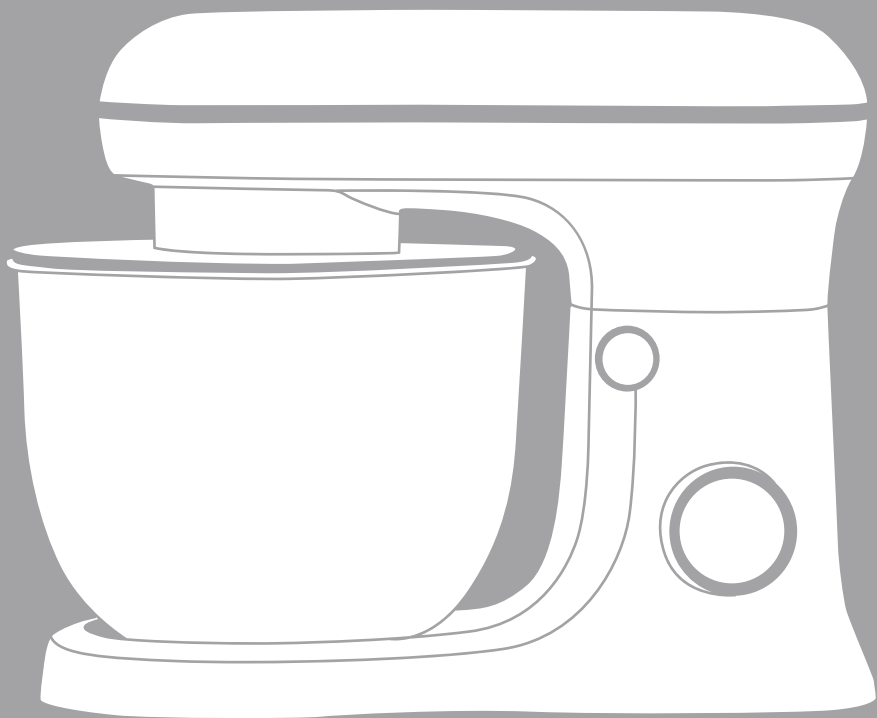


PRIXTON

KR250



BATIDORA AMASADORA STAND MIXER

INDEX

ES	3
<hr/>	
EN	12
<hr/>	
FR	21
<hr/>	
IT	30
<hr/>	
DE	39
<hr/>	
PT	47
<hr/>	
NL	55
<hr/>	

Instrucciones Generales de Seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y conserve las instrucciones junto con la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este dispositivo a otras personas, por favor también proporcione las instrucciones de uso.

El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico y para el propósito previsto. Este aparato no es adecuado para uso comercial. No lo utilice al aire libre (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). 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, desconéctelo de inmediato.

Al limpiarlo o guardarlo, apague el aparato y siempre desconéctelo de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando y retire los accesorios adjuntos. No opere la máquina sin supervisión. Si debe dejar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina o retire el enchufe de la toma de corriente (tire del enchufe, no del cable). Revise regularmente el aparato y el cable para detectar daños. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Siempre contacte a un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas para evitar un peligro.

Use solo piezas de repuesto originales.

Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones Especiales de Seguridad".

Niños y Personas Vulnerables

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

¡Precaución! No permita que los niños pequeños jueguen con el plástico, ya que existe peligro de asfixia.

Al utilizar accesorios como licuadora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

Al utilizar accesorios como batidor y varilla, el aparato puede ser usado por niños mayores de 8 años si cuentan con supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y si comprenden los riesgos involucrados. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

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

El aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han recibido supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato y comprenden los riesgos involucrados.

Instrucciones Especiales de Seguridad para Esta Máquina

Siempre desconecte el aparato de la corriente si queda desatendido y antes de ensamblar, desensamblar o limpiar.

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

PRECAUCIÓN: Para evitar un peligro debido al reinicio inadvertido del interruptor térmico, este aparato no debe estar conectado a un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, ni a un circuito que se encienda y apague regularmente mediante el suministro eléctrico.

Use esta máquina solo bajo supervisión.

No interfiera con ningún interruptor de seguridad.

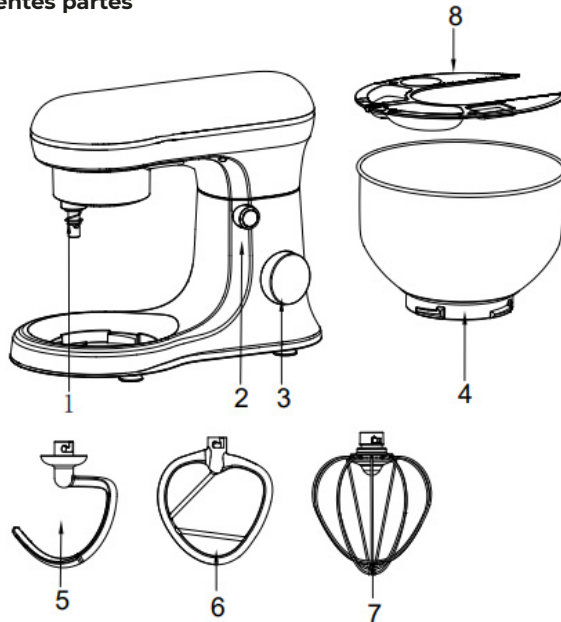
No introduzca nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.

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

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

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

Nombre de las diferentes partes



Partes principales y estándar:

- | | |
|-----------------------|-----------------------|
| 1. Eje de salida | 5. Gancho para masa |
| 2. Botón de elevación | 6. Batidor plano |
| 3. Botón de velocidad | 7. Batidor de globo |
| 4. Tazón | 8. Cubierta del tazón |

Cómo usar la máquina

1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
2. Coloque la máquina en una mesa plana, limpia y seca. Presione la cabeza de la máquina con su mano, luego gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación de la cabeza (2). El cabezal de la máquina se levantará automáticamente (Paso 1, ver PG1&2).
3. Pese los ingredientes y el agua que se procesarán en el tazón de mezcla. Luego ensamble el tazón de mezcla (4) en la máquina (Paso 2), gire en sentido horario hasta que el cierre quede bloqueado (Paso 3, ver PG2). No exceda el peso máximo total de la masa.
4. Instale el accesorio requerido (5), (6), (7) (solo uno de los tres se puede usar a la vez) en el eje de salida de mezcla (1). Alinee la ranura y empuje el accesorio hasta el tope (Paso 4, ver PG3&4).
5. Coloque la tapa del tazón en el extremo de mezcla de la máquina según el Paso 6 (ver PG5).
6. Presione la cabeza de la máquina; esta bloqueará automáticamente el botón de la cabeza (2), quedando en posición horizontal (Paso 7, ver PG6).
7. Conecte el enchufe y encienda el interruptor de alimentación.
8. Controle el botón de velocidad (3) y ajústelo a la velocidad requerida para iniciar la mezcla.
9. Una vez que la masa cumpla con los requisitos, gire el botón de velocidad (3) de nuevo a la posición 0 para finalizar.
10. Presione la cabeza de la máquina con su mano, gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación de la cabeza (2) para levantar el cuerpo superior. Luego, gire el tazón de mezcla en sentido antihorario para retirarlo y extraiga la masa.
11. Apague el aparato y desconéctelo antes de cambiar accesorios o acercarse a partes en movimiento durante el uso.



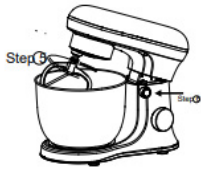
FG1



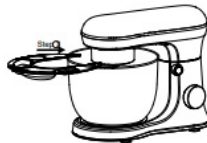
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Sugerencia

Ajustar los niveles y usar el gancho para no más de 0.9 kg de mezcla.

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (min)	Maximo	Método de operación
Gancho para masa		1-6	3-5	585g harina+315g agua	Velocidad 1 a 10 seg, velocidad 2 a 20 seg, y luego velocidad 3 a 30 seg, velocidad de 5-6 de 2 a 5 min para formar masa
Batidor plano		1-7	3-10	660g harina+840g agua	Velocidad 1-2 durante 30 seg, velocidad 3-7 por más de 2 min y 30 seg.
Batidor de globo		8-10	3-10	3 huevos (min)	Velocidad 8-10 por encima de 3 min.

Recetas

Panecillos de Linaza

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

Proceso: Dejar en remojo los 30g de linaza en 40g de agua durante 12 horas.

Poner 250g de harina de pan, 3g de levadura seca, 30g de azúcar, 3g de sal, 10g de leche en polvo y 150g de agua en un bol de mezcla. Usar el gancho de amasar y mezclar a niveles 1-6 hasta formar una masa. Agregar 20g de mantequilla y continuar amasando hasta que esté suave, luego añadir la linaza remojada y amasar bien. Cubrir con film transparente y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que la masa doble su tamaño.

Amasar de nuevo, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Después de redondearlos, cubrirlos y dejar fermentar a 38°C durante 1 hora.

Una vez terminada la fermentación, pincelar la superficie de los panecillos con el huevo líquido, colocarlos en la penúltima bandeja del horno precalentado, encender la parte superior e inferior a 180°C y hornear durante 20 minutos. Luego sacar del molde y dejar enfriar en una rejilla.

Pan de Tostada

Ingredientes: 270g de harina de alta gluten, 30g de harina de baja gluten, 1 huevo, 3g de sal, 55g de azúcar, 4g de levadura, 80g de nata líquida, 10g de leche en polvo, 90g de agua.

Proceso: Poner todos los ingredientes en el bol de mezcla, usar el gancho de amasar y mezclar a niveles 1-6 hasta formar una masa.

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

Amasar nuevamente, retirar del bol y dividir en 3 porciones. Cubrir la masa con film transparente durante 15 minutos.

Tomar una porción y extenderla en forma de lengua, doblar ambos lados hacia el centro y enrollar desde la parte inferior hacia la parte superior. Después de hacer lo mismo con las tres porciones, cubrirlas con film transparente y dejar reposar 15 minutos.

Después de terminar las tres porciones, colocar en un molde para la segunda fermentación hasta que alcance el 80% de la altura del molde. Configurar el horno en modo de calor superior e inferior a 170°C y hornear durante 40 minutos. Luego retirar del molde y dejar enfriar en una rejilla.

Pizza Casera

Ingredientes: 170g de harina de alta gluten, 100g de agua, 1.5g de sal comestible, 15g de azúcar blanca, 2g de levadura, 15g de mantequilla y algunos ingredientes para el relleno.

Proceso: Poner 170g de harina de alta gluten, 100g de agua, 1.5g de sal, 15g de azúcar y 2g de levadura en un bol de mezcla. Mezclar con el gancho de amasar a niveles 1-6. Después de formar la masa, añadir la mantequilla y continuar amasando hasta obtener una masa elástica que se pueda estirar en una película fina.

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

Durante la fermentación, preparar los ingredientes del relleno y reservar.

Amasar nuevamente, tomar la mitad de la masa y formar un círculo, dejar reposar 5 minutos y luego usar un rodillo para extenderla al tamaño de la bandeja para pizza. Colocar la masa en la bandeja y presionar los bordes con las manos. Finalmente, usar un tenedor para hacer pequeños agujeros.

Configurar el horno en modo de calor superior e inferior, precalentar a 200°C. Pincelar la base de la bandeja de la pizza con aceite de oliva, extender una capa de salsa de pizza y esparcir un poco de queso mozzarella y cebolla rallada. Colocar la bandeja de pizza en la segunda capa del horno precalentado y hornear durante 8 minutos.

Al finalizar, sacar la bandeja y añadir una capa de tocino. Se pueden añadir otros ingredientes y rellenos favoritos en orden.

Colocar de nuevo en el horno precalentado y hornear durante 15 minutos o hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada.

Pan de Mantequilla

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

Proceso: Colocar todos los ingredientes en el bol de mezcla, excepto la mantequilla, dejando 10g de huevo para el último pincelado.

Usar el gancho de amasar a niveles 1-6 para mezclar. Después de formar la masa, añadir la mantequilla suavizada y continuar amasando hasta obtener el estado de "película de guante".

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

Amasar nuevamente, retirar del bol y dividir en 10 porciones. Tomar una porción de la masa y extenderla en forma ovalada, luego enrollarla de arriba hacia abajo.

Colocar papel de horno en la bandeja de hornear, poner la masa de pan enrollada en la bandeja y dejar fermentar en un lugar cálido hasta que doble su tamaño.

Pincelar la superficie de la masa con huevo batido, precalentar el horno a 160°C y hornear en la capa media durante 20 minutos.

Pan Francés

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

Proceso: Colocar todos los ingredientes en el bol de mezcla y usar el gancho de amasar a niveles 1-6 hasta formar una masa.

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

Amasar nuevamente, retirar del bol y dividir en 4 porciones. Tomar una porción de la masa y extenderla en forma ovalada, luego enrollarla de arriba hacia abajo.

Cubrir con film transparente y dejar fermentar hasta que doble su tamaño.

Pincelar la superficie con aceite de sésamo, precalentar el horno a 180°C y hornear en la capa media durante 20 minutos.

Pastel

Ingredientes: 100g de harina de pastel, 5 huevos, 50g de aceite comestible, 80g de azúcar, un poco de jugo de limón, 55g de leche.

Proceso: Separar las claras de las yemas de huevo, añadir 20g de azúcar a las yemas y batir con un batidor de mano a nivel 10 hasta que el azúcar se disuelva completamente. Añadir la leche y seguir batiendo de manera uniforme a nivel 10.

Verter el aceite comestible y continuar batiendo hasta que la mezcla esté completamente emulsionada.

Tamizar la harina de pastel y mezclarla uniformemente en la pasta de yema de huevo.

Añadir unas gotas de jugo de limón a las claras de huevo, agregar el azúcar en tres partes y batir con un batidor de mano hasta que la mezcla tenga una consistencia similar al algodón.

Tomar 1/3 de las claras de huevo y mezclarlas con la pasta de yema de huevo, luego verter la pasta de nuevo sobre el resto de las claras y mezclar uniformemente para obtener una pasta fina para pastel.

Pincelar el molde para pastel con aceite comestible, verter la pasta de pastel en el molde.

Precalentar el horno a 150°C, configurar el modo de calefacción superior e inferior y hornear durante 50 minutos o hasta que el pastel esté dorado.

Pastel de Chocolate

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

Proceso: Añadir 150g de huevo líquido y batir con un batidor de mano a nivel 10 hasta que tenga una consistencia similar al algodón, luego sacar y reservar.
Colocar 80g de azúcar blanca, 50g de leche y 40g de cacao en polvo en un bol y mezclar hasta obtener una pasta fina con una espátula de mezcla a nivel 10.
Verter la pasta fina preparada en el huevo líquido batido y mezclar bien.

Pastel de Helado de Chocolate

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

Proceso: Envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y coloca un círculo de papel de hornear en el interior.

Añade el azúcar glas y una pizca de sal al queso crema y mezcla con una espátula.

Pica el chocolate negro y caliéntalo hasta derretirlo, luego vierte el chocolate derretido en el queso crema y mezcla bien con la espátula. Saca la mezcla y colócala en una bandeja para usarla más tarde.

Coloca la crema para batir en un recipiente y bátela hasta que esté casi en punto de nieve.

Agrega la crema batida en 2 partes al chocolate con queso y mezcla bien. Luego, añade la leche en 2 partes y mezcla nuevamente hasta que esté completamente integrado.

Por último, vierte la mezcla en el molde y colócalo en el refrigerador durante varias horas. Sácalo y desmóldalo.

Análisis de problemas comunes

Fenómenos	Causas	Soluciones
La máquina se detiene repentinamente durante su uso.	Puede ser que la máquina esté en funcionamiento durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea excesiva; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.	Restablezca la marcha a "0", desenchufe la máquina y espere a que vuelva a la temperatura ambiente para poder reiniciarla (generalmente se necesita de 15 a 30 minutos; el tiempo de enfriamiento varía según la temperatura ambiente).
Al girar la perilla de la máquina, esta no funciona.	Verifique si el enchufe está en buen contacto con la toma de corriente.	Verifique que el enchufe de alimentación esté conectado a la toma de corriente.
	Verifique si hay corte de suministro eléctrico.	Espere a que se restablezca la energía antes de operar.
	Verifique si el botón de elevación vuelve a su lugar.	Asegúrese de que el cabezal esté bloqueado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> ① La máquina funcionará más ruidosa en la marcha alta que en la marcha baja. ② La cantidad de alimento mezclado es demasiado grande, lo que provoca sobrecarga en la máquina. ③ El voltaje es inestable. ④ El tiempo de funcionamiento es demasiado largo. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Elija la marcha adecuada para mezclar los alimentos de acuerdo con las recomendaciones del manual. ② Reduzca la cantidad de alimentos a mezclar. ③ Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usar. ④ Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, detenga la máquina y deje que se enfríe durante un tiempo antes de usarla.
La velocidad de la máquina disminuye o la velocidad es inestable.	<ul style="list-style-type: none"> ① Si la temperatura ambiente es baja, lo que provoca que el lubricante en la máquina se endurezca. ② Los ingredientes mezclados son demasiado duros y en exceso, lo que provoca una carga excesiva en la máquina. ③ Si el voltaje se vuelve repentinamente bajo. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Retire el tazón de mezcla y deje que la máquina funcione en vacío durante 5 minutos para suavizar el lubricante en la máquina y restaurar la estabilidad de la velocidad. ② Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione de acuerdo con la carga de trabajo normal. ③ Cuando el voltaje esté estable, use la máquina nuevamente.
La máquina se balancea y tiembla al estar en funcionamiento.	<ul style="list-style-type: none"> ① Verifique si la almohadilla en la base está despegada. ② Verifique si la máquina está colocada sobre una encimera lisa y nivelada para su uso. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Verifique si la almohadilla en la base está despegada. ② Coloque la máquina sobre una encimera lisa y nivelada para su uso.
El cabezal no puede regresar a su posición de reposo después de colocar la tapa antisalpicaduras y el tazón de mezcla.	Verifique que la tapa antisalpicaduras esté en su lugar y que el tazón de mezcla esté ensamblado.	Gire la tapa antisalpicaduras y ensámblala en su lugar, y coloque el tazón de mezcla en su sitio.
Oscurecimiento de la masa encontrado después de su uso.	Polvo negro cae sobre la masa en el cabezal de mezcla.	Por favor, verifique que el cabezal de mezcla y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

Limpeza

Limpeza del cuerpo	<ol style="list-style-type: none">1. No sumerja la máquina en agua. No use agua para rociar directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo principal entre en contacto con el agua y prevenir cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otras fallas.2. No use un paño empapado en agua para limpiar la máquina.3. No use productos de limpieza corrosivos, como detergente/vinagre/sal u otros productos de limpieza con pH fuertemente ácido o alcalino para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que podrían dañar la superficie de la máquina.4. No use herramientas afiladas y ásperas, como estropajos de alambre, para limpiar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpeza de accesorios	<ol style="list-style-type: none">1. No coloque las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, ácidos o alcalinos fuertes. Por favor, no las ponga en el lavavajillas para limpiar. (Excepto las piezas de acero inoxidable o las partes de Teflón tratadas con superficie y partes de electroforesis).2. No sumerja las piezas durante un período prolongado en detergente, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos; limpie los accesorios a tiempo.3. Después de la limpieza, seque los accesorios, prestando especial atención a mantener las partes internas secas a tiempo.
Limpeza especial	<ol style="list-style-type: none">1. El eje de salida giratorio producirá un leve rastro negro debido a la alta velocidad y la fricción durante el funcionamiento de la máquina. Después de cada uso, limpie la parte de manera oportuna y manténgala seca.2. Tenga cuidado con la cuchilla afilada y las partes o accesorios con bordes afilados relacionados.
Conservación y mantenimiento	<ol style="list-style-type: none">1. Puede usar aceite de oliva para aplicar sobre la superficie de la cuchilla, la placa de la cuchilla y el tazón de mezcla para garantizar un entorno seco y húmedo que lo oxide.2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un entorno seco.

Eliminación de residuos



No deseche el dispositivo en los residuos domésticos normales.

Deseche el dispositivo a través de una empresa de gestión de residuos registrada o mediante su instalación de eliminación de residuos comunal. Cumpla con las regulaciones vigentes. En caso de duda, consulte su instalación de eliminación de residuos.

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.prixton.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.

Declaración UE De Conformidad Simplificada

Por la presente, La Trastienda Digital SL como propietaria de la marca comercial Prixton, ubicada en Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, declara que el tipo de equipo radioeléctrico que a continuación se expone:

MARCA	MODELO	DESCRIPCIÓN	CATEGORÍA
Prixton	KR250	BATIDORA-AMASADORA	Hogar

Es conforme con la Directiva 2014/53/UE del Parlamento Europeo y del consejo de 16 de abril de 2014.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección de Internet siguiente:

www.prixton.com LA TRASTIENDA DIGITAL

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".

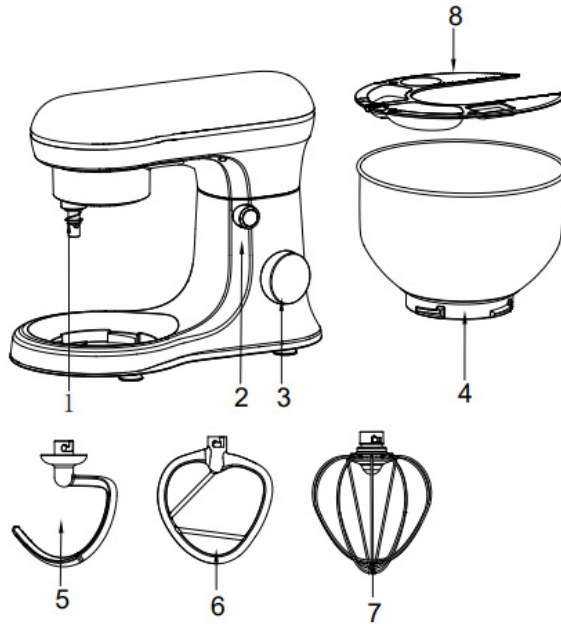
Children and Frail Individuals

- 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.
 - When using accessory beater and whisk, the 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
 - 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.
- **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 | 5. Dough hook |
| 2. Rise button | 6. Beater |
| 3. Speed button | 7. Whisk |
| 4. Bowl | 8. Bowl cover |

How to use the machine

- (1) Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
- (2) Place the machine on a flat, clean and dry table, press the machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 on the fuselage will automatically lift up. (PG1&2).
- (3) Weigh out the ingredients and water to be processed into the mixing bowl, and then assemble the mixing bowl (4) on the machine Step2, turn clockwise until the buckle is turned into lock Step3. (PG2) Do not exceed the maximum total weight of the dough
- (4) Install the required accessories (5), (6), (7) (only one of the three can be used at a time) on the head stirring output shaft (1) Step3, align the slot will push the accessories until the apex Step4, (PG3&4)
- (5) Put the pot cover into the stirring end of the machine Step6 according to PG5.
- (6) Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6).
- (7) Then plug in the plug and turn on the power switch.
- (8) Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
- (9) After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
- (10) Press the head of the machine with your hand, turn (or press down) the head-up knob (2), lift the upper body, turn the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl, and remove the dough.
- (11) Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.



FG1



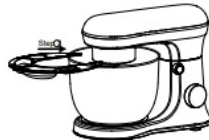
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 0.9kg of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	585g flour+315g water	1 speed run for 10s, the 2 speed run for 20s, and then the 3 speed run 30s, the 5-6 speed run for 2 min to 5 min to form a cluster
Beater		1-7	3-10	660g flour+840g water	1-2 speed run for 30s, the 3-7 speed run for more than 2min30s
Whisk		8-10	3-10	3 egg whites (min)	Open 8 -10 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 1-6, and then add 20g butter and continue to knead the dough until smooth, then add soaked linseed until the dough is well kneaded. Cover with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided into six rolls. After being rounded, cover the rolls and allow fermenting at 38°C for 1 hour.
4. After the fermentation is finished, brush the surface of the bread with egg liquid, put it on penultimate layer in the preheated oven, set fire up and down at 180°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 1-6.
2. Keep the mixture in a warm place and allow fermenting to double its size.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 3 portions, cover the dough with preservative film for 15 minutes
4. Take one portion and roll it into a tongue shape, fold both sides toward the middle, and roll it up from bottom to top. After all three are rolled, cover the rolls with preservative film for 15 minutes
5. After finishing 3 servings, put them into the mold for the 2nd fermentation, ferment to 80% of the mold height. set fire up and down at 170°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 1-6. After kneading into dough, add butter and continue to knead until it can pull out to be a flexible film
2. Leave the dough fermenting to double its size in a warm place.
3. During the fermentation, the pizza stuffing can be made and reserved for future use.
4. Knead thoroughly once more, take half of the dough to roll it round and relax for 5 minutes, then use a rolling pin to gently roll it to the size of a pizza pan, put it on the pizza pan, press it around the pizza pan with your hands, finally use a fork to make small holes.
5. Set the upper and lower tube heating mode of the oven, preheat 200°C. Brush the pie mold base with olive oil first, then scoop the pizza sauce and spread it evenly, and then, sprinkle a little mozzarella cheese and shredded onion, put the 8-inch pizza pan in the second layer of the preheated oven and bake for 8 minutes.
6. When the time is up, take out the pizza pan and spread a layer of bacon. Here you can put your favorite food and prepared stuffing in order.
7. Put it in the preheated oven, set the working time for 15 minutes until the cheese is melted and the crust is golden.

Butter bread

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

Process:

1. Put all the ingredients into the mixing bowl except the butter, leaving 10g of egg for the final brushing.
2. Use dough hook to mix at levels 1-6, after forming dough, add softened butter and continue kneading into glove film status.
3. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
4. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 10 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
5. Place the greased paper on the baking tray, then put the rolled bread dough on the tray, allow fermenting to double its size in a warm place.
6. Brush the egg liquid on the bread dough surface, preheat the oven to 160°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 1-6, and knead the dough into a dough shape.
2. Cover the mixture with preservative film and allow fermenting to double its size in a warm place.
3. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and divided it into 4 portions. Take a portion of the dough and roll it into an oval shape, then roll it up from top to bottom.
4. Then cover with preservative film and allow fermenting to double its size.
5. Brush the surface with sesame oil, preheat the oven to 180°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 10 until the sugar is completely melted. Add milk and continue to stir evenly at level 10
2. Pour edible oil and continue beating until fully emulsified.
3. Pour the cake flour through a sieve, and stir evenly into a fine egg yolk paste.
4. Put a few drops of lemon juice into the egg white, add sugar in three times and beat with an egg beater until it is cotton-like.
5. Take 1/3 of the egg white, put them in the egg yolk paste and stir evenly, pour the paste back to the remaining egg white and stir evenly to a fine cake paste
6. Brush edible oil on the surface of cake mold, then pour the cake paste into the mold
7. Preheat the oven to 150°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 10 until it is cotton-like, then take it out and set aside
2. Put 80g white sugar, 50g milk, and 40g cocoa powder into a bowl and stir into a fine powder with a stirring paddle at level 10.
3. Pour the prepared fine powder into the beaten egg liquid and mix well.

4. Pour the mixed raw materials into the oil-brushed baking tray mold and put it in the oven for baking at 180°C.
5. After being baked and shaped, take them out from the mold and wait for cooling down before eating

Chocolate ice cream cake

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

Process:

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

Analysis of common problems

Phenomenons	Causes	Solutions
The machine suddenly stops working during use.	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.	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).
Turning the gear knob machine does not run.	Check if the plug is in good contact with the socket.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Check if the power is out.	Wait for power before operating
	Check if the rise button spring back in place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Excessive noise when the machine is running.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable.	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Machine swaying and shaking when working	<ul style="list-style-type: none"> ①Check if the foot pad on the base is off. ②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use. 	<ul style="list-style-type: none"> ①Check if the foot pad on the base is off. ②Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	<ol style="list-style-type: none">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 machine3. 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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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	<ol style="list-style-type: none">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.

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.prixton.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.

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	KR250	STAND MIXER	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

Instructions Générales de Sécurité

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et conservez-les avec la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous transmettez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur fournir les instructions d'utilisation.

L'appareil est conçu exclusivement pour un usage domestique et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Gardez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le plongez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. Ne touchez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

Lors de son nettoyage ou de son rangement, éteignez l'appareil et débranchez-le toujours de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) lorsqu'il n'est pas utilisé et retirez les accessoires attachés.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement. Si vous devez quitter votre lieu de travail, éteignez toujours l'appareil ou retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble).

Vérifiez régulièrement l'appareil et le câble pour détecter des dommages. 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 câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées pour éviter tout danger.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

Accordez une attention particulière aux "Instructions de Sécurité Spéciales" suivantes.

Enfants et Personnes Vulnérables

Pour assurer la sécurité de vos enfants, gardez tout l'emballage (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

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

Lorsque des accessoires comme le mixeur et le hachoir sont utilisés, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants.

Lors de l'utilisation d'accessoires tels que le fouet et la baguette, l'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans s'ils bénéficient d'une supervision ou d'instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les risques impliqués. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

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

L'appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, s'ils ont reçu une supervision ou des instructions sur l'utilisation sécurisée de l'appareil et s'ils comprennent les risques impliqués.

Instructions de Sécurité Spéciales pour Cet Appareil

Débranchez toujours l'appareil de la prise lorsqu'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler, de le démonter ou de le nettoyer.

Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise avant de changer des accessoires ou de s'approcher des parties mobiles pendant l'utilisation. N'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles prévues.

PRÉCAUTION : Pour éviter tout danger dû à la remise en marche involontaire de l'interrupteur thermique, cet appareil ne doit pas être connecté à un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni à un circuit qui s'allume et s'éteint régulièrement par le biais de l'alimentation électrique.

Utilisez cette machine uniquement sous surveillance.

Ne modifiez aucun interrupteur de sécurité.

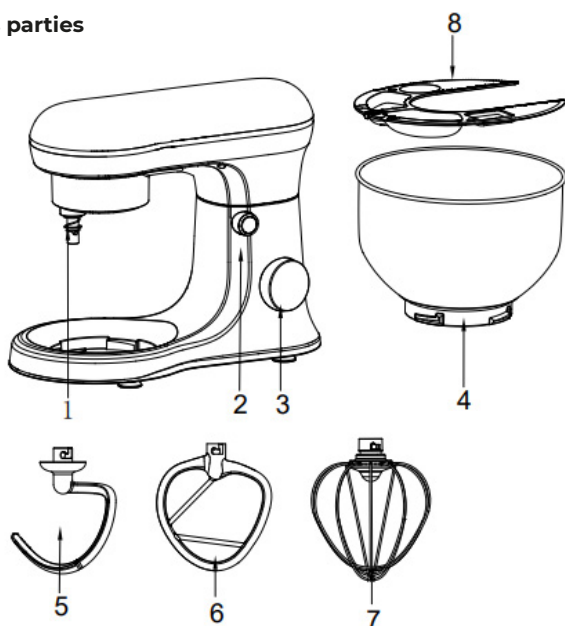
Ne mettez rien dans les crochets rotatifs pendant que l'appareil est en marche.

Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plate et stable.

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

PRÉCAUTION : Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de le retirer du support.

Nom des différentes parties



Parties principales et standards:

- | | |
|----------------------|----------------------|
| 1. Arbre de sortie | 5. Crochet pour pâte |
| 2. Bouton de levée | 6. Fouet plat |
| 3. Bouton de vitesse | 7. Fouet ballon |
| 4. Bol | 8. Couvercle du bol |

Comment utiliser la machine

1. Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau claire, rincez-les et séchez-les.
2. Placez la machine sur une surface plane, propre et sèche. Appuyez sur la tête de la machine avec votre main, puis tournez (ou appuyez vers le bas) le bouton de levée de la tête (2). La tête de la machine se lèvera automatiquement (Étape 1, voir PG1&2).
3. Pesez les ingrédients et l'eau à traiter dans le bol de mélange. Ensuite, assemblez le bol de mélange (4) sur la machine (Étape 2), tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrou soit engagé (Étape 3, voir PG2). Ne dépassez pas le poids maximum total de la pâte.
4. Installez l'accessoire requis (5), (6), (7) (seul un des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de mélange (1). Alignez la fente et poussez l'accessoire jusqu'à ce qu'il soit en butée (Étape 4, voir PG3&4).
5. Placez le couvercle du bol sur l'extrémité de mélange de la machine conformément à l'Étape 6 (voir PG5).
6. Appuyez sur la tête de la machine ; elle verrouillera automatiquement le bouton de la tête (2) en position horizontale (Étape 7, voir PG6).
7. Branchez la fiche et allumez l'interrupteur d'alimentation.
8. Contrôlez le bouton de vitesse (3) et réglez-le à la vitesse souhaitée pour commencer le mélange.
9. Une fois que la pâte répond aux exigences, tournez de nouveau le bouton de vitesse (3) à la position 0 pour terminer.
10. Appuyez sur la tête de la machine avec votre main, tournez (ou appuyez vers le bas) le bouton de levée de la tête (2) pour soulever le corps supérieur. Ensuite, tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire pour le retirer et extrayez la pâte.
11. Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoires ou de s'approcher des parties en mouvement pendant l'utilisation.



FG1



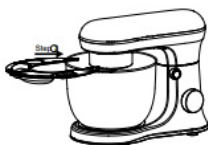
FG2



FG3



FG4






FG6



FG6

Suggestion

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

Accessoires	Image	Vitesse	Temps (min)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet à pâte		1-6	3-5	585g de farine + 315g d'eau	Vitesse 1 pendant 10 secondes, vitesse 2 pendant 20 secondes, puis vitesse 3 pendant 30 secondes, et enfin vitesse 5-6 pendant 2 à 5 minutes pour former la pâte.
Fouet plat		1-7	3-10	660g de farine + 840g d'eau	Vitesse 1-2 pendant 30 secondes, puis vitesse 3-7 pendant plus de 2 minutes et 30 secondes.
Fouet ballon		8-10	3-10	3 œufs (min)	Velocidad 8-10 por encima de 3 min.

Recettes

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 liquide.

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

Mettez 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre et 150 g d'eau dans un bol de mélange. Utilisez le crochet de pétrissage et mélangez à des niveaux 1-6 jusqu'à obtenir une pâte. Ajoutez 20 g de beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse, puis ajoutez les graines de lin trempées et pétrissez bien.

Couvrez de film plastique et laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Pétrissez à nouveau, retirez du bol et divisez en six petits pains. Après les avoir façonnés en boules, couvrez-les et laissez fermenter à 38°C pendant 1 heure.

Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface des petits pains avec l'œuf liquide, placez-les sur la deuxième étagère du four préchauffé, activez la chaleur supérieure et inférieure à 180°C et faites cuire pendant 20 minutes. Ensuite, retirez du moule et laissez refroidir sur une grille.

Pain de toast

Ingrédients : 270 g de farine à haute teneur en gluten, 30 g de farine à faible teneur 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.

Processus : Mettez tous les ingrédients dans le bol de mélange, utilisez le crochet de pétrissage et mélangez à des niveaux 1-6 jusqu'à obtenir une pâte.

Laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte double de volume.

Pétrissez à nouveau, retirez du bol et divisez en 3 portions. Couvrez la pâte avec du film plastique pendant 15 minutes.

Prenez une portion et étalez-la en forme de langue, repliez les deux côtés vers le centre et roulez-la de la partie inférieure vers la partie supérieure. Après avoir fait de même avec les trois portions, couvrez-les avec du film plastique et laissez reposer pendant 15 minutes.

Une fois les trois portions prêtes, placez-les dans un moule pour la deuxième fermentation jusqu'à ce qu'elles atteignent 80 % de la hauteur du moule. Réglez le four en mode chaleur supérieure et inférieure à 170°C et faites cuire pendant 40 minutes. Ensuite, retirez du moule et laissez refroidir sur une grille.

Pizza

Ingrédients : 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel, 15 g de sucre, 2 g de levure, 15 g de beurre et quelques ingrédients pour la garniture.

Processus : Mettez 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel, 15 g de sucre et 2 g de levure dans un bol de mélange. Mélangez avec le crochet de pétrissage à des niveaux 1-6. Après avoir formé la pâte, ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte élastique qui peut être étirée en une fine pellicule.

Laissez fermenter la pâte dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pendant la fermentation, préparez les ingrédients de la garniture et réservez.

Pétrissez à nouveau, prenez la moitié de la pâte et formez un cercle, laissez reposer 5 minutes, puis utilisez un rouleau pour l'étendre à la taille de la plaque à pizza. Placez la pâte sur la plaque et appuyez sur les bords avec les mains. Enfin, utilisez une fourchette pour faire de petits trous.

Réglez le four en mode chaleur supérieure et inférieure, préchauffez à 200°C. Badigeonnez le fond de la plaque de pizza avec de l'huile d'olive, étalez une couche de sauce à pizza et parsemez de fromage mozzarella râpé et d'oignons râpés. Placez la plaque de pizza sur la deuxième étagère du four préchauffé et faites cuire pendant 8 minutes.

Une fois terminé, retirez la plaque et ajoutez une couche de bacon. D'autres ingrédients et garnitures peuvent être ajoutés à volonté.

Remettez au four préchauffé et faites cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que le fromage fonde et que la croûte soit dorée.

Pain au beurre

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

Processus : Placez tous les ingrédients dans le bol de mélange, à l'exception du beurre, en réservant 10 g d'œuf pour le dernier badigeonnage.

Utilisez le crochet de pétrissage à des niveaux 1-6 pour mélanger. Une fois la pâte formée, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à obtenir un état de "film de gant". Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pétrissez à nouveau, retirez du bol et divisez en 10 portions. Prenez une portion de la pâte et étalez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.

Placez du papier de cuisson sur la plaque de cuisson, déposez la pâte roulée dessus et laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Badigeonnez la surface de la pâte avec l'œuf battu, préchauffez le four à 160°C et faites cuire sur la couche moyenne pendant 20 minutes.

Pain français

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

Processus : Placez tous les ingrédients dans le bol de mélange et utilisez le crochet de pétrissage à des niveaux 1-6 jusqu'à ce que la pâte se forme.

Couvrez la pâte avec du film plastique et laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Pétrissez à nouveau, retirez du bol et divisez en 4 portions. Prenez une portion de pâte et étalez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.

Couvrez avec du film plastique et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Badigeonnez la surface avec de l'huile de sésame, préchauffez le four à 180°C et faites cuire sur la couche moyenne pendant 20 minutes.

Gâteau

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

Processus : Séparez les blancs des jaunes d'œufs, ajoutez 20 g de sucre aux jaunes et battez avec un fouet à main à niveau 10 jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissous. Ajoutez le lait et continuez à battre uniformément à niveau 10.

Versez l'huile comestible et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit complètement émulsionné.

Tamisez la farine à gâteau et mélangez-la uniformément dans la pâte de jaunes d'œufs. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron aux blancs d'œufs, ajoutez le sucre en trois étapes et battez avec un fouet à main jusqu'à ce que le mélange ait une consistance similaire à celle du coton.

Prenez 1/3 des blancs d'œufs et mélangez-les avec la pâte de jaunes d'œufs, puis versez la pâte sur le reste des blancs et mélangez uniformément pour obtenir une pâte fine pour le gâteau.

Badigeonnez le moule à gâteau avec de l'huile comestible, versez la pâte à gâteau dans le moule.

Préchauffez le four à 150°C, réglez le mode de chauffage supérieur et inférieur et faites cuire pendant 50 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré.

Gâteau au chocolat

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

Processus : Ajoutez 150 g d'œufs liquides et battez avec un fouet à main à niveau 10 jusqu'à obtenir une consistance semblable à celle du coton, puis retirez et réservez. Placez 80 g de sucre blanc, 50 g de lait et 40 g de cacao en poudre dans un bol et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse à l'aide d'une spatule de mélange à niveau 10. Versez la pâte lisse préparée dans les œufs liquides battus et mélangez bien.

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 liquide, 2 g de sel comestible.

Processus : Enveloppez l'extérieur du moule carré avec du papier d'aluminium et placez un cercle de papier sulfurisé à l'intérieur.

Ajoutez le sucre glace et une pincée de sel au fromage frais et mélangez avec une spatule. Hachez le chocolat noir et faites-le chauffer jusqu'à ce qu'il fonde, puis versez le chocolat fondu dans le fromage frais et mélangez bien avec la spatule. Retirez le mélange et placez-le sur une plaque pour l'utiliser plus tard.

Mettez la crème liquide dans un récipient et fouettez-la jusqu'à ce qu'elle soit presque montée en neige.

Ajoutez la crème fouettée en 2 parties au mélange de chocolat et de fromage et mélangez bien. Ensuite, ajoutez le lait en 2 parties et mélangez à nouveau jusqu'à ce qu'il soit complètement intégré.

Enfin, versez le mélange dans le moule et placez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Retirez-le et démoulez-le.

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	Causes	Solutions
La machine s'arrête soudainement pendant son utilisation.	Il se peut que la machine fonctionne pendant trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui provoque une température excessive du moteur de la machine ; la machine active le programme de protection contre la surchauffe et s'éteint automatiquement.	Réglez la marche sur "0", débranchez la machine et attendez qu'elle revienne à la température ambiante avant de pouvoir la redémarrer (généralement de 15 à 30 minutes ; le temps de refroidissement varie en fonction de la température ambiante).
En tournant le bouton de la machine, celle-ci ne fonctionne pas.	Vérifiez si la prise est bien en contact avec la prise de courant.	Vérifiez que le câble d'alimentation est branché à la prise de courant.
	Vérifiez s'il y a une coupure d'alimentation électrique.	Attendez que l'alimentation électrique soit rétablie avant de faire fonctionner l'appareil.
	Vérifiez si le bouton de levée revient à sa position initiale.	Assurez-vous que la tête est bien verrouillée en place.
Bruit excessif lorsque la machine est en fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> ① La machine fonctionnera plus bruyamment en vitesse élevée qu'en vitesse basse. ② La quantité d'aliments mélangés est trop grande, ce qui provoque une surcharge de la machine. ③ La tension est instable. ④ Le temps de fonctionnement est trop long. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Choisissez la vitesse appropriée pour mélanger les aliments en fonction des recommandations du manuel. ② Réduisez la quantité d'aliments à mélanger. ③ Si la tension est instable, attendez qu'elle se stabilise avant de l'utiliser. ④ Si le temps de fonctionnement est trop long, arrêtez la machine et laissez-la refroidir pendant un certain temps avant de l'utiliser.
La vitesse de la machine diminue ou la vitesse est instable.	<ol style="list-style-type: none"> ① Si la température ambiante est basse, ce qui provoque le durcissement du lubrifiant dans la machine. ② Les ingrédients mélangés sont trop durs et en excès, ce qui provoque une surcharge de la machine. ③ Si la tension devient soudainement trop basse. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Retirez le bol de mélange et laissez la machine fonctionner à vide pendant 5 minutes pour assouplir le lubrifiant dans la machine et restaurer la stabilité de la vitesse. ② Réduisez le volume de la préparation et laissez la machine fonctionner selon la charge de travail normale. ③ Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.
La machine oscille et vibre pendant son fonctionnement.	<ol style="list-style-type: none"> ① Vérifiez si le tampon à la base est détaché. ② Vérifiez si la machine est placée sur un plan de travail lisse et de niveau pour son utilisation. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Vérifiez si le tampon à la base est détaché. ② Placez la machine sur un plan de travail lisse et de niveau pour l'utiliser.
Le tête ne peut pas revenir à sa position de repos après avoir placé le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange.	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est en place et que le bol de mélange est assemblé.	Tournez le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le en place, puis placez le bol de mélange à son emplacement.
Assombrissement de la pâte constaté après son utilisation.	De la poussière noire tombe sur la pâte dans la tête de mélange.	Veuillez vérifier que la tête de mélange et le crochet soient secs et qu'il n'y ait pas d'eau ni de poussière sur la surface avant de les utiliser.

Nettoyage

Nettoyage du corps	<ol style="list-style-type: none">1. Ne plongez pas la machine dans l'eau. N'utilisez pas d'eau pour pulvériser directement sur la machine afin d'éviter que le corps principal entre en contact avec l'eau et de prévenir les courts-circuits, les décharges électriques, les fuites, la rouille et d'autres pannes.2. N'utilisez pas un chiffon trempé dans l'eau pour nettoyer la machine.3. N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs, tels que des détergents, du vinaigre, du sel ou d'autres produits de nettoyage au pH fortement acide ou alcalin pour nettoyer le corps de la machine, car ils pourraient endommager la surface de la machine.4. N'utilisez pas d'outils tranchants et rugueux, comme des tampons en acier, pour nettoyer les accessoires. Sinon, la surface des accessoires risque d'être endommagée.
Nettoyage des accessoires	<ol style="list-style-type: none">1. Ne placez pas les pièces en aluminium moulé dans le lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, acides ou fortement alcalins. Veuillez ne pas les mettre dans le lave-vaisselle pour les nettoyer. (Sauf les pièces en acier inoxydable ou les parties en téflon traitées par électrophorèse et surface traitée).2. Ne plongez pas les pièces pendant une période prolongée dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre ou d'autres liquides corrosifs ; nettoyez les accessoires à temps.3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, en veillant particulièrement à garder les parties internes sèches.
Nettoyage spécial	<ol style="list-style-type: none">1. L'arbre de sortie rotatif produira une légère trace noire en raison de la haute vitesse et de la friction pendant le fonctionnement de la machine. Après chaque utilisation, nettoyez la partie de manière opportune et maintenez-la sèche.2. Faites attention à la lame tranchante et aux pièces ou accessoires avec des bords tranchants associés.
Conservation et entretien	<ol style="list-style-type: none">1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive pour l'appliquer sur la surface de la lame, la plaque de la lame et le bol de mélange afin de garantir un environnement sec et humide qui prévient l'oxydation.2. Lorsque la machine n'est pas utilisée, vous pouvez la couvrir avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.

Élimination des déchets



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

Déposez l'appareil auprès d'une entreprise de gestion des déchets agréée ou à votre installation de collecte des déchets communale.

Respectez les réglementations en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation de collecte des déchets.

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.prixton.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.

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	KR250	STAND MIXER	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

Istruzioni Generali di Sicurezza

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

L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso domestico e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto per uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto (a meno che non sia progettato per essere utilizzato all'aperto). Tienilo lontano da fonti di calore, luce solare diretta, umidità (non immergerlo mai in nessun liquido) e bordi affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegalo immediatamente.

Quando lo si pulisce o lo si ripone, spegnere l'apparecchio e scollegarlo sempre dalla presa di corrente (tirare la spina, non il cavo) se non viene utilizzato e rimuovere gli accessori collegati. Non far funzionare la macchina senza supervisione. Se devi allontanarti dal posto di lavoro, spegni sempre la macchina o stacca la spina dalla presa di corrente (tirare la spina, non il cavo).

Controlla regolarmente l'apparecchio e il cavo per verificare eventuali danni. Non utilizzare l'apparecchio se è danneggiato. Non tentare di riparare l'apparecchio da solo. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo rappresentante di servizio o da persone qualificate per evitare pericoli.

Utilizzare solo ricambi originali.

Prestare particolare attenzione alle seguenti "Istruzioni Speciali di Sicurezza".

Bambini e Persone Vulnerabili

Per garantire la sicurezza dei propri bambini, tenere tutto l'imballaggio (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.

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

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

Quando si utilizzano accessori come fruste e frustini, l'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi coinvolti. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere effettuate da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano supervisionati. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o senza esperienza e conoscenze, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e comprendono i rischi coinvolti.

Istruzioni Speciali di Sicurezza per Questa Macchina

Scollegare sempre l'apparecchio dalla corrente quando rimane incustodito e prima di assemblare, disassemblare o pulire.

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso. Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.

ATTENZIONE: Per evitare pericoli causati dall'accensione involontaria dell'interruttore termico, questo apparecchio non deve essere collegato a un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, né a un circuito che si accende e si spegne regolarmente tramite l'alimentazione elettrica.

Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.

Non interferire con nessun interruttore di sicurezza.

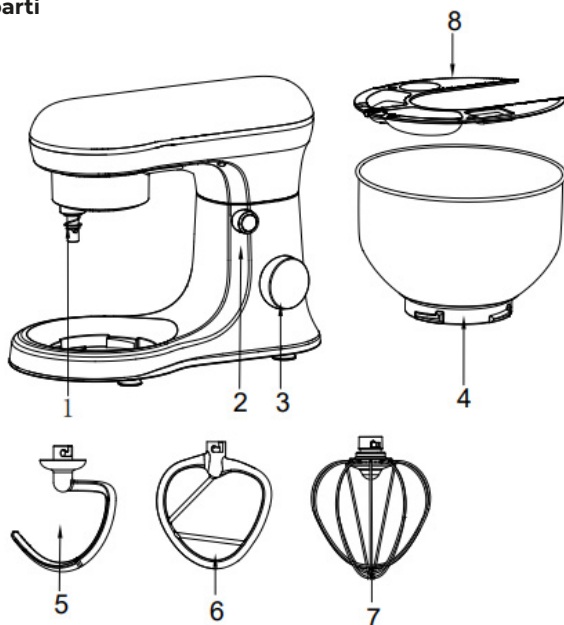
Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.

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

Non collegare la spina principale dell'apparecchio alla presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

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

Nomi delle diverse parti



Parti principali e standard:

- | | |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1. Albero di uscita | 5. Gancio per impasto |
| 2. Pulsante di sollevamento | 6. Frusta piatta |
| 3. Pulsante di velocità | 7. Frusta a palloncino |
| 4. Ciotola | 8. Copertura della ciotola |

Come usare la macchina

1. Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquarli e asciugarli.
2. Posizionare la macchina su un piano di lavoro piatto, pulito e asciutto. Premere la testa della macchina con la mano, quindi ruotare (o premere verso il basso) il pulsante di sollevamento della testa (2). La testa della macchina si solleverà automaticamente (Passaggio 1, vedi PG1&2).
3. Pesare gli ingredienti e l'acqua da mettere nella ciotola di miscelazione. Poi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina (Passaggio 2), girare in senso orario fino a quando la chiusura è bloccata (Passaggio 3, vedi PG2). Non superare il peso massimo totale dell'impasto.
4. Installare l'accessorio richiesto (5), (6), (7) (solo uno dei tre può essere usato alla volta) sull'albero di uscita della miscelazione (1). Allineare la fessura e spingere l'accessorio fino in fondo (Passaggio 4, vedi PG3&4).
5. Posizionare il coperchio della ciotola sull'estremità di miscelazione della macchina secondo il Passaggio 6 (vedi PG5).
6. Premere la testa della macchina; questa bloccherà automaticamente il pulsante della testa (2), rimanendo orizzontale (Passaggio 7, vedi PG6).
7. Collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.
8. Controllare il pulsante di velocità (3) e regolarlo alla velocità necessaria per iniziare la miscelazione.
9. Una volta che l'impasto è pronto, ruotare di nuovo il pulsante di velocità (3) alla posizione 0 per terminare.
10. Premere la testa della macchina con la mano, ruotare (o premere verso il basso) il pulsante di sollevamento della testa (2) per sollevare la parte superiore della macchina. Poi, girare la ciotola di miscelazione in senso antiorario per rimuoverla ed estrarre l'impasto.
11. Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo prima di cambiare gli accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.



FG1



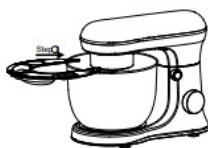
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Suggerimento

Regolare i livelli e utilizzare il gancio per impasti di non più di 0,9 kg.

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (min)	Massimo	Metodo di utilizzo
Gancio per impasto		1-6	3-5	585g di farina+315g di acqua	Velocità 1 per 10 secondi, velocità 2 per 20 secondi, e poi velocità 3 per 30 secondi, velocità 5-6 per 2-5 minuti per formare l'impasto.
Frustra piatta		1-7	3-10	660g di farina+840g di acqua	Velocità 1-2 per 30 secondi, velocità 3-7 per più di 2 minuti e 30 secondi.
Frustra a filo		8-10	3-10	3 Uova (min)	Velocità 8-10 per più di 3 minuti.

Ricette

Panini di Semi di Lino

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

Procedimento: Lasciare in ammollo i 30g di semi di lino in 40g di acqua per 12 ore. Mettere 250g di farina per pane, 3g di lievito secco, 30g di zucchero, 3g di sale, 10g di latte in polvere e 150g di acqua in una ciotola da impasto. Usare il gancio per impastare e mescolare a velocità 1-6 fino a ottenere un impasto. Aggiungere 20g di burro e continuare ad impastare fino a ottenere una consistenza liscia, quindi aggiungere i semi di lino ammollati e impastare bene. Coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare in un luogo caldo fino a quando l'impasto raddoppia di volume. Impastare di nuovo, togliere dalla ciotola e dividere in sei panini. Dopo averli arrotondati, coprire e lasciar lievitare a 38°C per 1 ora. Al termine della lievitazione, spennellare la superficie dei panini con l'uovo liquido, posizionarli nella penultima griglia del forno preriscaldato, impostare la parte superiore e inferiore a 180°C e cuocere per 20 minuti. Poi togliere dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia.

Pane da Tostare

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

Procedimento: Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola da impasto, usare il gancio per impastare e mescolare a velocità 1-6 fino a ottenere un impasto. Lasciare lievitare in un luogo caldo fino a quando l'impasto raddoppia di volume. Impastare di nuovo, togliere dalla ciotola e dividere in 3 porzioni. Coprire l'impasto con pellicola trasparente per 15 minuti. Prendere una porzione e stenderla a forma di lingua, piegare entrambi i lati verso il centro e arrotolarla dal basso verso l'alto. Dopo aver fatto lo stesso con le tre porzioni, coprirle con pellicola trasparente e lasciarle riposare per 15 minuti. Dopo aver preparato le tre porzioni, posizionarle in uno stampo per la seconda lievitazione fino a raggiungere l'80% dell'altezza dello stampo. Impostare il forno in modalità calore superiore e inferiore a 170°C e cuocere per 40 minuti. Poi togliere dallo stampo e lasciar raffreddare su una griglia.

Pizza Casalinga

Ingredienti: 170g di farina ad alto contenuto di glutine, 100g di acqua, 1,5g di sale, 15g di zucchero bianco, 2g di lievito, 15g di burro e alcuni ingredienti per la farcitura.

Procedimento: Mettere 170g di farina ad alto contenuto di glutine, 100g di acqua, 1,5g di sale, 15g di zucchero e 2g di lievito nella ciotola da impasto. Mescolare con il gancio per impastare a velocità 1-6. Dopo aver formato l'impasto, aggiungere il burro e continuare a impastare fino a ottenere un impasto elastico che si possa stendere in una pellicola sottile. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo fino a quando raddoppia di volume. Durante la lievitazione, preparare gli ingredienti per la farcitura e mettere da parte. Impastare di nuovo, prendere metà dell'impasto e formare un cerchio, lasciar riposare per 5 minuti e poi usare un mattarello per stenderlo fino alle dimensioni della teglia per pizza. Posizionare l'impasto nella teglia e premere i bordi con le mani. Infine, usare una forchetta per fare piccoli buchi. Impostare il forno in modalità calore superiore e inferiore, preriscaldare a 200°C. Spennellare la base della teglia con olio d'oliva, stendere uno strato di salsa per pizza e cospargere un po' di formaggio mozzarella e cipolla grattugiata. Posizionare la teglia nella seconda griglia del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti. Alla fine, tirare fuori la teglia e aggiungere uno strato di pancetta. Si possono aggiungere altri ingredienti e farciture a piacere in ordine. Mettere di nuovo nel forno preriscaldato e cuocere per 15 minuti o fino a quando il formaggio si scioglie e la crosta diventa dorata.

Pan di Burro

Ingredienti: 375g di farina ad alto contenuto di glutine, 180g di latte, 35g di burro, 30g di zucchero, 11g di latte in polvere, 4g di lievito, 3g di sale, 1 uovo.

Procedimento: Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola da impasto, eccetto il burro, lasciando 10g di uovo per la spennellatura finale. Usare il gancio per impastare a velocità 1-6 per mescolare. Dopo aver formato l'impasto, aggiungere il burro ammorbidito e continuare a impastare fino a ottenere la consistenza di una "pellicola da guanto". Coprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando raddoppia di volume. Impastare di nuovo, togliere dalla ciotola e dividere in 10 porzioni. Prendere una porzione di impasto e stenderla a forma ovale, poi arrotolarla dall'alto verso il basso. Foderare la teglia con carta da forno, posizionare l'impasto arrotolato nella teglia e lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando raddoppia di volume. Spennellare la superficie con l'uovo sbattuto, preriscaldare il forno a 160°C e cuocere nella parte centrale per 20 minuti.

Pane Francese

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

Procedimento: Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola da impasto e usare il gancio per impastare a velocità 1-6 fino a ottenere un impasto. Coprire l'impasto con pellicola trasparente e lasciar lievitare in un luogo caldo fino a quando raddoppia di volume. Impastare di nuovo, togliere dalla ciotola e dividere in 4 porzioni. Prendere una porzione di impasto e stenderla a forma ovale, poi arrotolarla dall'alto verso il basso. Coprire con pellicola trasparente e lasciar lievitare fino a quando raddoppia di volume. Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180°C e cuocere nella parte centrale per 20 minuti.

Torta

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

Procedimento: Separare gli albumi dai tuorli, aggiungere 20g di zucchero ai tuorli e montare con una frusta a mano a velocità 10 fino a quando lo zucchero è completamente sciolto. Aggiungere il latte e continuare a montare in modo uniforme a velocità 10. Versare l'olio commestibile e continuare a montare fino a che il composto è completamente emulsionato. Setacciare la farina per dolci e mescolarla uniformemente con il composto di tuorli. Aggiungere alcune gocce di succo di limone agli albumi, aggiungere lo zucchero in tre parti e montare con una frusta a mano fino a ottenere una consistenza simile al cotone. Prendere 1/3 degli albumi e mescolarli con il composto di tuorli, poi versare il composto sugli albumi rimasti e mescolare uniformemente per ottenere una pastella fine per la torta. Spennellare lo stampo per torta con olio commestibile, versare il composto nello stampo. Preriscaldare il forno a 150°C, impostare il modo di riscaldamento superiore e inferiore e cuocere per 50 minuti o fino a quando la torta è dorata.

Torta al Cioccolato

Ingredienti: 150g di uova liquide, 50g di latte puro, 40g di cacao in polvere, 80g di zucchero bianco.

Procedimento: Aggiungere 150g di uova liquide e montare con una frusta a mano a livello 10 fino a ottenere una consistenza simile al cotone, poi togliere e mettere da parte. Mettere 80g di zucchero bianco, 50g di latte e 40g di cacao in polvere in una ciotola e mescolare con una spatola a livello 10 fino a ottenere una pasta liscia. Versare la pasta liscia preparata nelle uova montate e mescolare bene.

Torta di Gelato al Cioccolato

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

Procedimento: Avvolgere l'esterno dello stampo quadrato con la carta stagnola e posizionare un cerchio di carta da forno all'interno. Aggiungere lo zucchero a velo e un pizzico di sale al formaggio cremoso e mescolare con una spatola. Tritare il cioccolato fondente e scaldarlo fino a farlo sciogliere, poi versare il cioccolato fuso nel formaggio cremoso e mescolare bene con la spatola. Togliere il composto e metterlo su una teglia per usarlo in seguito. Mettere la panna da montare in un contenitore e montarla fino a ottenere una consistenza quasi a neve ferma. Aggiungere la panna montata in 2 parti al composto di cioccolato e formaggio e mescolare bene. Poi, aggiungere il latte in 2 parti e mescolare di nuovo fino a completo assorbimento. Infine, versare il composto nello stampo e metterlo in frigorifero per alcune ore. Togliere e sformare.

Analisi dei problemi comuni

Fenomeni	Cause	Soluzioni
La macchina si ferma improvvisamente durante l'uso.	Potrebbe essere che la macchina sia in funzione da troppo tempo o che la temperatura ambiente sia troppo alta, causando un surriscaldamento del motore. La macchina attiva quindi il programma di protezione contro il surriscaldamento e si spegne automaticamente.	Riportare la marcia su "0", scollegare la macchina e attendere che torni alla temperatura ambiente prima di riaccenderla (di solito sono necessari dai 15 ai 30 minuti; il tempo di raffreddamento varia a seconda della temperatura ambiente).
Girando la manopola della macchina, questa non funziona.	Verifica se la spina è ben collegata alla presa di corrente.	Verifica che la spina di alimentazione sia collegata alla presa di corrente.
	Verifica se c'è un'interruzione dell'alimentazione elettrica.	Attendi che l'energia elettrica venga ripristinata prima di operare.
	Verifica se il pulsante di sollevamento torna nella sua posizione.	Assicurati che la testina sia bloccata in posizione.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione.	<ol style="list-style-type: none"> ① La macchina sarà più rumorosa alla velocità alta rispetto alla velocità bassa. ② La quantità di alimenti mescolati è troppo grande, causando un sovraccarico della macchina. ③ La tensione è instabile. ④ Il tempo di funzionamento è troppo lungo. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Scegli la velocità adeguata per mescolare gli alimenti seguendo le raccomandazioni del manuale. ② Riduci la quantità di alimenti da mescolare. ③ Se la tensione è instabile, attendi che si stabilizzi prima di utilizzare la macchina. ④ Se il tempo di funzionamento è troppo lungo, ferma la macchina e lasciala raffreddare per un po' prima di riutilizzarla.
La velocità della macchina diminuisce o è instabile.	<ol style="list-style-type: none"> ① Se la temperatura ambiente è bassa, causando l'indurimento del lubrificante nella macchina. ② Gli ingredienti mescolati sono troppo duri e in eccesso, causando un sovraccarico della macchina. ③ Se la tensione diventa improvvisamente troppo bassa. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Rimuovi la ciotola di miscelazione e lascia funzionare la macchina a vuoto per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante nella macchina e ripristinare la stabilità della velocità. ② Riduci il volume di miscelazione e lascia funzionare la macchina secondo il carico di lavoro normale. ③ Quando la tensione è stabile, usa di nuovo la macchina.
La macchina oscilla e vibra durante il funzionamento.	<ol style="list-style-type: none"> ① Verifica se il tampone alla base è staccato. ② Verifica se la macchina è posizionata su un piano di lavoro liscio e livellato per l'uso. 	<ol style="list-style-type: none"> ① Verifica se il tampone alla base è staccato. ② Posiziona la macchina su un piano di lavoro liscio e livellato per l'uso.
La testina non può tornare nella sua posizione di riposo dopo aver posizionato il coperchio anti-salti e la ciotola di miscelazione.	Verifica che il coperchio anti-salti sia in posizione e che la ciotola di miscelazione sia assemblata correttamente.	Gira il coperchio anti-salti e assemblalo nella sua posizione, quindi posiziona la ciotola di miscelazione al suo posto.
Scurimento dell'impasto riscontrato dopo l'uso.	Polvere nera cade sull'impasto nella testina di miscelazione.	Per favore, verifica che la testina di miscelazione e il gancio siano asciutti e che non ci sia acqua né polvere sulla superficie prima di utilizzarli.

Pulizia

Pulizia del corpo	<ol style="list-style-type: none">1. Non immergere la macchina in acqua. Non spruzzare acqua direttamente sulla macchina per evitare che il corpo principale entri in contatto con l'acqua e per prevenire cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti.2. Non utilizzare un panno bagnato per pulire la macchina.3. Non utilizzare prodotti di pulizia corrosivi, come detersivi/vinagre/sale o altri prodotti di pulizia con pH fortemente acido o alcalino per pulire il corpo della macchina, poiché potrebbero danneggiare la superficie della macchina.4. Non utilizzare strumenti affilati e abrasivi, come spugne metalliche, per pulire gli accessori. Altrimenti, è facile danneggiare la superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	<ol style="list-style-type: none">1. Non mettere i pezzi in alluminio pressofuso nella lavastoviglie né lavarli con prodotti di pulizia corrosivi, acidi o alcalini forti. Si prega di non metterli nella lavastoviglie per la pulizia. (Tranne i pezzi in acciaio inossidabile o le parti in Teflon trattate con superficie e le parti con trattamento elettroforetico).2. Non immergere i pezzi per lunghi periodi in detersivi, acqua salata, aceto o altri liquidi corrosivi; pulire gli accessori tempestivamente.3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, prestando particolare attenzione a mantenere asciutte le parti interne in tempo.
Pulizia speciale	<ol style="list-style-type: none">1. L'albero di uscita rotante lascerà una leggera traccia nera a causa dell'alta velocità e dell'attrito durante il funzionamento della macchina. Dopo ogni utilizzo, pulire tempestivamente la parte e mantenerla asciutta.2. Prestare attenzione alla lama affilata e alle parti o accessori con bordi taglienti correlati.
Conservazione e manutenzione	<ol style="list-style-type: none">1. È possibile utilizzare olio d'oliva per applicare sulla superficie della lama, sulla piastra della lama e sulla ciotola di miscelazione per garantire un ambiente asciutto e umido che prevenga l'ossidazione.2. Quando non è in uso, è possibile coprire la macchina con un sacchetto da imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.

Smaltimento dei rifiuti



Non gettare il dispositivo nei rifiuti domestici normali.

Smaltire il dispositivo tramite un'azienda di gestione dei rifiuti registrata o attraverso l'impianto di smaltimento dei rifiuti comunale.

Rispetta le normative vigenti. In caso di dubbi, contatta il tuo impianto di smaltimento dei rifiuti.

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.

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	KR250	STAND MIXER	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

Allgemeine Sicherheitsanweisungen

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anweisungen zusammen mit der Garantie, der Quittung und, wenn möglich, der Verpackung mit Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Gebrauchsanweisung mit.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und den vorgesehenen Zweck konzipiert. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (es sei denn, es ist speziell dafür vorgesehen). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (tauchen Sie es niemals in Flüssigkeiten) und scharfen Kanten fern. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass werden, ziehen Sie sofort den Netzstecker.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie es reinigen oder verstauen, wenn es nicht benutzt wird und wenn Sie Zubehörteile entfernen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Netzstecker (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel). Überprüfen Sie regelmäßig das Gerät und das Kabel auf Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Kontaktieren Sie immer einen autorisierten Techniker. Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Achten Sie besonders auf die folgenden „Besonderen Sicherheitsanweisungen“.

Kinder und schutzbedürftige Personen

Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Kartons, Styropor etc.) außerhalb ihrer Reichweite.

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

Beim Einsatz von Zubehör wie Mixer und Zerkleinerer darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern. Beim Einsatz von Zubehör wie Schneebesen und Stabmixer darf das Gerät von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung in die sichere Nutzung erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung erhalten und die Risiken verstehen.

Besondere Sicherheitsanweisungen für dieses Gerät

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

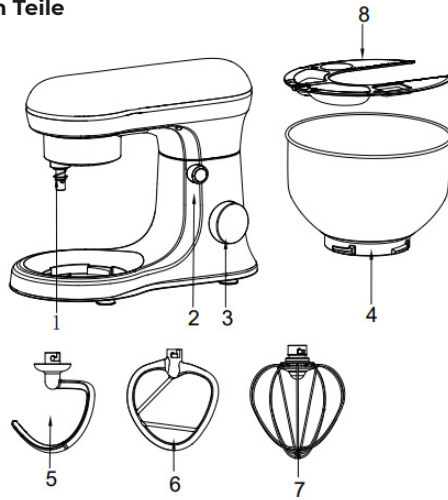
Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich bewegenden Teilen während des Betriebs nähern.

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

Vorsicht: Um Gefahren durch das unbeabsichtigte Wiedereinschalten eines thermischen Schalters zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an ein externes Schaltgerät wie einen Timer oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig durch die Stromversorgung ein- und ausgeschaltet wird. Verwenden Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht. Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter. Führen Sie nichts in die rotierenden Haken ein, während das Gerät in Betrieb ist. Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, flache und stabile Arbeitsfläche. Stecken Sie den Hauptstecker des Geräts nicht in die Steckdose, bevor alle notwendigen Zubehörteile installiert sind.

Vorsicht: Vergewissern Sie sich, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn von der Halterung entfernen.

Namen der verschiedenen Teile



Haupt- und Standardteile

- | | |
|--------------------------|----------------------|
| 1. Antriebswelle | 5. Kneithaken |
| 2. Hebe-Knopf | 6. Flachrührer |
| 3. Geschwindigkeitsknopf | 7. Schneebesens |
| 4. Schüssel | 8. Schüsselabdeckung |

Verwendung der Maschine

1. Vor der Benutzung: Waschen Sie das Zubehör mit sauberem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
2. Aufstellen der Maschine: Stellen Sie die Maschine auf eine saubere, trockene und flache Oberfläche. Drücken Sie mit der Hand den Maschinenkopf nach unten und drehen Sie (oder drücken Sie) den Hebe-Knopf (2). Der Maschinenkopf hebt sich automatisch an (Schritt 1, siehe PG1&2).
3. Zutaten vorbereiten: Wiegen Sie die Zutaten und das Wasser, die verarbeitet werden sollen, in die Rührschüssel. Montieren Sie anschließend die Rührschüssel (4) an der Maschine (Schritt 2). Drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die Verriegelung einrastet (Schritt 3, siehe PG2). Überschreiten Sie nicht das maximale Gesamtgewicht des Teigs.
4. Zubehör installieren: Montieren Sie das gewünschte Zubehör (5), (6) oder (7) (nur eines der drei kann gleichzeitig verwendet werden) an der Mischantriebswelle (1). Richten Sie die Nut aus und schieben Sie das Zubehör bis zum Anschlag (Schritt 4, siehe PG3&4).
5. Deckel anbringen: Befestigen Sie die Schüsselabdeckung am Mischkopf der Maschine gemäß Schritt 6 (siehe PG5).
6. Maschinenkopf verriegeln: Drücken Sie den Maschinenkopf nach unten, damit der Hebe-Knopf (2) automatisch einrastet und der Kopf in horizontaler Position bleibt (Schritt 7, siehe PG6).
7. Stromversorgung: Stecken Sie den Stecker ein und schalten Sie den Netzschalter ein.
8. Geschwindigkeit einstellen: Drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit, um mit dem Mischen zu beginnen.
9. Vorgang beenden: Sobald der Teig die gewünschte Konsistenz erreicht hat, drehen Sie den Geschwindigkeitsknopf (3) zurück auf Position „0“, um den Vorgang zu beenden.
10. Maschinenkopf heben: Drücken Sie mit der Hand den Maschinenkopf nach unten und drehen (oder drücken) Sie den Hebe-Knopf (2), um den oberen Teil der Maschine anzuheben. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu entfernen, und entnehmen Sie den Teig.
11. Sicherheit: Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich bewegenden Teilen während des Betriebs nähern.



FG1



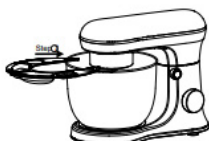
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Vorschlag

Die Pegel einstellen und den Haken für nicht mehr als 0,9 kg Mischung verwenden.

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Maximum	Betriebsweise
Teighaken		1-6	3-5	585 g Mehl + 315 g Wasser	Geschwindigkeit 1 für 10 Sekunden, Geschwindigkeit 2 für 20 Sekunden, dann Geschwindigkeit 3 für 30 Sekunden, Geschwindigkeit 5-6 für 2 bis 5 Minuten, um den Teig zu formen.
Flachrührer		1-7	3-10	660 g Mehl + 840 g Wasser	Geschwindigkeit 1-2 für 30 Sekunden, Geschwindigkeit 3-7 für mehr als 2 Minuten und 30 Sekunden.
Schneebesen		8-10	3-10	3 Eier (min)	Geschwindigkeit 8-10 für mehr als 3 Minuten.

Rezepte

Leinsamenbrötchen

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

Zubereitung: Leinsamen 12 Stunden in 40 g Wasser einweichen. Brotmehl, Trockenhefe, Zucker, Salz, Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 zu einem Teig kneten. Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig geschmeidig ist. Anschließend die eingeweichten Leinsamen untermengen. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig erneut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Brötchen teilen. Rundwirken, abdecken und bei 38 °C für 1 Stunde gehen lassen. Nach dem Gehen die Brötchenoberfläche mit dem flüssigen Ei bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Schiene stellen. Ober-/Unterhitze bei 180 °C für 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Weizenmehl (hochglutenhaltig), 30 g Weizenmehl (niedrigglutenhaltig), 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 1–6 zu einem Teig verarbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Teig erneut durchkneten und in drei Portionen teilen. Mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen. Jede Portion zu einem Rechteck ausrollen, die Seiten zur Mitte falten und von unten nach oben aufrollen. Die aufgerollten Portionen in eine Backform legen, für die zweite Gärung ruhen lassen, bis der Teig 80 % der Formhöhe erreicht. Im vorgeheizten Ofen bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) für 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Hausgemachte Pizza

Zutaten: 170 g Weizenmehl (hochglutenhaltig), 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g weißer Zucker, 2 g Hefe, 15 g Butter, Zutaten für den Belag nach Wahl

Zubereitung: Mehl, Wasser, Salz, Zucker und Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 mischen. Butter hinzufügen und weiterkneten, bis ein elastischer Teig entsteht, der sich zu einer dünnen Folie ziehen lässt. Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Währenddessen die Zutaten für den Belag vorbereiten. Teig erneut durchkneten, halbieren und jede Hälfte zu einem Kreis formen. 5 Minuten ruhen lassen und dann mit einem Nudelholz auf die Größe der Pizzaplatte ausrollen. Teig auf die Pizzaplatte legen, Ränder andrücken und mit einer Gabel Löcher einstechen. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Pizzaboden mit Olivenöl bestreichen, eine Schicht Pizzasauce, Mozzarella und geriebene Zwiebeln darauf verteilen. Auf der zweiten Schiene für 8 Minuten backen. Herausnehmen, Bacon und weitere Zutaten nach Wahl hinzufügen. Zurück in den Ofen stellen und weitere 15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und die Kruste goldbraun ist.

Butterbrot

Zutaten: 375 g Weizenmehl (hochglutenhaltig), 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 aufbewahren. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 mischen. Nach dem Erreichen der Teigkonsistenz die weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig eine "Handschuhfolie"-Konsistenz erreicht. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis das Volumen verdoppelt ist. Den Teig erneut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Jede Portion oval ausrollen und von oben nach unten aufrollen. Mit Backpapier ausgelegte Backbleche vorbereiten, die Teigrollen darauf legen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich verdoppelt haben. Die Oberfläche der Teigrollen mit dem restlichen Ei bestreichen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen und 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Französisches Brot

Zutaten: 250 g Weizenmehl (hochglutenhaltig), 50 g Weizenmehl (niedrigglutenhaltig), 150 g Wasser, 10 g Zucker, 3 g Backpulver, 1 g Speisesalz

Zubereitung: Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 zu einem Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt. Den Teig erneut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Jede Portion oval ausrollen und von oben nach unten aufrollen. Mit Frischhaltefolie abdecken und weiter gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Kuchen

Zutaten: 100 g Kuchenmehl, 5 Eier, 50 g Speiseöl, 80 g Zucker, Ein wenig Zitronensaft, 55 g Milch

Zubereitung: Eiweiß und Eigelb trennen. 20 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Handmixer auf Stufe 10 schlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Milch hinzufügen und gleichmäßig weiter schlagen. Speiseöl hinzufügen und weiterschlagen, bis die Mischung vollständig emulgiert ist. Das Kuchenmehl sieben und gleichmäßig unter die Eigelbmasse heben. Einige Tropfen Zitronensaft zu den Eiweißen geben, Zucker in drei Portionen hinzufügen und mit dem Handmixer schlagen, bis die Mischung eine baumwollartige Konsistenz hat. Ein Drittel des Eiweißes mit der Eigelbmasse vermischen, dann die restliche Eiweißmasse darüber geben und gleichmäßig unterheben, um einen feinen Kuchenteig zu erhalten. Die Kuchenform mit Speiseöl bestreichen, den Teig einfüllen. Den Ofen auf 150 °C vorheizen, Ober-/Unterhitze einstellen und 50 Minuten backen, bis der Kuchen goldbraun ist.

Schokoladenkuchen

Zutaten: 150 g Flüssigeier, 50 g Vollmilch, 40 g Kakaopulver, 80 g Weißzucker

Zubereitung:

150 g Flüssigeier in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer auf Stufe 10 schlagen, bis die Mischung eine baumwollartige Konsistenz hat. Abnehmen und beiseitestellen.

80 g Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einer Mischungspatel auf Stufe 10 zu einer feinen Paste verrühren.

Die vorbereitete feine Paste in die geschlagenen Flüssigeier geben und gut vermischen.

Zubereitung für Schokoladen-Eis-Kuchen

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

Zubereitung: Die Außenseite der quadratischen Kuchenform mit Aluminiumfolie umwickeln und einen Kreis Backpapier innen hineinlegen. Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit einer Spatel gut vermischen. Die Zartbitterschokolade hacken und schmelzen. Den geschmolzenen Schokoladen in den Frischkäse gießen und gut mit der Spatel vermischen. Die Mischung in eine Schüssel umfüllen und zur Seite stellen. Die Schlagsahne in eine Schüssel geben und aufschlagen, bis sie fast steif ist. Die geschlagene Sahne in zwei Portionen zu der Frischkäse-Schokoladen-Mischung geben und gut unterheben. Danach die Milch ebenfalls in zwei Portionen hinzufügen und erneut gut vermischen, bis alles vollständig integriert ist. Die fertige Mischung in die vorbereitete Form gießen und für mehrere Stunden im Kühlschrank kühlen. Danach aus der Form nehmen und servieren.

Analyse von häufigen Problemen

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine stoppt plötzlich während des Gebrauchs.	Es könnte sein, dass die Maschine zu lange in Betrieb ist oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, was dazu führt, dass die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird; die Maschine aktiviert das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Stellen Sie den Schalter auf „0“, ziehen Sie den Stecker der Maschine und warten Sie, bis sie wieder die Umgebungstemperatur erreicht hat, um sie neu zu starten (normalerweise dauert dies 15 bis 30 Minuten; die Kühlzeit variiert je nach Umgebungstemperatur).
Beim Drehen des Knopfes der Maschine funktioniert diese nicht.	Überprüfen Sie, ob der Stecker einen guten Kontakt mit der Steckdose hat.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker mit der Steckdose verbunden ist.
	Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall vorliegt.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wiederhergestellt ist, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.
	Überprüfen Sie, ob der Hebe-Button an seinen Platz zurückkehrt.	Stellen Sie sicher, dass der Kopf an seinem Platz verriegelt ist.
Übermäßiger Lärm während des Betriebs der Maschine.	<ul style="list-style-type: none"> ① Die Maschine wird im hohen Gang lauter arbeiten als im niedrigen Gang. ② Die Menge des gemischten Futters ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Betriebszeit ist zu lang. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Wählen Sie den geeigneten Gang zum Mischen der Lebensmittel entsprechend den Empfehlungen im Handbuch. ② Reduzieren Sie die Menge der zu mischenden Lebensmittel. ③ Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie, bis sie sich stabilisiert, bevor Sie die Maschine verwenden. ④ Wenn die Betriebszeit zu lang ist, stoppen Sie die Maschine und lassen Sie sie eine Zeit lang abkühlen, bevor Sie sie erneut verwenden.
Die Geschwindigkeit der Maschine verringert sich oder ist instabil.	<ul style="list-style-type: none"> ① Wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist, was dazu führt, dass das Schmiermittel in der Maschine aushärtet. ② Die gemischten Zutaten sind zu hart und in zu großer Menge, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Wenn die Spannung plötzlich zu niedrig wird. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten lang leer laufen, um das Schmiermittel in der Maschine zu erweichen und die Geschwindigkeit zu stabilisieren. ② Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine gemäß der normalen Arbeitslast laufen. ③ Verwenden Sie die Maschine erneut, wenn die Spannung stabil ist.
Die Maschine schwankt und vibriert während des Betriebs.	<ul style="list-style-type: none"> ① Überprüfen Sie, ob die Polsterung an der Basis abgelöst ist. ② Stellen Sie sicher, dass die Maschine auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte steht. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Überprüfen Sie, ob die Polsterung an der Basis abgelöst ist. ② Stellen Sie die Maschine auf eine glatte und ebene Arbeitsplatte zur Nutzung.
Der Kopf kann nach dem Einsetzen des Spritzschutzdeckels und der Rührschüssel nicht in seine Ruheposition zurückkehren.	Überprüfen Sie, ob der Spritzschutzdeckel an seinem Platz ist und die Rührschüssel richtig eingesetzt ist.	Drehen Sie den Spritzschutzdeckel und setzen Sie ihn an seinen Platz, und stellen Sie die Rührschüssel an ihrem Platz ein.
Dunkelwerden des Teigs nach der Benutzung.	Schwarzer Staub fällt auf den Teig im Rührkopf.	Bitte überprüfen Sie, ob der Rührkopf und der Haken trocken sind und ob sich vor der Benutzung kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.

Reinigung

Reinigung des Gehäuses	<ol style="list-style-type: none">1. Tauchen Sie die Maschine nicht in Wasser. Verwenden Sie kein Wasser, um direkt auf die Maschine zu sprühen, um zu vermeiden, dass das Hauptgehäuse mit Wasser in Berührung kommt und Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Störungen zu verhindern.2. Verwenden Sie kein mit Wasser durchnässtes Tuch zur Reinigung der Maschine.3. Verwenden Sie keine korrosiven Reinigungsmittel wie Reinigungsmittel, Essig, Salz oder andere Reinigungsmittel mit stark saurem oder alkalischem pH-Wert zur Reinigung des Gehäuses der Maschine, da diese die Oberfläche der Maschine beschädigen könnten.4. Verwenden Sie keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtschwämme zur Reinigung der Zubehörteile. Andernfalls kann die Oberfläche der Zubehörteile leicht beschädigt werden.
Reinigung der Zubehörteile	<ol style="list-style-type: none">1. Stellen Sie die Teile aus Druckguss-Aluminium nicht in die Spülmaschine und reinigen Sie sie nicht mit korrosiven, starken sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte legen Sie diese nicht zur Reinigung in die Spülmaschine (außer Edelstahlteile oder Teflon-Oberflächenbehandlungs- und Eloxiererteile).2. Tauchen Sie die Teile nicht über einen längeren Zeitraum in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder andere korrosive Flüssigkeiten; reinigen Sie die Zubehörteile rechtzeitig.3. Trocknen Sie die Zubehörteile nach der Reinigung und achten Sie besonders darauf, die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.
Sonderreinigung	<ol style="list-style-type: none">1. Die drehende Abtriebsachse hinterlässt aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung während des Maschinenbetriebs einen leichten schwarzen Rückstand. Reinigen Sie diesen Bereich nach jedem Gebrauch rechtzeitig und halten Sie ihn trocken.2. Seien Sie vorsichtig mit der scharfen Klinge und den Teilen oder Zubehörteilen mit scharfen Kanten.
Aufbewahrung und Wartung	<ol style="list-style-type: none">1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche der Klinge, die Klingenplatte und die Rührschüssel auftragen, um eine trockene und feuchte Umgebung zu gewährleisten, die eine Oxidation verhindert.2. Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, können Sie sie mit einer Verpackungstasche abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Abfallentsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Haushaltsabfall.

Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Abfallentsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Abfallentsorgungsstelle.

Befolgen Sie die geltenden Vorschriften. Bei Unsicherheiten wenden Sie sich an Ihre Abfallentsorgungsstelle.

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.prixton.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.

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	KR250	STAND MIXER	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

Instruções Gerais de Segurança

Leia atentamente as instruções de uso antes de operar o aparelho e guarde as instruções junto com a garantia, o recibo e, se possível, a caixa com a embalagem interna. Se você entregar este dispositivo a outras pessoas, forneça também as instruções de uso.

O aparelho foi projetado exclusivamente para uso doméstico e para o propósito pretendido. 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 o submerja em líquido) e bordas afiadas. Não use o aparelho com as mãos molhadas. Se o aparelho estiver úmido ou molhado, desconecte-o imediatamente.

Ao limpá-lo ou guardá-lo, desligue o aparelho e sempre desconecte-o da tomada (puxe pelo plugue, não pelo cabo) quando não estiver em uso e remova os acessórios acoplados.

Não opere a máquina sem supervisão. Se precisar sair do local de uso, sempre desligue a máquina ou retire o plugue da tomada (puxe pelo plugue, não pelo cabo).

Verifique regularmente o aparelho e o cabo em busca de danos. Não use o aparelho se estiver danificado. Não tente consertar o aparelho por conta própria. Sempre entre em contato com um técnico autorizado. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, pelo representante de serviço ou por pessoas qualificadas para evitar perigos.

Use apenas peças de reposição originais.

Preste atenção especial às seguintes "Instruções Especiais de Segurança".

Crianças e Pessoas Vulneráveis

Para garantir a segurança de seus filhos, mantenha todo o material de embalagem (sacos plásticos, caixas, poliestireno, etc.) fora do alcance deles.

Cuidado! Não permita que crianças pequenas brinquem com o plástico, pois há risco de asfixia.

Ao usar acessórios como liquidificador e processador de alimentos, o aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance das crianças.

Ao usar acessórios como batedores e varas, o aparelho pode ser usado por crianças acima de 8 anos, desde que sob supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e que compreendam os riscos envolvidos. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e estejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

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

O aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instrução sobre o uso seguro do aparelho e compreendam os riscos envolvidos.

Instruções Especiais de Segurança para Este Aparelho

Desconecte sempre o aparelho da tomada se ficar desatendido e antes de montar, desmontar ou limpar.

Desligue o aparelho e desconecte-o da tomada antes de trocar acessórios ou se aproximar de partes que se movem durante o uso. Não use o aparelho para fins diferentes dos previstos.

CUIDADO: Para evitar um perigo devido ao reinício involuntário do interruptor térmico, este aparelho não deve estar conectado a um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou a um circuito que seja ligado e desligado regularmente pela rede elétrica.

Use esta máquina apenas sob supervisão.

Não interfira em nenhum interruptor de segurança.

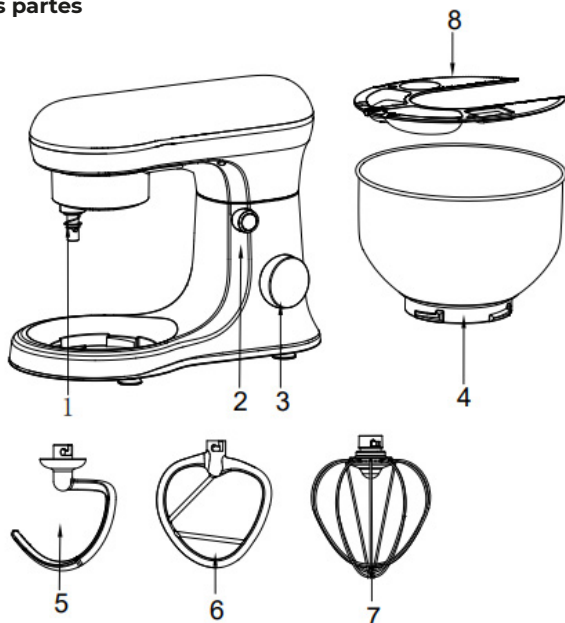
Não introduza nada nos ganchos giratórios enquanto a máquina estiver em funcionamento.

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

Não conecte o plugue principal da máquina à tomada sem ter instalado todos os acessórios necessários.

CUIDADO: Certifique-se de que o liquidificador esteja desligado antes de retirá-lo do suporte.

Nome das diferentes partes



Partes principais e padrão:

- | | |
|------------------------|----------------------|
| 1. Eixo de saída | 5. Gancho para massa |
| 2. Botão de elevação | 6. Batedor plano |
| 3. Botão de velocidade | 7. Batedor de globo |
| 4. Tigela | 8. Tampa da tigela |

Como usar a máquina

1. Antes de usar, lave os acessórios com água limpa, enxágue-os e seque-os.
2. Coloque a máquina em uma mesa plana, limpa e seca. Pressione a cabeça da máquina com a mão e, em seguida, gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação da cabeça (2). A cabeça da máquina se levantará automaticamente (Passo 1, veja PG1&2).
3. Pese os ingredientes e a água que serão processados no bowl de mistura. Em seguida, monte o bowl de mistura (4) na máquina (Passo 2), gire no sentido horário até que o fecho fique bloqueado (Passo 3, veja PG2). Não ultrapasse o peso máximo total da massa.
4. Instale o acessório necessário (5), (6), (7) (apenas um dos três pode ser usado de cada vez) no eixo de saída de mistura (1). Alinhe a ranhura e empurre o acessório até o fim (Passo 4, veja PG3&4).
5. Coloque a tampa do bowl na extremidade de mistura da máquina de acordo com o Passo 6 (veja PG5).
6. Pressione a cabeça da máquina; ela bloqueará automaticamente o botão da cabeça (2), ficando na posição horizontal (Passo 7, veja PG6).
7. Conecte a tomada e ligue o interruptor de alimentação.
8. Controle o botão de velocidade (3) e ajuste-o para a velocidade necessária para iniciar a mistura.
9. Uma vez que a massa atenda aos requisitos, gire o botão de velocidade (3) novamente para a posição 0 para finalizar.
10. Pressione a cabeça da máquina com a mão, gire (ou pressione para baixo) o botão de elevação da cabeça (2) para levantar a parte superior. Em seguida, gire o bowl de mistura no sentido anti-horário para removê-lo e retire a massa.
11. Desligue o aparelho e desconecte-o antes de trocar acessórios ou se aproximar de partes em movimento durante o uso.



FG1



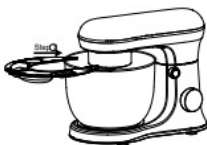
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Sugestão

Ajuste os níveis e use o gancho para uma mistura de no máximo 0,9 kg.

Accesorios	Imagem	Velocidade	Tempo (min)	Máximo	Método de operação
Gancho para massa		1-6	3-5	585g de farinha + 315g de água.	Velocidade 1 por 10 seg, velocidade 2 por 20 seg, e depois velocidade 3 por 30 seg, velocidade 5-6 de 2 a 5 min para formar a massa.
Batedor plano		1-7	3-10	660g de farinha + 840g de água.	Velocidade 1-2 durante 30 seg, velocidade 3-7 por mais de 2 min e 30 seg.
Batedor de globo		8-10	3-10	3 ovos (mín.)	Velocidade 8-10 por mais de 3 min.

Receita

Pãezinhos de Linhaça

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

Processo: Deixe os 30g de linhaça de molho em 40g de água por 12 horas. Coloque 250g de farinha de pão, 3g de fermento seco, 30g de açúcar, 3g de sal, 10g de leite em pó e 150g de água em uma tigela de mistura. Use o gancho de amassar e misture nas velocidades 1-6 até formar uma massa. Adicione 20g de manteiga e continue amassando até que a massa esteja macia. Em seguida, acrescente a linhaça de molho e amasse bem. Cubra com filme plástico e deixe fermentar em um local morno até que a massa dobre de tamanho. Amasse novamente, retire da tigela e divida em seis pãezinhos. Após modelar, cubra e deixe fermentar a 38°C por 1 hora. Quando a fermentação terminar, pincele a superfície dos pãezinhos com o ovo líquido, coloque-os na penúltima prateleira do forno pré-aquecido, ligue o calor superior e inferior a 180°C e asse por 20 minutos. Retire do molde e deixe esfriar em uma grade.

Pão de Torrada

Ingredientes: 270g de farinha de alta gluten, 30g de farinha de baixa gluten, 1 ovo, 3g de sal, 55g de açúcar, 4g de fermento, 80g de creme de leite, 10g de leite em pó, 90g de água.

Processo: Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura, use o gancho de amassar e misture nas velocidades 1-6 até formar uma massa. Deixe fermentar em um local morno até que a massa dobre de tamanho. Amasse novamente, retire da tigela e divida em 3 porções. Cubra a massa com filme plástico por 15 minutos. Pegue uma porção, estenda-a em forma de língua, dobre ambos os lados para o centro e enrole de baixo para cima. Após fazer o mesmo com as três porções, cubra-as com filme plástico e deixe descansar por 15 minutos. Depois de terminar as três porções, coloque em uma forma para a segunda fermentação até atingir 80% da altura da forma. Configure o forno para calor superior e inferior a 170°C e asse por 40 minutos. Retire do molde e deixe esfriar em uma grade.

Pizza Caseira

Ingredientes: 170g de farinha de alta gluten, 100g de água, 1,5g de sal, 15g de açúcar, 2g de fermento, 15g de manteiga e alguns ingredientes para o recheio.

Processo: Coloque 170g de farinha de alta gluten, 100g de água, 1,5g de sal, 15g de açúcar e 2g de fermento na tigela de mistura. Misture com o gancho de amassar nas velocidades 1-6. Após formar a massa, adicione a manteiga e continue amassando até obter uma massa elástica que possa ser esticada em uma fina película. Deixe fermentar em um local morno até dobrar de tamanho. Durante a fermentação, prepare os ingredientes do recheio e reserve. Amasse novamente, pegue metade da massa e modele um círculo, deixe descansar por 5 minutos e depois use um rolo para estendê-la no tamanho da forma de pizza. Coloque a massa na forma e pressione as bordas com as mãos. Por fim, use um garfo para fazer pequenos furos. Configure o forno para calor superior e inferior, pré-aqueça a 200°C. Pincele a base da forma de pizza com azeite de oliva, espalhe uma camada de molho de pizza e adicione um pouco de queijo mozzarella e cebola ralada. Coloque a forma de pizza na segunda prateleira do forno pré-aquecido e asse por 8 minutos. Após finalizar, retire a forma e adicione uma camada de bacon. Outros ingredientes e recheios favoritos podem ser adicionados na ordem desejada. Coloque novamente no forno pré-aquecido e asse por 15 minutos ou até que o queijo derreta e a crosta esteja dourada.

Pão de Manteiga

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

Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura, exceto a manteiga, deixando 10g de ovo para o último pincelado. Use o gancho de amassar nas velocidades 1-6 para misturar. Depois de formar a massa, adicione a manteiga amolecida e continue amassando até obter a textura de "filme de luva". Cubra a mistura com filme plástico e deixe fermentar em um local morno até dobrar de tamanho. Amasse novamente, retire da tigela e divida em 10 porções.

Pegue uma porção da massa e estenda em formato oval, depois enrole de cima para baixo. Coloque papel manteiga na assadeira, coloque a massa enrolada na assadeira e deixe fermentar em um local morno até dobrar de tamanho. Pincele a superfície da massa com ovo batido, pré-aqueça o forno a 160°C e asse na prateleira do meio por 20 minutos.

Pão Francês

Ingredientes: 250g de farinha de trigo de alta gluten, 50g de farinha de trigo de baixa gluten, 150g de água, 10g de açúcar, 3g de fermento em pó, 1g de sal.

Modo de preparo: Coloque todos os ingredientes na tigela de mistura e use o gancho de amassar nas velocidades 1-6 até formar uma massa. Cubra a mistura com filme plástico e deixe fermentar em um local morno até dobrar de tamanho. Amasse novamente, retire da tigela e divida em 4 porções. Pegue uma porção da massa e estenda em formato oval, depois enrole de cima para baixo. Cubra com filme plástico e deixe fermentar até dobrar de tamanho. Pincele a superfície com óleo de gergelim, pré-aqueça o forno a 180°C e asse na prateleira do meio por 20 minutos.

Bolo

Ingredientes: 100g de farinha de trigo para bolo, 5 ovos, 50g de óleo comestível, 80g de açúcar, um pouco de suco de limão, 55g de leite.

Modo de preparo: Separe as claras das gemas dos ovos, adicione 20g de açúcar às gemas e bata com um batedor manual na velocidade 10 até o açúcar se dissolver completamente. Adicione o leite e continue batendo uniformemente na velocidade 10. Despeje o óleo comestível e continue batendo até a mistura estar completamente emulsificada. Peneire a farinha de trigo para bolo e misture uniformemente na massa de gemas. Adicione algumas gotas de suco de limão às claras de ovo, adicione o açúcar em três partes e bata com um batedor manual até que a mistura atinja a consistência semelhante ao algodão. Pegue 1/3 das claras e misture com a massa de gemas, depois despeje a massa de volta sobre o restante das claras e misture uniformemente para obter uma massa fina para bolo. Pincele a forma de bolo com óleo comestível, despeje a massa do bolo na forma. Pré-aqueça o forno a 150°C, configure o modo de aquecimento superior e inferior e asse por 50 minutos ou até o bolo estar dourado.

Bolo de Chocolate

Ingredientes: 150g de ovo líquido, 50g de leite puro, 40g de cacau em pó, 80g de açúcar branco.

Modo de preparo: Adicione 150g de ovo líquido e bata com um batedor manual na velocidade 10 até obter uma consistência semelhante ao algodão, depois retire e reserve. Coloque 80g de açúcar branco, 50g de leite e 40g de cacau em pó em uma tigela e misture com uma espátula na velocidade 10 até obter uma pasta fina. Despeje a pasta fina preparada nos ovos batidos e misture bem.

Bolo de Sorvete de Chocolate

Ingredientes: 140g de queijo cremoso, 140g de chocolate amargo, 220g de leite, 100g de açúcar de confeitado, 240g de creme de leite para bater, 2g de sal.

Modo de preparo: Envolve o exterior da forma quadrada com papel alumínio e coloque um círculo de papel manteiga no interior. Adicione o açúcar de confeitado e uma pitada de sal ao queijo cremoso e misture com uma espátula. Pique o chocolate amargo e aqueça até derreter. Despeje o chocolate derretido no queijo cremoso e misture bem com a espátula. Retire a mistura e coloque em uma assadeira para uso posterior. Coloque o creme de leite para bater em uma tigela e bata até quase atingir o ponto de neve. Adicione o creme de leite em 2 partes ao chocolate com queijo e misture bem. Em seguida, adicione o leite em 2 partes e misture novamente até estar completamente integrado. Por fim, despeje a mistura na forma e coloque na geladeira por várias horas. Retire da geladeira e desenforme.

Análise de problemas comuns

Fenômenos	Causas	Soluções
A máquina para repentinamente durante o uso.	<p>Pode ser que a máquina esteja em funcionamento por tempo excessivo ou que a temperatura ambiente seja muito alta, o que faz com que a temperatura do motor da máquina fique excessiva; a máquina inicia o programa de proteção contra superaquecimento e desliga automaticamente.</p>	<p>Restabeleça a marcha para "0", desconecte a máquina e aguarde até que ela retorne à temperatura ambiente para poder reiniciá-la (geralmente, são necessários de 15 a 30 minutos; o tempo de resfriamento varia de acordo com a temperatura ambiente).</p>
Ao girar o botão da máquina, ela não funciona.	<p>Verifique se a tomada está em bom contato com a tomada de energia.</p>	<p>Verifique se o plugue de alimentação está conectado à tomada de energia.</p>
	<p>Verifique se há interrupção no fornecimento de energia elétrica.</p>	<p>Aguarde até que a energia seja restabelecida antes de operar.</p>
	<p>Verifique se o botão de elevação retorna ao seu lugar.</p>	<p>Certifique-se de que a cabeça esteja travada no lugar.</p>
Ruído excessivo quando a máquina está em funcionamento.	<p>① A máquina funcionará de forma mais ruidosa na marcha alta do que na marcha baixa. ② A quantidade de alimento misturado é muito grande, o que provoca sobrecarga na máquina. ③ A voltagem é instável. ④ O tempo de funcionamento é muito longo.</p>	<p>① Escolha a marcha adequada para misturar os alimentos de acordo com as recomendações do manual. ② Reduza a quantidade de alimentos a serem misturados. ③ Se a voltagem for instável, espere que ela se estabilize antes de usar. ④ Se o tempo de funcionamento for muito longo, pare a máquina e deixe-a esfriar por um tempo antes de usá-la.</p>
A velocidade da máquina diminui ou a velocidade é instável.	<p>① Se a temperatura ambiente for baixa, o que faz com que o lubrificante na máquina fique endurecido. ② Os ingredientes misturados são muito duros e em excesso, o que provoca uma carga excessiva na máquina. ③ Se a voltagem de repente ficar baixa.</p>	<p>① Retire a tigela de mistura e deixe a máquina funcionar em vazio por 5 minutos para amolecer o lubrificante na máquina e restaurar a estabilidade da velocidade. ② Reduza o volume de mistura e deixe a máquina funcionar de acordo com a carga de trabalho normal. ③ Quando a voltagem estiver estável, use a máquina novamente.</p>
A máquina balança e treme enquanto está em funcionamento.	<p>① Verifique se a almofada na base está descolada. ② Verifique se a máquina está colocada sobre uma bancada lisa e nivelada para uso.</p>	<p>① Verifique se a almofada na base está descolada. ② Coloque a máquina sobre uma bancada lisa e nivelada para uso.</p>
A cabeça não consegue retornar à posição de descanso após colocar a tampa antisalpicos e a tigela de mistura.	<p>Verifique se a tampa antisalpicos está no lugar e se a tigela de mistura está montada corretamente.</p>	<p>Gire a tampa antisalpicos e monte-a no lugar, e coloque a tigela de mistura em seu devido lugar.</p>
Escurecimento da massa encontrado após o uso.	<p>Pó preto cai sobre a massa no cabeçal de mistura.</p>	<p>Por favor, verifique se o cabeçal de mistura e o gancho estão secos e se não há água nem pó na superfície antes de usá-los.</p>

Limpeza

Limpeza do corpo	<ol style="list-style-type: none">1. Não mergulhe a máquina na água. Não use água para borrifar diretamente sobre a máquina para evitar que o corpo principal entre em contato com a água e prevenir curtos-circuitos, choques elétricos, vazamentos, ferrugem e outras falhas.2. Não use um pano encharcado de água para limpar a máquina.3. Não use produtos de limpeza corrosivos, como detergente/vinagre/sal ou outros produtos de limpeza com pH fortemente ácido ou alcalino para limpar o corpo da máquina, pois podem danificar a superfície da máquina.4. Não use ferramentas afiadas e ásperas, como esponjas de aço, para limpar os acessórios. Caso contrário, a superfície dos acessórios pode ser danificada facilmente.
Limpeza de acessórios	<ol style="list-style-type: none">1. Não coloque as peças de alumínio fundido na máquina de lavar louça nem as lave com produtos de limpeza corrosivos, ácidos ou alcalinos fortes. Por favor, não as coloque na máquina de lavar louça para limpeza. (Exceto as peças de aço inoxidável ou partes de Teflon tratadas com superfície e partes de eletroforese).2. Não mergulhe as peças por um longo período em detergente, água salgada, vinagre ou outros líquidos corrosivos; limpe os acessórios imediatamente.3. Após a limpeza, seque os acessórios, prestando atenção especial para manter as partes internas secas em tempo hábil.
Limpeza especial	<ol style="list-style-type: none">1. O eixo de saída giratório produzirá um leve rastro preto devido à alta velocidade e à fricção durante o funcionamento da máquina. Após cada uso, limpe a parte de forma oportuna e mantenha-a seca.2. Tenha cuidado com a lâmina afiada e com as partes ou acessórios com bordas cortantes relacionados.
Conservação e manutenção	<ol style="list-style-type: none">1. Você pode usar azeite de oliva para aplicar sobre a superfície da lâmina, a placa da lâmina e a tigela de mistura para garantir um ambiente seco e úmido que evite a oxidação.2. Quando não estiver em uso, você pode cobrir a máquina com uma bolsa de embalagem e armazená-la em um ambiente seco.

Eliminação de resíduos



Não descarte o dispositivo nos resíduos domésticos normais.

Descarte o dispositivo por meio de uma empresa de gestão de resíduos registrada ou em sua instalação de eliminação de resíduos comunitária. Cumpra com as regulamentações vigentes. Em caso de dúvida, consulte sua instalação de eliminação de resíduos.

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.

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	KR250	STAND MIXER	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

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies samen met de garantie, het ontvangstbewijs en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan anderen overhandigt, geef dan ook de gebruiksaanwijzing mee.

Het apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (behalve als het bedoeld is voor gebruik buitenshuis). Houd het uit de buurt van hittebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit onder in een vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat nat of vochtig is, schakel het dan onmiddellijk uit.

Schakel het apparaat uit en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer) wanneer u het schoonmaakt of opbergt en wanneer het niet in gebruik is, en verwijder de bijbehorende accessoires.

Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens het gebruik. Als u de werkplek moet verlaten, schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan het snoer).

Controleer het apparaat en het snoer regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een erkende technicus. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, diens serviceagent of gekwalificeerd personeel om gevaar te voorkomen.

Gebruik alleen originele vervangingsonderdelen.

Let bijzonder goed op de volgende "Bijzondere 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 plastic spelen, er is gevaar voor verstikking.

Bij het gebruik van accessoires zoals een blender en een hakmolen mag het apparaat niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.

Bij het gebruik van accessoires zoals een klopper en een garde mag het apparaat door kinderen ouder dan 8 jaar worden gebruikt als zij toezicht hebben of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen. Schoonmaken en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen onder de 8 jaar.

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

Het apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring en kennis, mits zij toezicht hebben gekregen of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en de risico's begrijpen.

Bijzondere veiligheidsinstructies voor dit apparaat

Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór het monteren, demonteren of reinigen.

Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of in de buurt komt van delen die tijdens het gebruik bewegen. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.

VOORZICHTIG: Om gevaar door ongewenste herstart van de thermische schakelaar te voorkomen, mag dit apparaat niet worden aangesloten op een extern schakelinstrument, zoals een timer, of op een circuit dat regelmatig aan- en uitgaat via de stroomvoorziening.

Gebruik dit apparaat alleen onder toezicht.

Manipuleer geen veiligheidsschakelaars.

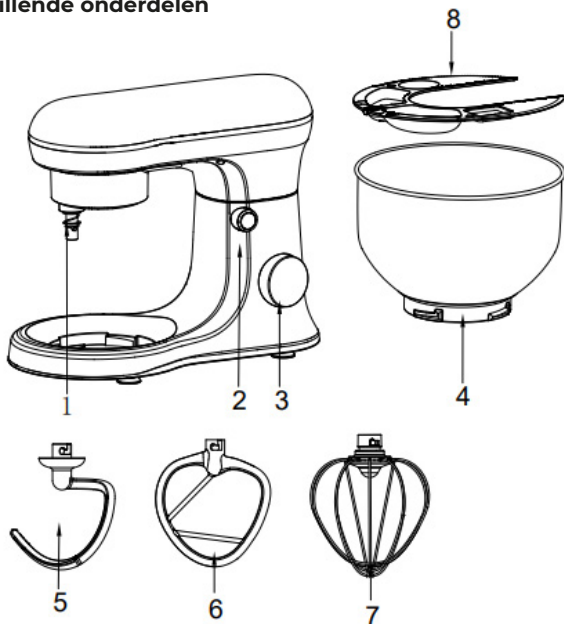
Stop niets in de draaiende haken terwijl het apparaat in werking is.

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

Sluit de hoofdstekker van het apparaat niet aan op het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.

VOORZICHTIG: Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat u deze van de houder verwijdert.

Naam van de verschillende onderdelen



Hoofd- en standaardonderdelen:

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. Uitgangsas | 5. Deeghaak |
| 2. Verhogingsknop | 6. Platte klopper |
| 3. Snelheidsknop | 7. Garde |
| 4. Kom | 8. Komdeksel |

Hoe de machine te gebruiken

1. Was de accessoires voor gebruik met schoon water, spoel ze af en droog ze af.
2. Plaats de machine op een vlakke, schone en droge tafel. Druk op het hoofd van de machine met uw hand en draai (of druk naar beneden) op de vergrendelknop van het hoofd (2). Het hoofd van de machine zal automatisch omhoog komen (Stap 1, zie PG1&2).
3. Weeg de ingrediënten en het water die in de mengkom verwerkt zullen worden. Monteer vervolgens de mengkom (4) op de machine (Stap 2) en draai met de klok mee totdat de vergrendeling vastzit (Stap 3, zie PG2). Overschrijd het maximale gewicht van het deeg niet.
4. Installeer het benodigde accessoire (5), (6), (7) (alleen één van de drie kan tegelijkertijd worden gebruikt) op de uitgaande as van de menger (1). Lijn de groef uit en duw het accessoire tot het stopt (Stap 4, zie PG3&4).
5. Plaats het deksel van de kom aan het menguiteinde van de machine volgens Stap 6 (zie PG5).
6. Druk op het hoofd van de machine; dit zal automatisch de knop van het hoofd (2) vergrendelen, zodat deze in de horizontale positie blijft (Stap 7, zie PG6).
7. Sluit de stekker aan en zet de stroomschakelaar aan.
8. Bedien de snelheidsknop (3) en stel deze in op de gewenste snelheid om te beginnen met mengen.
9. Zodra het deeg aan de vereisten voldoet, draai de snelheidsknop (3) weer naar positie 0 om te stoppen.
10. Druk op het hoofd van de machine met uw hand en draai (of druk naar beneden) op de vergrendelknop van het hoofd (2) om het bovenste gedeelte omhoog te tillen. Draai vervolgens de mengkom tegen de klok in om deze te verwijderen en haal het deeg eruit.
11. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit voordat u accessoires verwisselt of in de buurt van bewegende delen tijdens het gebruik komt.



FG1



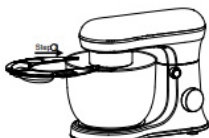
FG2



FG3



FG4






FG5



FG6

Aanbeveling

Stel de niveaus in en gebruik de deeghaak voor maximaal 0,9 kg mengsel.

Accessoires	Afbeelding	Snelheid	Tijd (min)	Maximaal	Bedienings methode
Deeghaak		1-6	3-5	585g meel + 315g water	Snelheid 1 voor 10 seconden, snelheid 2 voor 20 seconden, en daarna snelheid 3 voor 30 seconden, snelheid 5-6 van 2 tot 5 minuten om het deeg te vormen.
Platte klopper		1-7	3-10	660g meel + 840g water	Snelheid 1 voor 10 seconden, snelheid 2 voor 20 seconden, en daarna snelheid 3 voor 30 seconden, snelheid 5-6 van 2 tot 5 minuten om het deeg te vormen.
Ballon garde		8-10	3-10	3 eieren (min)	Snelheid 8-10 bovenop 3 minuten.

Recepten

Linza Broodjes

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

Bereidingswijze: Laat de 30g lijnzaad 12 uur in 40g water weken. Doe 250g broodmeel, 3g droge gist, 30g suiker, 3g zout, 10g melkpoeder en 150g water in een mengkom. Gebruik de deeghaak en meng op standen 1-6 tot een deeg ontstaat. Voeg 20g boter toe en kneed verder tot het deeg soepel is. Voeg de geweekte lijnzaad toe en kneed goed door. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Kneed het deeg opnieuw, haal het uit de kom en verdeel het in zes broodjes. Maak de broodjes rond, dek ze af en laat ze op 38°C 1 uur rijzen. Na de rij, bestrijk je de bovenkant van de broodjes met het vloeibare ei, plaats ze op de op één na onderste bakplaat van de voorverwarmde oven, zet de boven- en onderwarmte op 180°C en bak 20 minuten. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Toastbrood

Ingrediënten: 270g hoge-glutenmeel, 30g lage-glutenmeel, 1 ei, 3g zout, 55g suiker, 4g gist, 80g vloeibare room, 10g melkpoeder, 90g water.

Bereidingswijze: Doe alle ingrediënten in een mengkom, gebruik de deeghaak en meng op standen 1-6 tot een deeg ontstaat. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Kneed opnieuw, haal het uit de kom en verdeel het in 3 porties. Dek het deeg af met plasticfolie en laat 15 minuten rusten. Neem een portie en rol deze uit in de vorm van een tong. Vouw beide zijden naar het midden en rol van onder naar boven. Herhaal dit voor de drie porties, dek ze af met plasticfolie en laat 15 minuten rusten. Plaats de drie porties in een bakvorm voor de tweede rij tot ze 80% van de hoogte van de vorm bereiken. Stel de oven in op boven- en onderwarmte op 170°C en bak 40 minuten. Haal uit de vorm en laat afkoelen op een rooster.

Thuisgemaakte Pizza

Ingrediënten: 170g hoge-glutenmeel, 100g water, 1,5g eetbaar zout, 15g witte suiker, 2g gist, 15g boter en enkele ingrediënten voor de topping.

Bereidingswijze: Doe 170g hoge-glutenmeel, 100g water, 1,5g zout, 15g suiker en 2g gist in een mengkom. Meng met de deeghaak op standen 1-6. Voeg de boter toe en kneed verder tot een elastisch deeg dat dun uitgerold kan worden. Laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Bereid ondertussen de ingrediënten voor de topping voor en zet ze apart. Kneed het deeg opnieuw, neem de helft van het deeg en vorm een cirkel. Laat 5 minuten rusten en rol het uit tot de maat van de pizzabakplaat. Plaats het deeg op de plaat en druk de randen aan met je handen. Gebruik een vork om kleine gaatjes in het deeg te prikken. Stel de oven in op boven- en onderwarmte, voorverwarm naar 200°C. Bestrijk de bodem van de pizzabakplaat met olijfolie, verspreid een laag pizzasaus en strooi wat mozzarella en geraspte ui over het deeg. Plaats de bakplaat in de tweede laag van de voorverwarmde oven en bak 8 minuten. Haal de bakplaat uit de oven, voeg een laag spek toe en eventueel andere favoriete ingrediënten en toppings. Plaats opnieuw in de voorverwarmde oven en bak 15 minuten of tot de kaas gesmolten is en de korst goudbruin is.

Boterbrood

Ingrediënten: 375g hoge-glutenmeel, 180g melk, 35g boter, 30g suiker, 11g melkpoeder, 4g gist, 3g zout, 1 ei.

Bereidingswijze: Doe alle ingrediënten in een mengkom, behalve de boter, en bewaar 10g ei voor het laatste bestrijken. Gebruik de deeghaak op standen 1-6 om te mengen. Voeg de verzachte boter toe nadat het deeg is gevormd en kneed verder totdat het deeg de "handschoenfilm"-status bereikt. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Kneed het deeg opnieuw, haal het uit de kom en verdeel het in 10 porties. Neem een portie en rol deze uit in een ovale vorm, rol het van boven naar beneden op. Leg bakpapier op de bakplaat, leg het opgerolde deeg op de plaat en laat het op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Bestrijk de bovenkant van het deeg met losgeklopt ei, verwarm de oven voor op 160°C en bak het brood 20 minuten in het midden van de oven.

Franse Brood

Ingrediënten: 250g hoge-glutenmeel, 50g lage-glutenmeel, 150g water, 10g suiker, 3g bakpoeder, 1g eetbaar zout.

Bereidingswijze: Doe alle ingrediënten in een mengkom en gebruik de deeghaak op standen 1-6 tot een deeg ontstaat. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op een warme plaats rijzen tot het in volume verdubbeld is. Kneed opnieuw, haal het uit de kom en verdeel het in 4 porties. Neem een portie en rol het uit in een ovale vorm, rol het van boven naar beneden op. Dek het deeg af met plasticfolie en laat het rijzen tot het in volume verdubbeld is. Bestrijk de bovenkant met sesamololie, verwarm de oven voor op 180°C en bak 20 minuten in het midden van de oven.

Taart

Ingrediënten: 100g taartmeel, 5 eieren, 50g eetbare olie, 80g suiker, een beetje citroensap, 55g melk.

Bereidingswijze: Scheid de eiwitten van de eidooiers, voeg 20g suiker toe aan de dooiers en klop met een handmixer op stand 10 tot de suiker volledig is opgelost. Voeg de melk toe en blijf gelijkmatig kloppen op stand 10. Voeg de eetbare olie toe en klop verder tot de mix volledig is geëmmulgeerd. Zeef het taartmeel en meng dit gelijkmatig in het eidooiermengsel. Voeg een paar druppels citroensap toe aan de eiwitten, voeg de suiker in drie delen toe en klop met een handmixer tot de eiwitten de textuur van katoen hebben. Neem 1/3 van de eiwitten en meng dit met het eidooiermengsel, giet de rest van de eiwitten erover en meng gelijkmatig tot een glad beslag voor de taart. Bestrijk de taartvorm met eetbare olie, giet het taartbeslag in de vorm. Verwarm de oven voor op 150°C, stel de boven- en onderwarmte in en bak 50 minuten of tot de taart goudbruin is.

Chocoladetaart

Ingrediënten: 150g vloeibaar ei, 50g volle melk, 40g cacaopoeder, 80g witte suiker.

Bereidingswijze: Voeg 150g vloeibaar ei toe en klop met een handmixer op stand 10 tot het mengsel een textuur krijgt die lijkt op katoen. Haal het uit de kom en zet apart. Doe 80g witte suiker, 50g melk en 40g cacaopoeder in een kom en meng met een spatel op stand 10 tot een fijn deeg ontstaat. Giet de bereide pasta in het geklopte vloeibare ei en meng goed.

Chocolade-IJs Taart

Ingrediënten: 140g roomkaas, 140g pure chocolade, 220g melk, 100g poedersuiker, 240g slagroom, 2g eetbaar zout.

Bereidingswijze: Wikkel de buitenkant van een vierkante bakvorm in met aluminiumfolie en leg een cirkel bakpapier aan de binnenkant.

Voeg poedersuiker en een snufje zout toe aan de roomkaas en meng met een spatel.

Hak de pure chocolade fijn en verwarm deze totdat deze gesmolten is. Giet de gesmolten chocolade in de roomkaas en meng goed met een spatel. Haal het mengsel uit de kom en zet apart voor later gebruik.

Klop de slagroom in een kom tot deze bijna stijf is.

Voeg de geklopte slagroom in 2 delen toe aan het chocolademengsel en meng goed. Voeg vervolgens de melk in 2 delen toe en meng opnieuw tot alles goed is opgenomen.

Giet het mengsel in de voorbereide bakvorm en zet deze enkele uren in de koelkast. Haal uit de koelkast en verwijder de vorm.

Analyse van veelvoorkomende problemen

Fenomenen	Oorzaken	Oplossingen
De machine stopt plotseling tijdens het gebruik	Het is mogelijk dat de machine te lang in gebruik is of dat de omgevingstemperatuur te hoog is, wat resulteert in een te hoge motortemperatuur van de machine; de machine activeert het oververhittingsbeschermingsprogramma en schakelt automatisch uit.	Zet de schakelaar op "0", haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot de machine weer de omgevingstemperatuur heeft bereikt voordat u deze opnieuw inschakelt (meestal duurt dit 15 tot 30 minuten; de koeltijd varieert afhankelijk van de omgevingstemperatuur).
Bij het draaien van de knop werkt de machine niet.	Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact.	Controleer of de voedingsstekker is aangesloten op het stopcontact.
	Controleer of er een stroomonderbreking is.	Wacht totdat de stroom is hersteld voordat u de machine gebruikt.
	Controleer of de hefknop terug op zijn plaats komt.	Zorg ervoor dat de kop in positie is vergrendeld.
Excessief geluid tijdens het gebruik van de machine.	<ul style="list-style-type: none"> ① De machine zal luider werken in de hoge snelheid dan in de lage snelheid. ② De hoeveelheid gemengde ingrediënten is te groot, wat leidt tot overbelasting van de machine. ③ De spanning is onstabiel. ④ De gebruikstijd is te lang. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Kies de juiste snelheid voor het mengen van de ingrediënten volgens de aanbevelingen in de handleiding. ② Verlaag de hoeveelheid te mengen ingrediënten. ③ Als de spanning onstabiel is, wacht dan totdat deze is gestabiliseerd voordat u de machine gebruikt. ④ Als de gebruikstijd te lang is, stop de machine en laat deze een tijdje afkoelen voordat u deze weer gebruikt.
De snelheid van de machine neemt af of is onstabiel.	<ul style="list-style-type: none"> ① Als de omgevingstemperatuur laag is, waardoor het smeermiddel in de machine verhardt. ② De gemengde ingrediënten zijn te hard en te veel, wat leidt tot een overbelasting van de machine. ③ Als de spanning plotseling laag wordt. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Verwijder de mengkom en laat de machine 5 minuten leeg draaien om het smeermiddel in de machine te verzachten en de snelheid te herstellen. ② Verlaag het mengvolume en laat de machine werken volgens de normale werklust. ③ Gebruik de machine opnieuw wanneer de spanning stabiel is.
De machine wiebelt en trilt tijdens het gebruik.	<ul style="list-style-type: none"> ① Controleer of de pad aan de basis loslaat. ② Controleer of de machine op een glad en gelijkmatig werkblad is geplaatst voor gebruik. 	<ul style="list-style-type: none"> ① Controleer of de pad aan de basis loslaat. ② Plaats de machine op een glad en gelijkmatig werkblad voor gebruik.
De kop kan niet terugkeren naar de rustpositie nadat de spatscherm en de mengkom zijn geplaatst.	Controleer of de spatscherm op zijn plaats zit en of de mengkom correct is gemonteerd.	Draai de spatscherm en monteer deze op zijn plaats, en plaats de mengkom op zijn plek.
Verkleuring van het deeg na gebruik.	Zwarte poeder valt op het deeg in de mengkop.	Controleer alstublieft of de mengkop en de haak droog zijn en dat er geen water of stof op het oppervlak aanwezig is voordat u ze gebruikt.

Schoonmaak

Reiniging van het lichaam (machinebehuizing)	<ol style="list-style-type: none">1. Dompel de machine niet onder water. Gebruik geen water om direct over de machine te sproeien om te voorkomen dat het hoofdlichaam in contact komt met water en om kortsluiting, elektrische schokken, lekken, roest en andere storingen te voorkomen.2. Gebruik geen doek die in water is gedrenkt om de machine schoon te maken.3. Gebruik geen corrosieve schoonmaakmiddelen, zoals afwasmiddel/azijn/zout of andere schoonmaakproducten met een sterk zuur of basisch pH, om het lichaam van de machine schoon te maken, omdat dit de oppervlakte van de machine kan beschadigen.4. Gebruik geen scherpe en ruwe gereedschappen, zoals metalen schuurponzen, om de accessoires schoon te maken. Dit kan de oppervlakte van de accessoires beschadigen.
Reiniging van de accessoires	<ol style="list-style-type: none">1. Plaats de gietstukken van aluminium niet in de vaatwasser en was ze niet met corrosieve, sterk zure of basische schoonmaakmiddelen. Zet ze niet in de vaatwasser om schoon te maken. (Behalve roestvrijstalen onderdelen of Teflon-onderdelen met een bewerkte oppervlakte en electrophorese-onderdelen).2. Dompel de onderdelen niet voor een lange tijd onder in afwasmiddel, zout water, azijn of andere corrosieve vloeistoffen; reinig de accessoires op tijd.3. Droog de accessoires na het schoonmaken, met speciale aandacht voor het drooghouden van de interne onderdelen.
Speciale reiniging	<ol style="list-style-type: none">1. De roterende uitgangsas kan een lichte zwarte afdruk achterlaten door de hoge snelheid en wrijving tijdens het gebruik van de machine. Reinig dit onderdeel na elk gebruik tijdig en houd het droog.2. Wees voorzichtig met het scherpe mes en onderdelen of accessoires met scherpe randen die eraan verbonden zijn.
Conservering en onderhoud	<ol style="list-style-type: none">1. U kunt olijfolie gebruiken om aan te brengen op het oppervlak van het mes, het mesplaatje en de mengkom om een droge en vochtige omgeving te garanderen die oxidatie voorkomt.2. Wanneer de machine niet in gebruik is, kunt u deze afdekken met een verpakkingszak en op een droge plek bewaren.

Afvalverwijdering



Gooi het apparaat niet weg bij het normale huishoudafval.

Verwijder het apparaat via een geregistreerd afvalbeheerbedrijf of via uw gemeenschappelijke afvalverwijderingsinstallatie. Houd u aan de geldende regelgeving. Bij twijfel, raadpleeg uw afvalverwijderingsinstallatie.

Garantie beleid

Dit product voldoet aan de in het land van aankoop geldende garantiewetgeving. 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. Deze technische en elektrische specificaties kunnen te allen tijde en zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om het apparaat nog te verbeteren.

Vereenvoudigde EU-conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart La Trastienda Digital SL, als eigenaar van het handelsmerk Prixton, en gevestigd in het Avenida Cervantes 49, módulo 25, Basauri 48970, Bizkaia, dat de radioapparatuur die hierna wordt beschreven:

MERK	MODEL	BESCHRIJVING	CATEGORIE
Prixton	KR250	STAND MIXER	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 internetsite: www.prixton.com

LA TRASTIENDA DIGITAL

PRIXTON

