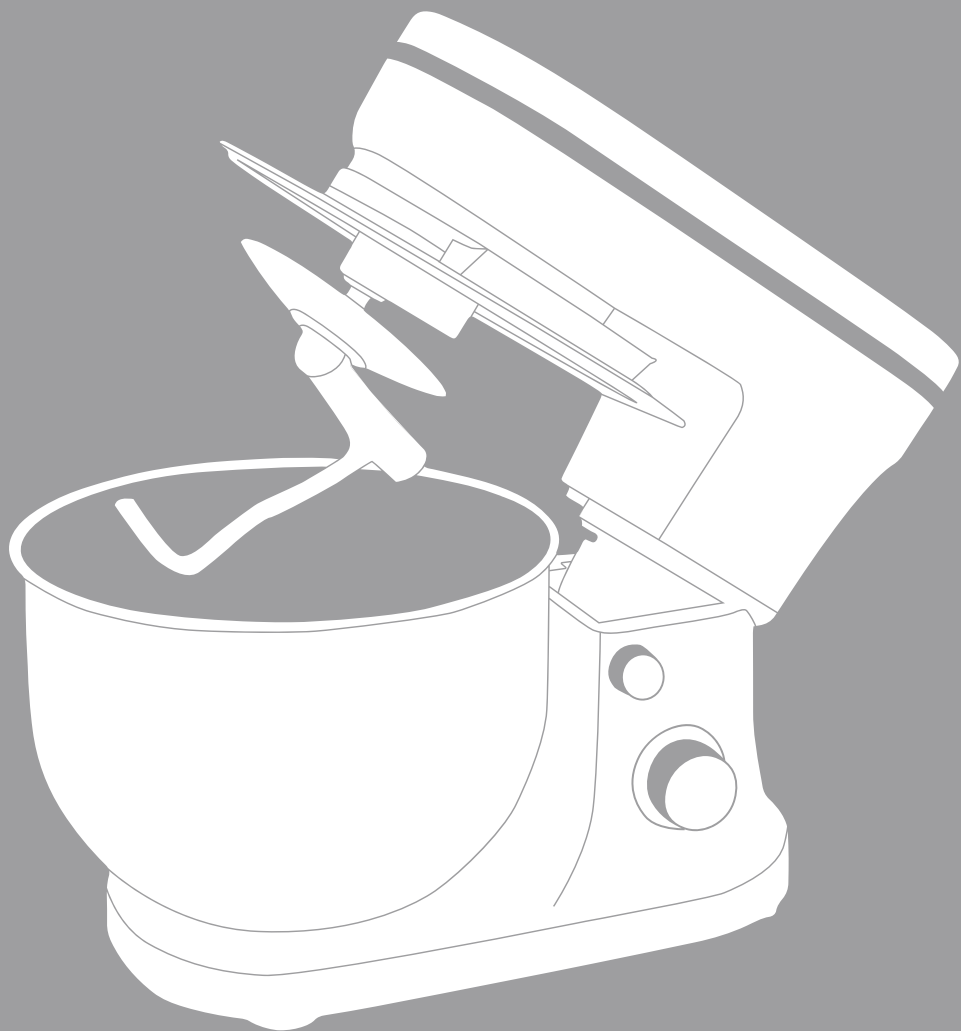


PRIXTON

KR200



BATIDORA KNEADER

INDEX

ES	3
<hr/>	
EN	9
<hr/>	
FR	15
<hr/>	
IT	21
<hr/>	
DE	28
<hr/>	
PT	35
<hr/>	
NL	41
<hr/>	

Ajuste de los niveles y uso de los accesorios para amasar preparaciones de no más de 1,2 kg

Niveles	Uso	Tipo de preparación
1-4	Accesorio para amasar	Preparaciones pesadas (p.ej. pan o masa quebrada)
3-4	Cuchilla batidora	Preparaciones semi-pesadas (p. ej. tortitas o masas esponjosas)
5-6	Batidor de alambre	Preparaciones livianas (p. ej. crema, clara de huevo, manjar blanco)
Función Pulse	Batidor de alambre	Preparaciones a intervalos (p.ej. para preparaciones esponjosas, clara de huevo)

Nota:

Tiempo de operación breve: Si la preparación es pesada, no opere la batidora durante más de seis minutos y, después de usarla, déjela enfriar durante diez minutos.

Recetas sugeridas:

Bizcocho (receta básica), nivel 1-4

Ingredientes:

200 g de mantequilla pomada o margarina, 200 g de azúcar, 1 cucharada de esencia de vainilla o ralladura de limón, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 g de harina de trigo, 1 sobre de levadura en polvo, aprox. 125 ml de leche.

Preparación:

Coloque la harina de trigo y los demás ingredientes en el recipiente, mezcle con la cuchilla batidora durante 30 segundos en el nivel 1 y, luego, durante aproximadamente 3 minutos en el nivel 2. Enmanteque un molde o cúbralo con papel de hornear. Vierta la preparación y llévela al horno. Antes de sacar el bizcocho del horno, verifique que esté cocido. Pinche/perfore el centro del bizcocho con un palito de brocheta. Si la preparación no se adhiere, el bizcocho está listo. Coloque el bizcocho sobre una rejilla y déjelo enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2.

Cocción: en horno eléctrico, calor superior e inferior de 175 a 200°C; en horno a gas: nivel 2 o 3.

Tiempo de cocción: 50 a 60 minutos.

Es posible adaptar esta receta según los gustos de cada uno; por ejemplo, agregando 100 g de pasas, nueces o chispas de chocolate. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Panes de lino, niveles 1-4

Ingredientes:

500 a 550 g de harina de trigo, 50 g de lino, 375 ml de agua, 1 pastilla de levadura (40 g), 100 g de cuajada baja en grasa (bien escurrida) 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Ponga el lino en remojo en 125 ml de agua tibia. Coloque el resto del agua tibia (250 ml) en el recipiente, desgrane la levadura, añada la cuajada y mezcle con el accesorio para amasar en el nivel 2. La levadura debe disolverse completamente. Ponga la harina con el lino remojado y la sal en el recipiente. Amase bien en el nivel 1 y, luego, pase al nivel 3 y continúe amasando durante 3 a 5 minutos.

Cubra la preparación y deje reposar en un lugar cálido durante 45 a 60 minutos. Vuelva a amasarla bien, retírela del recipiente y haga 16 bollos. Cubra el molde con papel de horno húmedo. Coloque los bollos encima y déjelos reposar durante 15 minutos. Mójelos con el agua tibia y lleve al horno.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2.

Cocción: en horno eléctrico: calor superior e inferior de 200 a 220°C (precalentar 5 minutos); en horno a gas, nivel 2 o 3.

Tiempo de cocción: 30 a 40 minutos.

Mousse de chocolate, niveles 5-6

Ingredientes:

200 ml de nata dulce, 150 g de chocolate cobertura semi-amargo, 3 huevos, 50/60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 cucharada de esencia de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron y copos de chocolate.

Preparación:

Coloque la nata en el recipiente y bátala con el batidor de alambre hasta que esté firme.

Retírela del recipiente y póngala a enfriar. Derrita el chocolate como se indica en el envase o colóquelo en el microondas a 600 W durante 3 minutos. Mientras tanto, coloque los huevos, el azúcar, la esencia de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el recipiente y bátalos con el batidor de alambre en el nivel 2 hasta que se forme una espuma. Añada el chocolate derretido y mezcle uniformemente en los niveles 5 o 6. Reserve una porción de nata para la decoración. Agregue el resto de la nata a la preparación y mezcle brevemente utilizando la función Pulse. Decore el mousse de chocolate y sirva bien frío.

Masa para pizza, niveles 1-4

Ingredientes

400 g de harina común, 250 ml de agua tibia, media cucharadita de azúcar, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cucharaditas y media), 1 cucharadita y media de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal. Preparación:

Coloque la harina en el recipiente. Mezcle el resto de los ingredientes en otro recipiente o en una jarra. Ponga en marcha la batidora en nivel 1 o 2, y agregue gradualmente el líquido. A medida que los ingredientes vayan incorporándose y el bollo de masa adquiera forma, aumente la velocidad a 3 o 4. Amase durante un par de minutos en este nivel hasta obtener un bollo de masa suave. Retírela del recipiente y divídala en 2 a 4 bollos.

Amase las bases de pizza (circulares o rectangulares) sobre una superficie enharinada y colóquelas sobre una placa para horno o una bandeja para pizza. Unte las bases de pizza con salsa de tomate y añada los aderezos que desee (champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc). Encima, coloque hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Hornee en un horno a gas precalentado a 200°C (400°F), en nivel 6, durante 15 a 20 minutos, hasta que se doren los aderezos.

Pan blanco básico, niveles 3-6

Ingredientes:

600 g de harina de trigo con alto contenido en gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cucharaditas y media), 345 ml de agua tibia, 1 cucharadita de aceite de girasol o mantequilla, 1 cucharadita de azúcar, 2 cucharaditas de sal.

Preparación:

Siga las instrucciones de mezcla para la masa de pizza y, luego, coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30 a 40 minutos). Retire la masa y golpéela para sacar el aire. Amase suavemente sobre una superficie enharinada, dele forma de pan o coloque la masa en un molde, cúbrala y déjela en un lugar cálido para que se eleve durante otros 30 minutos. Hornee en un horno a gas precalentado a 200°C(400°F), en nivel 6, durante 25 a 30 minutos, hasta que se dore y la parte inferior haga un ruido hueco.

Espojosos panes con semillas de amapola, niveles 1-3

Ingredientes:

570 g de harina de trigo con alto contenido en gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cucharaditas y media), 300 ml de leche (apenas tibia), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cucharada de aceite de girasol, 1 cucharadita y media de azúcar, 2 cucharaditas de sal y 75 g de semillas de amapola.

Preparación:

Mezcle la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un recipiente y deje reposar la preparación 5 minutos. Coloque la harina y las semillas de amapola en el recipiente y mezcle en el nivel 1, agregando gradualmente el líquido. Luego, aumente la velocidad al nivel 2 y mezcle durante 5 minutos. Retire la masa y colóquela sobre una superficie enharinada, divídala en 8 a 10 bollos, deles forma de pan y colóquelos sobre una placa para horno antiadherente. Déjelos en un lugar cálido hasta que dupliquen su tamaño. Píntelos con un poco de huevo o leche y cocínelos en un horno a gas precalentado a 220°C (425°F), en nivel 7, durante 20 a 25 minutos, hasta que se doren y la parte inferior haga un ruido hueco.

Pan con hierbas italiano

Ingredientes:

575 g de harina de trigo con alto contenido en gluten, 1 sobre de levadura en polvo (aprox. 2 cucharaditas y media), 290 ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharaditas de azúcar, 2 cucharaditas de sal y 4 cucharadas de mezcla de hierbas secas.

Preparación:

Mezcle el agua, el aceite, el azúcar, la sal y levadura en una jarra o un recipiente y deje reposar la preparación 5 minutos. Coloque la harina y las hierbas secas en el recipiente y mezcle en el nivel 1, agregando gradualmente el líquido. Luego, aumente la velocidad al nivel 2 y mezcle durante 5 minutos.

Coloque la masa en un recipiente, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20 a 30 minutos). Colóquela sobre una superficie enharinada, amásela suavemente para quitarle el aire, dele la forma que desee, colóquela sobre una placa para horno hasta que duplique su tamaño. Hornee en un horno a gas precalentado a 200°C (400°F), en nivel 6, durante 25 minutos o hasta que se dore y la parte inferior haga un ruido hueco.

Helado de café y coñac, niveles 5-6

Ingredientes:

3 huevos, 75 g de azúcar glas, 300 ml de nata para cocinar, 2 cucharadas de café en polvo instantáneo, 300 ml de nata para montar, 2 cucharaditas y media de coñac.

Preparación:

Coloque el azúcar y los huevos en el recipiente y mézclelos en el nivel 6 hasta obtener una preparación de textura suave. En una cacerola, caliente la nata para cocinar y el café hasta que hiervan, y agregue la mezcla de huevo y azúcar. Coloque en un recipiente resistente al calor a baño María y cocine lentamente, revolviendo bien, hasta que la preparación esté lo suficientemente espesa como para cubrir el dorso de una cuchara. Coloque la preparación en un recipiente y déjela enfriar. Bata la nata para montar en el nivel 6 hasta que se formen picos suaves y, luego, incorpore a la mezcla fría de huevo y azúcar, con el coñac. Vierta en un recipiente, cubra la preparación y llévela al congelador durante 2 horas y media o 3 horas, hasta que esté parcialmente congelada. Retírela, mézclela bien y vuelva a congelarla hasta obtener la textura deseada.

Merenguitos caseros, nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar en polvo, 100 g de azúcar glas. Preparación:

Coloque las claras de huevo en el recipiente y procéselas en el nivel 6. Agregue la mitad del azúcar y vuelva a mezclar hasta que la preparación esté suave y se hayan formado picos.

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

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

Preparation:

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

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3

Ingredients:

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

Preparation:

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

Italian Herb Bread

Ingredients:

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

Preparation:

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

Warranty policy

This product is guaranteed for 2 years from the date of purchase. When you have a problem that you can not solve, you must access the web www.prixton.com and click on the contact option to send us your assistance form.

Simplified eu declaration of conformity

We, La Trastienda Digital located in Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia hereby declare that the following goods, imported and selling at European market:

BRAND	MODEL NAME	DESCRIPTION	CATEGORY
Prixton	KR200	Kneader	Home

Are in compliance with the EC Council Directive of 2014/53/EU (EM DIRECTIVE) and harmonized standards and with the board of the 16th of April 2014.

The complete text of the UE Declaration of conformity is available anytime at this website address:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Réglage des niveaux et utilisation des accessoires de pétrissage de préparations de moins d'1.2 kg

Niveaux	Utilisation	Type de préparation
1-4	Crochet de pétrissage	Préparations compactes (par exemple : pain ou pâte brisée)
3-4	Feuille	Préparations semi-compactes (par exemple : pâte à crêpe ou pâte à pizza)
5-6	Fouet	Préparations légères (par exemple : crème, blancs d'œufs, crème chantilly)
Pulse	Fouet	Préparations nécessitant un battage par intervalle (par exemple : pour les pâtes à pizza, les blancs d'œufs)

Remarque :

Durée d'utilisation courte Si la préparation est compacte, ne faites pas fonctionner le batteur pendant plus de 6 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes après utilisation.

Recettes suggérées :

Gâteau (recette de base), niveau 1-4

Ingrédients :

200 g de beurre pommade ou de margarine, 200 g de sucre, 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille ou de zeste de citron râpé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 g de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ 125 ml de lait

Préparation :

Versez la farine de blé et les autres ingrédients dans le récipient, mélangez avec le mixeur pendant 30 secondes au niveau 1, puis pendant environ 3 minutes au niveau 2. Beurrez un moule ou recouvrez-le de papier sulfurisé. Versez la préparation et mettez-la au four. Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez qu'il est bien cuit. Percez le centre du gâteau avec une pique à brochette. Si la préparation n'adhère pas, le gâteau est prêt. Placez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir.

Four traditionnel. Hauteur d'insertion : 2.

Cuisson : au four électrique, chaleur supérieure et inférieure de 175 à 200°C ; au four à gaz : niveau 2 ou 3

Temps de cuisson : 50 à 60 minutes.

Il est possible d'adapter cette recette en fonction de ses goûts, par exemple en ajoutant 100 g de raisins secs, de noix ou de pépites de chocolat. En fait, les possibilités sont infinies.

Pain au lin, niveaux 1-4

Ingrédients :

500 à 550 g de farine de blé, 50 g de lin, 375 ml d'eau, 1 comprimé de levure (40 g), 100 g de caillé maigre (bien égoutté) 1 cuillère à café de sel. Pour le recouvrement : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation :

Faites tremper le lin dans 125 ml d'eau chaude. Mettez le reste de l'eau chaude (250 ml) dans le récipient, effritez la levure, ajoutez le caillé et mélangez avec l'accessoire de pétrissage au niveau 2. La levure doit se dissoudre complètement. Mettez la farine avec le lin trempé et le sel dans le récipient. Pétrissez bien au niveau 1, puis passez au niveau 3 et continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 45 à 60 minutes.

Pétrissez à nouveau, retirez du récipient et faites 16 petits pains. Couvrez le moule avec du papier sulfurisé humide. Posez les petits pains sur le dessus et laissez-les reposer pendant 15 minutes. Mouillez-les avec l'eau chaude et mettez-les au four.

Four traditionnel :Hauteur d'insertion : 2.

Cuisson : au four électrique : chaleur supérieure et inférieure de 200 à 220°C (préchauffer 5 minutes) ; au four à gaz, niveau 2 ou 3

Temps de cuisson : 30 à 40 minutes.

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Mousse au chocolat, niveaux 5-6

Ingrédients :

200 ml de crème sucrée, 150 g de chocolat mi-amer, 3 œufs, 50/60 g de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum et des flocons de chocolat.

Préparation :

Versez la crème dans le récipient et battez-la avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit lisse. Retirez-la du récipient et laissez refroidir. Faites fondre le chocolat comme indiqué sur l'emballage ou placez-le au micro-ondes à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, mettez les œufs, le sucre, l'extrait de vanille, le cognac ou le rhum et le sel dans le récipient et battez-les avec le fouet en fer au niveau 2 jusqu'à ce qu'une mousse se forme. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez uniformément au niveau 5 ou 6. Réservez une portion de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème à la préparation et remuez brièvement à l'aide de la fonction Pulse. Décorez la mousse au chocolat et servez bien frais.

Pâte à pizza, niveaux 1-4

Ingrédients:

400 g de farine, 250 ml d'eau tiède, une demi-cuillère à café de sucre, 1 sachet de levure chimique (environ 2,5 cuillères à café), 1,5 cuillère à café d'huile d'olive et 1 cuillère à café de sel

Préparation :

Versez la farine dans le récipient. Mélangez le reste des ingrédients dans un autre récipient ou dans un pichet. Démarrez le mixeur au niveau 1 ou 2, et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients sont ajoutés et que la pâte prend forme, augmentez la vitesse à 3 ou 4. Pétrissez pendant quelques minutes à ce niveau jusqu'à ce qu'une boule de pâte lisse se forme. Retirez-la du récipient et divisez-la en 2-4 petites boules. Étalez les pâtes à pizza (circulaires ou rectangulaires) sur une surface farinée et placez-les sur une plaque de cuisson ou une plaque à pizza. Ajoutez la sauce tomate sur la pâte à pizza et ajoutez les garnitures souhaitées (champignons, jambon, olives, tomates séchées, épinards, artichauts, etc.) Garnissez avec des herbes séchées, des tranches de mozzarella et un filet d'huile d'olive. Mettez au four à gaz préchauffé à 200°C (400°F), au niveau 6, pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures soient dorées.

Préparation :

Versez le sucre et les œufs dans le récipient et mélangez-les au niveau 6 jusqu'à obtenir une préparation à la texture lisse. Dans une casserole, faites bouillir la crème de cuisine et le café, puis ajoutez le mélange œufs-sucre. Versez le mélange dans un bain-marie résistant à la chaleur et faites cuire lentement, en remuant bien, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour couvrir le dos d'une cuillère. Versez la préparation dans un bol et laissez-la refroidir. Battez la crème à fouetter au niveau 6 jusqu'à ce qu'elle forme des pics mous, puis ajoutez-la au mélange froid œufs-sucre avec le cognac. Versez dans un récipient, couvrez la préparation et mettez-la au congélateur pendant 2 heures et demie à 3 heures, jusqu'à ce qu'elle soit partiellement congelée. Sortez-la, mélangez-la bien et recongelez-la jusqu'à la texture désirée.

Meringues faites maison, niveau 5-6

Ingrédients :

4 blancs d'œufs, 100 g de sucre glace

Préparation :

Placez les blancs d'œufs dans le récipient et battez-les au niveau 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et mélangez à nouveau jusqu'à ce que la préparation soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirez le récipient et ajoutez lentement le reste du sucre à l'aide d'une cuillère métallique. Recouvrez le plat de cuisson et faites des ovales avec la préparation de meringue à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Saupoudrez le reste du sucre et placez la plaque sur la partie inférieure d'un four à gaz à basse température (120°C/250°F) pendant une heure et demie. Laissez refroidir sur une grille. Décorez avec des fruits rouges, du chocolat et de la crème fouettée.

Élimination appropriée du produit :

Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

Débarrassez-vous de l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets enregistrée ou d'installations municipales d'élimination des déchets. Lisez les règlements applicables. En cas de doute, consultez l'installation d'élimination la plus proche.



Politique de garantie

Ce produit est garanti 2 ans à compter de la date d'achat. Lorsque vous avez un problème que vous ne pouvez pas résoudre, vous devez accéder au site www.prixton.com et cliquer sur l'option de contact pour nous envoyer votre formulaire d'assistance.

Déclaration de conformité simplifiée

La Trastienda Digital SL, en tant que propriétaire de la marque Prixton, située dans Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, déclare que le type d'équipement radioélectrique indiqué ci-dessous est le suivant :

MARQUE	MODÈLE	DESCRIPTION	CATÉGORIE
Prixton	KR200	Kneader	Home

Est conforme à la directive 2014/53/UE du Parlement européen et du Conseil du 16 avril 2014. Le texte intégral de la déclaration de conformité de l'UE est disponible sur Internet à l'adresse suivante : www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Preparazione:

Mettete i semi di lino a bagno in 125 ml di acqua tiepida. Versate il resto dell'acqua tiepida (250 ml) nel recipiente, sbriciolate il lievito, aggiungete i fiocchi di latte e mescolate al livello 2 con l'accessorio per impastare. Il lievito deve sciogliersi completamente. Mettete nel recipiente la farina con i semi di lino ammolati e il sale. Impastate bene al livello 1 e poi aumentate al livello 3 e continuate per 3-5 minuti. Coprite l'impasto e lasciatelo riposare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Riprendete a impastarlo bene, toglietelo dal recipiente e formate 16 pagnotte. Coprite la teglia con carta da forno inumidita.

Posizionatevi sopra le pagnotte e lasciatele riposare per 15 minuti. Bagnatele con acqua tiepida e mettete in forno.

Forno tradizionale:

Altezza di posizionamento: 2.

Cottura: nel forno elettrico: calore sopra e sotto da 200 a 220°C (preriscaldate per 5 minuti); nel forno a gas, livello 2 o 3.

Tempo di cottura: da 30 a 40 minuti.

Mousse al cioccolato, livelli 5-6

Ingredienti:

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

Preparazione:

Mettete la panna nel recipiente e sbattetela con la frusta di metallo finché diventa a neve ferma. Toglietela dal recipiente e lasciatela raffreddare. Sciogliete il cioccolato come indicato nella confezione o mettetelo nel forno a microonde a 600 W per 3 minuti. Nel frattempo, mettete nel recipiente le uova, lo zucchero, l'essenza di vaniglia, il cognac o il rum e il sale, e sbatteteli con la frusta di metallo al livello 2 finché si forma una spuma. Aggiungete il cioccolato sciolto e mescolate uniformemente ai livelli 5 o 6. Mettete da parte un po' di panna per la decorazione. Aggiungete il resto della panna all'impasto e mescolate brevemente usando la funzione Pulse. Decorate la mousse al cioccolato e servite ben fredda.

Impasto per pizza, livelli 1-4

Ingredienti:

400 g di farina, 250 ml di acqua tiepida, mezzo cucchiaino di zucchero, 1 bustina di lievito in polvere (circa 2 cucchiaini e mezzo), 1 cucchiaino e mezzo di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Mettete la farina nel recipiente. Mescolate il resto degli ingredienti in un altro contenitore o in una caraffa. Azionate la frusta al livello 1 o 2 e aggiungete gradualmente il liquido. Man mano che gli ingredienti si vanno amalgamando e l'impasto prende forma, aumentate la velocità a 3 o 4. Impastate per un paio di minuti a questo livello fino a ottenere una consistenza morbida. Togliete l'impasto dal recipiente e dividetelo in 2 o 4 parti. Stendete le basi della pizza (rotonde o rettangolari) su un piano da lavoro infarinato e posizionatele su una placca da forno o una teglia per pizza. Cospargete le basi con salsa di pomodoro e aggiungete i condimenti che preferite (funghi, prosciutto, olive, pomodori secchi, spinaci, carciofi, ecc.). Condite con erbe aromatiche, pezzetti di mozzarella e un filo di olio d'oliva. Infornate in un forno a gas preriscaldato a 200°C (400°F), al livello 6, per 15-20 minuti, finché i condimenti diventano dorati.

Politica di garanzia

Questo prodotto è garantito per 2 anni dalla data 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.

Dichiarazione di conformità UE semplificata

Con la presente, La Trastienda Digital SL come proprietaria del marchio commerciale Prixton, situata presso Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dichiara che il tipo di apparecchiatura radioelettrica che si mostra qui di seguito:

MARCA	MODELLO	DESCRIZIONE	CATEGORIA
Prixton	KR200	Kneader	Home

È conforme alla Direttiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo e della commissione del 16 aprile 2014.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile a questo indirizzo web:
www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Einstellung des niveaus und nutzung des zubehörs zur verar- beitung der zutaten (höchstens 1,2 kg)

Niveau	Nutzung	Art der Mischung
1-4	Knethaken	Schwere Mischungen (z. B. Brotteig, Mürbteig)
3-4	Flachrührer	Mittelschwere Mischungen (z. B. Pfannkuchenteig oder Kuchen- teig)
5-6	Schneebeesen	Leichte Mischungen (z. B. Cremes, Eiweiß, Sahne)
Pulse	Schneebeesen	Kurzzeitiges Mischen (z. B. schaumige Mischungen, Eiweiß)

Hinweis:

Kurze Betriebsdauer: Wenn Sie schwere Mischungen verarbeiten, lassen Sie die Küchen- maschine nicht länger als 6 Minuten arbeiten und lassen Sie sie nach dem Betrieb zehn Minuten lang abkühlen.

Rezeptvorschläge:

Rührkuchen (Grundrezept), Stufe 1-4

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Esslöffel Vanilleessenz oder geriebene Zitronenschale, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, ca. 125 ml Milch.

Zubereitung:

Das Weizenmehl und die anderen Zutaten in die Schüssel geben, mit dem Messereinsatz 30 Sekunden lang auf Stufe 1 und dann etwa 3 Minuten lang auf Stufe 2 mischen. Kuchen- form einfetten oder mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und in den Ofen stellen. Bevor Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, überprüfen Sie, ob der Teig durch ist. Stechen Sie mit einem Spieß in die Mitte des Kuchens. Wenn der Teig nicht daran kleben bleibt, ist der Kuchen fertig. Legen Sie den Kuchen auf ein Gitter und lassen Sie ihn abkühlen.

Traditioneller Ofen

Einführungshöhe: mittlere Schiene

Backen: im Elektroofen, Ober- und Unterhitze von 175 bis 200°C; im Gasofen: Stufe 2 oder 3
Backzeit: 50 bis 60 Minuten.

Sie können das Rezept natürlich Ihrem Geschmack anpassen, z.B. durch Hinzufügen von 100 g Rosinen, Nüssen oder Schokoladenstückchen. Ihrer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Leinsamenbrötchen, Stufe 1-4

Zutaten:

500 bis 550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 375 ml Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark (gut abgetropft), 1 Teelöffel Salz.
2 Esslöffel Wasser zum Bestreichen

Weißbrot Grundrezept, Stufe 3-6

Zutaten:

600 g Weizenmehl mit hohem Glutengehalt, 1 Päckchen Hefepulver (ca. 2,5 Teelöffel), 345 ml warmes Wasser, 1 Teelöffel Sonnenblumenöl oder Butter, 1 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz.

Zubereitung:

Folgen Sie den gleichen Schritten wie bei der Zubereitung des oben genannten Pizzateigs, legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn zu und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis er seine Größe verdoppelt hat (30-40 Minuten). Entnehmen Sie den Teig und klopfen Sie ihn, damit die Luft entweicht. Auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche leicht kneten, zu einem Laib formen oder in eine Schüssel geben, zudecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (400°F), auf Stufe 6 ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis das Brot goldfarben ist und beim Klopfen der Unterseite des Brotes ein hohler Ton entsteht.

Luftiges Mohnbrot, Stufe 1-3

Zutaten:

570 g Weizenmehl mit hohem Glutengehalt, 1 Päckchen Backpulver (ca. 2 1/2 Teelöffel), 300 ml Milch (lauwarm), 2 Eier (Raumtemperatur), 1 Esslöffel Sonnenblumenöl, 1,5 Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz und 75 g Mohn.

Zubereitung:

Mischen Sie Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel und lassen Sie die Mischung 5 Minuten lang gehen. Das Mehl und den Mohn in die Schüssel geben, auf Stufe 1 mischen und nach und nach die Flüssigkeit hinzugeben. Erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit auf Stufe 2 und mischen 5 Minuten lang. Entnehmen Sie den Teig und legen Sie ihn auf eine mit Mehl bestreute Fläche, teilen Sie ihn in 8-10 Portionen, formen Sie sie zu Brötchen und legen Sie sie auf ein Antihaft-Backblech. Lassen Sie sie an einem warmen Ort gehen, bis sie doppelt so groß sind. Bestreichen Sie sie mit ein wenig Ei oder Milch und backen Sie sie in einem auf 220°C (425°F), Stufe 7, vorgeheizten Ofen 20 bis 25 Minuten lang, bis die Brötchen goldfarben sind und beim Klopfen der Unterseite der Brötchen ein hohler Ton entsteht.

Brot mit italienischen Kräutern

Zutaten:

575 g Weizenmehl mit hohem Glutengehalt, 1 Päckchen Backpulver (ca. 2,5 EL), 290 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 2 EL Zucker, 2 EL Salz und 4 EL getrocknete Kräutermischung

Zubereitung:

Folgen Sie den gleichen Schritten wie bei der Zubereitung des oben genannten Pizzateigs, legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn zu und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis er seine Größe verdoppelt hat (30-40 Minuten). Entnehmen Sie den Teig und klopfen Sie ihn, damit die Luft entweicht. Auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche leicht kneten, zu einem Laib formen oder in eine Schüssel geben, zudecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (400°F), auf Stufe 6 ca. 25 bis 30 Minuten backen, bis das Brot goldfarben ist und beim Klopfen der Unterseite des Brotes ein hohler Ton entsteht.

Fachgerechte entsorgung des geräts

Entsorgen Sie das Gerät nicht im Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Abfallentsorgungsunternehmen oder über kommunale Abfallentsorgungseinrichtungen.

Lesen Sie die geltenden Bestimmungen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an die nächstgelegene Entsorgungseinrichtung.



Garantiepolitik

Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Wenn Sie ein Problem haben, das nicht gelöst werden kann, müssen Sie auf das Internet www.prixton.com zugreifen und auf die Kontaktoption klicken, um uns Ihr Unterstützungsformular zu senden.

Vereinfachte EU-einverständniserklärung

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

MARKE	MODEL	BESCHREIBUNG	KATEGORIE
Prixton	KR200	Kneader	Home

der EU-Richtlinie 2014/53/UE des Europaparlaments und –rats vom 16. April 2014 entspricht.

Der komplette Text der EU-Einverständniserklärung kann unter dem folgenden Link abgerufen werden:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Ajuste dos níveis e utilização dos acessórios para amassar preparações até 1,2 kg

Níveis	Utilização	Tipo de preparação
1-4	Acessório para amassar	Preparações pesadas (por ex., pão ou massa de tarte)
3-4	Lâmina batedora	Preparações semipesadas (por ex., panquecas ou massas esponjosas)
5-6	Batedor de arame	Preparações leves (por ex., creme, claras de ovo, natas)
Pulse	Batedor de arame	Preparações por intervalos (por ex., para preparações esponjosas, claras de ovo)

Nota:

Tempo de operação rápido: Se a preparação for pesada não opere a batedora durante mais de seis minutos deixe-a arrefecer durante dez minutos.

Receitas sugeridas:

Pão de ló (receita básica), nível 1-4

Ingredientes:

200 g de creme ou manteiga margarina, 200 g de açúcar, 1 colher de sopa de essência de baunilha ou raspas de limão, 1 pitada de sal, 4 ovos, 400 g de farinha de trigo, 1 saqueta de fermento em pó, aprox. 125 ml de leite. preparação:

Coloque a farinha de trigo e outros ingredientes na tigela, misture com a lâmina da batadeira por 30 segundos no nível 1, depois por cerca de 3 minutos no nível 2. Unte uma assadeira com manteiga ou cubra com papel manteiga. Despeje o preparado e leve ao forno. Antes de tirar o bolo do forno, verifique se está cozido. Pique / fure o centro do bolo com um palito. Se a preparação não agarrar, o bolo está pronto. Coloque o bolo em uma grelha e deixe esfriar.

Forno tradicional

Altura de inserção: 2.

Cozimento: em forno elétrico, aquecimento superior e inferior de 175 a 200 ° C; no forno a gás: nível 2 ou 3.

Tempo de cozimento: 50 a 60 minutos.

É possível adaptar esta receita ao gosto de cada um; por exemplo, adicionar 100 g de passas, nozes ou gotas de chocolate. Na verdade, as possibilidades são infinitas.

Pães de linhaça, níveis 1-4

Ingredientes:

500 a 550 g de farinha de trigo, 50 g de linhaça, 375 ml de água, 1 tablete de fermento (40 g), 100 g de coalhada desnatada (bem escorrida) 1 colher de chá de sal. Para o revestimento: 2 colheres de sopa de água.

Preparação:

Mergulhe a linhaça em 125 ml de água morna. Deite o resto da água quente (250 ml) na taça, desfaça o fermento, junte a coalhada e misture com o batedor no nível 2. O fermento deve dissolver-se completamente.

Coloque a farinha com a linhaça embebida e o sal na tigela. Bata bem até o nível 1, depois vá para o nível 3 e continue amassando por 3 a 5 minutos. Cubra a mistura e deixe descansar em local aquecido por 45 a 60 minutos. Amasse bem de novo, retire do recipiente e faça 16 pães. Cubra o molde com papel manteiga húmido. Coloque os pãezinhos por cima e deixe descansar por 15 minutos. Molhe com água morna e leve ao forno.

Forno tradicional:

Altura de inserção: 2.

Cozimento: em forno elétrico: calor superior e inferior de 200 a 220 ° C (pré-aqueça por 5 minutos); no forno a gás, nível 2 ou 3.

Tempo de cozimento: 30 a 40 minutos.

Mousse de chocolate, níveis 5-6

Ingredientes:

200 ml de natas, 150 g de cobertura de chocolate meio amargo, 3 ovos, 50/60 g de açúcar, 1 pitada de sal, 1 colher de sopa de essência de baunilha, 1 colher de sopa de conhaque ou rum e flocos de chocolate.

preparação:

Coloque as natas na tigela e bata com o batedor de arame até ficar firme. Retire do recipiente e deixe esfriar. Derreta o chocolate conforme indicado na embalagem ou leve ao microondas a 600 W por 3 minutos. Enquanto isso, coloque os ovos, o açúcar, o extrato de baunilha, o conhaque ou o rum e o sal na tigela e bata com o batedor de arame no nível 2 até formar uma espuma. Adicione o chocolate derretido e misture uniformemente nos níveis 5 ou 6. Reserve um pouco de creme para a decoração. Adicione o resto do creme à preparação e misture rapidamente usando a função Pulse. Decore a mousse de chocolate e sirva bem frio.

Massa de pizza, níveis 1-4

Ingredientes

400 g de farinha de trigo, 250 ml de água morna, meia colher de chá de açúcar, 1 saqueta de fermento em pó (aprox. 2 colheres e meia de chá), 1 colher e meia de chá de azeite e 1 colher de chá de sal.

Preparação:

Coloque a farinha na tigela. Misture o resto dos ingredientes em outro recipiente ou em uma jarra. Inicie a batedeira no nível 1 ou 2 e vá adicionando o líquido aos poucos. À medida que os ingredientes são incorporados e o bolinho toma forma, aumente a velocidade para 3 ou 4. Amasse por alguns minutos neste nível até obter uma massa lisa do bolo. Retire do recipiente e divida em 2 a 4 pães. Sove as bases da pizza (circular ou retangular) sobre uma superfície enfarinhada e coloque em uma assadeira ou assadeira para pizza. Passe o molho de tomate nas bases da pizza e acrescente os recheios à sua escolha (cogumelos, fiambre, azeitonas, tomates secos, espinafres, alcachofras, etc.). Cubra com ervas secas, pedaços de mozzarella e um fiozinho de azeite. Asse em forno a gás pré-aquecido a 200 ° C (400 ° F), no nível 6, por 15 a 20 minutos, até que as coberturas dourem.

Pão branco básico, níveis 3-6

Ingredientes:

600 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 1 saqueta de fermento em pó (aprox. 2 colheres de chá e meia), 345 ml de água morna, 1 colher de chá de óleo de girassol ou manteiga, 1 colher de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal. Preparação:

Siga as instruções de mistura para a massa de pizza, coloque a massa em uma tigela, tape e deixe em local aquecido até dobrar de tamanho (30-40 minutos). Remova a massa e bata para liberar o ar. Sove delicadamente sobre uma superfície enfarinhada, forme um pão ou coloque a massa em uma forma, cubra e deixe levedar em local aquecido por mais 30 minutos.

Asse em forno a gás pré-aquecido a 200 ° C (400 ° F), no nível 6, por 25 a 30 minutos, até dourar e o fundo fazer um barulho oco.

Pães de semente de papoula fofos, níveis 1-3

Ingredientes:

570 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 1 saqueta de fermento em pó (aprox. 2 colheres de chá e meia), 300 ml de leite (ligeiramente morno), 2 ovos (à temperatura ambiente), 1 colher de sopa de óleo de girassol, 1 colher de chá e meia de açúcar, 2 colheres de chá de sal e 75 g de sementes de papoula.

Preparação:

Misture o leite, os ovos, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento em uma jarra ou tigela e deixe a mistura descansar por 5 minutos. Coloque a farinha e as sementes de papoula na tigela e misture no nível 1, adicionando o líquido aos poucos. Em seguida, aumente a velocidade para o nível 2 e misture por 5 minutos. Retire a massa e coloque sobre uma superfície enfarinhada, divida em 8 a 10 pãezinhos, molde em pães e coloque sobre uma assadeira antiaderente. Deixe-os em um local aquecido até que dobrem de tamanho. Pincele-os com um pouco de ovo ou leite e leve ao forno a gás pré-aquecido a 220 ° C (425 ° F), no nível 7, por 20 a 25 minutos, até dourar e o fundo emitir um ruído oco.

Pão de Ervas Italiano

Ingredientes:

575 g de farinha de trigo com alto teor de glúten, 1 saqueta de fermento em pó (aprox. 2 colheres de chá e meia), 290 ml de água, 2 colheres de sopa de azeite, 2 colheres de chá de açúcar, 2 colheres de chá de sal e 4 colheres de sopa de mistura de ervas secas.

Preparação:

Misture a água, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento em uma jarra ou recipiente e deixe a mistura descansar por 5 minutos. Coloque a farinha e as ervas secas na tigela e misture no nível 1, adicionando o líquido aos poucos. Em seguida, aumente a velocidade para o nível 2 e misture por 5 minutos. Coloque a massa em uma tigela, tape e deixe em local aquecido até dobrar de tamanho (20 a 30 minutos). Coloque sobre uma superfície enfarinhada, sove delicadamente para tirar o ar, dê a forma desejada, coloque em uma assadeira até dobrar de tamanho. Asse em forno a gás pré-aquecido a 200 ° C (400 ° F), no nível 6, por 25 minutos ou até que fique castanho dourado e o fundo façam um barulho oco.

Sorvete de café e conhaque, níveis 5-6

Ingredientes:

3 ovos, 75 g de açúcar de confeitador, 300 ml de creme de cozinha, 2 colheres de sopa de café solúvel em pó, 300 ml de natas, 2 colheres e meia de chá de conhaque.

Preparação:

Coloque o açúcar e os ovos na tigela e bata no nível 6 até ficar homogêneo. Em uma panela, aqueça o creme de cozinha e o café até ferver e acrescente a mistura de ovo e açúcar. Coloque em um recipiente resistente ao calor, em banho-maria e cozinhe lentamente, mexendo bem, até que a mistura fique espessa o suficiente para cobrir as costas de uma colher. Coloque a preparação em um recipiente e deixe esfriar. Bata as natas no nível 6 até formar picos moles e, em seguida, adicione à mistura de ovo frio / açúcar com o conhaque. Despeje em um recipiente, cubra a mistura e leve ao congelador por 2 1/2 a 3 horas, até congelar parcialmente. Retire, misture bem e volte a congelar na textura desejada.

Merengues caseiros, nível 5-6

Ingredientes:

4 claras de ovo, 100 g de açúcar refinado, 100 g de açúcar de em pó.

Preparação:

Coloque as claras na tigela e processe no nível 6 até ficar bem firme. Adicione metade do açúcar e mexa novamente até obter uma mistura lisa e formar picos firmes. Retire a tigela e incorpore lentamente o açúcar restante com uma colher de metal. Forre a assadeira e faça ovais com o preparo do merengue com a ajuda de uma colher ou saquinho de pasteleiro. Polvilhe com o açúcar restante e coloque a bandeja na prateleira de baixo de um forno a gás em temperatura baixa (120 ° C / 250 ° F) por uma hora e meia. Deixe esfriar sobre uma grelha. Decore com frutas vermelhas, chocolate e chantilly.

Limpeza:

- Antes de limpar o aparelho, retire-o da tomada.
- Nunca submerja a carcaça com o motor em água.
- Não utilize objetos ados nem detergentes abrasivos.

Carcaça do motor

- Apenas se deve utilizar um pano húmido para limpar o exterior da carcaça.

Recipiente e acessórios

Precaução:

- Os componentes NÃO podem ser colocados na máquina de lavar louça. Se os expuser ao calor ou a produtos de limpeza cáusticos, os mesmos podem deformar-se ou perder a cor.
- Os componentes que estiverem em contato com os alimentos podem ser limpos com água com sabão.
- Deixar secar bem os acessórios antes de os voltar a colocar no aparelho.
- Aplique uma pequena quantidade de óleo vegetal ou semelhante nos ltros quando estes estiverem secos.

Eliminação correta do produto: Não elimine o aparelho junto com o lixo doméstico.

Elimine o aparelho através de uma empresa de eliminação de resíduos registada ou através das instalações de eliminação de resíduos municipais. Leia os regulamentos atuais. Em caso de dúvida, consulte o centro de eliminação de resíduos mais próximo.



Política de garantia

Este produto é garantido por 2 anos a partir da data da compra. Quando você tem um problema que não pode ser resolvido, você deve acessar o site www.prixton.com e clicar na opção de contato para nos enviar seu formulário de assistência.

Declaração de conformidade simplificada

Pela presente, a La Trastienda Digital SL, na qualidade de proprietária da marca comercial Prixton, com sede no Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que o tipo de equipamento radioelétrico que de seguida se expõe:

MARCA	MODELO	DESCRIÇÃO	CATEGORIA
Prixton	KR200	Kneader	Home

Está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE do Parlamento Europeu e do Conselho de 16 de abril de 2014.

O texto completo da declaração UE de conformidade pode ser consultado no seguinte endereço Web:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

Technische gegevens:

Model: KR200

Spanning: 220-240 V~, 50/60 Hz

Verbruik: 1200 W

Beschermingsklasse: II

Dit huishoudapparaat is getest in overeenstemming met alle huidige EG-richtlijnen, waaronder die inzake elektromagnetische compatibiliteit en laagspanning, en is gebouwd volgens de nieuwste veiligheidsnormen.

Het apparaat is onderhevig aan technische veranderingen zonder voorafgaande mededeling.

Algemene veiligheidsinstructies:

Lees de gebruikershandleiding aandachtig voordat u het apparaat in werking stelt, en bewaar de instructies, de garantie, het aankoopbewijs en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking zorgvuldig. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, moet u ook de gebruikershandleiding doorgeven.

- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor de voorziene doeleinden. Het is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet in de openlucht (tenzij het speciaal daarvoor is ontworpen). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht en vochtigheid (dompel het nooit in vloeistof). Gebruik het apparaat nooit met vochtige handen. Als het apparaat vochtig of nat is, moet u de stekker onmiddellijk uit het stopcontact trekken.
- Om het huishoudapparaat schoon te maken of op te bergen, of wanneer u het niet gebruikt, moet u het uitzetten, de stekker uit het stopcontact trekken (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) en de accessoires verwijderen.
- Laat de draaiende mixer nooit onbeheerd achter. Als u de werkruimte moet verlaten, zet u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, nooit aan de kabel).
- Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadiging. Staak het gebruik als u schade opmerkt.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Om de blootstelling aan gevaar te vermijden, moet u defecte kabels altijd door de fabrikant, onze klantenservice of een bevoegd persoon laten vervangen door kabels van hetzelfde type.
- Gebruik alleen originele reserve-onderdelen.
- Lees de volgende "Speciale veiligheidsinstructies" aandachtig en volg ze strikt op.

Kinderen en kwetsbare personen:

- Bewaar al het verpakkingsmateriaal (plastic zakken, dozen, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen om hun veiligheid te garanderen.

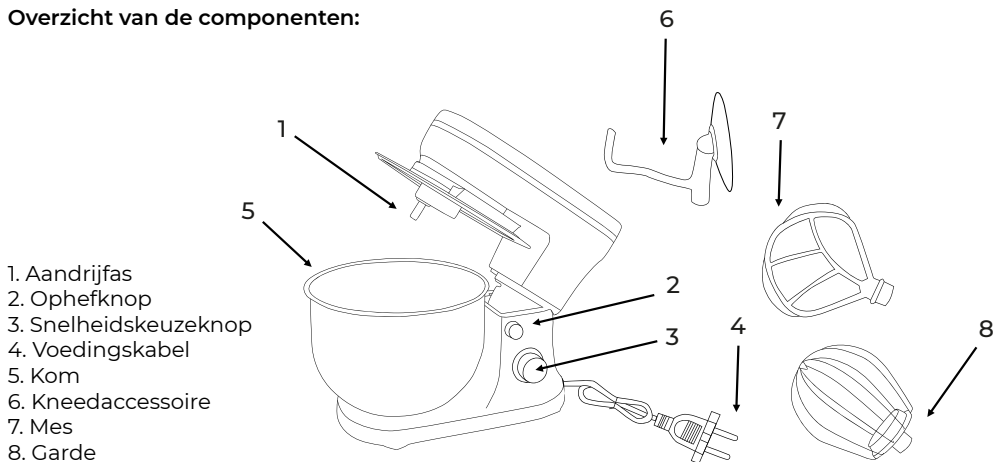
Waarschuwing: Laat kleine kinderen niet met de plastic verpakking spelen. Er bestaat gevaar voor verstikking.

- Bescherm kinderen en kwetsbare personen tegen de gevaren van elektrische apparatuur, en zorg ervoor dat ze het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken. Het is geen speelgoed. Kinderen mogen er niet mee spelen.

Speciale veiligheidsinstructies voor dit product:

Gebruik dit apparaat alleen onder toezicht.- Manipuleer de veiligheidsschakelaars niet. Duw geen voorwerpen in de accessoires wanneer het apparaat aan het werk is. Plaats het apparaat op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak. Plaats alle nodige accessoires voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.

Overzicht van de componenten:



1. Aandrijfas
2. Ophefknop
3. Snelheidskeuzeknop
4. Voedingskabel
5. Kom
6. Kneedaccessoire
7. Mes
8. Garde

Met behulp van de mengkom :

1. Plaats de kom op het bevestigingspunt en draai de kom vast.
2. Druk op de ophefknop (2) om de arm van het apparaat op te tillen. De arm zal omhooggaan.
3. Monteer het gewenste accessoire door de bovenkant in de aandrijfas vast te klikken.
4. Doe de ingrediënten in de kom.
Overbelast het apparaat niet – Doe nooit meer dan 1,2 kg in de kom.
5. Druk op de ophefknop (2) om de arm van het apparaat te laten zakken.
6. Sluit het apparaat aan op een veilig en correct geïnstalleerd stopcontact van 230 V/50 Hz.
7. Pas de snelheid van het apparaat aan met de snelheidskeuzeknop. Er zijn 6 niveaus (voor verschillende bereidingen).
8. Om de Pulse-functie te activeren (manuele bediening) moet u de "PULSE"-schakelaar ingedrukt houden. Het apparaat werkt enkel als u de schakelaar in deze stand ingedrukt houdt. Als u de schakelaar loslaat, keert deze automatisch terug naar stand "0".
9. Na het kneden/kloppen moet u de snelheidskeuzeknop (3) opnieuw op stand "0" zetten. Vervolgens moet u de stekker van de mixer uit het stopcontact trekken.
10. Druk op de ophefknop (2) om de arm van het apparaat op te tillen. 11. Met behulp van een spatel kunt u de bereiding uit de kom scheppen. 12. Verwijder de kom en maak de onderdelen schoon.

Aanpassing van de niveaus en gebruik van de accessoires om bereidingen tot 1,2 kg te kneden

Niveaus	Gebruik	Soort bereiding
1-4	Kneedaccessoire	Zware bereidingen (vb.: brood of korstdeeg)
3-4	Mes	Halfzware bereidingen (vb.: flensjes of luchtig deeg)
5-6	Garde	Lichte bereidingen (vb.: room of eiwit)
Pulse	Garde	Intervalbereidingen (vb.: luchtige bereidingen, eiwit)

Opmerking:

Korte werkingstijd: In geval van zware bereidingen mag u de mixer niet langer dan zes minuten gebruiken. Na gebruik moet u de mixer tien minuten laten afkoelen.

Receptideeën:

Cake (basisrecept), stand 1-4

Ingrediënten:

200 g zachte boter of margarine, 200 g suiker, 1 eetlepel vanille-extract of citroenschil, 1 snufje zout, 4 eieren, 400 g tarwebloem, 1 zakje bakpoeder, ongeveer 125 ml melk.

Bereiding:

Doe de tarwebloem en de rest van de ingrediënten in de kom, en meng. Zet het blendermes eerst 30 seconden op stand 1 en vervolgens 3 minuten op stand 2. Beboter een vorm of bekleed de vorm met bakpapier. Giet het mengsel in de vorm en zet in de oven.

Controleer of de cake goed gebakken is voordat u hem uit de oven haalt. Prik met een spies in het midden van de cake. Als het mengsel niet aan de spies blijft kleven, is de cake gaar. Plaats de cake op een rooster en laat afkoelen.

Traditionele oven

Plaatsingshoogte: 2.

Bakken: elektrische oven, boven- en onderwarmte op 175 tot 200°C; gasoven: niveau 2 of 3.

Baktijd: 50 tot 60 minuten.

U kunt het recept aanpassen door, bijvoorbeeld, 100 g rozijnen, noten of stukjes chocolade toe te voegen. De mogelijkheden zijn eindeloos.

Lijnzaadbroodjes, standen 1-4

Ingrediënten:

500 tot 550 g tarwebloem, 50 g lijnzaad, 375 ml water, 1 blokje gist (40 g), 100 g vetarme wrongel (goed uitgewrongen) 1 theelepel zout. Voor de buitenlaag: 2 eetlepels water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in 125 ml lauw water. Giet de rest van het lauwe water (250 ml) in de kom, verkruiemel de gist, voeg de wrongel toe, en meng met het kneedaccessoire op stand 2. De gist moet volledig oplossen. Doe de bloem, het geweekte lijnzaad en het zout in de kom. Kneed goed.

Zet de blender eerst op stand 1, en vervolgens 3 tot 5 minuten op stand 3. Dek de bereiding af en laat 45 tot 60 minuten rusten op een warme plek. Kneed het deeg opnieuw, haal het uit de kom en vorm 16 broodjes. Bekleed de vorm met vochtig bakpapier. Leg de broodjes op het papier en laat ze 15 minuten rusten. Bevochtig ze met lauw water en zet ze in de oven.

Traditionele oven

Plaatsingshoogte: 2.

Bakken: elektrische oven: boven- en onderwarmte op 200 tot 220°C (5 minuten voorverwarmen); gasoven: niveau 2 of 3.

Baktijd: 30 tot 40 minuten.

Chocolademousse, standen 5-6

Ingrediënten:

200 ml zoete room, 150 g halfbittere couverturechocolade, 3 eieren, 50/60 g suiker, 1 snufje zout, 1 eetlepel vanille-extract, 1 eetlepel cognac of rum, en chocoladevlokken.

Bereiding: Doe de room in de kom en klop met de garde stijf. Haal de room uit de kom en laat afkoelen. Smelt de chocolade volgens de aanwijzingen op de verpakking, of zet de chocolade 3 minuten in de magnetron op 600 W. Doe ondertussen de eieren, de suiker, het vanille-extract, de cognac of rum en het zout in de kom, en klop het mengsel tot schuim met de garde op stand 2. Voeg de gesmolten chocolade toe en meng tot een homogene massa op stand 5 of 6. Zet een beetje room opzij voor de versiering. Voeg de rest van de room bij de bereiding, en meng kort met de functie Pulse. Versier de chocolademousse en serveer koud.

Pizzadeeg, standen 1-4

Ingrediënten

400 g gewone bloem, 250 ml lauw water, een halve theelepel suiker, 1 zakje bakpoeder (ongeveer 2,5 theelepels), 1,5 theelepel olijfolie en 1 theelepel zout.

Bereiding:

Doe de bloem in de kom. Meng de rest van de ingrediënten in een andere kom of een schaal. Zet de mixer op stand 1 of 2, en voeg voorzichtig de vloeistof toe. Naarmate u de ingrediënten toevoegt en het deeg steviger wordt, verhoogt u de snelheid naar 3 of 4. Laat een paar minuten kneden tot u een zachte deegbal verkrijgt. Haal het deeg uit de kom en vorm 2 tot 4 bollen. Rol de pizzabodems uit (rond of rechthoekig) op een met bloem bestrooid oppervlak, en leg ze op een bakplaat of in een pizzaschaal. Besmeer de pizzabodems met tomatensaus, en voeg de gewenste ingrediënten toe (champignons, ham, olijven, gedroogde tomaten, spinazie, artisjokken enz.). Werk af met gedroogde kruiden, stukjes mozzarella en een scheutje olijfolie. Bak 15 tot 20 minuten in een voorverwarmde gasoven op 200°C (400°F) op niveau 6 tot de pizza goudbruin kleurt.

Wit brood, standen 3-6

Ingrediënten:

600 g tarwebloem met een hoog glutengehalte, 1 zakje bakpoeder (ongeveer 2,5 theelepels), 345 ml lauw water, 1 theelepel zonnebloemolie of boter, 1 theelepel suiker, 2 theelepels zout.

Bereiding:

Volg de menginstructies voor het pizzadeeg, doe het deeg in een kom, dek af, en laat rijzen op een warme plek tot het volume is verdubbeld (30 tot 40 minuten). Haal het deeg uit de kom en klop de lucht uit het deeg. Kneed zachtjes op een met bloem bestrooid oppervlak, geef het deeg de vorm van een brood of doe het in een vorm, dek af en laat 30 minuten rijzen op een warme plek. Bak 25 tot 30 minuten in een voorverwarmde gasoven op 200°C (400°F) op niveau 6 tot het deeg goudbruin kleurt en de onderkant hol klinkt.

Sponzige maanzaadbroodjes, standen 1-3

Ingrediënten:

570 g tarwebloem met een hoog glutengehalte, 1 zakje bakpoeder (ongeveer 2,5 theelepels), 300 ml melk (lauw), 2 eieren (op kamertemperatuur), 1 eetlepel zonnebloemolie, 1,5 theelepel suiker, 2 theelepels zout en 75 g maanzaad.

Bereiding:

Meng de melk, de eieren, de suiker, het zout en de gist in een schaal of een kom, en laat 5 minuten rusten. Doe de bloem en het maanzaad in de kom, en meng op stand 1 terwijl u voorzichtig de vloeistof toevoegt. Zet de snelheid een stand hoger (stand 2) en meng 5 minuten. Haal het deeg uit de kom, leg het op een met bloem bestrooid oppervlak, verdeel het in 8 tot 10 bolletjes, kneed ze in de vorm van een brood, en leg ze op een bakplaat met antiaanbaklaag. Laat ze rusten op een warme plek tot hun volume is verdubbeld.

Besmeer ze met een beetje ei of melk, en bak ze 20 tot 25 minuten in een voorverwarmde gasoven op 220°C (425°F) op niveau 7 tot het deeg goudbruin kleurt en de onderkant hol klinkt.

Italiaans kruidenbrood

Ingrediënten:

575 g tarwebloem met een hoog glutengehalte, 1 zakje bakpoeder (ongeveer 2,5 theelepels), 290 ml water, 2 eetlepels olijfolie, 2 theelepels suiker, 2 theelepels zout en 4 eetlepels gedroogde kruiden.

Bereiding:

Meng het water, de olie, de suiker, het zout en de gist in een schaal of een kom, en laat 5 minuten rusten. Doe de bloem en de gedroogde kruiden in de kom, en meng op stand 1 terwijl u voorzichtig de vloeistof toevoegt. Zet de snelheid een stand hoger (stand 2) en meng 5 minuten. Doe het deeg in een kom, dek af, en laat rijzen op een warme plek tot het volume is verdubbeld (20 tot 30 minuten). Leg het deeg op een met bloem bestrooid oppervlak, kneed het voorzichtig om de lucht te verwijderen, geef het de gewenste vorm, en leg het op een bakplaat tot het volume is verdubbeld. Bak 25 minuten in een voorverwarmde gasoven op 200°C (400°F) op niveau 6 tot het deeg goudbruin kleurt en de onderkant hol klinkt.

Koffie-cognacijs, standen 5-6

Ingrediënten:

3 eieren, 75 g poedersuiker, 300 ml room (om mee te koken), 2 eetlepels oploskoffiepoeder, 300 ml room (om op te kloppen), 2,5 theelepels cognac.

Bereiding:

Doe de suiker en de eieren in de kom en meng op stand 6 tot een zachte massa. Verwarm de room (om mee te koken) en de koffie, en voeg het ei-suikermengsel toe. Doe in een hittebestendige kom, en breng aan de kook au bain-marie. Roer goed tot het mengsel stijf genoeg is om de achterkant van een lepel te bedekken. Doe het mengsel in een kom en laat afkoelen. Klop de room (om op te kloppen) op stand 6 tot er zachte punten worden gevormd, en voeg samen met de cognac bij het koude ei-suikermengsel. Giet het mengsel in een kom, dek af, en zet 2,5 tot 3 uur in de vriezer tot het gedeeltelijk is bevroren. Haal het uit de vriezer, meng het goed en zet het opnieuw in de vriezer tot de gewenste textuur wordt bereikt.

Huisgemaakte meringues, stand 5-6

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100 g poedersuiker. Bereiding:

Doe de eiwitten in de kom en klop ze op stand 6 tot een stevige massa. Voeg de helft van de suiker toe en meng opnieuw tot een zachte massa met stevige punten. Verwijder de kom en voeg voorzichtig de rest van de suiker toe met een metalen lepel. Bekleed de bakplaat en vorm ovaaltjes met het meringuemengsel met behulp van een lepel of spuitzak. Bestrooi met de resterende suiker, plaats de plaat op het laagste niveau in een gasoven, en bak anderhalf uur op een lage temperatuur (120°C/250°F). Laat afkoelen op een rooster. Versier met rode vruchten, chocolade en slagroom.

Schoonmaaken:

- Trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken.
- Dompel de motorbehuizing nooit onder in water.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen.

Motorbehuizing

- U mag enkel een vochtige doek gebruiken om de binnenkant van de behuizing schoon te maken.

Kom en accessoires

OPGELET:

- De onderdelen zijn NIET geschikt voor de vaatwasser. Als ze worden blootgesteld aan hitte of bijtende middelen, kunnen ze vervormen of verkleuren.
- De onderdelen die met de ingrediënten in contact komen, mogen worden schoongemaakt met zeepwater.
- Laat de accessoires goed drogen alvorens ze opnieuw in het apparaat te plaatsen.
- Breng een beetje plantaardige of soortgelijke olie aan op de droge lters.

Correcte verwijdering van het apparaat:

Gooi het apparaat niet bij het huisvuil.

Breng het huishoudapparaat naar een erkend afvalverwerkingsbedrijf of naar de gemeentelijke afvalverwijderingsinstallaties. Lees de geldende bepalingen. Neem, in geval van twijfel, contact op met het dichtstbijzijnde afvalverwijderingscentrum.



Garantie beleid

Dit product heeft een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Als u een probleem hebt dat u niet kunt oplossen, moet u naar www.prixton.com gaan en op de contactoptie klikken om ons uw assistentieformulier toe te sturen.

Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

La Trastienda Digital SL als Inhaber der Handelsmarke Prixton, mit dem Standort Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, erklärt hiermit, dass das im Folgenden detaillierte radioelektrische Gerät:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
Prixton	KR200	Kneader	Home

Strookt met Richtlijn 2014/53/EU van het Europees Parlement en de Raad van 16 april 2014.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is te vinden op de volgende internet-site:

www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

