta conseguir una masa que forme película.

Cubrir con film transparente y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Amasar de nuevo, sacar del bol y dividir en 10 porciones. Formar cada porción en forma ovalada y enrollarla de arriba hacia abajo.

Colocar papel de horno en la bandeja y disponer los rollos encima. Dejar fermentar nuevamente hasta que doblen su tamaño.

Pincelar la superficie con el huevo reservado, precalentar el horno a 160°C y hornear en la bandeja central durante 20 minutos.

Pan francés

Ingredientes: 250 g de harina de gran fuerza, 50 g de harina floja, 150 g de agua, 10 g de azúcar, 3 g de levadura, 1 g de sal.

Proceso:

Poner todos los ingredientes en el bol y amasar con el gancho a niveles 1-4 hasta obtener una masa homogénea.

Cubrir con film transparente y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Amasar de nuevo, sacarla del bol y dividirla en 4 porciones. Formar cada una en forma ovalada y enrollarlas de arriba hacia abajo.

Cubrir con film transparente y dejar fermentar otra vez hasta que doblen su tamaño.

Pincelar la superficie con aceite de sésamo. Precalentar el horno a 180°C y hornear en la bandeja central durante 20 minutos.

Bizcocho original

Ingredientes: 100 g de harina para bizcochos, 5 huevos, 50 g de aceite, 80 g de azúcar, un poco de zumo de limón, 55 g de leche.

Proceso:

Separar claras y yemas. Añadir 20 g de azúcar a las yemas y batir con varillas a velocidad 6 hasta que el azúcar se disuelva completamente. Añadir la leche y seguir mezclando a velocidad 6 hasta que quede uniforme.

Verter el aceite y seguir batiendo hasta que esté completamente emulsionado. Tamizar la harina para bizcocho e incorporarla a la mezcla, removiendo hasta obtener una pasta fina de yema.

Añadir unas gotas de zumo de limón a las claras, agregar el azúcar en tres tandas y batir con varillas hasta obtener una textura de “algodón” (picos suaves y firmes).

Tomar 1/3 de las claras montadas y mezclarlas con la pasta de yema. Después verter la mezcla sobre el resto de las claras y combinar suavemente hasta obtener una pasta fina y homogénea. Engrasar el molde con aceite y verter la mezcla en él.

Precalentar el horno a 150°C, con calor arriba y abajo, y hornear durante 50 minutos hasta que adquiera un color dorado.

Pastel de chocolate

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

Proceso:

Añadir los 150 g de huevo batido y batir con varillas a velocidad 6 hasta obtener una textura tipo algodón. Retirar y reservar.

Poner 80 g de azúcar, 50 g de leche y 40 g de cacao en un bol, y mezclar con la pala a velocidad 6 hasta obtener un polvo fino homogéneo.

Verter esta mezcla en las claras batidas y mezclar bien.

Verter la mezcla en una bandeja o molde engrasado y hornear a 180°C.

Una vez horneado y cuajado, desmoldar y dejar enfriar antes de consumir.

Tarta helada de chocolate

Ingredientes: 140 g de queso crema, 140 g de chocolate negro, 220 g de leche, 100 g de azúcar glas, 240 g de nata para montar, 2 g de sal.

Proceso:

Envolver el exterior de un molde cuadrado con papel de aluminio y colocar papel de horno en el interior.

Añadir el azúcar glas y una pizca de sal al queso crema y mezclar con la pala.

Picar el chocolate negro y fundirlo. Verterlo sobre la mezcla de queso y mezclar con la pala hasta integrar. Retirar y reservar.

Colocar la nata en un bol y batir hasta que esté casi montada, con textura de algodón.

Añadir la nata montada en dos tandas a la mezcla de chocolate y queso, integrando suavemente.

Luego añadir la leche también en dos tandas y mezclar bien.

Verter la mezcla final en el molde y llevarla a la nevera durante varias horas. Desmoldar antes de servir.

Análisis de problemas comunes

Fenómeno:

La máquina se detiene repentinamente durante el uso.

Causas:

Es posible que la máquina haya funcionado demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, provocando un sobrecalentamiento del motor. El aparato activa entonces el sistema de protección térmica y se apaga automáticamente.

Soluciones:

Colocar el dial en “0”, desenchufar la máquina y esperar a que vuelva a la temperatura ambiente para poder reiniciarla (generalmente entre 15 y 30 minutos, dependiendo de la temperatura del entorno).

Fenómenos:

- Ruido excesivo durante el funcionamiento
- Al girar la perilla de velocidad la máquina no funciona

Causas:

Verifique si el enchufe está bien conectado a la toma de corriente.

Compruebe si hay un corte de energía.

Verifique si el resorte del botón de subida vuelve a su posición.

Soluciones:

Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la toma de corriente.

Espere a que haya energía antes de operar.
Asegúrese de que la cabeza de la máquina esté bien fija.

Fenómenos:

Ruido excesivo al funcionar la máquina

Causas:

- ① La máquina funciona más fuerte en alta velocidad que en baja.
- ② La cantidad de alimento a mezclar es demasiado grande, sobrecargando la máquina.
- ③ El voltaje es inestable.
- ④ El tiempo de trabajo es demasiado largo.

Soluciones:

- ① Elija la velocidad adecuada para mezclar según las recomendaciones del manual.
- ② Reduzca la cantidad de mezcla.
- ③ Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usar.
- ④ Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, detenga la máquina y deje enfriar antes de continuar.

Fenómenos:

La velocidad de la máquina disminuye o es inestable

Causas:

- ① La temperatura ambiente es baja, lo que endurece el lubricante de la máquina.
- ② Los ingredientes a mezclar son muy duros o en gran cantidad, sobrecargando la máquina.
- ③ El voltaje baja repentinamente.

Soluciones:

- ① Retire el tazón de mezcla y deje la máquina en vacío durante 5 minutos para ablandar el lubricante y restaurar la estabilidad de la velocidad.
- ② Reduzca la cantidad de mezcla y deje que la máquina trabaje dentro de su capacidad normal.
- ③ Cuando el voltaje se estabilice, use la máquina nuevamente.

Fenómenos:

La máquina se balancea o vibra al trabajar

Causas:

- ① Verifique si la almohadilla de los pies de la base está desprendida.
- ② Asegúrese de que la máquina esté colocada sobre una superficie lisa y plana.

Soluciones:

- ① Compruebe que las almohadillas de los pies estén en su lugar.
- ② Coloque la máquina sobre una superficie lisa y plana para usar.

Fenómenos:

La cabeza de la máquina no vuelve a su posición después de colocar la cubierta anti-salpicaduras y el tazón de mezcla

Causas:

Verifique que la cubierta anti-salpicaduras esté colocada correctamente y que el tazón de mezcla esté ensamblado.

Soluciones:

Gire la cubierta anti-salpicaduras para colocarla correctamente y asegúrese de ensamblar el tazón de mezcla.

Fenómenos:

Oscurecimiento de la masa después de usar

Causas:

Cae polvo negro sobre la masa desde la cabeza de mezcla.

Soluciones:

Verifique que la cabeza de mezcla y el gancho estén secos y libres de agua o polvo antes de usar.

Limpieza

Limpieza del cuerpo:

No sumerja la máquina en agua. No use agua para rociar directamente sobre la máquina, para evitar que el cuerpo del equipo entre en contacto con el agua y cause cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, oxidación u otros daños.

No use un paño empapado para limpiar la máquina.

No utilice detergentes, vinagre, sal u otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que pueden dañar la superficie.

No use herramientas afiladas o rugosas, como estropajos de alambre, para frotar los accesorios, ya que podrían dañarlos.

Limpieza de accesorios:

No coloque las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. (Excepto piezas de acero inoxidable, partes con recubrimiento de teflón o partes con electroforesis).

No deje los accesorios en remojo prolongado en detergente, agua con sal, vinagre u otros líquidos corrosivos; límpielos a tiempo.

Después de limpiar, seque los accesorios, prestando especial atención a mantener secas las partes internas.

Limpieza especial:

El eje de salida giratorio puede producir pequeñas marcas negras debido a la alta velocidad y fricción durante el funcionamiento. Límpielo después de cada uso y manténgalo seco.

Tenga cuidado con las cuchillas afiladas y otras partes o accesorios cortantes.

Conservación y mantenimiento:

Puede aplicar aceite de oliva en la superficie de las cuchillas, la placa de corte y el tazón de mezcla para protegerlos de la oxidación en ambientes secos o húmedos.

Cuando no se use, cubra la máquina con una bolsa y guárdela en un lugar seco.

Eliminación:

No deseche el dispositivo en la basura doméstica normal.

Entréguelo a una empresa registrada de gestión de residuos o llévelo a su centro de recolección de residuos comunitario.

Cumpla con las normativas vigentes y, en caso de duda, consulte con su centro de gestión de residuos.



Por su seguridad física, no abra ni manipule por su cuenta las partes interiores del producto.

Ante cualquier incidencia en el funcionamiento de su producto póngase en contacto con el servicio técnico de Priton, y su equipo realizará las intervenciones necesarias siempre bajo las máximas medidas de seguridad.

Política de garantía

En cumplimiento de lo establecido a tal efecto por el Real Decreto Legislativo 03/2014, de 27 de marzo, se pone a disposición de los interesados, accediendo a www.priton.com, cuanta información sea necesaria para ejercer los derechos de desistimiento atendiendo a los supuestos que recoge dicha ley, dando por cumplidas las exigencias que esta demanda de la parte vendedora en el contrato de venta. Las características técnicas y eléctricas que aquí se brindan corresponden a unidades típicas y podrían cambiarse sin previo aviso con el fin de proveer un mejor equipo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1.º piso, C.P. 48970, Vizcaya, España

Tel.: 0034 94 431 77 30

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

La presente declaración de conformidad se emite bajo la exclusiva responsabilidad del fabricante, La Trastienda Digital S.L., propietario de la marca Prixton, con domicilio en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, y declara que el tipo de equipo de radio descrito a continuación:

Marca: PRIXTON

Nombre del modelo: KR350

Características principales: Hogar

CUMPLEN CON LA

• DIRECTIVA DEL CONSEJO DE LA UE 2014/30/UE (DIRECTIVA EMC):

o EN IEC 55014-1:2021

o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021

o EN IEC 55014-2:2021

• DIRECTIVA DEL CONSEJO DE BAJA TENSIÓN 2014/35/UE:

o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019

o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018

o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

• DIRECTIVA ROHS DEL CONSEJO DE LA UE 2011/65/UE y su enmienda (UE) 2015/863 y normas armonizadas: IEC62321. Los ftalatos DEHP, DBP o DIBP son inferiores al 0,1%.

Esta declaración se realiza bajo nuestra exclusiva responsabilidad basada en:

• Certificado de conformidad EMC No.: 250813036GZU-001 e informe de ensayo No.: 250813036GZU-001

• Certificado de conformidad LVD No.: 250805062GZU-003 e informe de ensayo No.: 250805062GZU-003

Declaramos por la presente que los artículos mencionados cumplen con todas las normas y reglamentos europeos aplicables, y no contienen ninguna sustancia prohibida, según lo detallado en el Reglamento REACH (CE) N° 1907/2006 y sus modificaciones.

Los productos no contienen ninguna sustancia en concentración superior al 0,1% en peso según la lista de sustancias candidatas REACH de Sustancias Altamente Preocupantes (SVHC).

Firmado por y en nombre de:

Atentamente,

Luis González Escribano, Director General

Fecha y lugar: 18/11/2025, Basauri, Vizcaya



General Safety Instructions

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

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

When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.

Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead). Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a 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 the foil as there is a danger of suffocation!

When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.

Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning 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 from supply before changing accessories or approaching parts that move in use. Do not use appliance for other than intended purpose.

CAUTION: In order to avoid a hazard due to 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 working.

Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.

Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do 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 understand the hazards involved.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: – staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; – farm houses; – by clients in hotels, motels and other residential type environments; – bed and breakfast type environments.

This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children

This appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years

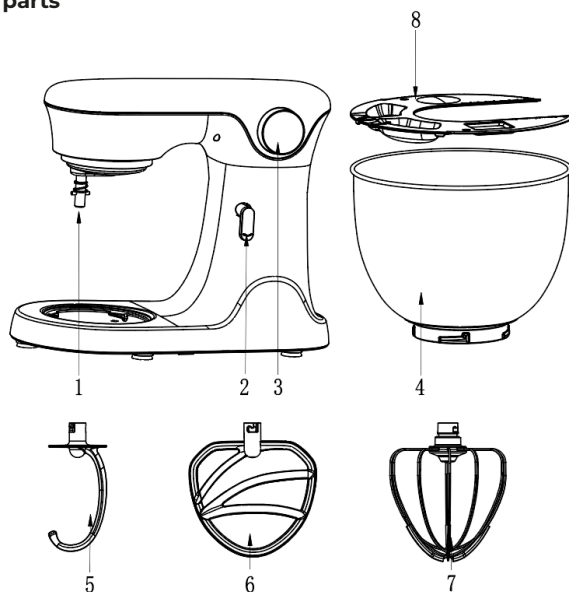
Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning

For model KR350 The power consumption was 0.28 W in the off mode.

The period after which the equipment reaches automatically off mode was less than 1 min.

CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

Name of different parts



Main parts and standard parts

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

How to use the machine

Before use, wash the attachments with clean water, rinse, and dry them.

Place the machine on a flat, clean, and dry table, press the machine head with your hand, and then turn (or press down) the head lift button (2).

The machine head will lift automatically (Figures 1 and 2).

Weigh the ingredients and water to be processed in the mixing bowl, then mount the mixing bowl (4) onto the machine by turning clockwise until the lock engages (Figure 2). Do not exceed the maximum total dough weight.

Install the necessary attachments (5), (6), or (7) (only one can be used at a time) on the dough head output shaft (1), aligning the slot until the attachment fits against the stop, then turn a quarter turn counterclockwise to the locked position (Figures 3 and 4).

Place the bowl cover on the mixing end of the machine as shown in Figure 5.

Press the machine head; the head button will lock automatically (2), remaining in a horizontal position (Figure 6).

Connect the machine to the power supply and turn on the power switch.

Adjust the speed control button (3) to the desired speed to start mixing.

When the dough meets the requirements, turn the speed control button (3) to position 0 to stop.

Press the machine head with your hand, turn (or press down) the head lift button (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the bowl, and extract the dough. Turn off the appliance and unplug it before changing attachments or approaching moving parts during use.



FIGURE 1



FIGURE 2



FIGURE 3



FIGURE 4

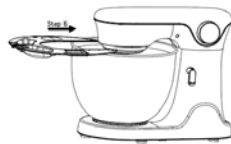


FIGURE 5



FIGURE 6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.5kg of Mixture



Accessories: Dough hook

Speed: 1-4

Time (min): 4-5

Maximum: 1000g flour+538g water

Operation method: 1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 4 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.



Accessories: Beater

Speed: 2-6

Time (min): 4-6

Maximum: 660g flour+840g water

Operation method: 2 speed run for 20s, the 6 speed run for more than 2min40s



Accessories: Whisk

Speed: 5-6

Time (min): 6

Maximum: 3 egg whites (min)

Operation method: Open 5 or 6 speed to run 3min above.

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 1-4, 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°C and bake for 20 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Toast bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl, use dough hook to knead the ingredients to dough at levels 1-4.
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°C and bake for 40 minutes, then remove the mold and put it on the grill to cool down.

Homemade Pizza

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

Process:

1. Put 170g high-gluten flour, 100g water, 1.5g edible salt, 15g sugar, and 2g yeast into the mixing bowl. Mix with dough hook at levels 1-4. 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 1-4, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°C, put the bread dough at the middle layer and bake for 20 minutes.

French bread

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

Process:

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

Original cake

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

Process:

1. Separate the egg white and egg yolk, add 20g sugar into the egg yolk, mix with egg beater at level 6 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 6

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

Chocolate cake

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

Process:

1. Add 150g egg liquid, beat with egg beater at level 6 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 6.
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:

The machine suddenly stops working during use.

Causes:

It may be that the machine runs too long, or the ambient temperature is too high, resulting in the machine's motor temperature being too high; the machine starts the overheating protection program, automatic shutdown.

Solutions:

Gear reset to "0", unplug the power, wait for the machine to return to room temperature can be restarted (generally need 15-30 minutes, the room temperature varies cooling time).

Phenomenons:

Excessive noise when the machine is running
Turning the gear knob machine does not run

Causes:

Check if the plug is in good contact with the socket.
Check if the power is out.
Check if the rise button spring back in place.

Solutions:

Verify that the power plug is plugged into the outlet.

Wait for power before operating.
Make sure the headstock is stuck in place.

Phenomenons:

Excessive noise when the machine is running

Causes:

- 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.

Solutions:

- 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.

Phenomenons:

The machine speed drops, or the speed is unstable

Causes:

- ① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden.
- ②The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine.
- ③Whether the voltage suddenly becomes low.

Solutions:

- ①Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability.
- ②Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload.
- ③When the voltage is stable, use the machine again.

Phenomenons:

Machine swaying and shaking when working

Causes:

- ①Check if the foot pad on the base is off.
- ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.

Solutions:

- ①Check if the foot pad on the base is off.
- ②Place on a smooth and flat countertop for use

Phenomenons:

The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl

Causes:

Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.

Solutions:

Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.

Phenomenons:

Dough darkening found after use

Causes:

Black powder falls onto the dough at the mixing head.

Solutions:

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 the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures.
2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine
3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface.
4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.

Accessory Cleaning:

1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts)
2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories.
3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.

Special Cleaning:

1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry.
2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.

Preservation and maintenance:

1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it.
2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place 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.



For your physical safety, do not open or handle the internal parts of the product on your own. In case of any issue with the functioning of your product, please contact Prixtion's technical service. Their team will carry out the necessary interventions always under the highest safety standards.

Warranty policy

This product complies with the warranty law in force in the country of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixtion.com and click on the contact option to send us your assistance form. These technical and electrical specifications are those of typical units and may be changed without prior notice in order to provide improved equipment.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1 floor, PC 48970, Vizcaya, Spain

Telph: 0034 94 431 77 30

DECLARATION OF CONFORMITY

This declaration of conformity is issued under the sole responsibility of the manufacturer, La Trastienda Digital SL, owner of the Prixton trademark, located at Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declares that the type of radio equipment described below:

Brand: PRIXTON

Model name: KR350

Main features: Home

ARE IN COMPLIANCE WITH THE
EC COUNCIL DIRECTIVE OF 2014/30 EU (EMC DIRECTIVE):

- EN IEC 55014-1:2021
- EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
- IEC61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024
- IEC61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
- IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021
- EN IEC 55014-2:2021

EC COUNCIL LOW VOLTAGE DIRECTIVE 2014/35/EU:

- IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019
- IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018
- IEC 60335-1:2010, COR1:2010,COR2:2010,AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

EC COUNCIL ROHS DIRECTIVE 2011/65/EU and it's amendment directive (EU) 2015/863 and harmonized standards: IEC62321 Phthalates DEHP, DBP, or DIBP are less than 0,1%.

This declaration has been made under our sole responsibility based on:

- EMC Certificate of conformity No.:250813036GZU-001 and testing report No.: 250813036GZU-001
- LVD Certificate of conformity No.:250805062GZU-003 and testing report No.:250805062GZU-003

We hereby declare that the items listed above comply with all relevant European standards and regulations, and do not contain any banned substances as detailed in the REACH Regulation (EC) No 1907/2006 and its amendments. The products do not contain any substance with higher concentration than 0,1% weight by weight in the REACH candidate list of Substances of Very High Concern SVHC.

Signed for and on behalf or

YOURS SINCERELY

Luis González Escribano Gneral manager

Date and location: 18/11/2025 Basauri, Vizcaya



Instruções Gerais de Segurança

Leia atentamente o manual de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-o, incluindo a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se você entregar este dispositivo a outra pessoa, passe também o manual de instruções.

O aparelho é projetado exclusivamente para uso doméstico e para o propósito previsto. Este aparelho não é adequado para uso comercial. Não o utilize ao ar livre (exceto se for projetado para uso externo). Mantenha-o longe de fontes de calor, luz solar direta, umidade (nunca mergulhe em líquidos) e bordas cortantes. Não use o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver úmido, desligue-o imediatamente da tomada.

Ao limpar ou guardar, desligue o aparelho e sempre retire o plugue da tomada (puxando o plugue, não o cabo) se o aparelho não estiver em uso e remova os acessórios acoplados.

Não opere a máquina sem supervisão. Caso se afaste, desligue sempre a máquina ou retire o plugue da tomada (puxando o plugue, não o cabo).

Verifique regularmente o aparelho e o cabo quanto a danos. Não use o aparelho se estiver danificado. Não tente reparar o aparelho por conta própria. Sempre contate um técnico autorizado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou por pessoa qualificada para evitar riscos.

Use apenas peças de reposição originais.

Preste atenção especial às seguintes “Instruções Especiais de Segurança”.

Crianças e Pessoas Fragilizadas

Para garantir a segurança das crianças, mantenha todas as embalagens (sacos plásticos, caixas, isopor etc.) fora do alcance delas.

Cuidado! Não permita que crianças pequenas brinquem com filmes plásticos, pois há risco de asfixia!

Ao utilizar acessórios como liquidificador ou picador, o aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças.

Este dispositivo não é um brinquedo. Crianças não devem brincar com o aparelho.

O aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que tenham supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

Instruções Especiais de Segurança para esta Máquina

Desconecte sempre o aparelho da rede elétrica se ele ficar sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.

Desligue o aparelho e desconecte da tomada antes de trocar acessórios ou se aproximar de partes móveis durante o uso. Não utilize o aparelho para fins diferentes do previsto.

ATENÇÃO: Para evitar riscos devido ao reinício inadvertido do interruptor térmico, este aparelho não deve ser alimentado por dispositivos de controle externo, como temporizadores, nem conectado a circuitos que sejam ligados e desligados regularmente pela rede elétrica.

Operar esta máquina apenas sob supervisão.

Não interfira em nenhum dispositivo de segurança.

Não insira objetos nos ganchos giratórios enquanto a máquina estiver funcionando.

Coloque a máquina sobre uma superfície de trabalho lisa, plana e estável.

Não conecte o plugue do aparelho à tomada sem ter instalado todos os acessórios necessários.

Este aparelho não é destinado a pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que estejam sob supervisão ou instrução de uma pessoa responsável por sua segurança.

Crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que recebam supervisão ou instruções sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, seu agente de assistência técnica ou por pessoa com qualificação similar, a fim de evitar riscos. Este aparelho destina-se ao uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:

- áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de fazenda;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- ambientes do tipo “bed and breakfast”.

Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças.

Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos se elas forem supervisionadas ou instruídas quanto ao uso seguro do aparelho e se compreenderem os riscos envolvidos. A limpeza e manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

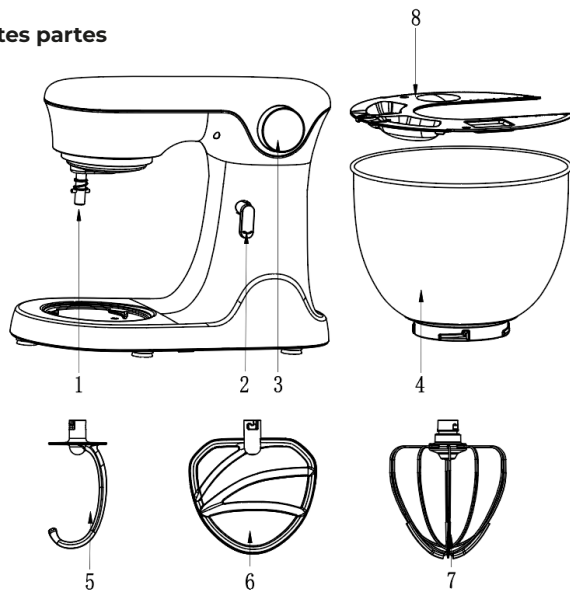
Desconecte sempre o aparelho da rede elétrica se ele ficar sem supervisão e antes de montar, desmontar ou limpar.

Para o modelo KR350, o consumo de energia foi de 0,28 W no modo desligado.

O período após o qual o equipamento entra automaticamente no modo desligado foi inferior a 1 minuto.

ATENÇÃO: Certifique-se de que o liquidificador esteja desligado antes de removê-lo do suporte.

Nome das diferentes partes



Principais partes e partes padrão

1. Eixo de saída
2. Botão de elevação
3. Botão de velocidade
4. Tigela
5. Gancho para massa
6. Batedor
7. Fouet (batedor de claras)
8. Tampa da tigela

Como usar a máquina

Antes de usar, lave os acessórios com água limpa, enxágue e seque-os.

Coloque a máquina sobre uma mesa plana, limpa e seca, pressione a cabeça da máquina com a mão e depois gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação da cabeça (2).

A cabeça da máquina se levantará automaticamente (Figuras 1 e 2).

Pese os ingredientes e a água que serão processados na tigela de mistura, em seguida monte a tigela de mistura (4) na máquina, girando no sentido horário até que o fecho trave (Figura 2).

Não exceda o peso máximo total da massa.

Instale os acessórios necessários (5), (6) ou (7) (somente um pode ser usado de cada vez) no eixo de saída da cabeça de amassar (1), alinhando a ranhura até que o acessório encaixe no batente, e depois gire um quarto de volta no sentido anti-horário até a posição de bloqueio (Figuras 3 e 4).

Coloque a tampa da tigela na extremidade de amassar da máquina conforme Figura 5.

Pressione a cabeça da máquina; o botão da cabeça travará automaticamente (2), permanecendo na posição horizontal (Figura 6).

Conecte a máquina à energia e ligue o interruptor.

Ajuste o botão de velocidade (3) à velocidade desejada para começar a misturar.

Quando a massa atingir os requisitos, gire o botão de velocidade (3) para a posição 0 para parar.

Pressione a cabeça da máquina com a mão, gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação da cabeça (2), levante a parte superior, gire a tigela de mistura no sentido anti-horário, retire a tigela e extraia a massa.

Desligue o aparelho e desconecte-o antes de trocar acessórios ou se aproximar das partes móveis durante o uso.



FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3



FIGURA 4

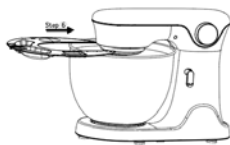


FIGURA 5



FIGURA 6

Sugestão

Ajuste de níveis e uso do gancho para no máximo 1,5 kg de mistura



Acessório: Gancho para massa

Velocidade: 1 a 4

Tempo (min): 4-5

Máximo: 1000 g de farinha + 538 g de água

Método de operação: Velocidade 1 por 30 segundos. Velocidade 2 por 30 segundos. Velocidade 4 por 2 a 4 minutos até formar um aglomerado de massa



Acessório: Batedor

Velocidade: 2–6

Tempo (min): 4–6

Máximo: 660 g de farinha + 840 g de água

Método de operação: Velocidade 2 por 20 segundos, depois velocidade 6 por mais de 2 minutos e 40 segundos



Acessório: Fouet (batedor de claras)

Velocidade: 5–6

Tempo (min): ≥ 6

Máximo: 3 claras de ovo (mínimo)

Método de operação: Abra a velocidade 5 ou 6 e bata por 3 minutos ou mais

Receitas

Pãezinhos de Linhaça

Ingredientes: 30 g de linhaça, 40 g de água, 250 g de farinha de trigo para pão, 3 g de fermento seco, 30 g de açúcar, 3 g de sal, 10 g de leite em pó, 20 g de manteiga, 15 g de ovo líquido

Processo:

Deixe a linhaça de molho na água por 12 horas.

Coloque a farinha, fermento, açúcar, sal, leite em pó e 150 g de água na tigela, use o gancho para massa e amasse nos níveis 1–4. Adicione a manteiga e continue a amassar até a massa ficar homogênea, depois adicione a linhaça embebida e continue amassando. Cubra com filme plástico e deixe fermentar em local morno até dobrar de tamanho.

Amasse novamente, retire da tigela e divida em seis pãezinhos. Modele-os, cubra e deixe fermentar a 38°C por 1 hora.

Pincele os pães com ovo líquido, coloque na penúltima prateleira do forno pré-aquecido a 180°C (aquecimento superior e inferior) e asse por 20 minutos. Retire da forma e coloque sobre a grade para esfriar.

Pão de Torrada

Ingredientes: 270 g de farinha de trigo com alto glúten, 30 g de farinha de trigo com baixo glúten, 1 ovo, 3 g de sal, 55 g de açúcar, 4 g de fermento, 80 g de creme de leite leve, 10 g de leite em pó, 90 g de água

Processo:

Coloque todos os ingredientes na tigela e use o gancho para massa para amassar nos níveis 1–4.

Deixe a mistura em local morno até dobrar de tamanho.

Amasse novamente, divida em 3 porções e cubra com filme plástico por 15 minutos.

Pegue uma porção, modele em forma de língua, dobre as laterais para o centro e enrole de baixo para cima. Repita para as três porções e cubra com filme plástico por mais 15 minutos.

Coloque os pães na forma para a segunda fermentação, deixando chegar a 80% da altura da forma. Asse a 170°C (aquecimento superior e inferior) por 40 minutos. Retire da forma e coloque sobre a grade para esfriar.

Pizza Caseira

Ingredientes: 170 g de farinha de trigo com alto glúten, 100 g de água, 1,5 g de sal, 15 g de açúcar, 2 g de fermento, 15 g de manteiga e recheio a gosto.

Processo:

Coloque a farinha, água, sal, açúcar e fermento na tigela de mistura. Misture com o gancho para massa nos níveis 1–4. Depois de formar a massa, adicione a manteiga e continue amassando até que a massa forme uma película elástica.

Deixe a massa fermentar em local morno até dobrar de tamanho.

Durante a fermentação, prepare o recheio da pizza e reserve.

Amasse novamente, divida a massa ao meio, modele em forma redonda e deixe descansar por 5 minutos. Use um rolo para abrir até o tamanho da forma de pizza, coloque na forma, pressione as bordas com as mãos e faça pequenos furos com um garfo.

Pré-aqueça o forno a 200°C (aquecimento superior e inferior). Unte a base da forma com azeite, espalhe o molho de pizza, polvilhe um pouco de queijo mussarela e cebola ralada, coloque a pizza na segunda prateleira e asse por 8 minutos.

Retire a pizza do forno, adicione bacon e outros ingredientes ou recheios preparados a gosto. Leve ao forno pré-aquecido e asse por 15 minutos até o queijo derreter e a crosta dourar.

Pão com Manteiga

Ingredientes: 375 g de farinha de trigo com alto glúten, 180 g de leite, 35 g de manteiga, 30 g de açúcar, 11 g de leite em pó, 4 g de fermento, 3 g de sal, 1 ovo.

Processo:

Coloque todos os ingredientes na tigela, exceto a manteiga, reservando 10 g de ovo para pincelar.

Misture com gancho para massa nos níveis 1–4. Depois de formar a massa, adicione a manteiga amolecida e continue amassando até formar uma película elástica.

Cubra com filme plástico e deixe fermentar em local morno até dobrar de tamanho.

Amasse novamente, divida em 10 porções, modele cada porção em formato oval e enrole de cima para baixo.

Coloque papel manteiga na assadeira, disponha os pães e deixe fermentar até dobrar de tamanho.

Pincele a superfície com ovo, pré-aqueça o forno a 160°C e asse no meio do forno por 20 minutos.

Pão Francês

Ingredientes: 250 g de farinha de trigo com alto glúten, 50 g de farinha de trigo com baixo glúten, 150 g de água, 10 g de açúcar, 3 g de fermento em pó, 1 g de sal.

Processo:

Coloque todos os ingredientes na tigela, misture com gancho para massa nos níveis 1–4 e amasse até formar a massa.

Cubra com filme plástico e deixe fermentar até dobrar de tamanho.

Amasse novamente, divida em 4 porções, modele cada porção em formato oval e enrole de cima para baixo.

Cubra com filme plástico novamente e deixe fermentar até dobrar de tamanho.

Pincele a superfície com óleo de gergelim, pré-aqueça o forno a 180°C e asse no meio do forno por 20 minutos.

Bolo Original

Ingredientes: 100 g de farinha de bolo, 5 ovos, 50 g de óleo comestível, 80 g de açúcar, algumas gotas de suco de limão, 55 g de leite.

Processo:

Separe as claras das gemas. Adicione 20 g de açúcar às gemas e bata com batedor nos níveis 6 até o açúcar se dissolver completamente. Adicione o leite e continue mexendo uniformemente no nível 6.

Adicione o óleo comestível e continue batendo até formar uma emulsão completa. Peneire a farinha de bolo e misture uniformemente à pasta de gema até formar uma massa fina. Coloque algumas gotas de suco de limão nas claras, adicione o açúcar em três etapas e bata com o batedor até obter uma textura fofa e aerada. Misture 1/3 das claras na pasta de gema e mexa uniformemente. Em seguida, incorpore a mistura de volta às claras restantes, mexendo cuidadosamente até obter uma massa de bolo homogênea. Unte a forma com óleo comestível e despeje a massa do bolo. Pré-aqueça o forno a 150°C, configure o aquecimento superior e inferior, asse por 50 minutos ou até dourar.

Bolo de Chocolate

Ingredientes: 150 g de ovos líquidos, 50 g de leite puro, 40 g de cacau em pó, 80 g de açúcar. Processo: Bata 150 g de ovos líquidos no nível 6 até ficarem fofos e aerados, depois reserve. Misture 80 g de açúcar, 50 g de leite e 40 g de cacau em pó com a pá de mistura no nível 6 até obter um pó fino. Adicione a mistura de cacau aos ovos batidos e misture bem. Unte a forma com óleo, despeje a massa e asse no forno a 180°C. Após assar, retire da forma, deixe esfriar antes de servir.

Bolo de Sorvete de Chocolate

Ingredientes: 140 g de cream cheese, 140 g de chocolate amargo, 220 g de leite, 100 g de açúcar de confeiteiro, 240 g de creme de leite batido, 2 g de sal. Processo: Forre o exterior da forma quadrada com papel alumínio e coloque uma camada de papel manteiga no interior. Misture o açúcar de confeiteiro e uma pitada de sal no cream cheese com a pá de mistura. Pique o chocolate amargo, derreta-o e adicione ao cream cheese, misturando bem. Reserve em uma bandeja. Bata o creme de leite até quase ficar aerado. Adicione o creme de leite em duas etapas à mistura de chocolate e cream cheese, misturando bem, depois adicione o leite em duas etapas, misturando novamente. Despeje a mistura na forma e leve à geladeira por várias horas. Retire e desenforme antes de servir.

Análise de Problemas Comuns

Fenômenos:

A máquina para de funcionar subitamente durante o uso.

Causas:

A máquina pode ter funcionado por tempo excessivo ou a temperatura ambiente está muito alta, elevando a temperatura do motor; o aparelho entra em proteção por superaquecimento e desliga automaticamente.

Soluções:

Coloque o seletor de velocidades em "0", desligue da tomada e aguarde a máquina retornar à temperatura ambiente antes de reiniciar (geralmente 15–30 minutos, dependendo da temperatura ambiente).

Fenômenos:

Ruído excessivo durante o funcionamento ou a máquina não liga ao girar o botão de velocidades.

Causas:

Verifique se o plugue está bem conectado à tomada, se há falta de energia ou se o botão de elevação está voltando à posição correta.

Soluções:

Certifique-se de que o plugue esteja corretamente conectado à tomada.

Espere a que haja energia antes de operar.
Certifique-se de que a cabeça da máquina esteja travada no lugar.

Fenômenos:

Ruído excessivo durante o funcionamento da máquina

Causas:

A máquina funciona mais alto em marchas altas do que em baixas.
A quantidade de alimento é muito grande, sobrecarregando a máquina.
Tensão instável.
Tempo de operação muito longo.

Soluções:

Escolha a marcha adequada para misturar os alimentos, conforme o manual.
Reduza a quantidade de alimento.
Se a tensão estiver instável, aguarde a estabilização antes de usar.
Se o tempo de operação for muito longo, pare e deixe a máquina esfriar antes de continuar.

Fenômenos:

A velocidade da máquina cai ou é instável

Causas:

Temperatura ambiente baixa, endurecendo o lubrificante da máquina.
Ingredientes muito duros ou em grande quantidade, sobrecarregando a máquina.
Queda repentina de tensão.

Soluções:

Retire a tigela de mistura e deixe a máquina em marcha lenta por 5 minutos para amolecer o lubrificante e restaurar a estabilidade da velocidade.
Reduza o volume de mistura e trabalhe dentro da carga normal da máquina.
Quando a tensão estiver estável, use a máquina novamente.

Fenômenos:

Máquina balança ou vibra durante o funcionamento

Causas:

Verifique se a almofada da base está solta.
Máquina não está sobre uma superfície lisa e plana.

Soluções:

Certifique-se de que a almofada da base esteja no lugar.
Coloque a máquina sobre uma superfície lisa e plana.

Fenômenos:

A cabeça da máquina não retorna à posição após colocar a tampa anti-respingo e a tigela de mistura

Causas:

Verifique se a tampa anti-respingo está posicionada corretamente e se a tigela está montada.

Soluções:

Gire a tampa anti-respingo até encaixar corretamente e monte a tigela de mistura.

Fenômenos:

Escurecimento da massa após o uso

Causas:

Poeira preta cai na massa a partir da cabeça de mistura.

Soluções:

Verifique se a cabeça de mistura e o gancho estão secos e sem água ou poeira antes de usar.

Limpeza

Limpeza do corpo:

Não mergulhe a máquina em água e não use água diretamente sobre ela, para evitar curto-circuito, choque elétrico, vazamento, ferrugem ou outros danos.

Não use pano encharcado para limpar a máquina.

Não utilize detergentes, vinagre, sal ou produtos de limpeza corrosivos, fortemente ácidos ou alcalinos, pois podem danificar a superfície da máquina.

Não use ferramentas afiadas ou abrasivas, como esponjas de aço, para limpar os acessórios, pois podem danificá-los.

Limpeza dos acessórios:

Não coloque peças de alumínio fundido na lava-louças nem lave com produtos corrosivos, fortemente ácidos ou alcalinos. (Exceto peças de aço inoxidável, Teflon tratado ou peças com eletrofórese).

Não deixe os acessórios de molho por muito tempo em detergentes, água com sal, vinagre ou outros líquidos corrosivos; limpe-os em tempo hábil.

Após a limpeza, seque os acessórios, garantindo que as partes internas fiquem secas.

Limpeza especial:

O eixo de saída giratório pode produzir pequenas marcas negras devido à alta velocidade e fricção durante o uso. Limpe-o imediatamente após cada uso e mantenha a peça seca.

Tenha cuidado com lâminas afiadas e partes cortantes dos acessórios.

Conservação e manutenção:

Aplique azeite nas lâminas, placas de corte e na tigela de mistura para protegê-las da oxidação em ambientes secos ou úmidos.

Quando não estiver em uso, cubra a máquina com uma bolsa de proteção e guarde-a em local seco.

Descarte:

Não descarte o dispositivo no lixo doméstico comum.

Entregue o aparelho a uma empresa de coleta de resíduos registrada ou a um ponto de coleta comunitário.

Siga as normas vigentes e, em caso de dúvida, consulte o serviço de coleta local.



Para a sua segurança física, não abra nem manuseie por conta própria as partes internas do produto. Em caso de qualquer problema no funcionamento do seu produto, entre em contato com o serviço técnico da Priton, cuja equipa realizará as intervenções necessárias sempre com as máximas medidas de segurança.

Política de garantia

Em cumprimento do estabelecido no Decreto-Lei n.º 84/2021 <https://dre.pt/dre/detalhe/decreto-lei/84-2021-172938301>, colocamos à disposição dos interessados toda a informação necessária para poder exercer todos os direitos de desistir de acordo com as normas contidas nesta lei, dando por cumpridos os requisitos que a lei exige ao vendedor no contrato de venda. As características técnicas e eléctricas que aqui se indicam podem ser válidas para outras unidades semelhantes às nossas e poderão ser trocadas sem aviso prévio com o objetivo de oferecer um equipamento melhor.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1º andar, CP 48970, Vizcaya, Espanha

Tel: 0034 94 431 77 30

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Esta declaração de conformidade é emitida sob a exclusiva responsabilidade do fabricante, La Trastienda Digital SL, proprietária da marca Prixtion, localizada na Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento de rádio descrito abaixo:

Marca: PRIXTON

Modelo: KR350

Principais características: Lar

ESTÃO EM CONFORMIDADE COM A

• DIRETIVA DO CONSELHO DA UE 2014/30/UE (DIRECTIVA EMC):

o EN IEC 55014-1:2021

o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021

o EN IEC 55014-2:2021

• DIRETIVA DE BAIXA TENSÃO DO CONSELHO 2014/35/UE:

o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019

o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018

o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

• DIRETIVA ROHS DO CONSELHO 2011/65/UE e sua diretiva de alteração (UE) 2015/863 e normas harmonizadas: IEC62321. Os ftalatos DEHP, DBP ou DIBP são inferiores a 0,1%.

Esta declaração é feita sob nossa exclusiva responsabilidade com base em:

• Certificado de conformidade EMC No.: 250813036GZU-001 e relatório de teste No.: 250813036GZU-001

• Certificado de conformidade LVD No.: 250805062GZU-003 e relatório de teste No.: 250805062GZU-003

Declaramos por meio desta que os itens acima listados estão em conformidade com todas as normas e regulamentos europeus aplicáveis, e não contêm substâncias proibidas, conforme detalhado no Regulamento REACH (CE) nº 1907/2006 e suas emendas.

Os produtos não contêm nenhuma substância com concentração superior a 0,1% em peso, conforme a lista de candidatos REACH de Substâncias de Elevada Preocupação (SVHC).

Assinado por e em nome de:

Atenciosamente,

Luis González Escribano

Diretor Geral

Data e local: 18/11/2025 Basauri, Vizcaya



Instructions Générales de Sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-le, ainsi que la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous transmettez cet appareil à une autre personne, veuillez également lui remettre le mode d'emploi.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'utilisation prévue. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf si l'appareil est conçu pour un usage extérieur). Tenez-le éloigné des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des surfaces tranchantes. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

Lors du nettoyage ou du rangement, éteignez toujours l'appareil et retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé, et retirez les accessoires fixés. Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Si vous devez quitter votre poste de travail, éteignez toujours la machine ou retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche elle-même, pas sur le cordon).

Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter tout dommage. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Faites particulièrement attention aux « Instructions de sécurité spéciales » suivantes.

Enfants et personnes fragiles

Pour garantir la sécurité des enfants, gardez tous les emballages (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

Attention ! Ne laissez pas de jeunes enfants jouer avec le film plastique car il y a un risque d'étouffement !

Lors de l'utilisation des accessoires mixeur et hachoir, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, si elles ont été surveillées ou instruites sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et si elles comprennent les risques encourus.

Instructions de sécurité spéciales pour cette machine

Débranchez toujours l'appareil s'il reste sans surveillance et avant de le monter, démonter ou nettoyer.

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou de vous approcher des parties mobiles. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

ATTENTION : Pour éviter tout risque lié à un redémarrage accidentel du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commande externe, tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement mis sous tension et hors tension par le réseau.

N'utilisez cette machine que sous surveillance.

Ne pas interférer avec les dispositifs de sécurité.

Ne rien insérer dans les crochets rotatifs pendant le fonctionnement de la machine.

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

Ne branchez pas la fiche de l'appareil dans la prise sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles aient été surveillées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont été surveillées ou instruites sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques encourus.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique et à des applications similaires, telles que

- les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- l'usage par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de leur portée.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés ou s'ils ont reçu des instructions concernant une utilisation sûre de l'appareil et s'ils comprennent les dangers potentiels. Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont au moins 8 ans et sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

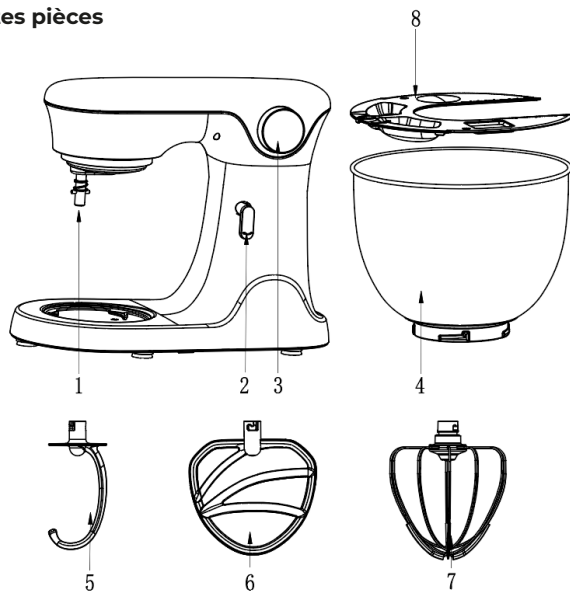
Débranchez toujours l'appareil s'il reste sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Pour le modèle KR350, la consommation électrique en mode arrêt est de 0,28 W.

Le délai après lequel l'appareil passe automatiquement en mode arrêt est inférieur à 1 minute.

ATTENTION : Assurez-vous que le blender est éteint avant de le retirer de son support.

Nom des différentes pièces



Parties principales et pièces standards

1. Arbre de sortie
2. Bouton de levage
3. Bouton de vitesse
4. Bol
5. Crochet pétrisseur
6. Batteur
7. Fouet
8. Couvercle du bol

Comment utiliser la machine

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

Placez la machine sur une table plate, propre et sèche, appuyez sur la tête de la machine avec la main, puis tournez (ou appuyez vers le bas) le bouton de levage de la tête (2).

La tête de la machine se lèvera automatiquement (Figures 1 et 2).

Pesez les ingrédients et l'eau à traiter dans le bol mélangeur, puis montez le bol mélangeur (4) sur la machine en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou s'enclenche (Figure 2). Ne dépassez pas le poids total maximum de la pâte.

Installez les accessoires nécessaires (5), (6) ou (7) (un seul peut être utilisé à la fois) sur l'axe de sortie de la tête de pétrissage (1), en alignant la rainure jusqu'à ce que l'accessoire s'encastre contre l'arrêt, puis tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position verrouillée (Figures 3 et 4).

Placez le couvercle du bol à l'extrémité de pétrissage de la machine comme indiqué à la Figure 5.

Appuyez sur la tête de la machine ; le bouton de tête se verrouillera automatiquement (2), restant en position horizontale (Figure 6).

Branchez la machine et allumez l'interrupteur.

Réglez le bouton de vitesse (3) à la vitesse souhaitée pour commencer à mélanger.

Lorsque la pâte est prête, tournez le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour arrêter.

Appuyez sur la tête de la machine avec la main, tournez (ou appuyez vers le bas) le bouton de levage de la tête (2), soulevez le corps supérieur, tournez le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol et extrayez la pâte.

Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer les accessoires ou de vous approcher des pièces en mouvement pendant l'utilisation.



FIGURE 1



FIGURE 2



FIGURE 3



FIGURE 4

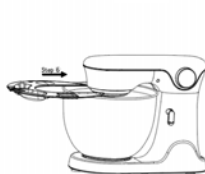


FIGURE 5



FIGURE 6

Suggestion

Réglez les niveaux et utilisez le crochet pour une préparation ne dépassant pas 1,5 kg de mélange.



Accessoire : Crochet pétrisseur

Vitesse : 1-4

Durée (min) : 4-5

Maximum : 1000 g de farine + 538 g d'eau

Méthode d'utilisation :

Faites fonctionner à la vitesse 1 pendant 30 secondes, puis à la vitesse 2 pendant 30 secondes, et enfin à la vitesse 4 pendant 2 à 4 minutes jusqu'à formation d'une masse homogène.



Accessoire : Batteur

Vitesse : 2–6

Durée (min) : 4–6

Maximum : 660 g de farine + 840 g d'eau

Méthode d'utilisation : Faire fonctionner à la vitesse 2 pendant 20 s, puis à la vitesse 6 pendant plus de 2 min 40 s.



Accessoire : Fouet

Vitesse : 5–6

Durée (min) : 6

Maximum : 3 blancs d'œufs (minimum)

Méthode d'utilisation : Utiliser la vitesse 5 ou 6 pendant au moins 3 minutes.

Recette

Petits pains au lin

Ingrédients :

30 g de graines de lin, 40 g d'eau, 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, 20 g de beurre, 15 g d'œuf battu

Procédé :

Faire tremper les 30 g de graines de lin dans 40 g d'eau pendant 12 heures.

Mettre 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 le bol. Utiliser le crochet pétrisseur aux niveaux 1–4 pour obtenir une pâte, puis ajouter 20 g de beurre et continuer à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse.

Ajouter ensuite les graines de lin trempées et pétrir jusqu'à incorporation complète. Couvrir d'un film alimentaire et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Dégazer, sortir du bol et diviser en six pâtons. Bouler, couvrir et laisser lever à 38 °C pendant 1 heure.

Une fois la fermentation terminée, badigeonner les pains d'œuf battu. Placer sur l'avant-dernier niveau du four préchauffé, chaleur tournante ou voûte/sole à 180 °C, et cuire 20 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Pain de mie

Ingrédients :

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

Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans le bol et pétrir avec le crochet aux niveaux 1–4 jusqu'à obtention d'une pâte.

Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Dégazer, sortir du bol et diviser en 3 portions. Couvrir de film alimentaire et laisser reposer 15 minutes.

Prendre une portion, l'abaisser en forme de langue, replier les côtés vers le centre, puis rouler de bas en haut. Répéter avec les trois portions et laisser reposer à nouveau 15 minutes sous film.

Placer les trois rouleaux dans le moule pour la seconde fermentation jusqu'à atteindre 80 % de la hauteur du moule. Cuire à 170 °C (chaleur haut/bas) pendant 40 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Pizza maison

Ingrédients : 170 g de farine riche en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel, 15 g de sucre, 2 g de levure, 15 g de beurre, et garniture au choix.

Procédé :

Mettre la farine, l'eau, le sel, le sucre et la levure dans le bol. Pétrir avec le crochet aux niveaux 1–4. Une fois la pâte formée, ajouter le beurre et continuer à pétrir jusqu'à obtenir un film élastique.

Laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Pendant la fermentation, préparer la garniture.

Dégazer, diviser la pâte en deux. Étaler une portion en rond, laisser détendre 5 min, puis l'abaisser à la taille du moule. Déposer dans le moule, presser les bords et piquer la surface avec une fourchette.

Préchauffer le four à 200 °C en chaleur haut/bas. Huiler le fond du moule avec de l'huile d'olive, étaler la sauce, ajouter un peu de mozzarella et d'oignon. Cuire 8 min sur la deuxième grille.

Retirer, ajouter le bacon ou la garniture souhaitée.

Remettre au four 15 min jusqu'à ce que le fromage fonde 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.

Procédé :

Mettre tous les ingrédients sauf le beurre dans le bol, en réservant 10 g d'œuf pour la dorure.

Pétrir avec le crochet aux niveaux 1–4. Une fois la pâte formée, ajouter le beurre ramolli et pétrir jusqu'au voile.

Couvrir et laisser lever jusqu'à doubler de volume.

Dégazer, diviser en 10 portions. Rouler chaque portion en ovale puis en boudin.

Poser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser lever jusqu'à doubler de volume.

Dorer à l'œuf, préchauffer le four à 160 °C et cuire 20 minutes au milieu du four.

Pain français

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

Procédé :

Mettre tous les ingrédients dans le bol et pétrir avec le crochet aux niveaux 1–4.

Couvrir et laisser lever jusqu'à doubler de volume.

Dégazer, diviser en 4 portions. Façonner en ovales puis rouler de haut en bas.

Couvrir et laisser lever à nouveau jusqu'à doubler.

Badigeonner d'huile de sésame. Préchauffer à 180 °C et cuire 20 minutes au milieu du four.

Gâteau nature

Ingrédients : 100 g de farine pour gâteau, 5 œufs, 50 g d'huile, 80 g de sucre, un peu de jus de citron, 55 g de lait.

Procédé :

Séparer les blancs et les jaunes. Ajouter 20 g de sucre aux jaunes et battre au niveau 6 jusqu'à dissolution complète. Ajouter le lait et continuer à mélanger au niveau 6.

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

Gâteau au chocolat

Ingrédients : 150 g d'œufs liquides, 50 g de lait, 40 g de cacao en poudre, 80 g de sucre blanc.

Préparation :

Mettre 150 g d'œufs liquides dans un bol et fouetter au niveau 6 jusqu'à obtenir une texture mousseuse, puis réserver.

Mettre 80 g de sucre, 50 g de lait et 40 g de cacao en poudre dans un bol et mélanger au niveau 6 jusqu'à obtenir une poudre fine.

Verser cette préparation dans les œufs fouettés et bien mélanger.

Verser le mélange dans un moule préalablement huilé et enfourner à 180 °C.

Une fois cuit et démoulé, laisser refroidir avant de déguster.

Gâteau glacé au chocolat

Ingrédients : 140 g de fromage frais, 140 g de chocolat noir, 220 g de lait, 100 g de sucre glace, 240 g de crème fouettée, 2 g de sel alimentaire.

Préparation :

Envelopper l'extérieur d'un moule carré avec du papier aluminium et tapisser l'intérieur avec du papier cuisson.

Ajouter le sucre glace et une pincée de sel au fromage frais et mélanger.

Hacher le chocolat noir, le faire fondre, puis l'incorporer au fromage frais et mélanger. Réserver. Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle devienne presque mousseuse.

Incorporer la crème fouettée en deux fois au mélange chocolat-fromage, puis ajouter le lait également en deux fois et bien mélanger.

Verser dans le moule et placer au réfrigérateur plusieurs heures avant de démouler.

Analyse des problèmes courants

Phénomène :

La machine s'arrête brusquement pendant l'utilisation.

Causes :

Elle peut avoir fonctionné trop longtemps ou l'environnement peut être trop chaud, entraînant une surchauffe du moteur et l'activation de la protection automatique.

Solutions :

Mettre le bouton sur « 0 », débrancher, et attendre que l'appareil revienne à température ambiante (15 à 30 minutes selon la pièce).

Phénomènes :

Bruit excessif pendant le fonctionnement.

La machine ne démarre pas lorsque l'on tourne le bouton.

Causes :

Vérifier le bon contact de la prise.

Vérifier une éventuelle coupure de courant.

Vérifier si le bouton de montée revient bien en place.

Solutions :

S'assurer que la prise est correctement branchée.

Attendre que l'alimentation soit rétablie avant d'utiliser l'appareil.
S'assurer que la tête de l'appareil est correctement verrouillée.

Phénomènes :

Bruit excessif lorsque la machine fonctionne

Causes :

Le fonctionnement est plus bruyant en vitesse élevée qu'en vitesse basse.
La quantité d'aliments mélangés est trop importante, provoquant une surcharge.
Tension instable.
Durée de fonctionnement trop longue.

Solutions :

Choisir la vitesse adaptée selon les recommandations du manuel.
Réduire la quantité d'aliments.
En cas de tension instable, attendre qu'elle se stabilise avant d'utiliser la machine.
Si elle fonctionne depuis trop longtemps, arrêter et laisser refroidir avant de reprendre.

Phénomènes :

La vitesse diminue ou devient instable

Causes :

Température ambiante trop basse, durcissement du lubrifiant interne.
Ingrédients trop durs ou trop nombreux, surcharge du moteur.
Chute soudaine de la tension.

Solutions :

Retirer le bol et laisser tourner la machine à vide 5 minutes pour assouplir le lubrifiant et stabiliser la vitesse.
Réduire la quantité d'ingrédients et respecter la charge normale.
Réutiliser l'appareil une fois la tension stabilisée.

Phénomènes :

Oscillations ou secousses pendant le fonctionnement

Causes :

Vérifier si un patin de base est manquant.
Vérifier si l'appareil est posé sur une surface plane et stable.

Solutions :

Vérifier l'état des patins de base.
Placer l'appareil sur une surface plane et stable.

Phénomènes :

La tête ne revient pas en position initiale après installation du couvercle anti-éclaboussures et du bol

Causes :

Vérifier la bonne installation du couvercle anti-éclaboussures et du bol.

Solutions :

Tourner et ajuster correctement le couvercle anti-éclaboussures et assembler le bol correctement.

Phénomènes :

Assombrissement de la pâte après utilisation

Causes :

Chute de particules noires provenant de la tête de mélange.

Solutions :

Vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et propres, sans eau ni poussière, avant utilisation.

Nettoyage

Nettoyage du corps :

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau. Ne dirigez pas d'eau directement sur l'appareil afin d'éviter que le corps principal ne soit exposé à l'eau, ce qui pourrait provoquer des courts-circuits, des électrocutions, des fuites, de la rouille ou d'autres dysfonctionnements. N'utilisez pas de chiffon trempé pour essuyer l'appareil.

N'utilisez pas de détergents, de vinaigre, de sel ou d'autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer l'appareil, sous peine d'endommager sa surface.

N'utilisez pas d'outils tranchants ou rugueux comme des tampons à récurer en métal pour brosser les accessoires, car cela pourrait abîmer leur surface.

Nettoyage des accessoires :

Ne mettez pas les pièces en aluminium moulé dans le lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits corrosifs, fortement acides ou alcalins. (Exception faite des pièces en acier inoxydable, des pièces traitées au téflon ou des pièces électrophorétiques.)

Ne laissez pas tremper longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs ; nettoyez les accessoires rapidement après usage.

Après le nettoyage, séchez les accessoires, en particulier pour garder les parties internes au sec.

Nettoyage spécial :

L'arbre de sortie rotatif peut laisser des traces noires dues à la vitesse élevée et au frottement lors du fonctionnement. Après chaque utilisation, nettoyez-le rapidement et gardez la pièce sèche.

Faites attention aux lames tranchantes et aux parties ou accessoires présentant des bords coupants.

Conservation et entretien :

Vous pouvez appliquer de l'huile d'olive sur la surface de la lame, la plaque du couteau et le bol de mélange pour les protéger de l'oxydation dans les environnements secs ou humides.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, vous pouvez le couvrir avec un sac d'emballage et le placer dans un environnement sec.

Élimination :

Ne jetez pas l'appareil avec les déchets ménagers normaux.

Éliminez-le via une entreprise de gestion des déchets agréée ou votre centre communal de collecte des déchets.

Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, consultez votre centre de gestion des déchets.



Pour votre sécurité physique, n'ouvrez ni ne manipulez vous-même les parties internes du produit. En cas de problème de fonctionnement de votre produit, contactez le service technique de Priton, dont l'équipe effectuera les interventions nécessaires dans le respect des plus strictes mesures de sécurité.

Politique de garantie

Ce produit est conforme à la loi sur la garantie en vigueur dans le pays d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.priton.com et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance. Les caractéristiques techniques et électriques ici correspondent à des unités spécifiques et pourraient être modifiées sans préavis afin d'améliorer le matériel.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1er étage, CP 48970, Vizcaya, Espagne
Tél : 0034 94 431 77 30

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

La présente déclaration de conformité est établie sous la seule responsabilité du fabricant, La Trastienda Digital SL, propriétaire de la marque Prixtion, située Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radio décrit ci-dessous :

Marque : PRIXTON

Modèle : KR350

Caractéristiques principales : Maison

SONT CONFORMES À LA

• DIRECTIVE DU CONSEIL DE L'UE 2014/30/UE (DIRECTIVE CEM) :

o EN IEC 55014-1:2021

o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021

o EN IEC 55014-2:2021

• DIRECTIVE BASSE TENSION DU CONSEIL 2014/35/UE :

o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019

o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018

o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

• DIRECTIVE ROHS DU CONSEIL 2011/65/UE et sa directive de modification (UE) 2015/863 et normes harmonisées : IEC62321. Les phtalates DEHP, DBP ou DIBP sont inférieurs à 0,1 %.

Cette déclaration est faite sous notre seule responsabilité basée sur :

• Certificat de conformité EMC No. : 250813036GZU-001 et rapport d'essai No. : 250813036GZU-001

• Certificat de conformité LVD No. : 250805062GZU-003 et rapport d'essai No. : 250805062GZU-003

Nous déclarons par la présente que les articles mentionnés ci-dessus sont conformes à toutes les normes et réglementations européennes applicables et ne contiennent aucune substance interdite, comme précisé dans le règlement REACH (CE) n° 1907/2006 et ses amendements. Les produits ne contiennent aucune substance dont la concentration dépasse 0,1 % en poids selon la liste candidate REACH des substances extrêmement préoccupantes (SVHC).

Fait pour et au nom de :

Cordialement,

Luis González Escribano

Directeur général

Date et lieu :18/11/2025 Basauri, Vizcaya

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservare le istruzioni, inclusa la garanzia, lo scontrino e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno. Se si cede questo dispositivo ad altre persone, si prega di fornire anche le istruzioni per l'uso.

L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Non è adatto per uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto (salvo se progettato per uso esterno). Tenere lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in liquidi) e bordi taglienti. Non usare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.

Quando si pulisce o si ripone l'apparecchio, spegnerlo e staccare sempre la spina dalla presa (tirare dalla spina, non dal cavo) se non è in uso e rimuovere gli accessori collegati.

Non utilizzare l'apparecchio senza supervisione. Se ci si allontana dal luogo di lavoro, spegnere sempre l'apparecchio o staccare la spina dalla presa (tirare dalla spina stessa, non dal cavo).

Controllare regolarmente l'apparecchio e il cavo per eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. Non tentare di ripararlo autonomamente. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro assistenza o da personale qualificato equivalente per evitare rischi. Utilizzare solo ricambi originali. Prestare particolare attenzione alle seguenti "Istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone vulnerabili

Per garantire la sicurezza dei bambini, conservare tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo ecc.) fuori dalla loro portata.

Attenzione! Non permettere ai bambini piccoli di giocare con la pellicola, poiché c'è pericolo di soffocamento!

Quando si utilizzano accessori come frullatore o tritatutto, l'apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.

Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone senza esperienza e conoscenza, se supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi connessi.

Istruzioni speciali di sicurezza per questa macchina

Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di assemblare, smontare o pulire.

Spegnerlo l'apparecchio e scollegarlo dalla rete prima di cambiare accessori o avvicinarsi alle parti in movimento. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

ATTENZIONE: Per evitare rischi dovuti al riarmo involontario del termostato, l'apparecchio non deve essere collegato tramite dispositivi esterni di commutazione, come timer, o a circuiti che vengono regolarmente accesi e spenti dalla rete.

Usare questa macchina solo sotto supervisione.

Non manomettere gli interruttori di sicurezza.

Non inserire oggetti nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.

Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.

Non inserire la spina nella presa di corrente senza aver montato tutti gli accessori necessari.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, salvo supervisione o istruzione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se sono stati istruiti o supervisionati sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi connessi.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo centro assistenza o da personale qualificato equivalente per evitare rischi.

Questo apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili, come:

- aree cucina del personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- case rurali;
- da parte dei clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- strutture tipo bed and breakfast.

Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni se sono stati istruiti o supervisionati sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi connessi. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite dai bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

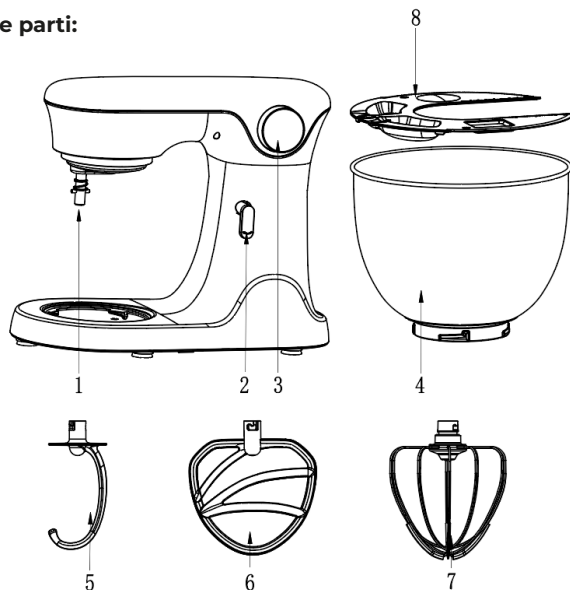
Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete elettrica se lasciato incustodito e prima di assemblare, smontare o pulire.

Per il modello KR350, il consumo energetico in modalità spento è di 0,28 W.

Il periodo dopo il quale l'apparecchio entra automaticamente in modalità spento è inferiore a 1 minuto.

ATTENZIONE: Assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

Nome delle diverse parti:



Parti principali e parti standard

1. Albero di uscita
2. Pulsante di sollevamento
3. Pulsante della velocità
4. Ciotola
5. Gancio impastatore
6. Frusta piatta (beater)
7. Frusta a filo
8. Coperchio della ciotola

Come usare la macchina

Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquarli e asciugarli.

Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, premere la testa della macchina con la mano, quindi girare (o premere verso il basso) il pulsante di sollevamento della testa (2). La testa della macchina si solleverà automaticamente (Figure 1 e 2).

Pesare gli ingredienti e l'acqua da lavorare nella ciotola, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina, girando in senso orario fino al blocco della chiusura (Figura 2). Non superare il peso massimo totale dell'impasto.

Installare gli accessori necessari (5), (6) o (7) (ne può essere usato solo uno alla volta) sull'albero di uscita della testa impastatrice (1), allineando la scanalatura fino a che l'accessorio non combaci con il fermo, quindi ruotare di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione bloccata (Figure 3 e 4).

Posizionare il coperchio della ciotola sull'estremità impastatrice della macchina come in Figura 5.

Premere la testa della macchina; il pulsante della testa si bloccherà automaticamente (2), rimanendo in posizione orizzontale (Figura 6).

Collegare la macchina alla corrente e accendere l'interruttore di alimentazione.

Regolare il pulsante della velocità (3) alla velocità desiderata per iniziare a mescolare.

Quando l'impasto è pronto, girare il pulsante della velocità (3) sulla posizione 0 per fermare.

Premere la testa della macchina con la mano, girare (o premere verso il basso) il pulsante di sollevamento della testa (2), sollevare il corpo superiore, girare la ciotola in senso antiorario, rimuovere la ciotola ed estrarre l'impasto.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi alle parti in movimento durante l'uso.



FIGURA 1



FIGURA 2



FIGURA 3



FIGURA 4

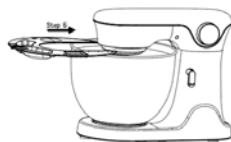


FIGURA 5



FIGURA 6

Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per non più di 1,5 kg di impasto



Accessorio: Gancio impastatore

Velocità: 1-4

Tempo (min): 4-5

Quantità massima: 1000 g di farina + 538 g di acqua

Metodo di utilizzo: Avviare alla velocità 1 per 30 secondi. Passare alla velocità 2 per 30 secondi.

Passare alla velocità 4 e lavorare l'impasto per 2-4 minuti fino a ottenere un composto omogeneo e compatto.



Accessorio: Frusta piatta

Velocità: 2-6

Tempo (min): 4-6

Quantità massima: 660 g di farina + 840 g di acqua

Metodo di utilizzo: Velocità 2 per 20 secondi, poi velocità 6 per almeno 2 minuti e 40 secondi.



Accessorio: Frusta a filo

Velocità: 5-6

Tempo (min): circa 6

Quantità massima: 3 albumi (minimo)

Metodo di utilizzo: Velocità 5 o 6 per almeno 3 minuti.

Ricette

Panini al lino

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

Procedimento:

Mettere i semi di lino in ammollo con l'acqua per 12 ore.

Nella ciotola della macchina mettere 250 g di farina, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere e 150 g di acqua. Impastare con il gancio impastatore a velocità 1-4. Aggiungere 20 g di burro e continuare a impastare fino ad ottenere un impasto liscio, poi unire i semi di lino ammorlati fino a completo amalgama. Coprire con pellicola e lasciare lievitare fino al raddoppio in un luogo caldo.

Impastare nuovamente, dividere in sei panini, arrotondare, coprire e lasciare lievitare a 38°C per 1 ora.

Spennellare la superficie con l'uovo, posizionare i panini nella penultima posizione del forno preriscaldato a 180°C (cottura superiore e inferiore) per 20 minuti. Sformare e raffreddare su griglia.

Pane tostato

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

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola e impastare con il gancio impastatore a velocità 1-4 fino a ottenere un impasto omogeneo.

Lasciare lievitare in luogo caldo fino al raddoppio.

Impastare nuovamente, dividere in 3 porzioni e coprire con pellicola per 15 minuti.

Prendere una porzione, stenderla a forma di lingua, piegare i lati verso il centro e arrotondarla dal basso verso l'alto. Ripetere con tutte e tre le porzioni, coprire con pellicola per 15 minuti.

Trasferire i rotoli nello stampo per la seconda lievitazione fino all'80% dell'altezza dello stampo.

Cuocere a 170°C (fuoco superiore e inferiore) per 40 minuti, quindi sformare e raffreddare su griglia.

Pizza fatta in casa

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

Procedimento:

Mettere 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale edibile, 15 g di zucchero e 2 g di lievito nella ciotola dell'impastatrice. Impastare con il gancio a livelli 1-4. Dopo aver formato l'impasto, aggiungere il burro e continuare a impastare fino a ottenere una pellicola elastica.

Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo fino al raddoppio del volume.

Durante la lievitazione, preparare il ripieno della pizza e tenerlo da parte per l'uso futuro.

Impastare nuovamente, prendere metà dell'impasto e formare una palla, lasciare riposare 5 minuti, poi stenderlo con il mattarello fino alle dimensioni della teglia, posizionarlo nella teglia, premere i bordi con le mani e infine praticare dei fori con una forchetta.

Impostare il forno in modalità ventilata superiore e inferiore, preriscaldare a 200°C. Spennellare la base della teglia con olio d'oliva, distribuire la salsa per pizza uniformemente, aggiungere un po' di mozzarella e cipolla tritata. Mettere la teglia da 8 pollici nel secondo ripiano del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.

Trascorso il tempo, estrarre la teglia e distribuire uno strato di pancetta. Aggiungere gli altri ingredienti e ripieno preparato a piacere.

Rimettere in forno preriscaldato per 15 minuti fino a che il formaggio si scioglie e la crosta diventa 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.

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola tranne il burro, tenendo da parte 10 g di uovo per spennellare alla fine.

Impastare con il gancio a livelli 1-4, dopo aver formato l'impasto aggiungere il burro ammorbidito e continuare a impastare fino a ottenere una pellicola elastica.

Coprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo caldo fino al raddoppio del volume.

Impastare nuovamente, rimuovere dalla ciotola e dividere in 10 porzioni. Prendere una porzione e stenderla a forma ovale, quindi arrotolarla dall'alto verso il basso.

Posizionare carta da forno sulla teglia, mettere l'impasto arrotolato e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Spennellare la superficie con l'uovo, preriscaldare il forno a 160°C, posizionare la teglia a metà forno 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 edibile.

Procedimento:

Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, impastare con il gancio a livelli 1-4 fino a ottenere un impasto omogeneo.

Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in luogo caldo fino al raddoppio del volume.

Impastare nuovamente, rimuovere dalla ciotola e dividere in 4 porzioni. Stendere ciascuna porzione a forma ovale e arrotolarla dall'alto verso il basso.

Coprire con pellicola e lasciare lievitare fino al raddoppio.

Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180°C, posizionare al centro e cuocere per 20 minuti.

Torta base

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

Procedimento:

Separare albumi e tuorli, aggiungere 20 g di zucchero ai tuorli e mescolare con frusta elettrica a livello 6 fino a scioglimento completo dello zucchero. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente a livello 6.

Versare l'olio commestibile e continuare a montare fino a completa emulsione.
Setacciare la farina per dolci e mescolarla uniformemente nel composto di tuorli fino a ottenere una pasta liscia.
Aggiungere alcune gocce di succo di limone negli albumi, aggiungere lo zucchero in tre volte e montare con frusta elettrica fino a ottenere un composto spumoso.
Prendere 1/3 degli albumi montati, unirli al composto di tuorli e mescolare uniformemente; poi versare il composto nella restante parte degli albumi e mescolare delicatamente fino a ottenere una pasta omogenea.
Spennellare con olio commestibile la superficie dello stampo per torta, poi versarvi l'impasto.
Preriscaldare il forno a 150°C, impostare modalità ventilata superiore e inferiore e cuocere per 50 minuti, fino a doratura.

Torta al cioccolato

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

Procedimento:

Montare 150 g di uovo liquido con frusta elettrica a livello 6 fino a ottenere un composto spumoso, poi mettere da parte.

Mettere 80 g di zucchero, 50 g di latte e 40 g di cacao in una ciotola e mescolare con una frusta a livello 6 fino a ottenere una polvere fine.

Versare la polvere ottenuta nell'uovo montato e mescolare bene.

Versare l'impasto nello stampo unto con olio e cuocere in forno a 180°C.

Una volta cotta, sformare e lasciare raffreddare prima di servire.

Torta gelato al cioccolato

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

Procedimento:

Rivestire l'esterno dello stampo quadrato con carta stagnola e posizionare un disco di carta da forno all'interno.

Unire zucchero a velo e un pizzico di sale al formaggio cremoso e mescolare con una frusta.

Tritare il cioccolato fondente e scioglierlo, versarlo nel formaggio e mescolare bene. Mettere da parte.

Montare la panna fino a renderla quasi spumosa.

Aggiungere la panna montata al composto di cioccolato e formaggio in due volte, mescolando delicatamente, poi versare il latte in due volte e amalgamare bene.

Versare il composto nello stampo e riporre in frigorifero per alcune ore. Estrarre e sformare.

Analisi dei problemi comuni

Fenomeno:

La macchina si ferma improvvisamente durante l'uso.

Cause:

La macchina potrebbe aver lavorato troppo a lungo o la temperatura ambiente è troppo alta, facendo surriscaldare il motore; la macchina attiva il programma di protezione dal surriscaldamento e si spegne automaticamente.

Soluzioni:

Riportare la ghiera su "O", scollegare l'alimentazione e attendere che la macchina torni a temperatura ambiente prima di riavviarla (generalmente 15-30 minuti, a seconda della temperatura ambiente).

Fenomeno:

Rumore eccessivo durante il funzionamento / La macchina non parte girando la ghiera.

Cause:

Controllare che la spina sia ben inserita nella presa; verificare se c'è corrente; controllare che il pulsante di avvio sia tornato correttamente in posizione.

Soluzioni:

Verificare che la spina sia correttamente inserita nella presa.

Attendere l'alimentazione prima di utilizzare.
Assicurarsi che la testa macchina sia bloccata in posizione.

Fenomeni:

Rumore eccessivo durante il funzionamento della macchina

Cause:

- ① La macchina funziona più rumorosa in marcia alta che in marcia bassa.
- ② La quantità di alimento da mescolare è troppo elevata, causando sovraccarico della macchina.
- ③ Tensione elettrica instabile.
- ④ Tempo di lavoro troppo lungo.

Soluzioni:

- ① Scegliere la marcia corretta per mescolare gli alimenti secondo le raccomandazioni del manuale.
- ② Ridurre la quantità di alimento da mescolare.
- ③ Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima di usare la macchina.
- ④ Se il tempo di lavoro è troppo lungo, fermarsi e lasciare raffreddare per un po' prima di riprendere l'uso.

Fenomeni:

La velocità della macchina diminuisce o è instabile

Cause:

- ① La temperatura ambiente è bassa, causando l'indurimento del lubrificante nella macchina.
- ② Gli ingredienti da mescolare sono troppo duri o in quantità eccessiva, causando un sovraccarico della macchina.
- ③ La tensione cala improvvisamente.

Soluzioni:

- ① Rimuovere la ciotola e far funzionare la macchina a vuoto per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante e ripristinare la stabilità della velocità.
- ② Ridurre la quantità di mescolatura e far lavorare la macchina con il carico normale.
- ③ Quando la tensione è stabile, utilizzare nuovamente la macchina.

Fenomeni:

La macchina ondeggia o vibra durante il funzionamento

Cause:

- ① Verificare se il piedino alla base è staccato.
- ② Controllare che la macchina sia posizionata su un piano liscio e uniforme.

Soluzioni:

- ① Controllare e rimettere in posizione il piedino della base se necessario.
- ② Posizionare la macchina su un piano liscio e uniforme.

Fenomeni:

La testa macchina non ritorna alla posizione iniziale dopo aver montato il coperchio anti-spruzzo e la ciotola

Cause:

Verificare che il coperchio anti-spruzzo sia correttamente posizionato e che la ciotola sia montata.

Soluzioni:

Ruotare il coperchio anti-spruzzo fino a fissarlo in posizione e montare correttamente la ciotola.

Fenomeni:

L'impasto si scurisce dopo l'uso

Cause:

Polvere nera cade sull'impasto dalla testa di miscelazione.

Soluzioni:

Controllare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e privi di acqua o polvere sulla superficie prima dell'uso.

Pulizia

Pulizia del corpo macchina:

Non immergere la macchina in acqua. Non versare acqua direttamente sulla macchina per evitare che entri nel corpo principale e provochi cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine o altri guasti.

Non pulire la macchina con un panno gocciolante.

Non usare detergenti, aceto, sale o altri prodotti corrosivi, fortemente acidi o alcalini per pulire il corpo macchina, poiché potrebbero danneggiarne la superficie.

Non usare strumenti affilati o ruvidi, come pagliette di ferro, per strofinare gli accessori, poiché possono danneggiarne la superficie.

Pulizia degli accessori:

Non mettere le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie né lavarle con prodotti corrosivi, fortemente acidi o alcalini. (Eccezione: parti in acciaio inox, parti in Teflon trattato in superficie o parti con elettroforesi.)

Non lasciarli in ammollo a lungo in detergenti, acqua salata, aceto o altri liquidi corrosivi; pulirli subito dopo l'uso.

Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, assicurandosi che le parti interne rimangano asciutte.

Pulizia speciale:

L'albero di uscita rotante può lasciare tracce nere a causa dell'alta velocità e attrito durante il funzionamento. Pulirlo prontamente dopo ogni uso e mantenerlo asciutto.

Prestare attenzione alle lame affilate e alle parti o accessori con bordi taglienti.

Conservazione e manutenzione:

È possibile applicare olio d'oliva sulle lame, sulla piastra del coltello e sulla ciotola per proteggere le superfici dall'ossidazione in ambienti umidi o asciutti.

Quando non viene utilizzata, coprire la macchina con una busta protettiva e conservarla in un ambiente asciutto.

Smaltimento:

Non smaltire il dispositivo nei rifiuti domestici comuni.

Smaltirlo tramite una ditta autorizzata per rifiuti o attraverso l'impianto di smaltimento rifiuti locale.

Osservare le normative vigenti; in caso di dubbi, consultare il proprio impianto di smaltimento rifiuti.



Per la vostra sicurezza fisica, non aprite né maneggiate da soli le parti interne del prodotto. In caso di qualsiasi problema di funzionamento del prodotto, contattate l'assistenza tecnica Prixton, il cui team effettuerà gli interventi necessari sempre nel rispetto delle massime misure di sicurezza.

Politica di garanzia

Questo prodotto è conforme alla legge di garanzia vigente nel suo paese di acquisto.

Quando hai un problema che non puoi risolvere, devi accedere al sito www.prixton.com e fare clic sull'opzione di contatto per inviarci il tuo modulo di assistenza. Le caratteristiche tecniche ed elettriche qui riportate corrispondono alle unità tipiche e possono essere modificate senza preavviso per migliorare le qualità del dispositivo.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1° piano, CP 48970, Biscaglia, Spagna

Tel: 0034 94 431 77 30

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

La presente dichiarazione di conformità è redatta sotto la sola responsabilità del produttore. La Trastienda Digital SL, proprietaria del marchio Prixtion, con sede in Avenida Cervantes 49, modulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radio descritto di seguito:

Marca: PRIXTON

Modello: KR350

Caratteristiche principali: Casa

SONO CONFORMI A

· DIRETTIVA DEL CONSIGLIO UE 2014/30/UE (DIRECTIVE EMC):

- o EN IEC 55014-1:2021
- o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024
- o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024
- o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021
- o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021
- o EN IEC 55014-2:2021

· DIRETTIVA SULLA BASSA TENSIONE DEL CONSIGLIO 2014/35/UE:

- o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019
- o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018
- o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

· DIRETTIVA ROHS DEL CONSIGLIO 2011/65/UE e la sua direttiva di modifica (UE) 2015/863 e norme armonizzate: IEC62321. I ftalati DEHP, DBP o DIBP sono inferiori allo 0,1%.

Questa dichiarazione è fatta sotto la nostra esclusiva responsabilità basata su:

- Certificato di conformità EMC n.: 250813036GZU-001 e rapporto di prova n.: 250813036GZU-001
- Certificato di conformità LVD n.: 250805062GZU-003 e rapporto di prova n.: 250805062GZU-003

Dichiariamo con la presente che gli articoli sopra menzionati sono conformi a tutte le norme e regolamenti europei applicabili e non contengono alcuna sostanza vietata, come specificato nel regolamento REACH (CE) n. 1907/2006 e suoi aggiornamenti.

I prodotti non contengono sostanze la cui concentrazione superi lo 0,1% in peso secondo la lista candidata REACH delle sostanze estremamente preoccupanti (SVHC).

Fatto per e a nome di:

Cordiali saluti,

Luis González Escribano

Direttore generale

Data e luogo: 18/11/2025, Basauri, Biscaglia



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung zusammen mit der Garantie, dem Kaufbeleg und, wenn möglich, der Verpackung mit dem Innenkarton auf. Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer es ist für den Außeneinsatz vorgesehen). Halten Sie das Gerät von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeit eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Ist das Gerät feucht oder nass, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

Beim Reinigen oder Einlagern schalten Sie das Gerät aus und ziehen immer den Stecker aus der Steckdose (am Stecker, nicht am Kabel ziehen), wenn das Gerät nicht verwendet wird, und entfernen Sie alle angeschlossenen Zubehöreile.

Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (am Stecker selbst, nicht am Kabel).

Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren; wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder von entsprechend qualifizierten Personen ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Verwenden Sie nur Originalersatzteile.

Beachten Sie besonders die folgenden „Besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gefährdete Personen

Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außer Reichweite von Kindern.

Achtung! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folien spielen, da Erstickungsgefahr besteht!

Bei Verwendung von Zubehör wie Mixer oder Zerkleinerer darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.

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

Geräte dürfen von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis nur benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbauen, Zerlegen oder Reinigen.

Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegenden Teilen nähern.

Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.

ACHTUNG: Um Gefahren durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen der Thermosicherung zu vermeiden, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (z.B. Zeitschalter) betrieben oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig von der Versorgung geschaltet wird.

Betreiben Sie die Maschine nur unter Aufsicht.

Greifen Sie nicht in Sicherheitsschalter ein.

Stecken Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken, während die Maschine läuft.

Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.

Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht ein, bevor alle notwendigen Zubehöreile montiert sind.

Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in der sicheren Nutzung unterwiesen.

Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie in der sicheren Handhabung unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Bauernhäuser;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
- Pensionen (Bed-and-Breakfast-Umgebungen).

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und seine Leitung außerhalb der Reichweite von Kindern.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und seine Leitung außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

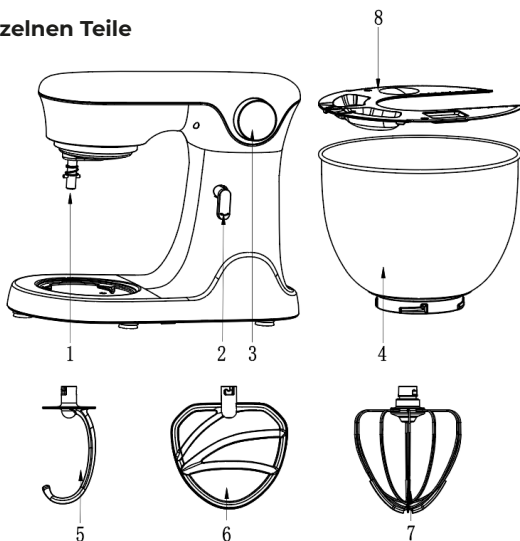
Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

Für das Modell KR350: Der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand betrug 0,28 W.

Die Zeitspanne, nach der das Gerät automatisch in den Ausschaltmodus wechselt, betrug weniger als 1 Minute.

VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer entfernen.

Bezeichnung der einzelnen Teile



Hauptteile und Standardteile

1. Abtriebswelle
2. Aufwärts-Taste
3. Geschwindigkeits-Taste
4. Schüssel
5. Knetaken
6. Rührbesen
7. Schneebesen
8. Schüsselabdeckung

Wie man das Gerät benutzt

Vor der Benutzung die Zubehörteile mit sauberem Wasser waschen, abspülen und trocknen. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch, drücken Sie den Maschinenkopf mit der Hand und drehen (oder drücken Sie nach unten) die Kopflift-Taste (2). Der Maschinenkopf hebt sich automatisch (Abbildungen 1 und 2).

Wiegen Sie die Zutaten und das Wasser, die verarbeitet werden sollen, in der Rührschüssel, und setzen Sie dann die Rührschüssel (4) auf die Maschine, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen, bis die Verriegelung einrastet (Abbildung 2). Das maximale Gesamtgewicht des Teigs nicht überschreiten.

Installieren Sie die benötigten Zubehörteile (5), (6) oder (7) (es kann jeweils nur eines verwendet werden) auf der Ausgangswelle des Rührkopfs (1), indem Sie die Nut ausrichten, bis das Zubehör am Anschlag sitzt, und dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn bis zur Verriegelungsposition drehen (Abbildungen 3 und 4).

Setzen Sie die Schüsselabdeckung auf das Rührende der Maschine wie in Abbildung 5 gezeigt. Drücken Sie den Maschinenkopf; die Kopftaste wird automatisch verriegelt (2) und bleibt in horizontaler Position (Abbildung 6).

Schließen Sie die Maschine an die Stromversorgung an und schalten Sie den Netzschalter ein. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit, um mit dem Mischen zu beginnen.

Wenn der Teig fertig ist, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf Position 0, um zu stoppen.

Drücken Sie den Maschinenkopf mit der Hand, drehen (oder drücken Sie nach unten) Sie die Kopflift-Taste (2), heben Sie den oberen Teil an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, entfernen Sie die Schüssel und entnehmen Sie den Teig.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen während des Gebrauchs nähern.



ABBILDUNG 1



ABBILDUNG 2



ABBILDUNG 3



ABBILDUNG 4

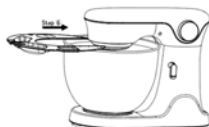


ABBILDUNG 5



ABBILDUNG 6

Hinweis

Die Einstellungen und die Verwendung des Knethakens für maximal 1,5 kg Mischung anpassen.



Zubehör: Knethaken

Geschwindigkeit: 1–4

Zeit (Minuten): 4–5

Maximal: 1000 g Mehl + 538 g Wasser

Vorgehensweise: 30 Sekunden auf Stufe 1 laufen lassen, anschließend 30 Sekunden auf Stufe 2, dann 2–4 Minuten auf Stufe 4 weiterkneten, bis sich ein homogener Teigball bildet.



Zubehör: Rührer

Geschwindigkeit: 2–6

Zeit (Minuten): 4–6

Maximum: 660 g Mehl + 840 g Wasser

Vorgehensweise: 20 Sekunden auf Stufe 2 laufen lassen, anschließend mehr als 2 Minuten und 40 Sekunden auf Stufe 6.



Zubehör: Schneebesen

Geschwindigkeit: 5–6

Zeit (Minuten): 6

Maximum: mindestens 3 Eiweiße

Vorgehensweise: Auf Stufe 5 oder 6 mindestens 3 Minuten laufen lassen.

Rezept

Leinsamen-Brötchen

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

Zubereitung:

Die 30 g Leinsamen 12 Stunden in 40 g Wasser einweichen.

250 g Brotmehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 zu einem Teig kneten. Dann 20 g Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig glatt ist. Anschließend die eingeweichten Leinsamen zugeben und weiterkneten, bis der Teig vollständig ausgeknetet ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig erneut gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Stücke teilen. Rund wirken, abdecken und bei 38 °C 1 Stunde gehen lassen.

Nach der Gärzeit die Brötchenoberfläche mit Ei bestreichen, in den vorgeheizten Ofen auf die vorletzte Schiene stellen, Ober-/Unterhitze 180 °C und 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Weizenmehl (hochgluten), 30 g Weizenmehl (niedriggluten), 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g Sahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 zu einem Teig kneten.

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig erneut gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in drei Portionen teilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.

Eine Portion zu einer Zungenform ausrollen, beide Seiten zur Mitte hin einschlagen und von unten nach oben aufrollen. Nach dem Formen aller drei Stücke erneut 15 Minuten mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen.

Die drei Rollen in eine Backform legen und zur zweiten Gärzeit stehen lassen, bis der Teig 80 % der Formhöhe erreicht hat. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Hausgemachte Pizza

Zutaten: 170 g Weizenmehl (hochgluten), 100 g Wasser, 1,5 g Salz, 15 g Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter sowie etwas Belag.

Zubereitung:

170 g hochglutendes Mehl, 100 g Wasser, 1,5 g Salz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 mischen. Wenn ein Teig entstanden ist, Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sich eine dehnbare Teighaut bilden lässt.

Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Während der Gehzeit den Pizzabelag vorbereiten und beiseitestellen.

Den Teig erneut gründlich durchkneten, die Hälfte abnehmen, rund ausrollen und 5 Minuten entspannen lassen. Anschließend mit dem Nudelholz vorsichtig auf die Größe eines Pizzablechs ausrollen, auf das Blech legen, den Rand andrücken und mit einer Gabel kleine Löcher einstechen.

Den Ofen im Ober-/Unterhitze-Modus auf 200 °C vorheizen. Die Form mit etwas Olivenöl einstreichen, Pizzasauce gleichmäßig verteilen und etwas Mozzarella sowie Zwiebelstreifen darübergeben. Das 8-Zoll-Pizzablech auf die zweite Schiene von unten stellen und 8 Minuten backen.

Danach herausnehmen und eine Schicht Bacon darauflegen. Hier können beliebige Lieblingszutaten hinzugefügt werden.

Wieder in den vorgeheizten Ofen stellen und etwa 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.

Butterbrot

Zutaten: 375 g Weizenmehl (hochgluten), 180 g Milch, 35 g Butter, 30 g Zucker, 11 g Milchpulver, 4 g Hefe, 3 g Salz, 1 Ei.

Zubereitung:

Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel geben; 10 g Ei für das spätere Bestreichen zurückbehalten.

Mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 kneten, bis sich ein Teig gebildet hat. Dann die weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis ein elastischer Fenstertest-Film entsteht.

Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig erneut gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Ovalform ausrollen und von oben nach unten aufrollen.

Backpapier auf das Blech legen, die Teigstücke daraufsetzen und nochmals gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig mit Ei bestreichen, den Ofen auf 160 °C vorheizen, in die mittlere Schiene schieben und 20 Minuten backen.

Französisches Brot

Zutaten: 250 g Weizenmehl (hochgluten), 50 g Weizenmehl (niedriggluten), 150 g Wasser, 10 g Zucker, 3 g Hefe, 1 g Salz.

Zubereitung:

Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1–4 kneten, bis ein homogener Teig entsteht.

Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Den Teig gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Jede Portion zu einer Ovalform ausrollen und von oben nach unten aufrollen.

Erneut mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Ofen auf 180 °C vorheizen, in die mittlere Schiene schieben und 20 Minuten backen.

Originalkuchen

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

Zubereitung:

Eiweiß und Eigelb trennen. 20 g Zucker zum Eigelb geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 6 rühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Milch hinzufügen und auf Stufe 6 gleichmäßig verrühren.

Speiseöl hinzufügen und weiter schlagen, bis die Masse vollständig emulgiert ist. Das Kuchenmehl sieben und gleichmäßig unterheben, bis eine feine Eigelbmasse entsteht. Einige Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß geben, den Zucker in drei Portionen hinzufügen und mit dem Schneebesen schlagen, bis die Masse watteähnlich ist. Ein Drittel des Eischnees zur Eigelbmasse geben und vorsichtig unterrühren. Danach die Masse zurück zum restlichen Eischnee geben und zu einem feinen Kuchenteig verrühren. Die Kuchenform mit Speiseöl einstreichen und den Kuchenteig einfüllen. Den Ofen auf 150 °C im Ober-/Unterhitze-Modus vorheizen und 50 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

Schokoladenkuchen

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

Zubereitung:

150 g Eiermasse mit dem Schneebesen auf Stufe 6 schlagen, bis sie watteähnlich ist, dann beiseitestellen.

80 g Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit dem Rührpaddel auf Stufe 6 zu einer feinen Masse verrühren.

Die vorbereitete Kakaomischung zur geschlagenen Eiermasse geben und gut vermischen.

Die Masse in eine mit Öl bestrichene Backform geben und im Ofen bei 180 °C backen.

Nach dem Backen aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen, bevor man den Kuchen genießt.

Schokoladen-Eiscremekuchen

Zutaten: 140 g Frischkäse, 140 g Zartbitterschokolade, 220 g Milch, 100 g Puderzucker, 240 g Schlagsahne, 2 g Salz.

Zubereitung:

Die Außenseite einer quadratischen Form mit Alufolie umwickeln und innen mit Backpapier auskleiden.

Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit dem Rührpaddel verrühren.

Die Zartbitterschokolade hacken und schmelzen, zur Käsemischung geben und mit dem Rührpaddel gleichmäßig verrühren. Beiseitestellen.

Die Schlagsahne schlagen, bis sie fast watteähnlich ist.

Die Sahne in zwei Portionen zur Schokoladen-Käse-Masse geben und verrühren, dann die Milch ebenfalls in zwei Schritten hinzufügen und erneut gleichmäßig mischen.

Die fertige Masse in die Form gießen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, dann herausnehmen und aus der Form lösen.

Analyse häufiger Probleme

Phänomen:

Die Maschine stoppt plötzlich während des Betriebs.

Ursachen:

Die Maschine war möglicherweise zu lange in Betrieb oder die Umgebungstemperatur war zu hoch, wodurch die Motortemperatur anstieg. Die Überhitzungsschutzfunktion schaltet das Gerät automatisch ab.

Lösungen:

Den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen, den Stecker ziehen und warten, bis das Gerät wieder Raumtemperatur erreicht hat (in der Regel 15–30 Minuten, je nach Raumtemperatur).

Phänomen:

Übermäßige Geräusche während des Betriebs

Der Geschwindigkeitsregler wird gedreht, aber die Maschine läuft nicht.

Ursachen:

Prüfen, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.

Prüfen, ob Strom vorhanden ist.

Prüfen, ob der Hebeknopf des Kopfes korrekt eingerastet ist.

Lösungen:

Sicherstellen, dass der Netzstecker ordnungsgemäß in die Steckdose eingesteckt ist.

Warten Sie auf stabile Stromversorgung, bevor Sie das Gerät bedienen.
Stellen Sie sicher, dass der Gerätekopf korrekt eingerastet ist.

Phänomen:

Übermäßige Geräusche während des Betriebs

Ursachen:

Die Maschine arbeitet auf hohen Stufen lauter als auf niedrigen.
Die Menge der verarbeiteten Lebensmittel ist zu groß und überlastet die Maschine.
Spannungsschwankungen.
Die Arbeitszeit ist zu lang.

Lösungen:

Die richtige Geschwindigkeitsstufe entsprechend den Empfehlungen im Handbuch wählen.
Die Rührmenge reduzieren.
Bei instabiler Spannung warten, bis sich die Spannung stabilisiert hat.
Wenn das Gerät zu lange gelaufen ist, eine Pause einlegen und abkühlen lassen.

Phänomen:

Die Geschwindigkeit der Maschine sinkt oder ist instabil.

Ursachen:

Niedrige Raumtemperatur kann das Schmiermittel im Gerät ver härten.
Die Zutaten sind zu hart oder die Menge ist zu groß, wodurch die Maschine überlastet wird.
Plötzlicher Spannungsabfall.

Lösungen:

Die Rührschüssel entfernen und das Gerät 5 Minuten im Leerlauf laufen lassen, damit sich das Schmiermittel erwärmt und die Geschwindigkeit wieder stabil wird.
Die Menge reduzieren und das Gerät innerhalb der normalen Belastungsgrenzen arbeiten lassen.
Erst wieder verwenden, wenn die Spannung stabil ist.

Phänomen:

Das Gerät wackelt oder vibriert stark während des Betriebs.

Ursachen:

Prüfen, ob ein Fußpolster am Boden fehlt.
Prüfen, ob das Gerät auf einer glatten, ebenen Oberfläche steht.

Lösungen:

Kontrollieren, ob das Fußpolster vorhanden ist.
Das Gerät auf eine glatte und ebene Arbeitsfläche stellen.

Phänomen:

Der Gerätekopf springt nach dem Anbringen des Spritzschutzes und der Rührschüssel nicht mehr zurück in die Ausgangsposition.

Ursachen:

Prüfen, ob der Spritzschutz korrekt sitzt und die Rührschüssel richtig eingesetzt ist.

Lösungen:

Den Spritzschutz neu ausrichten und vollständig einrasten lassen; die Rührschüssel korrekt einsetzen.

Phänomen:

Der Teig wird dunkel.

Ursachen:

Schwarzes Pulver fällt vom Rührkopf auf den Teig.

Lösungen:

Vor Gebrauch sicherstellen, dass Rührkopf und Haken vollkommen trocken und frei von Wasser oder Staub sind.

Reinigung

Reinigung des Gerätegehäuses:

Das Gerät nicht in Wasser tauchen. Kein Wasser direkt über das Gerät gießen, um zu verhindern, dass Feuchtigkeit in das Gehäuse eindringt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost oder andere Schäden verursacht.

Das Gerät nicht mit einem tropfnassen Tuch abwischen.

Keine Reinigungsmittel wie Essig, Salz oder andere korrosive, stark saure oder stark alkalische Produkte zur Reinigung des Gehäuses verwenden, da diese die Oberfläche beschädigen können.

Keine scharfen oder rauen Werkzeuge wie Stahlwolle zur Reinigung der Zubehöerteile verwenden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Reinigung der Zubehöerteile:

Teile aus Aluminiumguss nicht in die Spülmaschine geben und nicht mit korrosiven, stark sauren oder alkalischen Reinigern säubern. Diese Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden (Ausnahme: Edelstahlteile, Teflon-beschichtete Teile oder Teile mit Elektrophoreseoberfläche).

Nicht lange in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen korrosiven Flüssigkeiten einweichen; Zubehör nach Gebrauch rechtzeitig reinigen.

Nach der Reinigung die Zubehöerteile vollständig trocknen, insbesondere die Innenseiten.

Spezialreinigung:

Die rotierende Abtriebswelle kann durch hohe Geschwindigkeit und Reibung leichte schwarze Spuren hinterlassen. Diese sollten nach jedem Gebrauch rechtzeitig entfernt und trocken gehalten werden.

Vorsicht beim Umgang mit scharfen Klingen und Kanten an Zubehöerteilen.

Aufbewahrung und Wartung:

Die Oberfläche der Klinge, der Messerscheiben und der Rührschüssel kann mit etwas Olivenöl eingerieben werden, um sie vor Oxidation zu schützen.

Wenn das Gerät nicht benutzt wird, kann es mit einer Schutzhülle abgedeckt und an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.

Entsorgung:

Dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgen.

Entsorgen Sie es über eine zugelassene Entsorgungsstelle oder eine kommunale Sammelstelle.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Im Zweifel kontaktieren Sie Ihre örtliche Entsorgungseinrichtung.



Zu Ihrer körperlichen Sicherheit öffnen oder manipulieren Sie die inneren Teile des Produkts nicht selbst. Bei Problemen mit der Funktionsweise Ihres Produkts wenden Sie sich bitte an den technischen Service von Priton. Das Team führt alle erforderlichen Eingriffe stets unter Einhaltung höchster Sicherheitsmaßnahmen durch.

Garantiepolitik

Dieses Produkt entspricht dem im Land des Kaufs geltenden Gewährleistungsrecht. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.priton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden. Die elektrischen und technischen Eigenschaften, die hier genannt wurden, entsprechen typischen Geräten und können ohne Vorankündigung geändert werden, um ein besseres Gerät anzubieten.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1. Etage, PLZ 48970, Vizcaya, Spanien

Tel.: 0034 94 431 77 30

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Diese Konformitätserklärung wird unter der alleinigen Verantwortung des Herstellers La Trastienda Digital SL, Inhaber der Marke Prixtion, mit Sitz in Avenida Cervantes 49, Modul 25, Basauri 48970, Bizkaia, ausgestellt und erklärt, dass das nachstehend beschriebene Funkgerät:

Marke: PRIXTON

Modell: KR350

Hauptmerkmale: Home

ENTSprechen DEN

• EU-RATSDIREKTIVE 2014/30/EU (EMV-DIREKTIVE):

o EN IEC 55014-1:2021

o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021

o EN IEC 55014-2:2021

• EU-RAT NIEDRIGSPANNUNGSDIREKTIVE 2014/35/EU:

o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019

o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018

o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

• EU-RAT ROHS-DIREKTIVE 2011/65/EU und deren Änderungsrichtlinie (EU) 2015/863 sowie harmonisierte Normen: IEC62321. Phthalate DEHP, DBP oder DIBP sind <0,1 %.

Diese Erklärung erfolgt unter unserer alleinigen Verantwortung auf Grundlage von:

• EMC-Konformitätszertifikat Nr.: 250813036GZU-001 und Prüfbericht Nr.: 250813036GZU-001

• LVD-Konformitätszertifikat Nr.: 250805062GZU-003 und Prüfbericht Nr.: 250805062GZU-003

Wir erklären hiermit, dass die oben aufgeführten Produkte allen einschlägigen europäischen Normen und Vorschriften entsprechen und keine verbotenen Stoffe enthalten, wie im REACH-Reglement (EG) Nr. 1907/2006 und seinen Änderungen angegeben.

Die Produkte enthalten keine Stoffe in einer Konzentration von mehr als 0,1 % (Gewichtsprozent) gemäß der REACH-Kandidatenliste der besonders besorgniserregenden Stoffe (SVHC).

Unterzeichnet für und im Namen von:

Mit freundlichen Grüßen,

Luis González Escribano

Geschäftsführer

Datum und Ort: 18/11/2025 Basauri, Vizcaya



Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies, inclusief de garantie, de kassabon en indien mogelijk de doos met de binnenvpakking. Als u dit apparaat aan iemand anders doorgeeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor privégebruik en voor het beoogde doel. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (tenzij het toestel hiervoor is ontworpen). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit in vloeistoffen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.

Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer) wanneer u het schoonmaakt, opbergt, niet gebruikt of accessoires verwijdt. Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Als u de werkplek moet verlaten, schakel dan altijd het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).

Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat nooit zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerde persoon om gevaar te voorkomen.

Gebruik alleen originele reserveonderdelen.

Let goed op de volgende "Speciale veiligheidsinstructies".

Kinderen en kwetsbare personen

Om de veiligheid van uw kinderen te waarborgen, houdt u alle verpakkingsmaterialen (plastic zakken, dozen, piepschuim enz.) buiten hun bereik.

Let op! Laat kleine kinderen niet met folie spelen vanwege verstikkingsgevaar!

Wanneer u de blender- of hakaccessoires gebruikt, mag het apparaat niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Het apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht krijgen of instructies hebben ontvangen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit apparaat

Altijd de stekker uit het stopcontact halen als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het monteren, demonteren of schoonmaken.

Schakel het apparaat uit en trek de stekker eruit voordat u accessoires vervangt of in de buurt komt van bewegende onderdelen. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde doel.

WAARSCHUWING: Om te voorkomen dat de thermische beveiliging onbedoeld wordt gereset, mag dit apparaat niet worden aangesloten via een extern schakelsysteem, zoals een timer, of op een circuit dat regelmatig wordt in- en uitgeschakeld door de energieleverancier.

Gebruik dit apparaat alleen onder toezicht.

Breng geen wijzigingen aan in veiligheidsschakelaars.

Steek niets in de roterende haken terwijl het apparaat werkt.

Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.

Steek de stekker niet in het stopcontact voordat alle benodigde accessoires correct zijn geïnstalleerd.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij toezicht hebben gekregen of instructie hebben ontvangen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

Kinderen moeten worden begeleid om te voorkomen dat zij met het apparaat spelen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het veilig gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen.

Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om gevaar te voorkomen. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door gasten in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen;
- bed-and-breakfastomgevingen.

Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder indien zij toezicht krijgen of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

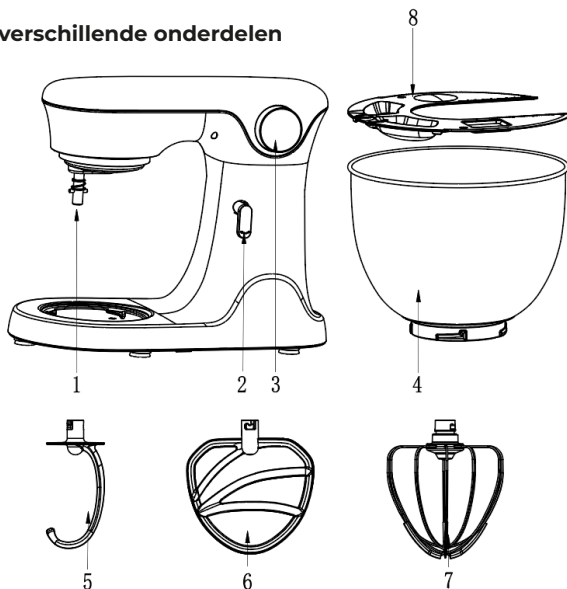
Altijd de stekker uit het stopcontact halen wanneer het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het monteren, demonteren of schoonmaken.

Voor model KR350 bedroeg het stroomverbruik 0,28 W in de uitstand.

De tijd waarna het apparaat automatisch in de uitstand ging, was minder dan 1 minuut.

LET OP: Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u deze van de standaard verwijdt.

Benaming van de verschillende onderdelen



Hoofdonderdelen en standaardonderdelen

1. Uitgaande as
2. Hefknop
3. Snelheidsknop
4. Kom
5. Deeghaak
6. Kloppe
7. Garde
8. Komdeksel

Hoe het apparaat te gebruiken

Was de accessoires met schoon water voordat u ze gebruikt, spoel ze af en droog ze.

Plaats de machine op een vlakke, schone en droge tafel, druk met uw hand op de machinekop en draai (of druk naar beneden) de kophefknop (2).

De machinekop zal automatisch omhoog komen (Figuur 1 en 2).

Weeg de ingrediënten en het water die verwerkt moeten worden in de mengkom, en plaats vervolgens de mengkom (4) op de machine door met de klok mee te draaien totdat het slot vastklikt (Figuur 2). Overschrijd het maximale totale deeggewicht niet.

Installeer de benodigde accessoires (5), (6) of (7) (er kan er slechts één tegelijk worden gebruikt) op de uitgangsas van de deegkop (1), lijn de sleuf uit totdat het accessoire tegen de aanslag past en draai vervolgens een kwartslag tegen de klok in naar de vergrendelde positie (Figuur 3 en 4).

Plaats het deksel van de kom op het kneeduiteinde van de machine zoals in Figuur 5.

Druk op de machinekop; de kopknop vergrendelt automatisch (2) en blijft horizontaal (Figuur 6).

Sluit de machine aan op de stroom en zet de aan/uit-schakelaar aan.

Stel de snelheidsknop (3) in op de gewenste snelheid om te beginnen met mengen.

Wanneer het deeg klaar is, draai de snelheidsknop (3) naar stand 0 om te stoppen.

Druk met uw hand op de machinekop, draai (of druk naar beneden) de kophefknop (2), til het bovenste deel op, draai de mengkom tegen de klok in, verwijder de kom en haal het deeg eruit.

Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of bewegende delen tijdens gebruik nadert.



FIGUUR 1



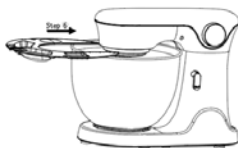
FIGUUR 2



FIGUUR 3



FIGUUR 4



FIGUUR 5



FIGUUR 6

Aanbeveling

Aanpassen van de snelheidsniveaus en het gebruik van de deeghaak voor maximaal 1,5 kg mengsel.



Accessoire: Deeghaak

Snelheid: 1–4

Tijd (min): 4–5

Maximaal: 1000 g bloem + 538 g water

Werkwijze: 30 seconden op stand 1 draaien, vervolgens 30 seconden op stand 2, daarna 2–4 minuten op stand 4 kneden totdat een samenhangende deegklomp ontstaat.



Accessoire: Klopper

Snelheid: 2–6

Tijd (min): 4–6

Maximaal: 660 g bloem + 840 g water

Werkwijze: 20 seconden op stand 2, vervolgens meer dan 2 minuten en 40 seconden op stand 6.



Accessoire: Garde

Snelheid: 5–6

Tijd (min): 6

Maximaal: minimaal 3 eiwitten

Werkwijze: Stand 5 of 6 gedurende minimaal 3 minuten laten draaien.

Recepten

Lijnzaadbroodjes

Ingrediënten: 30 g lijnzaad, 40 g water, 250 g broodmeel, 3 g droge gist, 30 g suiker, 3 g zout, 10 g melkpoeder, 20 g boter, 15 g losgeklopt ei.

Bereiding:

Lijnzaad 12 uur in 40 g water weken.

250 g broodmeel, 3 g droge gist, 30 g suiker, 3 g zout, 10 g melkpoeder en 150 g water in de mengkom doen. Met de deeghaak op stand 1–4 kneden tot deeg. Voeg dan 20 g boter toe en kned het deeg verder tot het glad is. Voeg het geweekte lijnzaad toe en kned tot het deeg volledig gemengd is. Afdekken met vershoudfolie en op een warme plek laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Het deeg opnieuw goed kneden, uit de kom halen en in zes porties verdelen. Rond vormen, afdekken en 1 uur laten rijzen bij 38°C.

Na het rijzen het deeg met losgeklopt ei bestrijken, op de voorlaatste laag van de voorverwarmde oven plaatsen, boven- en onderwarmte op 180°C en 20 minuten bakken. Daarna uit de vorm halen en op een rooster laten afkoelen.

Toastbrood

Ingrediënten: 270 g hoogglutenmeel, 30 g laagglutenmeel, 1 ei, 3 g zout, 55 g suiker, 4 g gist, 80 g lichte room, 10 g melkpoeder, 90 g water.

Bereiding:

Alle ingrediënten in de mengkom doen en met de deeghaak op stand 1–4 kneden tot deeg.

Het deeg op een warme plek laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Het deeg opnieuw goed kneden, uit de kom halen en in 3 porties verdelen. Afdekken met vershoudfolie en 15 minuten laten rusten.

Een portie in de vorm van een tong uitrollen, beide zijanten naar het midden vouwen en van onder naar boven oprollen. Alle drie porties oprollen en 15 minuten afgedekt laten rusten.

De drie rollen in een bakvorm leggen voor de tweede rij, tot 80% van de hoogte van de vorm.

Oven instellen op boven- en onderwarmte 170°C en 40 minuten bakken. Daarna uit de vorm halen en op een rooster laten afkoelen.

Zelfgemaakte pizza

Ingrediënten: 170 g hoogglutenmeel, 100 g water, 1,5 g zout, 15 g witte suiker, 2 g gist, 15 g boter, en wat vulling.

Bereiding:

Doe 170 g hoogglutenmeel, 100 g water, 1,5 g zout, 15 g suiker en 2 g gist in de mengkom.

Meng met de deeghaak op stand 1–4. Voeg na het vormen van het deeg de boter toe en kneed verder tot het een elastische structuur heeft.

Laat het deeg op een warme plek rijzen tot het volume verdubbeld is.

Tijdens het rijzen kan de pizzavulling worden voorbereid en apart bewaard voor later gebruik.

Kneed het deeg opnieuw, neem de helft, rol het rond en laat 5 minuten rusten. Rol het dan voorzichtig met een deegroller tot de grootte van een pizzapan, leg op de pizzapan, druk met de handen langs de randen en prik kleine gaatjes met een vork.

Stel de oven in op boven- en onderwarmte, voorverwarmen op 200°C. Bestrijk de pizzavorm met olijfolie, verdeel de pizzasaus gelijkmatig, bestrooi met wat mozzarella en gesneden ui, plaats de 8-inch pizzapan in de tweede laag van de voorverwarmde oven en bak 8 minuten.

Haal de pizzapan uit de oven en beleg met een laagje spek. Voeg hier eventueel je favoriete ingrediënten of eerder bereide vulling aan toe.

Plaats de pizza terug in de voorverwarmde oven en bak 15 minuten tot de kaas smelt en de korst goudbruin is.

Boterbrood

Ingrediënten: 375 g hoogglutenmeel, 180 g melk, 35 g boter, 30 g suiker, 11 g melkpoeder, 4 g gist, 3 g zout, 1 ei.

Bereiding:

Doe alle ingrediënten behalve de boter in de mengkom. Laat 10 g ei apart voor het bestrijken.

Meng met de deeghaak op stand 1–4 tot deeg. Voeg de zachte boter toe en kneed verder tot een elastische, handschoenachtige structuur.

Afdekken met vershoudfolie en op een warme plek laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Het deeg opnieuw kneden, uit de kom halen en in 10 porties verdelen. Rol een portie tot een ovale vorm en rol van boven naar beneden op.

Leg bakpapier op de bakplaat en plaats de opgerolde broodjes erop. Laat nogmaals rijzen tot het volume verdubbeld is.

Bestrijk met losgeklopt ei, voorverwarm de oven op 160°C, plaats de broodjes in het midden van de oven en bak 20 minuten.

Frans brood

Ingrediënten: 250 g hoogglutenmeel, 50 g laagglutenmeel, 150 g water, 10 g suiker, 3 g gistpoeder, 1 g zout.

Bereiding:

Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed met de deeghaak op stand 1–4 tot deeg.

Afdekken met vershoudfolie en op een warme plek laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Kneed opnieuw, verdeel in 4 porties. Rol een portie tot een ovale vorm en rol van boven naar beneden op.

Afdekken met folie en opnieuw laten rijzen tot het volume verdubbeld is.

Bestrijk met sesamololie, voorverwarm de oven op 180°C, plaats in het midden van de oven en bak 20 minuten.

Oorspronkelijke cake

Ingrediënten: 100 g cakemeel, 5 eieren, 50 g eetbare olie, 80 g suiker, een beetje citroensap, 55 g melk.

Bereiding:

Scheid het eiwit van de dooiers, voeg 20 g suiker toe aan de dooiers en meng met de garde op stand 6 tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de melk toe en blijf op stand 6 gelijkmatig roeren.

Voeg eetbare olie toe en blijf kloppen totdat het volledig is geëmulgeerd.
Zeef het cakemeel en roer het gelijkmatig door het eidooiermengsel tot een gladde pasta.
Voeg een paar druppels citroensap toe aan het eiwit, voeg de suiker in drie porties toe en klop met de garde tot het luchtig en schuimig is.
Voeg 1/3 van het eiwit toe aan het eidooiermengsel en meng goed. Voeg het mengsel terug bij het resterende eiwit en roer tot een fijne cakepasta.
Bestrijk de cakevorm met eetbare olie en giet het cakebeslag erin.
Verwarm de oven voor op 150°C, gebruik boven- en onderwarmte, stel de baktijd in op 50 minuten en bak tot de cake goudbruin is.

Chocoladecake

Ingrediënten: 150 g eimengsel, 50 g volle melk, 40 g cacaopoeder, 80 g witte suiker.

Bereiding:

Voeg 150 g eimengsel toe, klop met de garde op stand 6 tot het luchtig en schuimig is, haal het eruit en zet apart.

Meng 80 g witte suiker, 50 g melk en 40 g cacaopoeder in een kom tot een fijn poeder met de mengpeddel op stand 6.

Voeg het poeder toe aan het geklopte eimengsel en meng goed.

Giet het mengsel in een ingevette bakvorm en bak in de oven op 180°C.

Haal na het bakken uit de vorm en laat afkoelen voordat je het eet.

Chocolade-ijscake

Ingrediënten: 140 g roomkaas, 140 g pure chocolade, 220 g melk, 100 g poedersuiker, 240 g slagroom, 2 g eetbaar zout.

Bereiding:

Wikkel de buitenkant van de vierkante vorm in aluminiumfolie en leg een cirkel bakpapier binnenin.

Voeg poedersuiker en een snuf zout toe aan de roomkaas en meng met de mengpeddel.

Hak de pure chocolade, smelt deze en giet in de kaas. Roer goed door met de mengpeddel en zet apart op een bakplaat voor later gebruik.

Klop de slagroom in een kom bijna luchtig.

Voeg de slagroom in twee porties toe aan het chocoladekaasmengsel en roer gelijkmatig, giet vervolgens de melk in twee porties erbij en meng opnieuw goed.

Giet het mengsel in de vorm en zet enkele uren in de koelkast. Haal uit de koelkast en haal uit de vorm.

Analyse van veelvoorkomende problemen

Fenomeen:

De machine stopt plotseling tijdens gebruik.

Oorzaken:

De machine heeft mogelijk te lang gedraaid of de omgevingstemperatuur is te hoog, waardoor de motortemperatuur te hoog wordt; de machine start het oververhittingsbeveiligingsprogramma en schakelt automatisch uit.

Oplossingen:

Zet de versnelling terug op "0", haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de machine weer op kamertemperatuur is. Daarna kan opnieuw worden gestart (meestal 15–30 minuten, afhankelijk van kamertemperatuur).

Fenomeen:

Overmatig lawaai tijdens gebruik of de machine draait niet bij het draaien van de knop.

Oorzaken:

Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit.

Controleer of er stroom is.

Controleer of de hefknop terug in positie is gekomen.

Oplossingen:

Zorg dat de stekker correct in het stopcontact zit.

Wacht op stroom voordat u het apparaat gebruikt.
Zorg ervoor dat de kop van de machine goed vergrendeld is.

Fenomenen:

Overmatig lawaai tijdens gebruik

Oorzaken:

- ① De machine werkt luider op hoge snelheid dan op lage snelheid.
- ② De hoeveelheid voedsel die wordt gemengd is te groot, waardoor de machine overbelast raakt.
- ③ Onstabiele spanning.
- ④ Te lange gebruiksduur.

Oplossingen:

- ① Kies de juiste snelheid volgens de aanbevelingen in de handleiding.
- ② Verminder de hoeveelheid voedsel die wordt gemengd.
- ③ Als de spanning onstabiel is, wacht tot deze gestabiliseerd is voordat u het apparaat gebruikt.
- ④ Bij te lange gebruiksduur, stop even en laat de machine afkoelen voordat u verder gaat.

Fenomenen:

De snelheid van de machine daalt of is onstabiel

Oorzaken:

- ① Lage kamertemperatuur kan ervoor zorgen dat het smeermiddel in de machine stolt.
- ② De ingrediënten zijn te hard of te veel, waardoor de belasting van de machine te groot is.
- ③ Plotselinge lage spanning.

Oplossingen:

- ① Verwijder de mengkom en laat de machine 5 minuten stationair draaien om het smeermiddel te verzachten en de snelheid te stabiliseren.
- ② Verminder de hoeveelheid ingrediënten zodat de machine normaal kan werken.
- ③ Gebruik de machine opnieuw wanneer de spanning stabiel is.

Fenomenen:

De machine wiebelt of schudt tijdens gebruik

Oorzaken:

- ① Controleer of de voetjes van de basis goed bevestigd zijn.
- ② Controleer of de machine op een vlakke, stabiele ondergrond staat.

Oplossingen:

- ① Bevestig de voetjes indien los.
- ② Plaats de machine op een vlakke en stabiele ondergrond.

Fenomenen:

De kop van de machine kan niet terugveren na het plaatsen van de spatdeksel en mengkom

Oorzaken:

Controleer of de spatdeksel correct geplaatst is en de mengkom goed gemonteerd is.

Oplossingen:

Draai de spatdeksel en monteer deze correct, monteer ook de mengkom op de juiste manier.

Fenomenen:

Het deeg kleurt donker na gebruik

Oorzaken:

Zwart poeder valt op het deeg bij de mengkop.

Oplossingen:

Controleer of de mengkop en haak droog zijn en dat er geen water of stof aanwezig is op het oppervlak voordat u begint met mengen.

Reiniging

Reiniging van het apparaat:

Dompel de machine niet in water. Gebruik geen water om direct over de machine te gieten, om te voorkomen dat water in het apparaat komt, wat kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest en andere storingen kan veroorzaken.

Gebruik geen drijfnatte doek om de machine af te nemen.

Gebruik geen reinigingsmiddelen zoals detergent, azijn, zout of andere corrosieve, sterk zure of sterk alkalische producten om de behuizing schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Gebruik geen scherpe of ruwe voorwerpen zoals schuursponsjes of staalwol om accessoires schoon te maken, omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Reiniging van accessoires:

Doe de onderdelen van gegoten aluminium niet in de vaatwasser en reinig ze niet met corrosieve, sterk zure of alkalische middelen. (Uitzondering: roestvrijstalen onderdelen, Teflon-gecoate onderdelen en geëlektroforeerde onderdelen).

Laat accessoires niet lang weken in detergent, zoutwater, azijn of andere corrosieve vloeistoffen; reinig ze tijdig.

Droog de accessoires na het reinigen, vooral de interne onderdelen, om vocht te voorkomen.

Speciale reiniging:

De roterende uitgaande as kan door hoge snelheid en wrijving zwarte sporen achterlaten.

Reinig deze na elk gebruik en houd de as droog.

Let op scherpe messen en andere scherpe onderdelen of accessoires.

Opslag en onderhoud:

Breng olijfolie aan op het oppervlak van het mes, de mesplaat en de mengkom om oxidatie te voorkomen in een vochtige omgeving.

Als de machine niet wordt gebruikt, kunt u deze afdekken met een verpakking en op een droge plaats bewaren.

Afvoer:

Gooi het apparaat niet weg met normaal huishoudelijk afval.

Breng het apparaat naar een erkend afvalverwerkingsbedrijf of uw gemeentelijke afvalinzameling.

Houd u aan de geldende regelgeving. Bij twijfel kunt u contact opnemen met uw afvalverwerkingsfaciliteit.



Voor uw fysieke veiligheid, open of manipuleer de interne onderdelen van het product niet zelf. Neem bij problemen met de werking van uw product contact op met de technische dienst van Prixton. Hun team zal de nodige ingrepen uitvoeren, altijd met inachtneming van de hoogste veiligheidsmaatregelen.

Garantiebeleid

Dit product valt onder het garantie- en consumentenrecht dat geldt in het land van aankoop.

Als u een probleem ondervindt dat niet kan worden opgelost, gaat u naar www.prixton.com en klikt u op de contactoptie om ons uw ondersteuningsformulier te sturen. De elektrische en technische specificaties die hier worden vermeld, komen overeen met typische apparaten en kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om een beter product aan te bieden.

LA TRASTIENDA DIGITAL

Basauri, Cervantes 49, 1e verdieping, PC 48970, Vizcaya, Spanje
Tel.: 0034 94 431 77 30

CONFORMITEITSVERKLARING

Deze conformiteitsverklaring wordt afgegeven onder de volledige verantwoordelijkheid van de fabrikant, La Trastienda Digital SL, eigenaar van het merk Prixtion, gevestigd aan Avenida Cervantes 49, module 25, Basauri 48970, Bizkaia, en verklaart dat het hieronder beschreven type radioapparatuur:

Merk: PRIXTON

Model: KR350

Belangrijkste kenmerken: Thuis

VOLDEN AAN DE

· RICHTLIJN VAN DE RAAD VAN DE EU 2014/30/EU (EMC-RICHTLIJN):

o EN IEC 55014-1:2021

o EN IEC 61000-3-2:2019+A1:2021+A2:2024

o IEC 61000-3-2:2018+A1:2020+A2:2024

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2019+A2:2021

o IEC 61000-3-3:2013+A1:2017+A2:2021

o EN IEC 55014-2:2021

· LAAGSPANNINGSRICHTLIJN VAN DE RAAD 2014/35/EU:

o IEC 60335-2-14:2016, AMD1:2019

o IEC 60335-2-15:2012, AMD1:2016, AMD2:2018

o IEC 60335-1:2010, COR1:2010, COR2:2010, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016

· ROHS-RICHTLIJN VAN DE RAAD 2011/65/EU en de wijzigingsrichtlijn (EU) 2015/863 en geharmoniseerde normen: IEC62321. De ftalaten DEHP, DBP of DIBP zijn minder dan 0,1%.

Deze verklaring is afgelegd onder onze volledige verantwoordelijkheid op basis van:

· EMC-conformiteitscertificaat Nr.: 250813036GZU-001 en testrapport Nr.: 250813036GZU-001

· LVD-conformiteitscertificaat Nr.: 250805062GZU-003 en testrapport Nr.: 250805062GZU-003

Wij verklaren hierbij dat de hierboven vermelde producten voldoen aan alle relevante Europese normen en voorschriften en geen verboden stoffen bevatten, zoals beschreven in de REACH-verordening (EG) nr. 1907/2006 en de daaropvolgende wijzigingen.

De producten bevatten geen enkele stof in een concentratie van meer dan 0,1% gewicht per gewicht volgens de REACH-kandidatenlijst van Zeer Zorgwekkende Stoffen (SVHC).

Ondertekend namens en in opdracht van:

Met vriendelijke groet,

Luis González Escribano

Algemeen directeur

Datum en plaats: 18/11/2025 Basauri, Vizcaya



PRIXTON

