

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

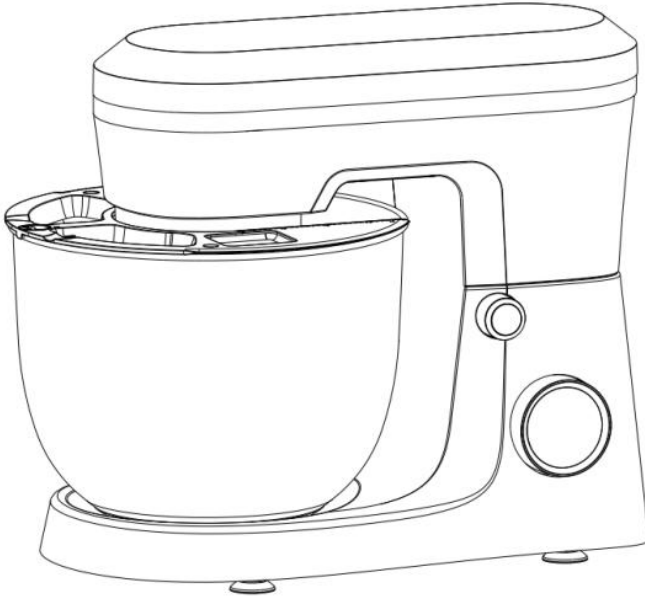
Model: SM-1541H

VEVOR



Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Model:SM-1541H



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

	<p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>
	<p>Warning- For Indoor Use Only</p>
	<p>CORRECT DISPOSAL</p> <p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/ 19/EC. The symbol showing a wheellie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p>

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.

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put base in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
- Avoid contacting moving parts.

Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms

- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
- The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, or damage to the mixer.
- Remove beaters from mixer before washing.
- Household use only.

Special safety Instructions for this Machine

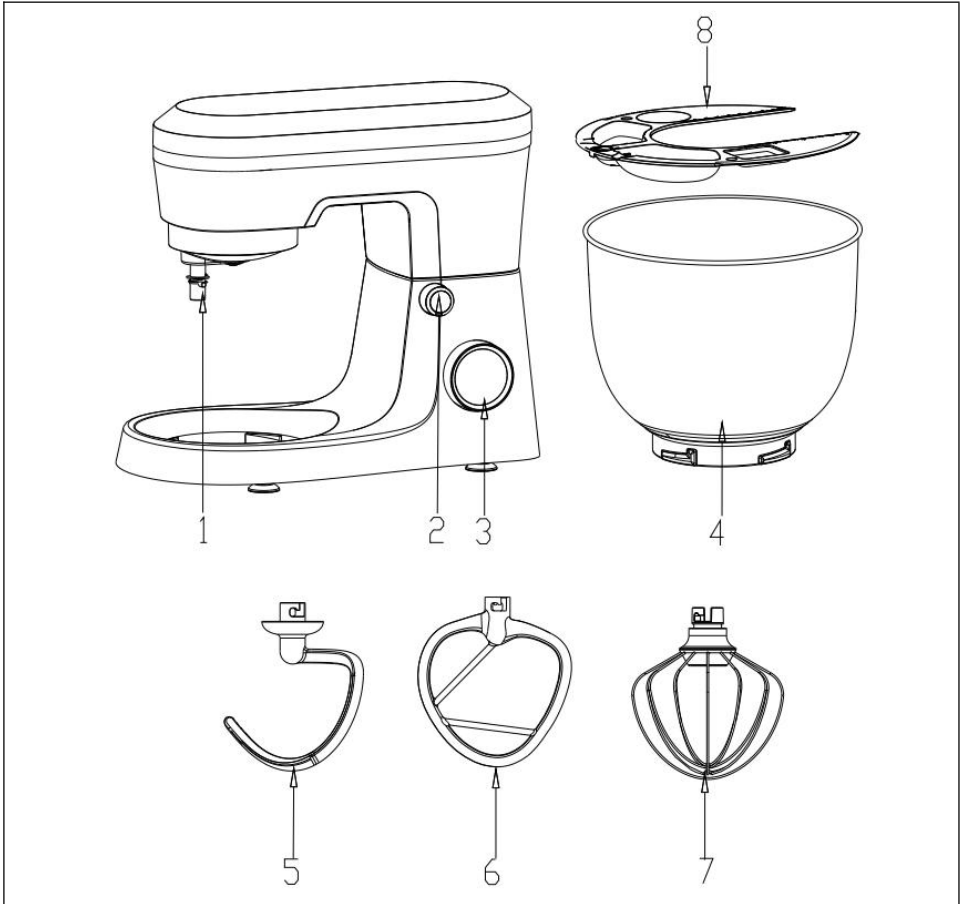
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.

This appliance has a polarized plug(one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock.this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug is not fully plugged into the socket,reverse the plug.if it still does not fit, contact a qualified electrician.Do not modify the plug in any way.

Specification

Model	SM-1541H	
Rated voltage	120V~	AC220-240V
frequency	60Hz	50-60Hz
Power consumption	300W	1500W

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

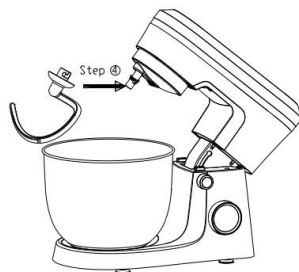
- (1) Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
- (2) Place the machine on a flat, clean and dry table, press the machine head with your hand, and then rotate (or press down) the head-up button (2) Step1 on the fuselage will automatically lift up. (PG1&2).
- (3) Weigh out the ingredients 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) , align the slot will push the accessories until the apex Step4 and then turn a quarter turn counterclockwise to the locking position Step5 (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 a ccessories or approaching parts that move in use.



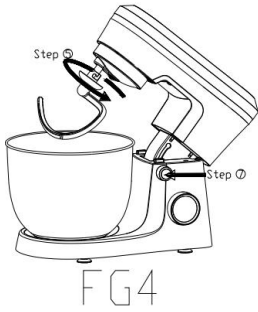
FG1



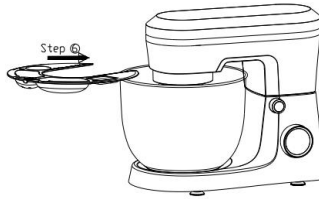
FG2



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	<p>①Check if the foot pad on the base is off.</p> <p>②Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.</p>	<p>①Check if the foot pad on the base is off.</p> <p>②Place on a smooth and flat countertop for use</p>
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 machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
---------------	---

<p>Accessory Cleaning</p>	<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.
<p>Special Cleaning</p>	<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.
<p>Preservation and maintenance</p>	<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.

Manufacturer: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Address: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Imported to AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREETEASTWOOD NSW 2122 Australia

Imported to USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Batteur sur socle

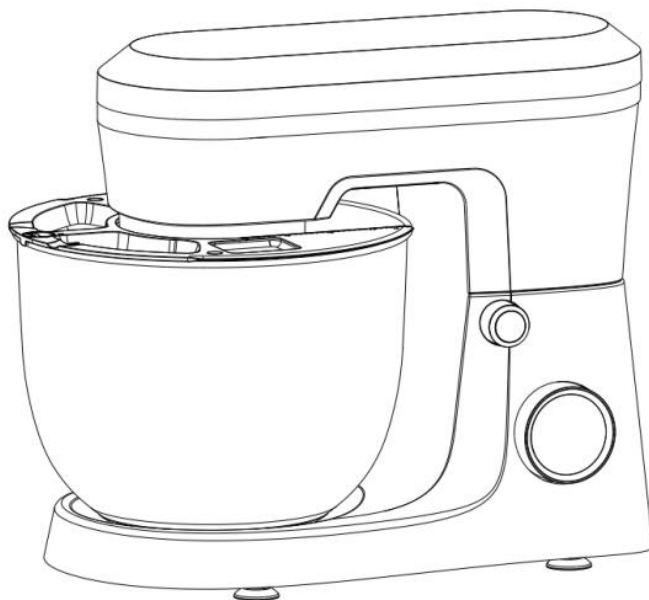
Modèle : SM-1541H

VEVOR





Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Modèle : SM-1541H



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser de ne pas vous informer ultérieurement des mises à jour technologiques ou logicielles de notre produit.

	<p>Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire Lisez attentivement le manuel d'instructions.</p>
	<p>Avertissement - Pour usage intérieur uniquement</p>
 	<p style="text-align: center;">ÉLIMINATION CORRECTE</p> <p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée à travers indique que le produit nécessite un tri sélectif collecté dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et tous les accessoires marqués de ce symbole. Produits marqués en tant que tel ne peut pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doivent être apportés à un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et appareils électroniques</p>

Consignes générales de sécurité

Lisez attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en service et conservez-le, y compris la garantie, le ticket de caisse et, si possible, la boîte contenant l'emballage intérieur. Si vous cédez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur transmettre le mode d'emploi.

- Lisez toutes les instructions.
- Pour éviter tout risque de choc électrique, ne placez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites quant à son utilisation par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.

Pour le débrancher, saisissez la fiche et tirez dessus. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.

- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. N'essayez pas de contourner les mécanismes de verrouillage de sécurité.
- N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, ni après un dysfonctionnement, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le service client du fabricant pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord de la table ou du comptoir.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles éloignés des batteurs pendant le fonctionnement afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement du mixeur.
- Retirez les batteurs du mixeur avant de les laver.
- Usage domestique uniquement.

Consignes de sécurité spéciales pour cette machine

- N'utilisez cette machine que sous surveillance.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.
- Ne branchez pas la fiche secteur de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

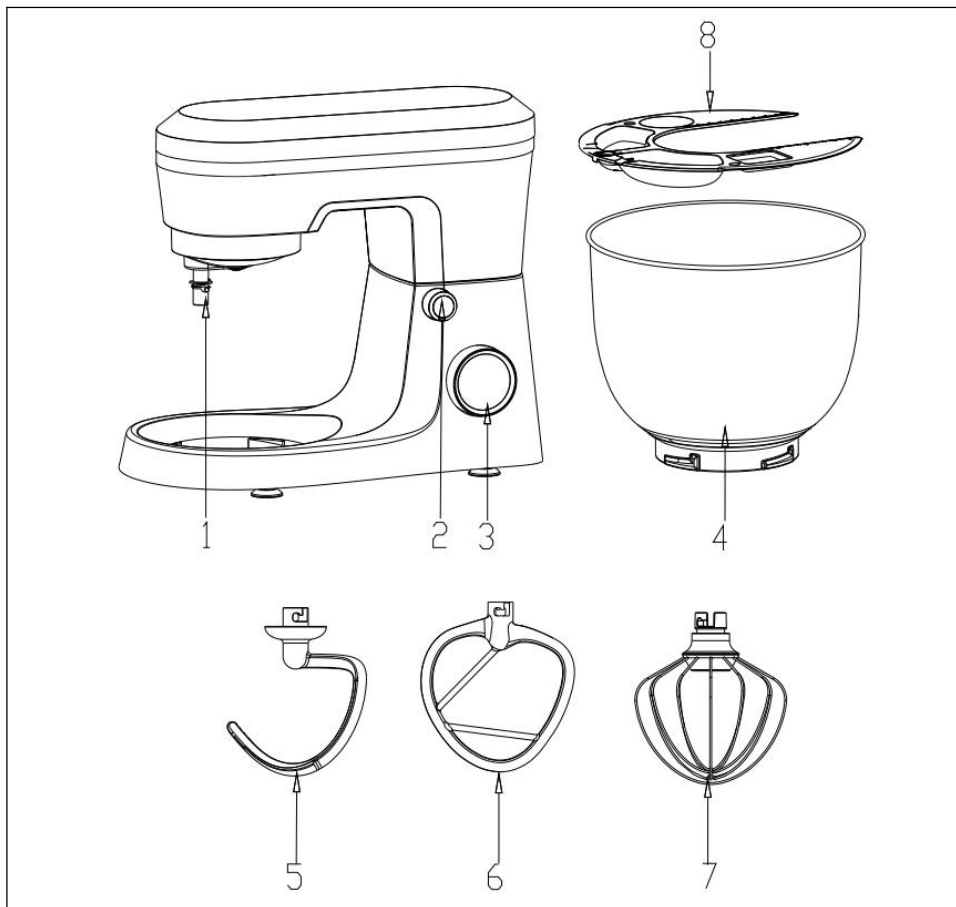
Cet appareil est équipé d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de choc électrique, cette fiche ne s'insère que dans un seul sens dans une prise polarisée. Si la fiche n'est pas correctement insérée dans la prise, inversez-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la fiche.

Spécification

Modèle	SM-1541H	
Tension nominale	120 V~	CA 220-240 V

fréquence	60 Hz	50-60 Hz
Consommation d'énergie	300 W	1500 W

Nom des différentes parties



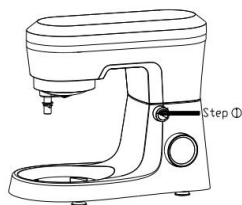
Pièces principales et pièces standards :

1	arbre de sortie	5	Crochet pétrisseur
---	-----------------	---	--------------------

2	Bouton de montée	6	Batteur
3	Bouton de vitesse	7	Fouet
4	Bol	8	Couvercle de bol

Comment utiliser la machine

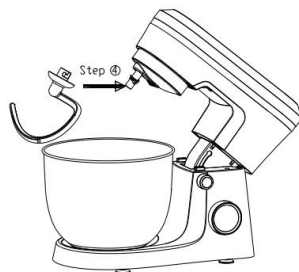
- (1) Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau claire, rincez et séchez.
- (2) Placez la machine sur une table plane, propre et sèche, appuyez sur la tête de la machine avec votre main, puis faites pivoter (ou appuyez vers le bas) le bouton tête haute (2) L'étape 1 sur le fuselage se soulèvera automatiquement. (PG1&2).
- (3) Pesez les ingrédients et l'eau à traiter dans le bol de mélange, puis assemblez le bol de mélange (4) sur la machine Étape 2, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la boucle soit tournée vers le verrou Étape 3. (PG2) Ne dépassez pas le poids total maximum de la pâte
- (4) Installez les accessoires requis (5), (6), (7) (un seul des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie de l'agitateur de tête (1), alignez la fente qui poussera les accessoires jusqu'au sommet Étape 4 puis tournez d'un quart de tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage Étape 5 (PG3 et 4)
- (5) Placez le couvercle du pot dans l'extrémité d'agitation de la machine Étape 6 selon PG5.
- (6) Appuyez sur la tête de la machine, la machine verrouillera automatiquement le bouton de la tête (2) étape 7 , qui est en position horizontale ; (PG6)。
- (7) Branchez ensuite la prise et allumez l'interrupteur d'alimentation.
- (8) Réglez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse requise - commencez à mélanger ;
- (9) Une fois que la pâte répond aux exigences, remettez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse 0 pour terminer.
- (10) Appuyez sur la tête de la machine avec votre main, tournez (ou appuyez vers le bas) le bouton tête haute (2), soulevez le corps supérieur, tournez le bol de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, retirez le bol de mélange et retirez la pâte.
- (11) Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer des accessoires ou d'approcher des pièces mobiles pendant l'utilisation.



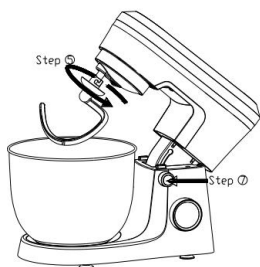
FG1



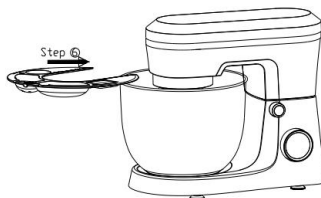
FG2



FG3



FG4




FG5





FG6

Suggestion

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pendant une durée maximale de 0,9 kg de mélange

Accessoires	Image	Vitesse	Temps (min)	Maximum	Méthode de fonctionnement
Crochet pétrisseur		1-6	3-5	585 g de farine + 315 g d'eau	1 vitesse pendant 10 secondes, 2 vitesses pendant 20 secondes, puis 3 vitesses pendant 30 secondes, 5-6 vitesses

					pendant 2 à 5 minutes pour former un cluster.
Batteur		1-7	3-10	660 g de farine + 840 g d'eau	Course à 1-2 vitesses pendant 30 secondes, course à 3-7 vitesses pendant plus de 2 minutes 30 secondes
Fouet		8-10	3-10	3 blancs d'œufs (min)	Ouvrez la vitesse 8 à 10 pour fonctionner 3 minutes au-dessus.

Recette

Petits pains aux graines de 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 de liquide d'œuf

Processus:

1. Faites tremper 30 g de graines de lin dans 40 g d'eau pendant 12 heures
2. Dans le bol du robot, mettre 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre et 150 g d'eau. Pétrir les ingrédients avec le crochet pétrisseur (niveaux 1 à 6) . Ajouter 20 g de beurre et continuer à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter ensuite les graines de lin humidifiées jusqu'à ce que la pâte soit bien pétrie.

Couvrir d'un film alimentaire et laisser la pâte doubler de volume dans un endroit chaud.

3. Pétrissez à nouveau vigoureusement, retirez du bol et divisez en six rouleaux. Après avoir roulé les rouleaux, couvrez-les et laissez-les fermenter à 38 °C pendant 1 heure.

4. Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface du pain avec le liquide d'œuf, mettez-le sur avant-dernière couche dans le four préchauffé, réglez le feu de haut en bas à 180°C et faites cuire pendant 20 minutes, puis retirez le moule et placez-le sur le gril pour qu'il refroidisse.

Pain grillé

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

Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage, utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte aux niveaux 1 à 6 .

2. Gardez le mélange dans un endroit chaud et laissez-le fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume.

3. Pétrissez à nouveau soigneusement, retirez du bol et divisez-la en 3 portions, couvrez la pâte d'un film conservateur pendant 15 minutes

4. Prenez une portion et roulez-la en forme de langue, repliez les deux côtés vers le milieu et roulez-la de bas en haut. Une fois les trois roulés, couvrez-les d'un film alimentaire pendant 15 minutes.

5. Après avoir terminé 3 portions, mettez-les dans le moule pour la 2ème fermentation, fermentez à 80% de la hauteur du moule. Réglez le feu de haut en bas à 170°C et faites cuire pendant 40 minutes, puis retirez le moule et placez-le sur le gril pour refroidir.

Pizza maison

Matières premières : 170 g de farine à haute teneur en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel comestible, 15 g de sucre blanc, 2 g de levure, 15 g de beurre et un peu de farce.

Processus:

1. Versez 170 g de farine riche en gluten, 100 g d'eau, 1,5 g de sel alimentaire, 15 g de sucre et 2 g de levure dans le bol. Mélangez avec le crochet pétrisseur aux vitesses 1 à 6. Après avoir pétri la pâte, ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple.

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

3. Pendant la fermentation, la farce à pizza peut être préparée et réservée pour une utilisation ultérieure.
4. Pétrissez à nouveau soigneusement, prenez la moitié de la pâte pour l'étaler et laissez reposer 5 minutes, puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'étaler délicatement jusqu'à la taille d'un moule à pizza, posez-la sur le moule à pizza, appuyez dessus autour du moule à pizza avec vos mains, enfin utilisez une fourchette pour faire de petits trous.
5. Réglez le four en mode de chauffage supérieur et inférieur et préchauffez-le à 200 °C. Badigeonnez d'abord le fond du moule à tarte d'huile d'olive, puis étalez la sauce à pizza uniformément. Saupoudrez ensuite d'un peu de mozzarella et d'oignons râpés. Placez le moule à pizza de 20 cm au deuxième étage du four préchauffé et faites cuire 8 minutes.
6. Une fois le temps écoulé, sortez la plaque à pizza et étalez une couche de bacon. Vous pourrez y disposer vos aliments préférés et la garniture préparée.
7. Mettez-le dans le four préchauffé, réglez le temps de travail sur 15 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la croûte soit dorée.

Pain au beurre

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

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol du mixeur sauf le beurre, en laissant 10 g d'œuf pour le brossage final.
2. Utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger aux niveaux 1 à 6 , après avoir formé la pâte, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à obtenir un film gant.
3. Couvrir le mélange d'un film conservateur et laisser fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume dans un endroit chaud.
4. Pétrissez à nouveau vigoureusement, retirez du bol et divisez la pâte en 10 portions. Prenez une portion de pâte et étalez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
5. Placez le papier graissé sur la plaque de cuisson, puis mettez la pâte à pain roulée sur la plaque, laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume dans un endroit chaud.
6. Badigeonnez le liquide d'œuf sur la surface de la pâte à pain, préchauffez le four à 160°C , placez la pâte à pain au milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

pain français

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

Processus:

1. Mettez tous les ingrédients dans le bol de mixage, utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger aux niveaux 1 à 6 et pétrissez la pâte en forme de pâte.
2. Couvrir le mélange d'un film conservateur et laisser fermenter jusqu'à ce qu'il double de volume dans un endroit chaud.
3. Pétrissez à nouveau vigoureusement, retirez du bol et divisez la pâte en 4 portions. Prenez une portion de pâte et étalez-la en forme ovale, puis roulez-la de haut en bas.
4. Recouvrir ensuite d'un film conservateur et laisser fermenter jusqu'à ce que sa taille double.
5. Badigeonnez la surface d'huile de sésame, préchauffez le four à 180°C, placez la pâte à pain au milieu et faites cuire pendant 20 minutes.

Gâteau original

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

Processus:

1. Séparez le blanc du jaune d'œuf, ajoutez 20 g de sucre au jaune et mélangez au batteur à vitesse 10 jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajoutez le lait et continuez de remuer uniformément à vitesse 10.
2. Versez l'huile alimentaire et continuez de battre jusqu'à ce qu'elle soit complètement émulsionnée.
3. Versez la farine à gâteau à travers un tamis et mélangez uniformément jusqu'à obtenir une fine pâte de jaune d'œuf.
4. Mettez quelques gouttes de jus de citron dans le blanc d'œuf, ajoutez le sucre en trois fois et battez avec un batteur à œufs jusqu'à ce qu'il soit comme du coton.
5. Prenez 1/3 du blanc d'œuf, mettez-le dans la pâte de jaune d'œuf et remuez uniformément, reversez la pâte dans le blanc d'œuf restant et remuez uniformément jusqu'à obtenir une pâte à gâteau fine
6. Badigeonnez d'huile comestible la surface du moule à gâteau, puis versez la pâte à gâteau dans le moule
7. Préchauffez le four à 150°C, réglez le mode de chauffage des tubes supérieur et inférieur et le temps de cuisson sur 50 minutes, puis faites cuire jusqu'à ce qu'il soit doré.

Gâteau au chocolat

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

Processus:

1. Ajoutez 150 g de liquide d'œuf, battez avec un batteur à œufs au niveau 10 jusqu'à ce que le mélange soit cotonneux, puis retirez-le et réservez.
2. Mettez 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 poudre fine avec une palette de mélange au niveau 10 .
3. Versez la poudre fine préparée dans le liquide d'œuf battu et mélangez bien.
4. Versez les matières premières mélangées dans le moule à pâtisserie huilé et mettez-le au four pour une cuisson à 180°C.
5. Après cuisson et mise en forme, démouler et attendre qu'ils refroidissent avant de les déguster.

Gâteau à la crème glacée au chocolat

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

Processus:

1. L'extérieur du moule carré est enveloppé de papier d'aluminium et un cercle de papier sulfurisé est placé à l'intérieur.
2. Ajoutez le sucre glace et une pincée de sel au fromage à la crème et mélangez avec une spatule.
3. Hachez le chocolat noir et faites-le fondre. Versez-le dans le fromage et mélangez uniformément à l'aide d'une spatule. Sortez le chocolat noir et placez-le sur un plateau pour une utilisation ultérieure.
4. Mettez la crème fouettée dans la casserole et remuez jusqu'à ce qu'elle soit presque cotonneuse.
5. Ajoutez la crème fouettée en 2 fois dans le fromage au chocolat et remuez uniformément, puis versez le lait en 2 fois et mélangez bien à nouveau.
6. Versez la préparation dans le moule et placez-le au réfrigérateur pendant quelques heures. Sortez-le et démoulez-le.

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	causes	Solutions
La machine cesse	Il se peut que la	Réinitialisez l'engrenage

<p>soudainement de fonctionner pendant son utilisation.</p>	<p>machine fonctionne trop longtemps ou que la température ambiante soit trop élevée, ce qui entraîne une température trop élevée du moteur de la machine ; la machine démarre le programme de protection contre la surchauffe et s'arrête automatiquement.</p>	<p>sur « 0 », débranchez l'alimentation, attendez que la machine revienne à température ambiante pour pouvoir la redémarrer (généralement 15 à 30 minutes sont nécessaires, la température ambiante varie en fonction du temps de refroidissement).</p>
<p>En tournant le pommeau de vitesse, la machine ne fonctionne pas</p>	<p>Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise.</p>	<p>Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée sur la prise.</p>
	<p>Vérifiez si l'alimentation est coupée.</p>	<p>Attendez l'alimentation avant d'opérer</p>
	<p>Vérifiez si le bouton de montée revient en place.</p>	<p>Assurez-vous que la poupée est bien fixée en place.</p>
<p>Bruit excessif lorsque la machine fonctionne</p>	<p>1. La machine fonctionnera plus fort en vitesse élevée qu'en vitesse basse. ②La quantité d'aliments mélangés est trop importante, ce qui entraîne une surcharge de la machine. ③La tension est instable. ④Le temps de travail est trop long.</p>	<p>① Choisissez le bon équipement pour remuer les aliments selon les recommandations du manuel 2. Réduisez la quantité d'agitation. ③Si la tension est instable, attendez que la tension se stabilise avant de l'utiliser. ④Si le temps de travail est trop long, arrêtez-vous et laissez refroidir un moment avant utilisation.</p>

<p>La vitesse de la machine diminue ou la vitesse est instable</p>	<p>1. Si la température ambiante est basse, le lubrifiant de la machine durcit. ②Les ingrédients mélangés sont trop durs et trop nombreux, ce qui entraîne une charge trop importante sur la machine. ③Si la tension devient soudainement basse.</p>	<p>①Retirez le bol de mélange et laissez la machine tourner au ralenti pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant dans la machine et rétablir la stabilité de la vitesse. ②Réduisez le volume de mélange et laissez la machine fonctionner en fonction de la charge de travail normale. ③Lorsque la tension est stable, utilisez à nouveau la machine.</p>
<p>La machine oscille et tremble pendant le travail</p>	<p>①Vérifiez si le repose-pieds de la base est retiré. ②Si la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat pour être utilisée.</p>	<p>①Vérifiez si le repose-pieds de la base est retiré. ②Placer sur un plan de travail lisse et plat pour l'utilisation</p>
<p>La tête ne peut pas revenir en arrière pour se réinitialiser après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange</p>	<p>Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est en place et que le bol de mixage est assemblé.</p>	<p>Faites pivoter le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le en place, puis assemblez le pot de mélange en place.</p>
<p>Noircissement de la pâte constaté après utilisation</p>	<p>La poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange.</p>	<p>Veillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'il n'y a pas d'eau ou de poussière sur la surface avant utilisation.</p>

Nettoyage

Nettoyage du corps	<ol style="list-style-type: none">1. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau. Ne pas utiliser d'eau directement sur l'appareil pour éviter tout contact avec l'eau et éviter ainsi les courts-circuits, les chocs électriques, les fuites, la rouille et autres pannes.2. N'utilisez pas de serviette mouillée pour essuyer la machine3. N'utilisez pas de détergent/vinaigre/sel ni d'autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine, car ils pourraient endommager la surface de la machine.4. N'utilisez pas d'outils tranchants ou rugueux, tels que des boules métalliques, pour broser les accessoires. Vous risqueriez d'endommager leur surface.
Nettoyage des accessoires	<ol style="list-style-type: none">1. Ne mettez pas les pièces en fonte d'aluminium au lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle (sauf les pièces en acier inoxydable, en Téflon traité et les pièces traitées par électrophorèse).2. Ne pas tremper trop longtemps dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et d'autres liquides corrosifs ; utiliser à temps pour nettoyer les accessoires.3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour garder les pièces internes sèches à temps.
Nettoyage spécial	<ol style="list-style-type: none">1. L'arbre de sortie en rotation peut laisser des traces noires en raison de la vitesse élevée et des frottements pendant le fonctionnement de la machine. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer rapidement et le garder au sec.2. Faites attention à la lame tranchante et aux pièces ou accessoires tranchants associés.

Conservation et entretien	<p>1. Vous pouvez utiliser de l'huile d'olive pour l'appliquer sur la surface de la lame, la plaque du couteau et le pot de mélange pour assurer l'environnement sec et humide pour l'oxyder.</p> <p>2. Lorsque vous ne l'utilisez pas, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.</p>
------------------------------	--

Fabricant : Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adresse : Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 CN.

Importé en Australie : SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET, ASTWOOD

NSW 2122 Australie

Importé aux États-Unis : Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim

Lieu, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Standmixer

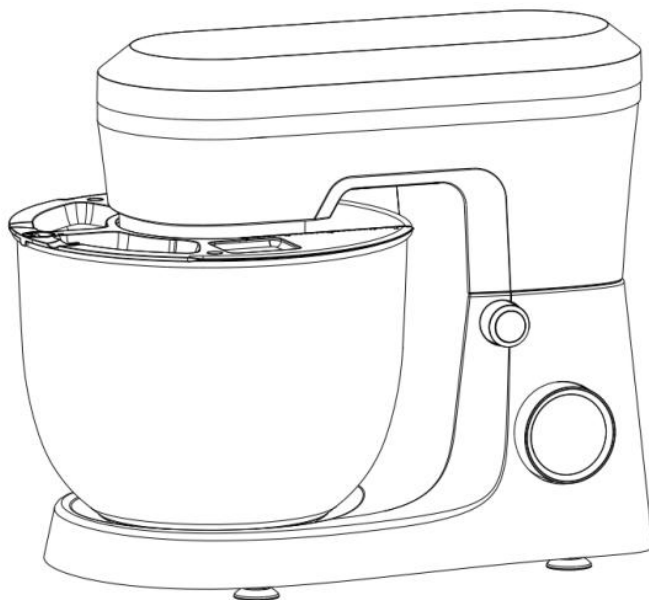
Modell: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Modell: SM-1541H



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

	<p>Warnung - Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.</p>
	<p>Warnung – Nur zur Verwendung in Innenräumen</p>
	<p style="text-align: center;">RICHTIGE ENTSORGUNG</p> <p>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der Europäischen Richtlinie 2012/ 19/EG. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne durch zeigt an, dass das Produkt einer getrennten Entsorgung bedarf</p> <p>Sammlung in der Europäischen Union. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Produkte gekennzeichnet dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.</p> <p style="text-align: center;">elektronische Geräte</p>

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen die Basis nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person sorgfältig beaufsichtigt und in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Bei der Benutzung von Geräten durch oder in der Nähe von Kindern ist eine sorgfältige Aufsicht erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen, bevor Sie Teile montieren oder demontieren oder bevor Sie es reinigen. Fassen Sie zum Ziehen des Steckers den Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Ziehen Sie niemals am Netzkabel.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungsmechanismen zu umgehen
- Betreiben Sie kein Gerät mit beschädigtem Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion, einem Sturz oder einer sonstigen Beschädigung. Wenden Sie sich für Informationen zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an den Kundendienst des Herstellers.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante hängen.
- Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Utensilien von den Rührbesen fern, um das Risiko von Personenverletzungen oder Schäden am Mixer zu verringern.
- Entfernen Sie die Rührbesen vor dem Waschen aus dem Mixer.
- Nur für den Hausgebrauch.

Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Nehmen Sie keine Eingriffe in Sicherheitsschalter vor.
- Stecken Sie während des Maschinenbetriebs nichts in die rotierenden Haken.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.

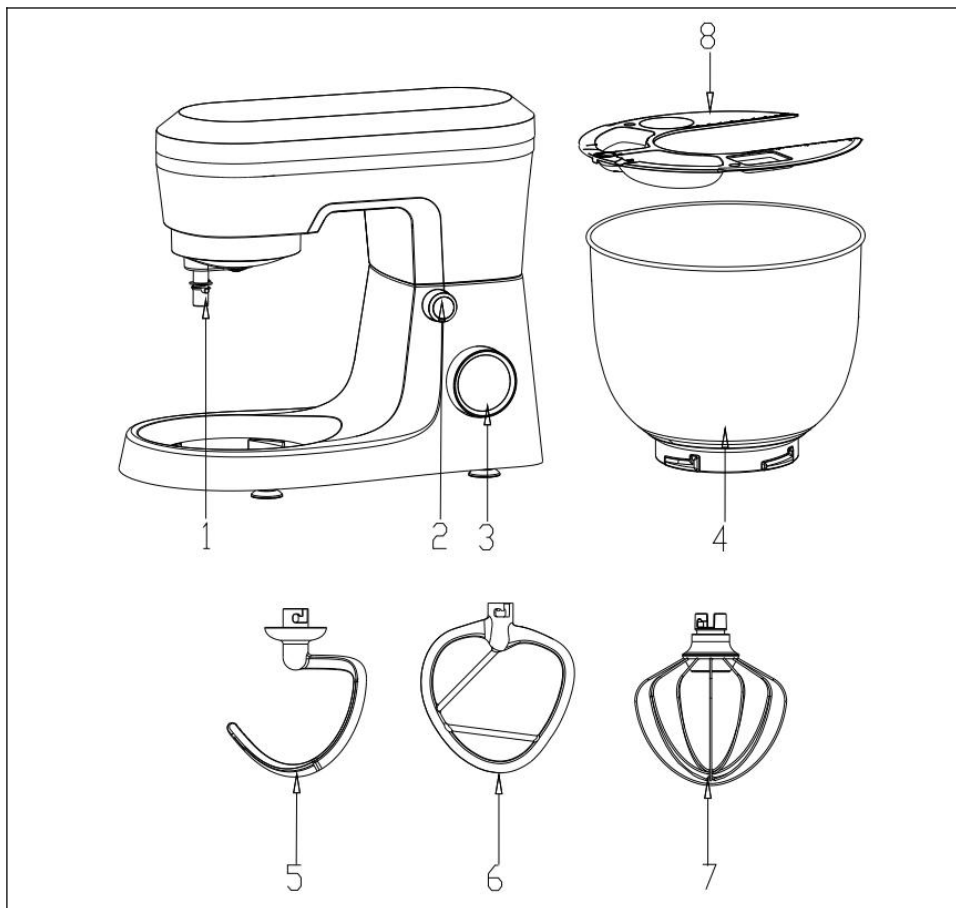
Dieses Gerät verfügt über einen polarisierten Stecker (ein Stift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, passt dieser Stecker nur auf eine Weise in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig in die Steckdose eingesteckt ist, drehen Sie ihn um. Sollte er immer noch nicht passen, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker. Nehmen Sie keine Änderungen am Stecker vor.

Spezifikation

Modell	SM-1541H
---------------	----------

Nennspannung	120 V~	AC220-240V
Frequenz	60 Hz	50-60 Hz
Stromverbrauch	300 W	1500 W

Name der verschiedenen Teile



Hauptteile und Normteile :

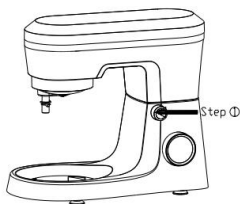
1	Abtriebswelle	5	Knetgabeln
---	---------------	---	------------

2	Schaltfläche „Aufsteigen“	6	Schläger
3	Geschwindigkeitstaste	7	Schneebesen
4	Schüssel	8	Schüsselabdeckung

So verwenden Sie die Maschine

- (1) Waschen Sie das Zubehör vor der Verwendung mit klarem Wasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es.
- (2) Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch, drücken Sie mit der Hand auf den Maschinenkopf und drehen (oder drücken) Sie dann die Kopf-hoch-Taste (2). Schritt 1 am Rumpf hebt sich automatisch an. (PG1&2).
- (3) Wiegen Sie die zu verarbeitenden Zutaten und das Wasser in die Rührschüssel und montieren Sie dann die Rührschüssel (4) auf der Maschine. Schritt 2: Drehen Sie im Uhrzeigersinn, bis die Schnalle einrastet. Schritt 3: (PG2) Überschreiten Sie nicht das maximale Gesamtgewicht des Teigs
- (4) Installieren Sie die erforderlichen Zubehörteile (5), (6), (7) (es kann immer nur eines der drei verwendet werden) auf der Ausgangswelle des Rührkopfes (1), richten Sie den Schlitz aus, um das Zubehör bis zur Spitze zu drücken (Schritt 4) und drehen Sie es dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition (Schritt 5) (PG3&4).
- (5) Setzen Sie den Topfdeckel gemäß Schritt 6 in das Rührende der Maschine ein (siehe PG5).
- (6) Drücken Sie den Kopf der Maschine, die Maschine sperrt automatisch den Kopfkopf (2) Schritt 7 , der sich in der horizontalen Position befindet; (PG6)。
- (7) Anschließend den Stecker einstecken und den Netzschalter einschalten.
- (8) Den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen - mit dem Mixen beginnen;
- (9) Wenn der Teig den Anforderungen entspricht, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zurück auf Gang 0, um den Vorgang abzuschließen.
- (10) Drücken Sie mit der Hand auf den Kopf der Maschine, drehen (oder drücken) Sie den Kopf-Hochstellknopf (2), heben Sie den Oberkörper an, drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie die Rührschüssel ab und entnehmen Sie den Teig.

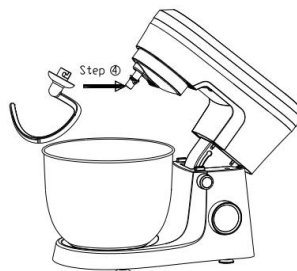
(11) Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich im Betrieb beweglichen Teilen nähern.



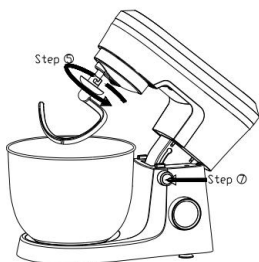
FG1



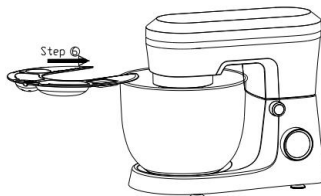
FG2



FG3



FG4



FG5






FG6

Anregung

Einstellen der Pegel und Verwenden des Hakens für nicht mehr als 0,9 kg Mischung

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (min)	Maximal	Betriebsmethode

Kneithaken		1-6	3-5	585 g Mehl + 315 g Wasser	1 Geschwindigkeit eitslauf für 10 Sekunden, 2 Geschwindigkeit eitslauf für 20 Sekunden und dann 3 Geschwindigkeit eitslauf für 30 Sekunden, 5-6 Geschwindigkeit eitsläufe für 2 bis 5 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		1-7	3-10	660 g Mehl + 840 g Wasser	1-2 Geschwindigkeit eitslauf für 30 Sekunden, der 3-7 Geschwindigkeit eitslauf für mehr als 2 Minuten und 30 Sekunden
Schneebesen		8-10	3-10	3 Eiweiß (min)	Öffnen Sie die Geschwindigkeit eit 8–10, um 3 Minuten darüber zu laufen.

Rezept

Leinsamenbrötchen

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

Verfahren:

1. Weichen Sie die 30 g Leinsamen 12 Stunden lang in 40 g Wasser ein
2. 250 g Mehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver, 150 g Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1-6 zu einem glatten Teig verkneten . 20 g Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig glatt ist. Anschließend eingeweichte Leinsamen hinzufügen, bis der Teig gut durchgeknetet ist. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort auf die doppelte Größe gehen lassen.
3. Noch einmal gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Brötchen teilen. Nach dem Formen die Brötchen abdecken und bei 38°C 1 Stunde gehen lassen.
4. Nach der Gärung die Oberfläche des Brotes mit Eiflüssigkeit bestreichen, auflegen vorletzte Schicht in den vorgeheizten Backofen geben, bei 180°C Ober- und Unterhitze 20 Minuten backen, dann aus der Form nehmen und zum Abkühlen auf den Grill legen.

Toastbrot

Zutaten: 270 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 30 g Mehl mit niedrigem Glutengehalt, 1 Ei, 3 g Salz, 55 g Zucker, 4 g Hefe, 80 g leichte Sahne, 10 g Milchpulver, 90 g Wasser.

Verfahren:

1. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1 -6 zu einem Teig verkneten .
2. Bewahren Sie die Mischung an einem warmen Ort auf und lassen Sie sie durch Gären auf die doppelte Größe aufgehen.
3. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen, den Teig 15 Minuten mit Frischhaltefolie abdecken
4. Nehmen Sie eine Portion und rollen Sie sie zu einer Zunge, falten Sie beide Seiten zur Mitte und rollen Sie sie von unten nach oben auf. Nachdem alle drei Rollen gerollt sind, decken Sie die Rollen für 15 Minuten mit Frischhaltefolie ab.
5. Nachdem Sie 3 Portionen fertiggestellt haben, geben Sie sie für die 2. Gärung in die Form und lassen Sie sie bis zu 80 % der Formhöhe gären. Stellen Sie das Feuer auf 170 °C ein und backen Sie es 40 Minuten lang. Nehmen Sie dann die Form heraus und legen Sie sie zum Abkühlen auf den Grill.

Hausgemachte Pizza

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

Verfahren:

1. 170 g Mehl mit hohem Glutengehalt, 100 g Wasser, 1,5 g Speisesalz, 15 g Zucker und 2 g Hefe in die Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken auf Stufe 1-6 verrühren . Nach dem Kneten Butter hinzufügen und weiterkneten, bis sich der Teig zu einem elastischen Film ausziehen lässt.
2. Den Teig an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen lassen.
3. Während der Gärung kann die Pizzafüllung zubereitet und für die spätere Verwendung aufbewahrt werden.
4. Noch einmal gründlich durchkneten, die Hälfte des Teiges nehmen, rund ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen, dann mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe eines Pizzablechs ausrollen, auf das Pizzablech legen, mit den Händen rund um das Pizzablech andrücken und zum Schluss mit einer Gabel kleine Löcher einstechen.
5. Stellen Sie den Heizmodus für die oberen und unteren Rohre des Ofens ein und heizen Sie ihn auf 200 °C vor. Bestreichen Sie den Boden der Kuchenform zuerst mit Olivenöl, geben Sie dann die Pizzasauce darauf und verteilen Sie sie gleichmäßig. Streuen Sie anschließend etwas Mozzarella und geriebene Zwiebeln darüber, legen Sie die 8-Zoll-Pizzapfanne in die zweite Ebene des vorgeheizten Ofens und backen Sie sie 8 Minuten lang.
6. Wenn die Zeit abgelaufen ist, nehmen Sie die Pizzapfanne heraus und verteilen Sie eine Schicht Speck. Hier können Sie Ihr Lieblingsessen und die vorbereitete Füllung in Ordnung bringen.
7. In den vorgeheizten Backofen geben und die Backzeit auf 15 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen und die Kruste goldbraun ist.

Butterbrot

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

Verfahren:

1. Alle Zutaten außer der Butter in die Rührschüssel geben und 10 g Ei für das abschließende Bestreichen übrig lassen.
- 1-6 verrühren , nach dem Formen des Teigs weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis ein Handschuh entsteht.
3. Decken Sie die Mischung mit einer Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort gären, bis sie auf die doppelte Größe aufgeht.
4. Den Teig nochmals gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen, zu einem Oval ausrollen und anschließend von oben nach unten aufrollen.

5. Legen Sie das gefettete Papier auf das Backblech, legen Sie dann den ausgerollten Brotteig auf das Blech und lassen Sie ihn an einem warmen Ort auf die doppelte Größe aufgehen.
6. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brotteigs mit der Eierflüssigkeit, heizen Sie den Ofen auf 160 °C vor, legen Sie den Brotteig in die mittlere Schicht und backen Sie ihn 20 Minuten lang.

Französisches Brot

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

Verfahren:

- 1-6 verrühren und den Teig zu einer Teigform kneten.
2. Decken Sie die Mischung mit einer Frischhaltefolie ab und lassen Sie sie an einem warmen Ort gären, bis sich ihre Größe verdoppelt hat.
3. Den Teig nochmals gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Eine Portion Teig nehmen, zu einem Oval ausrollen und anschließend von oben nach unten aufrollen.
4. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und durch Gären auf die doppelte Größe kommen lassen.
5. Die Oberfläche mit Sesamöl bestreichen, den Backofen auf 180 °C vorheizen, den Brotteig in die mittlere Schicht geben und 20 Minuten backen.

Origineller Kuchen

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

Verfahren:

1. Eiweiß und Eigelb trennen, 20 g Zucker zum Eigelb geben und mit dem Schneebesen auf Stufe 10 verrühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch hinzufügen und auf Stufe 10 weiter gleichmäßig rühren.
2. Gießen Sie Speiseöl hinzu und schlagen Sie weiter, bis es vollständig emulgiert ist.
3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gleichmäßig zu einer feinen Eigelbpaste verrühren.
4. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in das Eiweiß, geben Sie dreimal Zucker hinzu und schlagen Sie es mit einem Schneebesen, bis es watteartig ist.
5. 1/3 des Eiweißes nehmen, in die Eigelbpaste geben und gleichmäßig verrühren, die Paste wieder zum restlichen Eiweiß geben und gleichmäßig zu einem feinen Kuchenteig verrühren

6. Streichen Sie Speiseöl auf die Oberfläche der Kuchenform und gießen Sie dann die Kuchenpaste in die Form
7. Heizen Sie den Ofen auf 150 °C vor, stellen Sie die Heizstufe für die obere und untere Röhre sowie die Backzeit auf 50 Minuten ein und backen Sie das Gericht dann, bis es goldbraun ist.

Schokoladenkuchen

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

Verfahren:

1. 150 g Eiflüssigkeit hinzufügen, mit dem Schneebesen auf Stufe 10 schlagen , bis eine watteartige Masse entsteht, dann herausnehmen und beiseite stellen
2. 80 g weißen Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einem Rührpaddel auf Stufe 10 zu einem feinen Pulver verrühren .
3. Das vorbereitete feine Pulver in die geschlagene Eiflüssigkeit geben und gut verrühren.
4. Gießen Sie die gemischten Rohstoffe in die mit Öl bestrichene Backblechform und stellen Sie diese zum Backen bei 180 °C in den Ofen.
5. Nach dem Backen und Formen nehmen Sie sie aus der Form und warten Sie, bis sie abgekühlt sind, bevor Sie sie essen

Schokoladeneiskuchen

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

Verfahren:

1. Die Außenseite der quadratischen Form wird mit Alufolie umwickelt und ein Kreis aus Backpapier hineingelegt
2. Puderzucker und eine Prise Salz zum Frischkäse geben und mit einem Rührpaddel verrühren.
3. Die dunkle Schokolade hacken und zum Schmelzen erhitzen. Die geschmolzene Schokolade zum Käse geben und mit einem Rührpaddel gleichmäßig verrühren. Herausnehmen und zur späteren Verwendung auf ein Tablett legen.
4. Schlagsahne in den Topf geben und rühren, bis sie fast watteartig ist.
5. Die Schlagsahne in zwei Portionen zum Schokoladenkäse geben und gleichmäßig verrühren, dann die Milch in zwei Portionen dazugießen und nochmals gut verrühren.
6. Zum Schluss in die Form gießen und für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Herausnehmen und aus der Form lösen.

Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Es kann sein, dass die Maschine zu lange läuft oder die Umgebungstemperatur zu hoch ist, wodurch die Motortemperatur der Maschine zu hoch wird. Die Maschine startet das Überhitzungsschutzprogramm und schaltet sich automatisch ab.	Stellen Sie den Gang auf „0“ zurück, ziehen Sie den Netzstecker und warten Sie, bis die Maschine wieder Raumtemperatur erreicht hat, bevor Sie sie neu starten können (im Allgemeinen dauert es 15–30 Minuten, die Abkühlzeit variiert je nach Raumtemperatur).
Durch Drehen des Schaltknaufs läuft die Maschine nicht	Prüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt mit der Steckdose hat.	Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
	Überprüfen Sie, ob der Strom ausgefallen ist.	Warten Sie, bis die Stromversorgung wieder hergestellt ist, bevor Sie den Betrieb aufnehmen.
	Überprüfen Sie, ob der Aufwärtsknopf wieder in seine Position zurückspringt.	Stellen Sie sicher, dass der Spindelstock fest sitzt.
Übermäßiger Lärm bei laufender Maschine	<p>① Die Maschine arbeitet im hohen Gang lauter als im niedrigen.</p> <p>② Die Menge der gerührten Lebensmittel</p>	① Wählen Sie das richtige Gerät zum Umrühren von Lebensmitteln gemäß den Empfehlungen

	<p>ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt.</p> <p>③Die Spannung ist instabil.</p> <p>④Die Arbeitszeit ist zu lang.</p>	<p>im Handbuch</p> <p>② Reduzieren Sie die Rührmenge.</p> <p>③Wenn die Spannung instabil ist, warten Sie vor der Verwendung, bis sich die Spannung stabilisiert hat.</p> <p>④Wenn die Arbeitszeit zu lang ist, unterbrechen Sie das Gerät und lassen Sie es vor der Verwendung eine Weile abkühlen.</p>
<p>Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil</p>	<p>① Ob die Raumtemperatur niedrig ist, wodurch das Schmiermittel in der Maschine aushärtet.</p> <p>②Die Zutaten werden zu hart und zu viel gerührt, was zu einer Überlastung der Maschine führt.</p> <p>③Ob die Spannung plötzlich niedrig wird.</p>	<p>①Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen, um das Schmiermittel in der Maschine aufzuweichen und die Geschwindigkeitsstabilität wiederherzustellen.</p> <p>②Reduzieren Sie das Mischvolumen und lassen Sie die Maschine entsprechend der normalen Arbeitsbelastung arbeiten.</p> <p>③Wenn die Spannung stabil ist, verwenden Sie die Maschine erneut.</p>

<p>Maschine schwankt und wackelt während des Betriebs</p>	<p>①Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. ②Ob die Maschine zur Verwendung auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte platziert wird.</p>	<p>①Überprüfen Sie, ob das Fußpolster an der Basis abgenommen ist. ② Zur Verwendung auf eine glatte und ebene Arbeitsplatte legen</p>
<p>Der Spindelstock kann nach dem Aufsetzen der Spritzschutzabdeckung und der Rührschüssel nicht zurückfedern, um ihn zurückzusetzen</p>	<p>Überprüfen Sie, ob die Spritzschutzabdeckung angebracht und die Rührschüssel zusammengesetzt ist.</p>	<p>Drehen Sie die Spritzschutzabdeckung und montieren Sie sie an Ort und Stelle, und montieren Sie den Mixtopf an Ort und Stelle.</p>
<p>Nach Gebrauch wurde eine Verdunkelung des Teigs festgestellt</p>	<p>Am Mischkopf fällt schwarzes Pulver auf den Teig.</p>	<p>Bitte prüfen Sie vor der Verwendung, ob Mischkopf und Haken trocken sind und sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet.</p>

Reinigung

<p>Körperreinigung</p>	<p>1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Verwenden Sie kein Wasser zum Duschen direkt auf der Maschine, um zu verhindern, dass der Wirtskörper ins Wasser gelangt, um Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Fehler zu vermeiden. 2. Verwenden Sie kein tropfnasses Handtuch, um die Maschine abzuwischen 3. Verwenden Sie zum Reinigen des Maschinengehäuses keine Reinigungsmittel/Essig/Salz und andere ätzende,</p>
------------------------	--

	<p>stark saure oder stark alkalische Reinigungsmittel, da sonst die Oberfläche der Maschine beschädigt werden kann.</p> <p>4. Verwenden Sie zum Bürsten des Zubehörs keine scharfen und rauen Werkzeuge wie Drahtkugeln. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.</p>
Zubehörrreinigung	<p>1. Die Aluminiumussteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben und nicht mit ätzenden, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln gereinigt werden. Bitte geben Sie sie nicht zur Reinigung in die Spülmaschine. (Ausgenommen sind Edelstahlteile, oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophoreseteile.)</p> <p>2. Nicht für längere Zeit in Reinigungsmittel, Salzwasser, Essig oder anderen ätzenden Flüssigkeiten einweichen; rechtzeitig zum Reinigen des Zubehörs verwenden.</p> <p>3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, vor allem, um die Innenteile rechtzeitig trocken zu halten.</p>
Spezialreinigung	<p>1. Die rotierende Abtriebswelle erzeugt aufgrund der hohen Geschwindigkeit und Reibung beim Betrieb der Maschine eine leichte schwarze Spur. Reinigen Sie sie nach jedem Gebrauch umgehend und halten Sie das Teil trocken.</p> <p>2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und zugehörige scharfkantige Teile oder Zubehörteile.</p>
Erhaltung und Pflege	<p>1. Sie können Olivenöl auf die Klingenoberfläche, die Messerplatte und den Mixtopf auftragen, um eine trockene und feuchte Umgebung für die Oxidation zu gewährleisten.</p> <p>2. Wenn Sie die Maschine nicht verwenden, können Sie sie mit einem Verpackungsbeutel abdecken und an einem trockenen Ort</p>

	aufbewahren.
--	--------------

Hersteller: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adresse: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importiert nach AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importiert in die USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Place, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Impastatrice planetaria

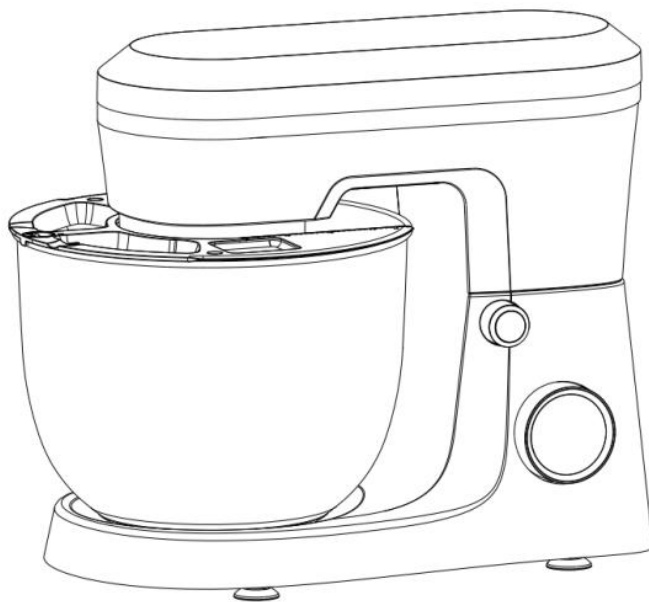
Modello: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Modello: SM-1541H



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

	<p>Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>
	<p>Attenzione: solo per uso interno</p>
	<p>SMALTIMENTO CORRETTO Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato attraverso indica che il prodotto richiede rifiuti separati raccolta nell'Unione Europea. Ciò vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati con questo simbolo. Prodotti contrassegnati come tale non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma devono essere portati in un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed dispositivi elettronici</p>

Istruzioni generali di sicurezza

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di mettere in funzione l'apparecchio e conservarle insieme alla garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola con l'imballaggio interno. Se si cede l'apparecchio a terzi, si prega di consegnare anche le istruzioni per l'uso.

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per proteggersi dal rischio di scosse elettriche, non immergere la base in acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano attentamente supervisionate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria un'attenta supervisione quando un apparecchio viene utilizzato da bambini o in loro presenza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente quando non è in uso, prima di montare o smontare componenti e prima della pulizia. Per scollegare l'apparecchio, afferrare la spina e tirarla dalla presa. Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Evitare il contatto con le parti in movimento. Non tentare di eludere alcun meccanismo di interblocco di sicurezza
- Non utilizzare alcun apparecchio con cavo o spina danneggiati, in caso di malfunzionamento, caduta o danneggiamento. Contattare il produttore al numero di telefono del servizio clienti per informazioni su controlli, riparazioni o regolazioni.
- L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Non utilizzare all'aperto.
- Non lasciare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
- Durante il funzionamento, tenere mani, capelli, vestiti, spatole e altri utensili lontani dalle fruste per ridurre il rischio di lesioni personali o di danni al mixer.
- Togliere le fruste dal mixer prima di lavarle.
- Solo per uso domestico.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

- Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non manomettere gli interruttori 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 inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

Questo apparecchio è dotato di una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si adatta a una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non è completamente inserita nella presa, invertirla. Se ancora non si inserisce, contattare un elettricista qualificato. Non modificare la spina in alcun modo.

Specifica

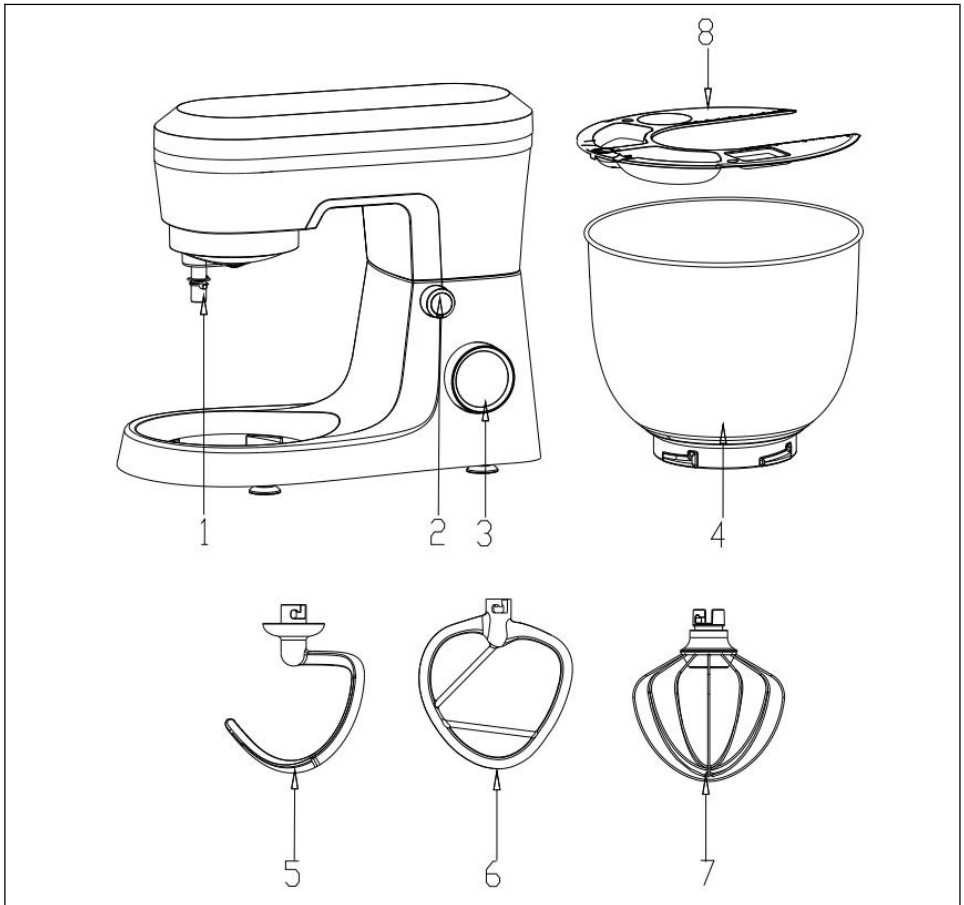
Modello	SM-1541H	
Tensione nominale	120V~	AC220-240V
frequenza	60 Hz	50-60 Hz

Consumo energetico

300W

1500W

Nome delle diverse parti



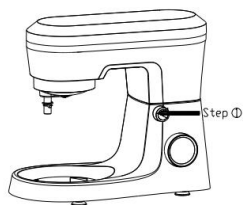
Parti principali e parti standard :

1	Albero di uscita	5	gancio per impastare
2	Pulsante di salita	6	Battitore
3	Pulsante di velocità	7	Frusta

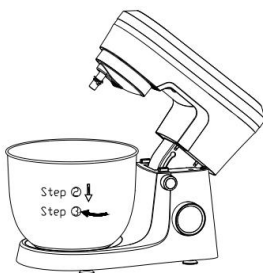
4	Ciotola	8	Coperchio della ciotola
---	---------	---	-------------------------

Come usare la macchina

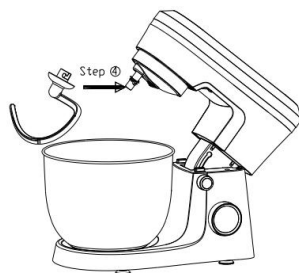
- (1) Prima dell'uso, lavare gli accessori con acqua pulita, risciacquare e asciugare.
- (2) Posizionare la macchina su un tavolo piano, pulito e asciutto, premere la testa della macchina con la mano, quindi ruotare (o premere verso il basso) il pulsante di sollevamento della testa (2) Il passaggio 1 sulla fusoliera si solleverà automaticamente. (PG1 e 2).
- (3) Pesare gli ingredienti e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina Fase 2, ruotare in senso orario fino a quando la fibbia non si blocca Fase 3. (PG2) Non superare il peso totale massimo dell'impasto
- (4) Installare gli accessori richiesti (5), (6), (7) (è possibile utilizzarne solo uno alla volta) sull'albero di uscita dell'agitatore della testa (1), allineare la fessura per spingere gli accessori fino all'apice (Passo 4) e quindi ruotare di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di bloccaggio (Passo 5) (PG3 e 4)
- (5) Inserire il coperchio della pentola nell'estremità di agitazione della macchina Fase 6 secondo PG5.
- (6) Premere la testa della macchina, la macchina bloccherà automaticamente il pulsante della testa (2) passo 7 , che è in posizione orizzontale; (PG6)。
- (7) quindi collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.
- (8) Regolare la manopola della velocità (3) sulla velocità desiderata - iniziare a mescolare;
- (9) Dopo che l'impasto ha raggiunto i requisiti, riportare la manopola della velocità (3) sulla marcia 0 per terminare.
- (10) Premere la testa della macchina con la mano, ruotare (o premere verso il basso) la manopola di sollevamento della testa (2), sollevare la parte superiore del corpo, ruotare la ciotola in senso antiorario, rimuovere la ciotola e rimuovere l'impasto.
- (11) Spegnerne l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti che si muovono durante l'uso.



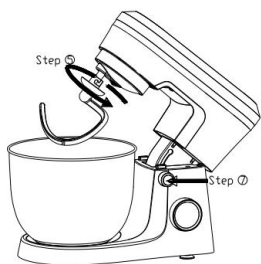
FG1



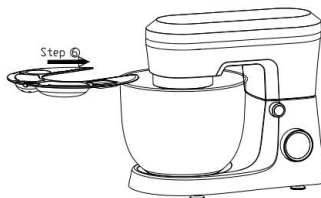
FG2



FG3



FG4




FG5





FG6

Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per non più di 0,9 kg di miscela

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (minuto)	Massimo	Metodo di funzionamento
gancio per impastare		1-6	3-5	585 g di farina + 315 g di acqua	Eeguire la corsa a 1 velocità per 10 secondi, la corsa a 2 velocità per 20 secondi, quindi la corsa a 3 velocità per 30 secondi, la

					corsa a 5-6 velocità per 2-5 minuti per formare un cluster.
Battitore		1-7	3-10	660 g di farina + 840 g di acqua	Corsa a 1-2 velocità per 30 secondi, corsa a 3-7 velocità per più di 2 minuti e 30 secondi
Frusta		8-10	3-10	3 albumi d'uovo (minuti)	Aprire la velocità 8-10 per correre 3 minuti in più.

Ricetta

Panini ai semi di lino

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

Processo:

1. Mettere a bagno 30 g di semi di lino in 40 g di acqua per 12 ore
2. Mettere 250 g di farina per pane, 3 g di lievito secco, 30 g di zucchero, 3 g di sale, 10 g di latte in polvere, 150 g di acqua nella ciotola, usare il gancio per impastare per impastare gli ingredienti ai livelli da 1 a 6 , quindi aggiungere 20 g di burro e continuare a impastare fino a ottenere un impasto liscio, quindi aggiungere i semi di lino ammollati fino a quando l'impasto non è ben amalgamato. Coprire con pellicola trasparente e lasciare fermentare fino a quando non raddoppia di volume in un luogo caldo.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in sei rotoli. Dopo averli arrotolati, coprire i rotoli e lasciarli lievitare a 38°C per 1 ora.

4. Una volta terminata la fermentazione, spennellare la superficie del pane con il liquido dell'uovo, adagiarlo penultimo strato nel forno preriscaldato, alzare la fiamma a 180°C e cuocere per 20 minuti, quindi togliere lo stampo e metterlo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pane tostato

Ingredienti: 270 g di farina ricca di glutine, 30 g di farina povera di glutine, 1 uovo, 3 g di sale, 55 g di zucchero, 4 g di lievito, 80 g di panna liquida, 10 g di latte in polvere, 90 g di acqua.

Processo:

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola e utilizzare il gancio per impastare fino a ottenere un impasto ai livelli da 1 a 6 .
2. Conservare il composto in un luogo caldo e lasciarlo fermentare finché non raddoppia di volume.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere in 3 porzioni, coprire l'impasto con pellicola trasparente per 15 minuti.
4. Prendi una porzione e arrotolala a forma di lingua, piega entrambi i lati verso il centro e arrotolala dal basso verso l'alto. Dopo aver arrotolato tutti e tre i rotoli, coprili con pellicola trasparente per 15 minuti.
5. Dopo aver preparato 3 porzioni, metterle nello stampo per la seconda fermentazione, lasciare fermentare fino all'80% dell'altezza dello stampo. Accendere il fuoco a 170°C e cuocere per 40 minuti, quindi rimuovere lo stampo e metterlo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pizza fatta in casa

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

Processo:

1. Mettere 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale, 15 g di zucchero e 2 g di lievito nella ciotola. Impastare con il gancio a mano ai livelli da 1 a 6. Dopo aver impastato, aggiungere il burro e continuare a impastare fino a ottenere una pellicola flessibile.
2. Lasciare lievitare l'impasto in un luogo caldo fino a quando non raddoppia il suo volume.
3. Durante la fermentazione, è possibile preparare il ripieno della pizza e conservarlo per un uso futuro.
4. Impastare ancora una volta bene, prendere metà dell'impasto, stenderlo e lasciarlo riposare per 5 minuti, quindi utilizzare un mattarello per stenderlo delicatamente fino a raggiungere le dimensioni di una teglia per

pizza, posizionarlo sulla teglia, premerlo intorno alla teglia con le mani, infine utilizzare una forchetta per fare dei piccoli fori.

5. Impostare la modalità di riscaldamento superiore e inferiore del forno, preriscaldare a 200 °C. Spennellare prima la base dello stampo per torta con olio d'oliva, quindi versare la salsa per pizza e distribuirla uniformemente, quindi cospargere con un po' di mozzarella e cipolla tritata, posizionare la teglia per pizza da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.

6. Trascorso il tempo, togli la teglia e stendi uno strato di pancetta. Qui puoi disporre i tuoi ingredienti preferiti e il ripieno preparato.

7. Mettete nel forno preriscaldato e impostate il tempo di cottura su 15 minuti, finché il formaggio non si sarà sciolto e la crosta non sarà dorata.

pane al burro

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

Processo:

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola tranne il burro, lasciando 10 g di uovo per la spennellatura finale.

2. Utilizzare il gancio per impastare ai livelli da 1 a 6 , dopo aver formato l'impasto, aggiungere il burro ammorbidito e continuare a impastare fino a formare una pellicola.

3. Coprire il composto con pellicola trasparente e lasciare fermentare in un luogo caldo finché non raddoppia di volume.

4. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere l'impasto in 10 porzioni. Prendere una porzione di impasto e stenderla in una forma ovale, quindi arrotolarla dall'alto verso il basso.

5. Disporre la carta da forno unta sulla teglia, quindi disporre l'impasto del pane arrotolato sulla teglia e lasciare lievitare fino a quando non raddoppia di volume in un luogo caldo.

6. Spennellare la superficie dell'impasto del pane con il liquido dell'uovo, preriscaldare il forno a 160°C, mettere l'impasto del pane nello strato centrale e cuocere per 20 minuti.

pane francese

Ingredienti: 250 g di farina ricca di glutine, 50 g di farina povera di glutine, 150 g di acqua, 10 g di zucchero, 3 g di lievito in polvere, 1 g di sale alimentare.

Processo:

1. Mettere tutti gli ingredienti nella ciotola, utilizzare il gancio per impastare per mescolare ai livelli da 1 a 6 e impastare fino a formare una palla.

2. Coprire il composto con pellicola trasparente e lasciare fermentare in un luogo caldo finché non raddoppia di volume.
3. Impastare ancora una volta bene, togliere dalla ciotola e dividere l'impasto in 4 porzioni. Prendere una porzione di impasto e stenderla in una forma ovale, quindi arrotolarla dall'alto verso il basso.
4. Quindi coprire con pellicola trasparente e lasciare fermentare finché il volume non raddoppia.
5. Spennellare la superficie con olio di sesamo, preriscaldare il forno a 180°C, mettere l'impasto del pane nello strato centrale e cuocere per 20 minuti.

Torta originale

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

Processo:

1. Separare l'albume dal tuorlo, aggiungere 20 g di zucchero al tuorlo e mescolare con una frusta a velocità 10 fino a completo scioglimento dello zucchero. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente a velocità 10.
2. Versare l'olio alimentare e continuare a sbattere fino a completa emulsione.
3. Versare la farina per dolci attraverso un setaccio e mescolare uniformemente fino a ottenere una pasta fine di tuorlo d'uovo.
4. Versare qualche goccia di succo di limone nell'albume, aggiungere lo zucchero in tre volte e sbattere con una frusta fino a ottenere un composto gonfio e spumoso.
5. Prendi 1/3 dell'albume, mettilo nella pasta di tuorlo e mescola uniformemente, versa la pasta di nuovo sull'albume rimanente e mescola uniformemente fino a ottenere una pasta per torta fine.
6. Spennellare la superficie dello stampo per torta con olio commestibile, quindi versare la pasta per torta nello stampo
7. Preriscaldare il forno a 150°C, impostare la modalità di riscaldamento dei tubi superiore e inferiore e il tempo di cottura a 50 minuti, quindi cuocere fino a doratura.

Torta al cioccolato

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

Processo:

1. Aggiungere 150 g di liquido d'uovo, sbattere con una frusta a velocità 10 fino a ottenere un composto simile al cotone, quindi toglierlo e metterlo da parte.
2. Mettere 80 g di zucchero bianco, 50 g di latte e 40 g di cacao in polvere in una ciotola e mescolare fino a ottenere una polvere fine con una frusta a livello 10 .
3. Versare la polvere fine preparata nel liquido delle uova sbattute e mescolare bene.
4. Versare le materie prime mescolate nello stampo da forno unto d'olio e infornare a 180°C.
5. Dopo averli cotti e modellati, toglieteli dallo stampo e aspettate che si raffreddino prima di mangiarli.

torta gelato al cioccolato

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

Processo:

1. Avvolgere l'esterno dello stampo quadrato con un foglio di alluminio e mettere all'interno un cerchio di carta da forno
2. Aggiungere lo zucchero a velo e un pizzico di sale al formaggio cremoso e mescolare con una frusta.
3. Tritare il cioccolato fondente e farlo sciogliere, quindi versarlo nel formaggio e mescolare uniformemente con una frusta. Togliere dal fuoco e metterlo su un vassoio per un utilizzo successivo.
4. Mettere la panna montata nella pentola e mescolare finché non diventa quasi densa come il cotone.
5. Aggiungere la panna montata in 2 volte al formaggio al cioccolato e mescolare uniformemente, quindi versare il latte in 2 volte e mescolare bene ancora.
6. Infine, versate il composto nello stampo e mettetelo in frigorifero per diverse ore. Toglietelo dallo stampo e sformatelo.

Analisi dei problemi comuni

Fenomeni	cause	Soluzioni
La macchina smette improvvisamente	Potrebbe essere che la macchina funzioni troppo a lungo o che la	Riportare l'ingranaggio su "0", scollegare l'alimentazione,

di funzionare durante l'uso.	temperatura ambiente sia troppo alta, con conseguente aumento della temperatura del motore della macchina; la macchina avvia il programma di protezione dal surriscaldamento e si spegne automaticamente.	attendere che la macchina torni a temperatura ambiente e riavviarla (in genere occorrono 15-30 minuti, il tempo di raffreddamento varia a seconda della temperatura ambiente).
Girando il pomello del cambio la macchina non funziona	Controllare che la spina sia ben a contatto con la presa.	Verificare che la spina di alimentazione sia inserita nella presa.
	Controllare se manca la corrente.	Attendere l'alimentazione prima di operare
	Controllare se la molla del pulsante di sollevamento torna in posizione.	Assicurarsi che la paletta sia bloccata in posizione.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione	<p>① La macchina funzionerà più rumorosamente in marcia alta rispetto a quella bassa.</p> <p>② La quantità di cibo mescolata è eccessiva e la macchina viene sovraccaricata.</p> <p>3. La tensione è instabile.</p> <p>④ L'orario di lavoro è troppo lungo.</p>	<p>① Scegliere l'attrezzatura giusta per mescolare il cibo secondo le raccomandazioni del manuale</p> <p>2 Ridurre la quantità di mescolamento.</p> <p>3. Se la tensione è instabile, attendere che si stabilizzi prima dell'uso.</p> <p>④ Se il tempo di lavorazione è troppo lungo, fermarsi e lasciare raffreddare per un po' prima dell'uso.</p>

<p>La velocità della macchina diminuisce o la velocità è instabile</p>	<p>① Se la temperatura ambiente è bassa, provocando l'indurimento del lubrificante nella macchina.</p> <p>② Gli ingredienti vengono mescolati con troppa forza e in quantità eccessiva, il che comporta un carico eccessivo sulla macchina.</p> <p>3. Se la tensione diventa improvvisamente bassa.</p>	<p>① Rimuovere la ciotola di miscelazione e lasciare la macchina in funzione al minimo per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante nella macchina e ripristinare la stabilità della velocità.</p> <p>2. Ridurre il volume di miscelazione e lasciare che la macchina funzioni secondo il normale carico di lavoro.</p> <p>3. Quando la tensione è stabile, utilizzare nuovamente la macchina.</p>
<p>La macchina oscilla e trema durante il funzionamento</p>	<p>① Controllare che il poggiapiedi sulla base sia staccato.</p> <p>2. Se la macchina viene posizionata su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso.</p>	<p>① Controllare che il poggiapiedi sulla base sia staccato.</p> <p>2. Posizionare su un piano di lavoro liscio e piatto per l'uso</p>
<p>La paletta non può tornare indietro per ripristinarsi dopo aver installato la copertura anti-schizzi e la ciotola di miscelazione</p>	<p>Verificare che il coperchio anti-schizzi sia in posizione e che la ciotola sia montata.</p>	<p>Ruotare il coperchio anti-schizzi e montarlo in posizione, quindi montare il contenitore per mescolare in posizione.</p>
<p>Impasto che si scurisce dopo l'uso</p>	<p>La polvere nera cade sull'impasto nella testa di miscelazione.</p>	<p>Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che sulla superficie non sia presente acqua o</p>

		polvere.
--	--	----------

Pulizia

Pulizia del corpo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non immergere la macchina in acqua. Non utilizzare l'acqua per fare la doccia direttamente sulla macchina per evitare che il corpo dell'ospite entri in acqua e prevenire cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2. Non utilizzare un asciugamano bagnato fradicio per pulire la macchina 3. Non utilizzare detersivi/aceto/sale e altri prodotti detersivi corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, altrimenti potrebbero danneggiare la superficie della macchina. 4. Non utilizzare utensili affilati e ruvidi, come sfere metalliche, per spazzolare gli accessori. In caso contrario, si rischia di danneggiarne facilmente la superficie.
Pulizia degli accessori	<ol style="list-style-type: none"> 1. Non lavare le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie né con detersivi corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Non lavarle in lavastoviglie (ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile, delle parti in Teflon con trattamento superficiale e delle parti sottoposte a elettroforesi). 2. Non lasciare in ammollo per lungo tempo in detersivo, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; utilizzare in tempo per pulire gli accessori. 3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, soprattutto per mantenere asciutte nel tempo le parti interne.

Pulizia speciale	<p>1. L'albero di uscita rotante produrrà una leggera traccia nera a causa dell'elevata velocità e dell'attrito durante il funzionamento della macchina. Dopo ogni utilizzo, pulirlo tempestivamente e mantenerlo asciutto.</p> <p>2. Prestare attenzione alla lama affilata e alle parti o agli accessori con bordi taglienti.</p>
Conservazione e manutenzione	<p>1. È possibile utilizzare l'olio d'oliva da applicare sulla superficie della lama, sul piatto del coltello e sul contenitore di miscelazione per garantire un ambiente asciutto e umido in cui ossidarla.</p> <p>2. Quando non è in uso, è possibile coprire la macchina con un sacchetto di imballaggio e riporla in un ambiente asciutto.</p>

Produttore: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Indirizzo: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importato in AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD
Nuovo Galles del Sud 2122 Australia

Importato negli USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Luogo, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Batidora de pie

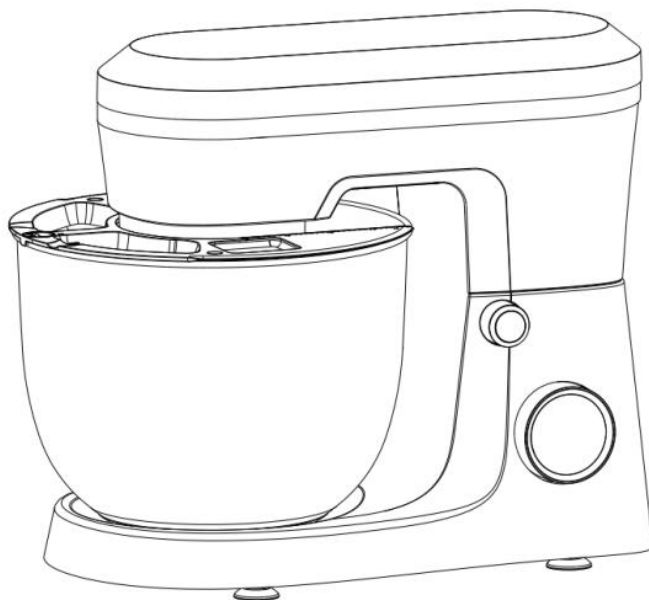
Modelo: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Modelo: SM-1541H



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que nos disculpe si no le informamos de nuevo si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

	<p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer Lea atentamente el manual de instrucciones.</p>
	<p>Advertencia: solo para uso en interiores</p>
	<p style="text-align: center;">ELIMINACIÓN CORRECTA</p> <p>Este producto está sujeto a las disposiciones de la Directiva Europea 2012/ 19/CE. El símbolo que muestra un contenedor de basura con ruedas cruzado a través de indica que el producto requiere un contenedor de basura separado</p> <p>Recogida en la Unión Europea. Esto aplica al producto y todos los accesorios marcados con este símbolo. Productos marcados como tal, no se pueden desechar con la basura doméstica normal, sino</p> <p>Deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. dispositivos electrónicos</p>

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y consérvelas, incluyendo la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si entrega este aparato a otras personas, entréguelas también las instrucciones de uso.

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisadas de cerca y reciban instrucciones sobre su uso por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

- Apague el aparato y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de ensamblar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, sujete el enchufe y tire del tomacorriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evite el contacto con piezas móviles. No intente anular ningún mecanismo de bloqueo de seguridad.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni después de que presente un mal funcionamiento, se haya caído o haya sufrido algún daño. Para obtener información sobre revisión, reparación o ajuste, póngase en contacto con el fabricante llamando a su número de atención al cliente.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- No utilizar en exteriores.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante el funcionamiento para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
- Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- Sólo para uso doméstico.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Utilice esta máquina únicamente 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 introduzca el enchufe de la máquina en la toma de corriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

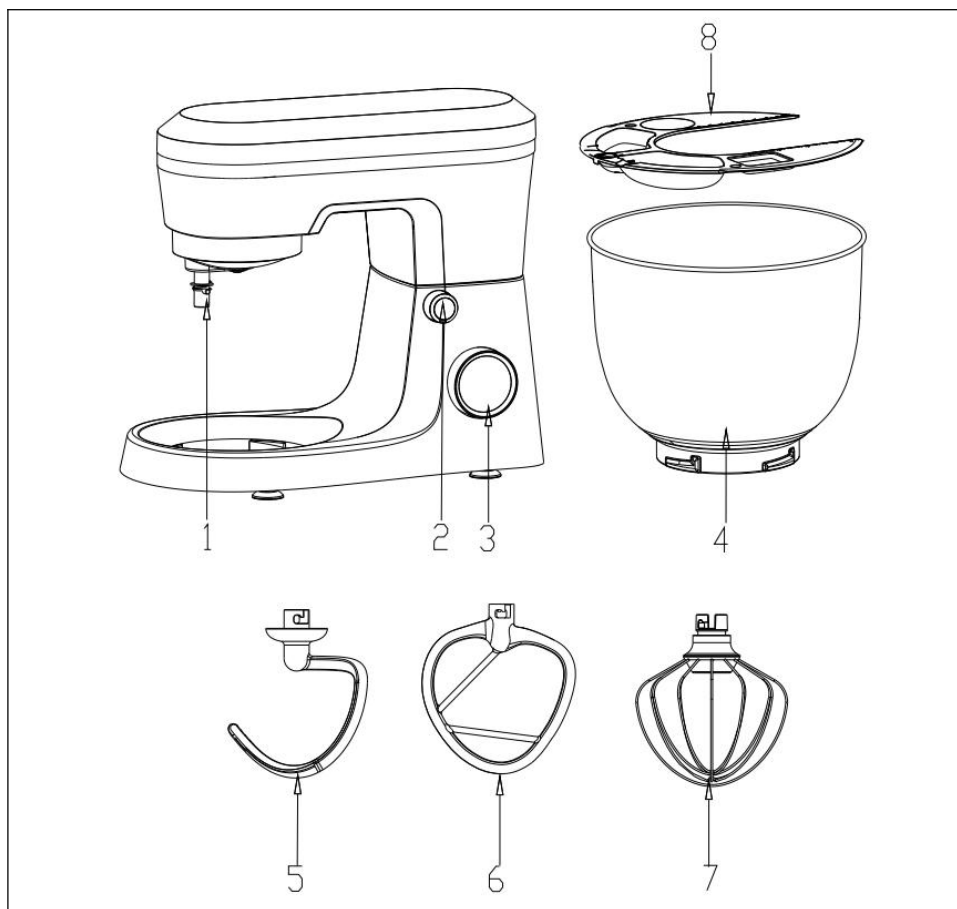
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encaja en una toma polarizada de una manera. Si el enchufe no está completamente enchufado, inviértalo. Si sigue sin encajar, contacte a un electricista cualificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Especificación

Modelo	SM-1541H	
Tensión nominal	120 V~	CA 220-240 V

frecuencia	60 Hz	50-60 Hz
Consumo de energía	300 W	1500 W

Nombre de las diferentes partes



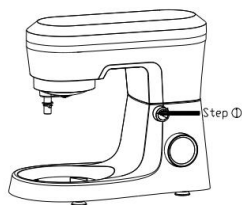
Piezas principales y piezas estándar :

1	Eje de salida	5	Gancho para masa
2	Botón de subida	6	Batidora

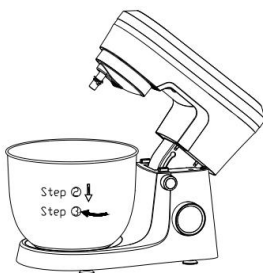
3	Botón de velocidad	7	Batidor
4	Bol	8	Tapa del cuenco

Cómo utilizar la máquina

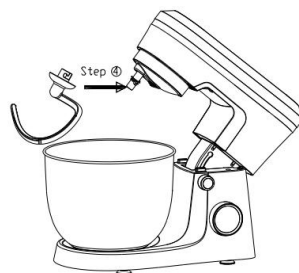
- (1) Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuáguelos y séquelos.
- (2) Coloque la máquina sobre una mesa plana, limpia y seca, presione el cabezal de la máquina con la mano y luego gire (o presione hacia abajo) el botón de elevación del cabezal (2) El paso 1 en el fuselaje se levantará automáticamente. (PG1 y 2).
- (3) Pese los ingredientes y el agua que se procesarán en el recipiente mezclador y luego monte el recipiente mezclador (4) en la máquina Paso 2, gire en el sentido de las agujas del reloj hasta que la hebilla se bloquee Paso 3. (PG2) No exceda el peso total máximo de la masa
- (4) Instale los accesorios necesarios (5), (6), (7) (solo se puede usar uno de los tres a la vez) en el eje de salida del agitador del cabezal (1), alinee la ranura para empujar los accesorios hasta el vértice Paso 4 y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo Paso 5 (PG3 y 4)
- (5) Coloque la tapa de la olla en el extremo de agitación de la máquina, paso 6, de acuerdo con PG5.
- (6) Presione el cabezal de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón del cabezal (2) paso 7 , que está en posición horizontal; (PG6)。
- (7) Luego conecte el enchufe y encienda el interruptor de encendido.
- (8) Perilla de control de velocidad (3) a la velocidad requerida - comience a mezclar;
- (9) Una vez que la masa cumpla con los requisitos, gire la perilla de velocidad (3) nuevamente a la posición 0 para finalizar.
- (10) Presione el cabezal de la máquina con la mano, gire (o presione hacia abajo) la perilla de elevación del cabezal (2), levante el cuerpo superior, gire el recipiente mezclador en sentido antihorario, retire el recipiente mezclador y retire la masa.
- (11) Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se mueven durante el uso.



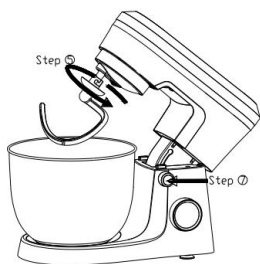
FG1



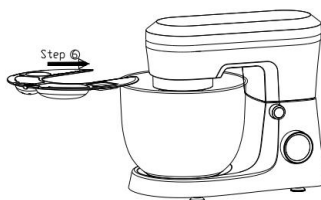
FG2



FG3



FG4




FG5





FG6

Sugerencia

Ajuste de los niveles y uso del gancho durante no más de 0,9 kg de mezcla

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (minuto)	Máximo	Método de operación
Gancho para masa		1-6	3-5	585 g de harina + 315 g de agua	1 carrera de velocidad durante 10 segundos, 2 carreras de velocidad durante 20 segundos, y luego 3 carreras de

					velocidad durante 30 segundos, y 5 -6 carreras de velocidad durante 2 minutos a 5 minutos para formar un grupo.
Batidora		1-7	3-10	660 g de harina + 840 g de agua	Carrera a velocidad 1-2 durante 30 s, carrera a velocidad 3-7 durante más de 2 min 30 s
Batidor		8-10	3-10	3 claras de huevo (minuto)	Abra la velocidad 8-10 para ejecutar los 3 minutos anteriores.

Receta

Panecillos de linaza

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

Proceso:

1. Remojar los 30 g de semillas de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
2. Ponga 250 g de harina de fuerza, 3 g de levadura seca, 30 g de azúcar, 3 g de sal, 10 g de leche en polvo y 150 g de agua en el bol. Use el gancho de amasar para amasar los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, a los niveles 1-6 . Añada 20 g de mantequilla y continúe amasando hasta obtener una masa suave. Añada semillas de lino remojadas hasta que la masa esté bien integrada. Cubra con film transparente y deje fermentar hasta que duplique su volumen en un lugar cálido.

3. Amasar bien de nuevo, retirar del bol y dividir en seis panecillos. Una vez redondeados, tapar los panecillos y dejar fermentar a 38 °C durante 1 hora.

4. Una vez terminada la fermentación, pincela la superficie del pan con líquido de huevo, ponlo penúltima capa en el horno precalentado, prender fuego arriba y abajo a 180°C y hornear durante 20 minutos, luego desmoldar y poner en la parrilla para que se enfríe.

pan tostado

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

Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el tazón, use el gancho para masa para amasar los ingredientes hasta formar una masa en los niveles 1 a 6 .

2. Mantenga la mezcla en un lugar cálido y deje que fermente hasta que duplique su tamaño.

3. Amasar bien una vez más, retirar del bol y dividir en 3 porciones, cubrir la masa con film conservante durante 15 minutos.

4. Tome una porción y enróllela en forma de lengua, doble ambos lados hacia el centro y enróllela de abajo hacia arriba. Después de enrollar las tres porciones, cúbralas con film transparente durante 15 minutos.

5. Después de terminar 3 porciones, colóquelas en el molde para la 2da fermentación, fermente hasta el 80% de la altura del molde. prenda fuego arriba y abajo a 170 °C y hornee durante 40 minutos, luego retire el molde y póngalo en la parrilla para que se enfríe.

Pizza casera

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

Proceso:

1. Ponga 170 g de harina con alto contenido de gluten, 100 g de agua, 1,5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el bol. Mezcle con el gancho de amasar en los niveles 1 a 6. Después de amasar, añada la mantequilla y continúe amasando hasta que la masa se desprenda y forme una película flexible.

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

3. Durante la fermentación se puede preparar el relleno de la pizza y reservarlo para utilizarlo más adelante.

4. Amasar bien una vez más, tomar la mitad de la masa para enrollarla y dejarla reposar durante 5 minutos, luego usar un rodillo para estirla suavemente hasta el tamaño de un molde para pizza, colocarla en el molde para pizza, presionarla alrededor del molde para pizza con las manos, finalmente usar un tenedor para hacer pequeños agujeros.
5. Ajuste el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior del horno y precaliente a 200 °C. Unte primero la base del molde para pizza con aceite de oliva, luego distribuya la salsa para pizza uniformemente y espolvoree un poco de queso mozzarella y cebolla rallada. Coloque el molde para pizza de 20 cm en la segunda capa del horno precalentado y hornee durante 8 minutos.
6. Cuando se acabe el tiempo, saca la bandeja de pizza y extiende una capa de tocino. Aquí puedes colocar tu comida favorita y el relleno preparado en orden.
7. Colóquelo en el horno precalentado, configure el tiempo de trabajo durante 15 minutos hasta que el queso se derrita y la corteza esté dorada.

Pan de mantequilla

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

Proceso:

1. Ponga todos los ingredientes en el bol excepto la mantequilla, dejando 10 g de huevo para el pincelado final.
2. Use el gancho para masa para mezclar en los niveles 1 a 6 , luego de formar la masa, agregue mantequilla ablandada y continúe amasando hasta obtener una película de guante.
3. Cubrir la mezcla con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
4. Amasa bien de nuevo, retira del bol y divídela en 10 porciones. Toma una porción de masa y estírala formando un óvalo, luego enróllala de arriba a abajo.
5. Coloque el papel engrasado en la bandeja para hornear, luego coloque la masa de pan enrollada en la bandeja, deje fermentar hasta que doble su tamaño en un lugar cálido.
6. Pincele el líquido del huevo sobre la superficie de la masa de pan, precaliente el horno a 160 °C , coloque la masa de pan en la capa intermedia y hornee durante 20 minutos.

pan francés

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

Proceso:

1. Coloque todos los ingredientes en el tazón, use el gancho para masa para mezclar en los niveles 1 a 6 y amase la masa hasta darle forma.
2. Cubra la mezcla con film conservante y deje fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Amasa bien de nuevo, retira del bol y divídela en 4 porciones. Toma una porción de masa y estírala formando un óvalo, luego enróllala de arriba a abajo.
4. Luego tapar con film conservante y dejar fermentar hasta que duplique su tamaño.
5. Pincele la superficie con aceite de sésamo, precaliente el horno a 180°C, coloque la masa de pan en la capa intermedia y hornee durante 20 minutos.

Pastel original

Ingredientes: 100g de harina de repostería, 5 huevos, 50g de aceite comestible, 80g de azúcar, una pequeña cantidad de jugo de limón, 55g de leche.

Proceso:

1. Separar la clara de la yema, añadir 20 g de azúcar a la yema y batir con una batidora a velocidad 10 hasta que el azúcar se disuelva por completo. Añadir la leche y seguir batiendo uniformemente a velocidad 10.
2. Vierta el aceite comestible y continúe batiendo hasta que esté completamente emulsionado.
3. Vierta la harina para pastel a través de un colador y revuelva uniformemente hasta obtener una pasta fina de yema de huevo.
4. Ponga unas gotas de jugo de limón en la clara de huevo, agregue el azúcar tres veces y bata con un batidor de huevos hasta que tenga una consistencia de algodón.
5. Tome 1/3 de la clara de huevo, colóquela en la pasta de yema de huevo y revuelva uniformemente, vierta la pasta nuevamente sobre la clara de huevo restante y revuelva uniformemente hasta obtener una pasta de pastel fina.
6. Unte con aceite comestible la superficie del molde para pastel y luego vierta la pasta para pastel en el molde.
7. Precaliente el horno a 150 °C, configure el modo de calentamiento de los tubos superior e inferior y el tiempo de horneado en 50 minutos, luego hornee hasta que tenga un color dorado.

Pastel de chocolate

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

Proceso:

1. Agregue 150 g de líquido de huevo, bata con un batidor de huevos a nivel 10 hasta que tenga una consistencia de algodón, luego sáquelo y reserve.
2. Coloque 80 g de azúcar blanca, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un bol y revuelva hasta obtener un polvo fino con una paleta mezcladora a nivel 10 .
3. Vierta el polvo fino preparado en el líquido del huevo batido y mezcle bien.
4. Vierta las materias primas mezcladas en el molde para hornear untado con aceite y póngalo en el horno para hornear a 180 ° C.
5. Después de hornearlos y darles forma, sáquelos del molde y espere a que se enfríen antes de consumirlos.

Pastel de helado de chocolate

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

Proceso:

1. Se envuelve el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y se coloca un círculo de papel de horno en el interior.
2. Añade azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y mézclalo con una batidora.
3. Picar el chocolate negro y calentarlo hasta que se derrita. Verterlo sobre el queso y mezclarlo uniformemente con una varilla. Retirar y colocar en una bandeja para su uso posterior.
4. Ponga la crema batida en la olla y luego revuelva hasta que tenga una consistencia casi de algodón.
5. Agrega la crema batida en 2 veces al queso de chocolate y revuelve uniformemente, luego vierte la leche en 2 veces y vuelve a mezclar bien.
6. Finalmente, viértalo en el molde y refrigérelolo durante varias horas. Sáquelo y desmóldelo.

Análisis de problemas comunes

Fenómenos	causas	Soluciones
------------------	---------------	-------------------

<p>La máquina deja de funcionar repentinamente durante el uso.</p>	<p>Es posible que la máquina funcione durante demasiado tiempo o que la temperatura ambiente sea demasiado alta, lo que provoca que la temperatura del motor de la máquina sea demasiado alta; la máquina inicia el programa de protección contra sobrecalentamiento y se apaga automáticamente.</p>	<p>El engranaje se reinicia a "0", se desenchufa, se espera a que la máquina vuelva a la temperatura ambiente y se puede reiniciar (generalmente se necesitan entre 15 y 30 minutos, la temperatura ambiente varía el tiempo de enfriamiento).</p>
<p>Al girar la perilla de cambio la máquina no funciona</p>	<p>Compruebe si el enchufe hace buen contacto con la toma.</p>	<p>Verifique que el enchufe de alimentación esté enchufado a la toma de corriente.</p>
	<p>Compruebe si hay un corte de electricidad.</p>	<p>Espere a que se encienda antes de operar</p>
	<p>Verifique si el botón de subida vuelve a su lugar.</p>	<p>Asegúrese de que el cabezal esté fijado en su lugar.</p>
<p>Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento</p>	<p>① La máquina funcionará más ruidosamente en marcha alta que en marcha baja. ② La cantidad de alimento revuelto es demasiado grande, lo que provoca una sobrecarga de la máquina.</p>	<p>① Elija el equipo adecuado para remover los alimentos según las recomendaciones del manual. ② Reducir la cantidad de agitación. ③ Si el voltaje es inestable, espere a que se estabilice antes de usarlo.</p>

	<p>③El voltaje es inestable. 4El tiempo de trabajo es demasiado largo.</p>	<p>④Si el tiempo de trabajo es demasiado largo, deténgase y enfríese por un rato antes de usarlo.</p>
<p>La velocidad de la máquina disminuye o la velocidad es inestable</p>	<p>① Si la temperatura ambiente es baja, el lubricante de la máquina se endurece. ②Los ingredientes mezclados son demasiado duros y en demasiada cantidad, lo que genera una carga excesiva en la máquina. ③Si el voltaje se vuelve bajo repentinamente.</p>	<p>①Retire el recipiente de mezcla y deje que la máquina funcione en vacío durante 5 minutos para ablandar el lubricante en la máquina y restablecer la estabilidad de la velocidad. ②Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina funcione de acuerdo con la carga de trabajo normal. ③Cuando el voltaje sea estable, utilice la máquina nuevamente.</p>
<p>La máquina se balancea y tiembla al trabajar</p>	<p>①Verifique que la almohadilla del pie en la base esté apagada. ②Si la máquina se coloca sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>	<p>①Verifique que la almohadilla del pie en la base esté apagada. ②Colóquelo sobre una encimera lisa y plana para su uso.</p>
<p>El cabezal no puede volver a su posición original después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el recipiente para mezclar.</p>	<p>Compruebe que la cubierta antisalpicaduras esté colocada y que el recipiente de mezcla esté ensamblado.</p>	<p>Gire la cubierta antisalpicaduras y móntela en su lugar, y vuelva a montar el recipiente de mezcla en su lugar.</p>

Se detectó oscurecimiento de la masa después de su uso	El polvo negro cae sobre la masa en el cabezal de mezcla.	Compruebe que el cabezal mezclador y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.
--	---	---

Limpieza

Limpieza corporal	<ol style="list-style-type: none"> 1. No sumerja la máquina en agua. No rocíe directamente sobre la máquina para evitar que entre agua en el cuerpo del dispositivo y así evitar cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, oxidación y otras fallas. 2. No utilice una toalla mojada para limpiar la máquina. 3. No utilice detergentes, vinagre, sal ni otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que de lo contrario podrían dañar la superficie de la máquina. 4. No utilice herramientas afiladas ni ásperas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, podría dañar su superficie.
Limpieza de accesorios	<ol style="list-style-type: none"> 1. No lave las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni con productos de limpieza corrosivos, muy ácidos o alcalinos. No las lave en el lavavajillas (excepto las piezas de acero inoxidable, las piezas de teflón con tratamiento superficial y las piezas de electroforesis). 2. No lo sumerja durante mucho tiempo en detergente, agua salada, vinagre y otros líquidos corrosivos; úselo a tiempo para limpiar los accesorios. 3. Después de limpiar, seque los accesorios, principalmente para mantener las partes internas secas a tiempo.

Limpieza especial	<p>1. El eje de salida giratorio producirá una pequeña mancha negra debido a la alta velocidad y la fricción durante el funcionamiento de la máquina. Después de cada uso, límpielo inmediatamente y manténgalo seco.</p> <p>2. Preste atención a la cuchilla afilada y a las piezas o accesorios con bordes afilados relacionados.</p>
Conservación y mantenimiento	<p>1. Puede usar aceite de oliva para aplicarlo en la superficie de la hoja, la placa del cuchillo y el recipiente de mezcla para garantizar que el ambiente esté seco y húmedo para oxidarlo.</p> <p>2. Cuando no esté en uso, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.</p>

Fabricante: Shanghai muxin muyeyouxiangongsi

Dirección: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200000 CN.

Importado a AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD NSW 2122 Australia

Importado a EE. UU.: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Lugar, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Mikser stojący

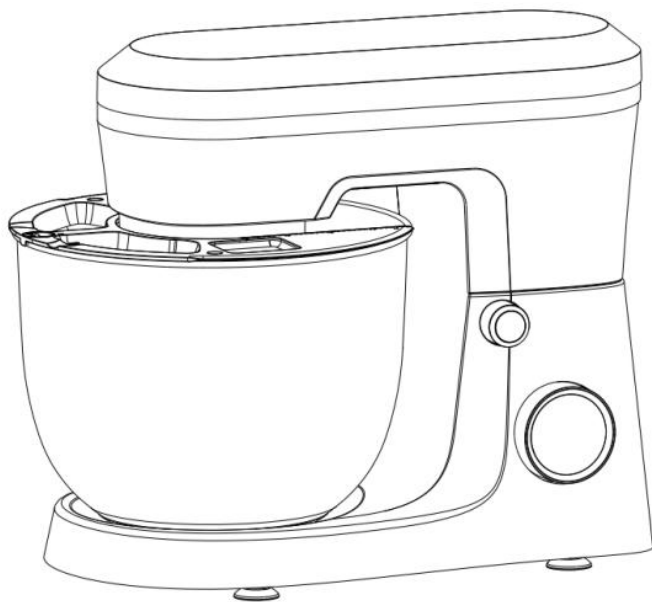
Model: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Model: SM-1541H



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

	<p>Ostrzeżenie – Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, użytkownik musi przeczytać uważnie przeczytaj instrukcję obsługi.</p>
	<p>Ostrzeżenie – wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń</p>
	<p style="text-align: center;">PRAWIDŁOWA UTYLIZACJA</p> <p>Niniejszy produkt podlega postanowieniom dyrektywy europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach przez oznacza, że produkt wymaga oddzielnego składowania odpadów zbiórka w Unii Europejskiej. Dotyczy produktu oraz wszystkie akcesoria oznaczone tym symbolem. Produkty oznaczone w związku z tym nie można go wyrzucać wraz z normalnymi odpadami domowymi, ale należy oddać do punktu zbiórki w celu recyklingu urządzeń elektrycznych i urządzenia elektroniczne</p>

Ogólne instrukcje bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją wraz z gwarancją, paragonem oraz, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym.

Przekazując urządzenie innym osobom, prosimy o przekazanie im również instrukcji obsługi.

- Przeczytaj wszystkie instrukcje.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem elektrycznym, nie należy umieszczać podstawy w wodzie lub innej cieczy.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod ścisłym nadzorem i zostały poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Ścisły nadzór jest konieczny, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.

- Wyłącz urządzenie, a następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Aby odłączyć urządzenie, chwyć za wtyczkę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie ciągnij za przewód zasilający.
- Unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Nie próbuj omijać żadnych mechanizmów blokujących bezpieczeństwo
- Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, ani po awarii, upadku lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek sposób. Skontaktuj się z producentem pod numerem telefonu obsługi klienta, aby uzyskać informacje na temat kontroli, naprawy lub regulacji.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych lub niesprzedawanych przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
- Nie stosować na zewnątrz.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
- Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń ciała lub uszkodzenia miksera, podczas pracy miksera należy trzymać ręce, włosy, odzież, a także szpatułki i inne przybory z dala od ubijaków.
- Przed myciem wyjmij mieszadła z miksera.
- Tylko do użytku domowego.

Specjalne instrukcje bezpieczeństwa dla tej maszyny

- Używaj tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem.
- Nie należy ingerować w wyłączniki bezpieczeństwa.
- Podczas pracy maszyny nie należy wkładać żadnych przedmiotów do obracających się haków.
- Ustaw maszynę na gładkiej, płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej.
- Nie należy podłączać wtyczki sieciowej urządzenia do gniazdka elektrycznego, jeśli nie zainstalowano wszystkich niezbędnych akcesoriów.

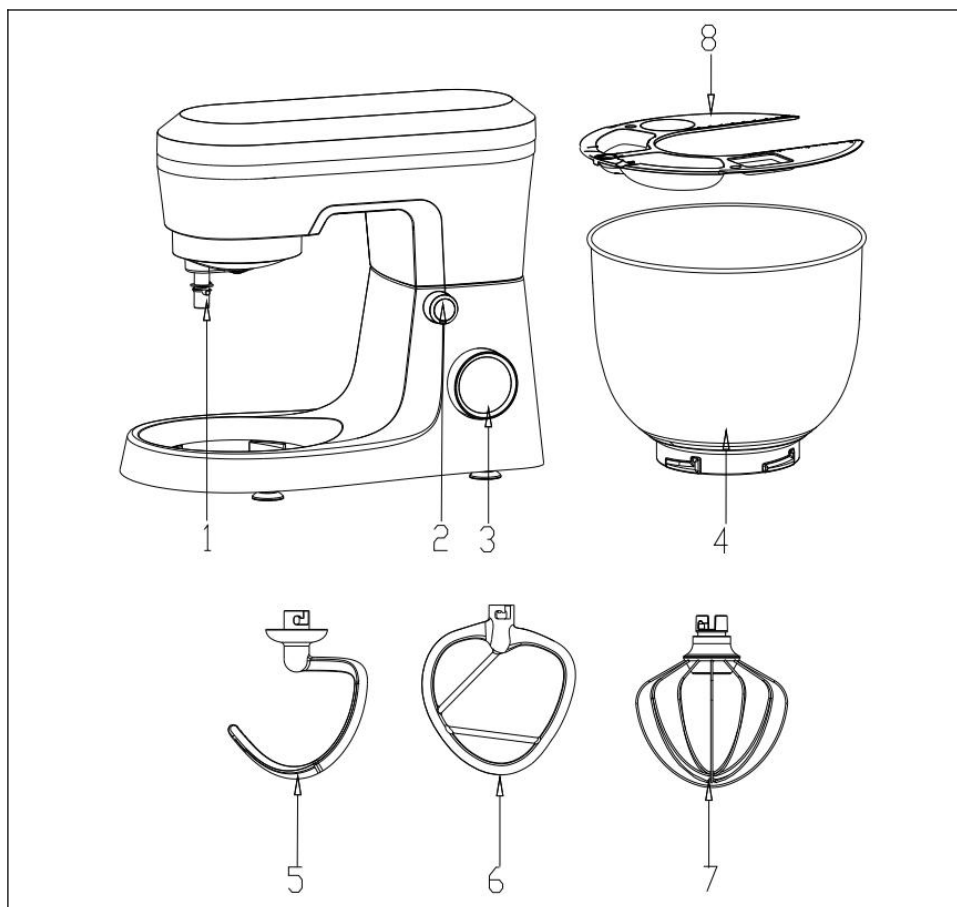
To urządzenie jest wyposażone w wtyczkę spolaryzowaną (jeden bolec jest szerszy od drugiego). Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, wtyczka ta pasuje do gniazdka spolaryzowanego tylko w jeden sposób. Jeśli wtyczka nie jest całkowicie włożona do gniazdka, należy ją odwrócić. Jeśli nadal nie pasuje, należy skontaktować się z wykwalifikowanym elektrykiem. Nie należy w żaden sposób modyfikować wtyczki.

Specyfikacja

Model	SM-1541H	
Napięcie	120 V~	AC220-240V

znamionowe		
częstotliwość	60Hz	50-60 Hz
Pobór mocy	300 W	1500 W

Nazwy różnych części



Części główne i części standardowe :

1	Wał wyjściowy	5	Hak do ciasta
---	---------------	---	---------------

2	Przycisk wzrostu	6	Trzepak
3	Przycisk prędkości	7	Śmigac
4	Miska	8	Pokrywa miski

Jak korzystać z maszyny

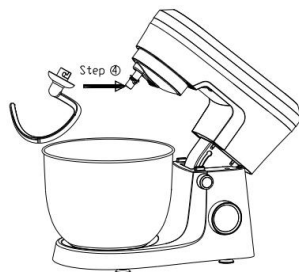
- (1) Przed użyciem należy umyć akcesoria czystą wodą, opłukać i wysuszyć.
- (2) Umieść maszynę na płaskim, czystym i suchym stole, naciśnij głowicę maszyny ręką, a następnie obróć (lub naciśnij) przycisk podnoszenia głowicy (2) Stopień 1 na kadłubie automatycznie się podniesie. (PG1 i 2).
- (3) Odważ składniki i wodę do przetworzenia w misce miksującej, a następnie zamontuj miskę miksującą (4) w maszynie. Krok 2, obracając ją zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż klamra zostanie zablokowana. Krok 3. (PG2) Nie przekraczaj maksymalnej całkowitej wagi ciasta.
- (4) Zainstaluj wymagane akcesoria (5), (6), (7) (można używać tylko jednego z trzech na raz) na wałku wyjściowym mieszadła głowicy (1), wyrównaj szczelinę, aby popchnąć akcesoria do wierzchołka Krok 4, a następnie obróć o ćwierć obrotu przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowania Krok 5 (PG3 i 4)
- (5) Załóż pokrywkę na końcówkę mieszającą urządzenia. Krok 6 zgodnie z punktem PG5.
- (6) Naciśnij głowicę maszyny, maszyna automatycznie zablokuje przycisk głowicy (2) krok 7 , który znajduje się w pozycji poziomej; (PG6).
- (7) Następnie podłącz wtyczkę i włącz przełącznik zasilania.
- (8) Pokrętle (3) ustawić żądaną prędkość – rozpocząć mieszanie;
- (9) Po osiągnięciu przez ciasto wymaganych parametrów należy ponownie ustawić pokrętkę prędkości (3) na bieg 0, aby zakończyć.
- (10) Naciśnij głowicę maszyny ręką, przekręć (lub naciśnij) pokrętkę podnoszenia głowicy (2), podnieś górną część korpusu, obróć miskę miksującą przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, wyjmij miskę miksującą i wyjmij ciasto.
- (11) Przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem się do części ruchomych podczas użytkowania wyłącz urządzenie i odłącz je od zasilania.



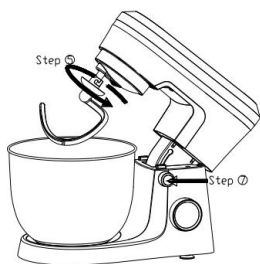
FG1



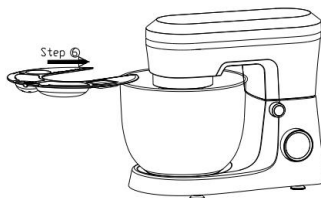
FG2



FG3



FG4




FG5





FG6

Sugestia

Regulacja poziomów i używanie haka nie dłużej niż 0,9 kg mieszanki

Akcesori a	Zdjęcie	Prędko ść	Czas (mini mum)	Maksymal nie	Metoda działania
Hak do ciasta		1-6	3-5	585 g mąki + 315 g wody	1 bieg na 10 sekund, 2 bieg na 20 sekund, a następnie 3 bieg na 30 sekund, 5-6 bieg na 2 do 5 minut, aby utworzyć klaster.

Trzepak		1-7	3-10	660 g mąki + 840 g wody	Bieg na 1-2 prędkościach przez 30 sekund, bieg na 3-7 prędkościach przez ponad 2 minuty i 30 sekund
Śmigac		8-10	3-10	3 białka jaj (min)	Otwórz prędkość 8- 10, aby uruchomić 3 minuty powyżej.

Przepis

Bułki Iniane

Składniki: 30 g siemienia Inianego, 40 g wody, 250 g mąki chłebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 20 g masła, 15 g płynu jajecznego

Proces:

1. Namocz 30 g siemienia Inianego w 40 g wody przez 12 godzin
2. Wsyp do miski 250 g mąki chłebowej, 3 g suchych drożdży, 30 g cukru, 3 g soli, 10 g mleka w proszku, 150 g wody. Za pomocą haka do ciasta wyrabiaj ciasto na poziomach 1-6. Następnie dodaj 20 g masła i kontynuuj wyrabianie ciasta, aż będzie gładkie. Następnie dodaj namoczone siemię Iniane, aż ciasto będzie dobrze wyrobione. Przykryj folią spożywczą i odstaw do fermentacji w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie zagnieć, wyjmij z miski i podziel na sześć bułeczek. Po uformowaniu bułeczek przykryj je i pozostaw do fermentacji w temperaturze 38°C na 1 godzinę.
4. Po zakończeniu fermentacji powierzchnię chleba posmaruj płynem jajecznym, połóż na Przedostatnią warstwę włożyć do nagrzanego piekarnika, rozpalić w temperaturze 180°C i piec przez 20 minut, następnie wyjąć foremkę i położyć na grillu, aby ostygło.

Chleb tostowy

Składniki: 270 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 30 g mąki o niskiej zawartości glutenu, 1 jajko, 3 g soli, 55 g cukru, 4 g drożdży, 80 g śmietanki kremówki, 10 g mleka w proszku, 90 g wody.

Proces:

1. Umieść wszystkie składniki w misce miksującej, za pomocą haka do ciasta wyrabiaj ciasto na poziomach 1-6 .
2. Przechowuj mieszankę w ciepłym miejscu i pozwól jej fermentacji podwoić swoją objętość.
3. Jeszcze raz dokładnie wyrobić, wyjąć z miski i podzielić na 3 części, przykryć folią spożywczą na 15 minut
4. Weź jedną porcję i zwiń ją w język, złóż oba boki do środka i zwiń od dołu do góry. Po zwinięciu wszystkich trzech, przykryj rulon folią spożywczą na 15 minut.
5. Po przygotowaniu 3 porcji przełóż je do formy w celu przeprowadzenia drugiej fermentacji, do momentu aż ciasto osiągnie 80% wysokości formy. Rozgrzej ogień do 170°C i piecz przez 40 minut, następnie wyjmij formę i umieść ją na grillu, aby ostygła.

Pizza Domowa

Surowce: 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli spożywczej, 15 g białego cukru, 2 g drożdży, 15 g masła i trochę nadzienia.

Proces:

1. Do miski wsyp 170 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 100 g wody, 1,5 g soli kuchennej, 15 g cukru i 2 g drożdży. Wymieszaj hakiem do ciasta na poziomach 1-6 . Po wyrobieniu ciasta dodaj masło i kontynuuj wyrabianie, aż ciasto będzie elastyczne i będzie się rozciągać.
2. Pozostaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
3. W trakcie fermentacji można przygotować nadzienie do pizzy i zachować je do późniejszego wykorzystania.
4. Jeszcze raz dokładnie zagnieć, weź połowę ciasta, rozwałkuj i odstaw na 5 minut, a następnie użyj wałka do ciasta, aby delikatnie rozwałkować je do wielkości formy do pizzy, połóż na formie, dociśnij rękoma do formy, a na koniec użyj widelca, aby zrobić małe dziurki.
5. Ustaw piekarnik na tryb grzania górnego i dolnego, rozgrzej do 200°C. Najpierw posmaruj dno formy do ciasta oliwą z oliwek, następnie nałóż sos do pizzy i równomiernie go rozprowadź. Następnie posyp odrobiną mozzarelli i posiekaną cebulą. Włóż formę do pizzy o średnicy 20 cm do drugiej warstwy rozgrzanego piekarnika i piecz przez 8 minut.

- Po upływie czasu wyjmij blachę do pizzy i rozłóż na niej warstwę bekonu. Możesz ułożyć swoje ulubione danie i przygotowany farsz.
- Wstaw do nagrzanego piekarnika, ustaw czas pieczenia na 15 minut, aż ser się roztopi i ciasto będzie złociste.

Chleb maślany

Składniki: 375 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 180 g mleka, 35 g masła, 30 g cukru, 11 g mleka w proszku, 4 g drożdży, 3 g soli, 1 jajko
Proces:

- Umieść wszystkie składniki w misce miksującej, oprócz masła, pozostawiając 10 g jajka do końcowego posmarowania.
- Za pomocą haka do ciasta mieszaj na poziomach 1-6. Po uformowaniu ciasta dodaj zmiękczone masło i kontynuuj wyrabianie, aż ciasto będzie przypominało folię.
- Przykryj mieszankę folią spożywczą i odstaw do fermentacji w ciepłym miejscu, aż jej objętość podwoi się.
- Jeszcze raz dokładnie zagnieć, wyjmij z miski i podziel na 10 porcji. Weź porcję ciasta i rozwałkuj ją na owalny kształt, a następnie zwiń od góry do dołu.
- Na blaszce do pieczenia rozłóż natłuszczony papier, a następnie wyłóż na nią rozwałkowane ciasto chlebowe i odstaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
- Posmaruj powierzchnię ciasta chlebowego płynem jajecznym, rozgrzej piekarnik do 160°C, umieść ciasto chlebowe na środkowej warstwie i piecz przez 20 minut.

Chleb francuski

Składniki: 250 g mąki o wysokiej zawartości glutenu, 50 g mąki o niskiej zawartości glutenu, 150 g wody, 10 g cukru, 3 g proszku drożdżowego, 1 g soli spożywczej.
Proces:

- Umieść wszystkie składniki w misce miksera, wymieszaj za pomocą haka do ciasta na poziomach 1–6 i zagnieć ciasto, nadając mu kształt ciasta.
- Przykryj mieszankę folią spożywczą i odstaw do fermentacji w ciepłym miejscu, aż jej objętość podwoi się.
- Jeszcze raz dokładnie zagnieć, wyjmij z miski i podziel na 4 części. Weź część ciasta i rozwałkuj ją na owalny kształt, a następnie zwiń od góry do dołu.
- Następnie przykryj folią spożywczą i pozwól ciastu fermentować, aż podwoi swoją objętość.

5. Posmaruj powierzchnię olejem sezamowym, rozgrzej piekarnik do 180°C, umieść ciasto chlebowe na środkowej warstwie i piecz przez 20 minut.

Oryginalne ciasto

Składniki: 100 g mąki do pieczenia, 5 jajek, 50 g oleju jadalnego, 80 g cukru, niewielka ilość soku z cytryny, 55 g mleka.

Proces:

1. Oddziel białko od żółtka, dodaj 20 g cukru do żółtka i ubijaj trzepaczką na poziomie 10, aż cukier całkowicie się rozpuści. Dodaj mleko i kontynuuj równomierne mieszanie na poziomie 10.
2. Wlej olej jadalny i ubijaj, aż do uzyskania pełnej emulsji.
3. Mąkę do pieczenia ciast przesiać przez sito i równomiernie wymieszać, aby uzyskać delikatną pastę żółtkową.
4. Do białka jajka dodaj kilka kropli soku z cytryny, dodaj trzykrotnie cukier i ubij trzepaczką, aż piana będzie puszysta.
5. Weź 1/3 białka jaja, dodaj je do pasty z żółtek i wymieszaj równomiernie, wlej pastę z powrotem do pozostałej masy z białek i wymieszaj równomiernie, aż powstanie gładka pasta do ciasta.
6. Posmaruj powierzchnię formy do ciasta olejem jadalnym, a następnie wlej do niej masę do ciasta.
7. Rozgrzej piekarnik do 150°C, ustaw tryb grzania górnego i dolnego oraz czas pieczenia na 50 minut, a następnie piecz do uzyskania złotego koloru.

Ciasto czekoladowe

Składniki: 150 g płynu jajecznego, 50 g czystego mleka, 40 g kakao w proszku, 80 g białego cukru.

Proces:

1. Dodaj 150 g płynu jajecznego, ubij trzepaczką do jajek na poziomie 10, aż masa będzie przypominała bawełnę, następnie wyjmij i odstaw.
2. Do miski wsyp 80 g białego cukru, 50 g mleka i 40 g kakao, a następnie wymieszaj mieszadłem na poziomie 10 na drobny proszek.
3. Do ubitego płynu jajecznego wsypać przygotowany drobny proszek i dokładnie wymieszać.
4. Wlej wymieszane składniki do wysmarowanej olejem formy do pieczenia i wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C.
5. Po upieczeniu i uformowaniu wyjmij je z foremek i poczekaj, aż ostygną przed spożyciem.

Ciasto czekoladowe z lodami

Składniki: 140 g serka śmietankowego, 140 g gorzkiej czekolady, 220 g mleka, 100 g cukru pudru, 240 g śmietanki bitej, 2 g soli spożywczej.

Proces:

1. Zewnętrzną stronę kwadratowej formy owiń folią aluminiową, a wewnątrz umieść okrąg z papieru do pieczenia.
2. Do serka śmietankowego dodaj cukier puder i szczyptę soli, wymieszaj mieszadłem łopatkowym.
3. Posiekaj gorzką czekoladę i podgrzej ją do rozpuszczenia. Wlej roztopioną czekoladę do sera, a następnie równomiernie wymieszaj mieszadłem łopatkowym. Wyjmij i umieść na tacy do późniejszego użycia.
4. Wlej śmietanę do garnka i mieszaj, aż będzie miała konsystencję przypominającą watę.
5. Do masy serowo-czekoladowej dodaj śmietanę kremówkę (2 razy) i dokładnie wymieszaj, następnie wlej do niej mleko (2 razy) i ponownie dobrze wymieszaj.
6. Na koniec wlej masę do foremki i wstaw do lodówki na kilka godzin. Wyjmij i wyjmij z foremki.

Analiza typowych problemów

Zjawiska	powoduje	Rozwiązania
Maszyna nagle przestaje działać w trakcie użytkowania.	Możliwe, że maszyna pracuje zbyt długo lub temperatura otoczenia jest zbyt wysoka, co powoduje zbyt wysoką temperaturę silnika maszyny. W takim przypadku uruchamia się program zabezpieczający przed przegrzaniem i maszyna wyłącza się automatycznie.	Po ustawieniu biegu na „0” odłącz zasilanie, odczekaj, aż urządzenie osiągnie temperaturę pokojową i możesz je ponownie uruchomić (zwykle trwa to 15–30 minut, gdyż temperatura pokojowa zmienia się wraz z czasem chłodzenia).
Przekręcenie gałki zmiany biegów nie działa	Sprawdź czy wtyczka ma dobry kontakt z gniazdem.	Sprawdź, czy wtyczka zasilania jest podłączona do gniazdka.

	Sprawdź czy nie ma prądu.	Przed rozpoczęciem pracy należy odczekać na włączenie zasilania
	Sprawdź, czy przycisk podnoszenia powrócił na swoje miejsce.	Sprawdź, czy główka jest zamocowana na miejscu.
Nadmierny hałas podczas pracy maszyny	<p>① Maszyna będzie pracować głośniejsz na wyższym biegu niż na niższym biegu.</p> <p>② Ilość wymieszanego jedzenia jest zbyt duża, co powoduje przeciążenie maszyny.</p> <p>③ Napięcie jest niestabilne.</p> <p>④ Czas pracy jest zbyt długi.</p>	<p>① Wybierz odpowiedni sprzęt do mieszania żywności zgodnie z zaleceniami zawartymi w instrukcji</p> <p>② Zmniejsz częstotliwość mieszania.</p> <p>③ Jeśli napięcie jest niestabilne, przed użyciem należy odczekać, aż się ustabilizuje.</p> <p>④ Jeśli czas pracy jest zbyt długi, należy przerwać pracę i odczekać chwilę, aż urządzenie ostygnie, przed ponownym użyciem.</p>
Prędkość maszyny spada lub jest niestabilna	<p>① Czy temperatura w pomieszczeniu jest niska, powodując stwardnienie środka smarującego w maszynie.</p> <p>② Składniki są zbyt twarde i miesza się ich za dużo, co powoduje zbyt duże obciążenie maszyny.</p> <p>③ Czy napięcie nagle spadnie.</p>	<p>① Wyjmij miskę miksującą i pozostaw urządzenie na biegu jałowym przez 5 minut, aby zmiękczyć środek smarujący w urządzeniu i przywrócić stabilność prędkości.</p> <p>② Zmniejsz objętość mieszania i pozwól maszynie pracować zgodnie z normalnym obciążeniem.</p>

		③Gdy napięcie się ustabilizuje, można ponownie użyć urządzenia.
Maszyna kołysze się i trzęsie podczas pracy	①Sprawdź, czy podkładka pod stopy na podstawie jest zdjęta. ②Czy urządzenie jest umieszczone na gładkim i płaskim blacie przed użyciem.	①Sprawdź, czy podkładka pod stopy na podstawie jest zdjęta. ②Umieść na gładkim i płaskim blacie, aby móc go używać
Po założeniu osłony przeciwrozpryskowej i miski miksującej głowica nie może wrócić do pozycji wyjściowej	Sprawdź, czy osłona antyrozpryskowa jest na swoim miejscu i czy miska miksująca jest złożona.	Obróć osłonę antyrozpryskową i zamontuj ją na miejscu, a następnie zamontuj pojemnik do mieszania na swoim miejscu.
Po użyciu stwierdzono ciemnienie ciasta	Czarny proch spada na ciasto w głowicy mieszającej.	Przed użyciem należy sprawdzić, czy głowica mieszająca i hak są suche i czy na ich powierzchni nie ma wody ani kurzu.

Czyszczenie

<p>Czyszczenie ciała</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie. Nie polewaj urządzenia bezpośrednio wodą, aby zapobiec przedostaniu się wody do wnętrza urządzenia, co może prowadzić do zwarć, porażenia prądem, wycieków, rdzy i innych usterek. 2. Nie wycieraj urządzenia mokrym ręcznikiem. 3. Do czyszczenia obudowy urządzenia nie należy używać detergentów/octu/soli ani innych żrących, silnie kwaśnych lub silnie zasadowych środków czyszczących, które mogłyby uszkodzić powierzchnię urządzenia. 4. Nie używaj ostrych i szorstkich narzędzi, takich jak druciane kulki, do czyszczenia akcesoriów. W przeciwnym razie łatwo uszkodzić powierzchnię akcesoriów.
<p>Czyszczenie akcesoriów</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nie wkładać odlewanych części aluminiowych do zmywarki ani nie myć ich żrącymi, silnie kwaśnymi lub zasadowymi środkami czyszczącymi. Nie wkładać ich do zmywarki do mycia. (Z wyjątkiem części ze stali nierdzewnej, części z teflonu z powłoką powierzchniową oraz części poddanych elektroforezie) 2. Nie mocz przez dłuższy czas w detergentach, wodzie morskiej, occie ani innych płynach żrących; używaj ich w odpowiednim czasie do czyszczenia akcesoriów. 3. Po wyczyszczeniu należy wysuszyć akcesoria, głównie po to, aby części wewnętrzne pozostały suche na czas.
<p>Specjalne czyszczenie</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Obracający się wałek wyjściowy będzie pozostawiał niewielkie czarne ślady z powodu wysokiej prędkości i tarcia podczas pracy maszyny. Po każdym użyciu należy go niezwłocznie wyczyścić i utrzymywać w suchości. 2. Zwróć uwagę na ostre ostrze i ostre krawędzie części lub akcesoriów.

<p>Konserwacja i utrzymanie</p>	<p>1. Możesz użyć oliwy z oliwek do naniesienia na powierzchnię ostrza, płytkę noża i pojemnik do mieszania, aby zapewnić suche i wilgotne środowisko, w którym nastąpi utlenianie. 2. Gdy nie używasz urządzenia, możesz przykryć je torbą transportową i umieścić w suchym miejscu.</p>
---------------------------------	---

Producent: Shanghai muxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, szanghaj 200000 CN.

Importowane do AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA STREET EASTWOOD

NSW 2122 Australia

Importowane do USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim Miejsce, Rancho Cucamonga, CA 91730

<p>UK</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting Limited Office 147, Centurion House, London Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

<p>EC</p>	<p>REP</p>
------------------	-------------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Staande mixer

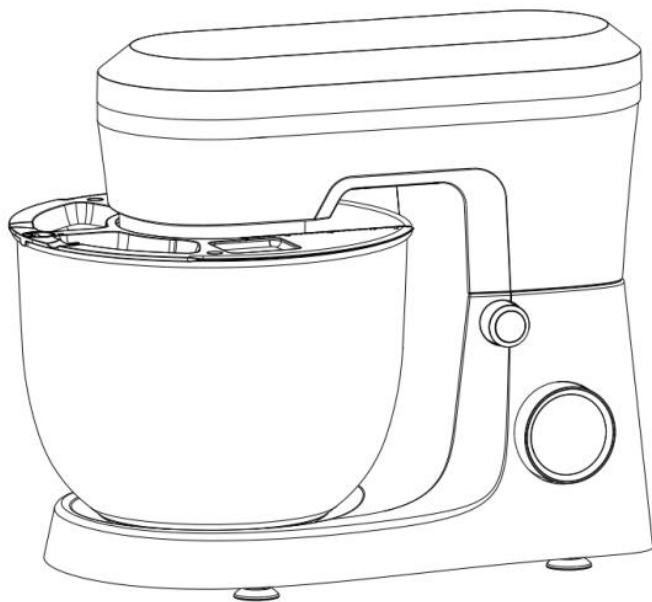
Model: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Model: SM-1541H



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

	<p>Waarschuwing - Om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing lezen Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.</p>
	<p>Waarschuwing - Alleen voor gebruik binnenshuis</p>
	<p style="text-align: center;">CORRECTE VERWIJDERING</p> <p>Dit product is onderworpen aan de bepalingen van de Europese richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgestreepte vuilnisbak door geeft aan dat het product gescheiden afvalverwerking vereist inzameling in de Europese Unie. Dit geldt voor het product en alle accessoires gemarkeerd met dit symbool. Producten gemarkeerd mag als zodanig niet bij het normale huisvuil worden gegooid, maar moet naar een inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten worden gebracht elektronische apparaten</p>

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de gebruiksaanwijzing, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en indien mogelijk de doos met de binnenverpakking. Als u dit apparaat aan iemand anders geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Lees alle instructies.
- Om het risico op een elektrische schok te voorkomen, mag u de basis niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens, of met een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij nauwlettend worden begeleid en geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat door of in de buurt van kinderen wordt gebruikt. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- Schakel het apparaat UIT en haal de stekker uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt, voordat u onderdelen monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt. Om het apparaat los te koppelen, pakt u de stekker vast en trekt u deze uit het stopcontact. Trek nooit aan het netsnoer.
- Vermijd contact met bewegende delen. Probeer geen enkel veiligheidsvergrendelingsmechanisme te omzeilen
- Gebruik geen apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of nadat het apparaat defect is geraakt, is gevallen of op enigerlei wijze beschadigd is geraakt. Neem contact op met de fabrikant via het telefoonnummer van de klantenservice voor informatie over onderzoek, reparatie of afstelling.
- Het gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
- Niet buitenshuis gebruiken.
- Laat het snoer niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen.
- Houd uw handen, haar, kleding, spatels en andere gebruiksvoorwerpen uit de buurt van de kloppers tijdens het gebruik om het risico op letsel aan personen of schade aan de mixer te verminderen.
- Haal de gardes uit de mixer voordat u ze afwast.
- Alleen voor huishoudelijk gebruik.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

- Bedien deze machine alleen onder toezicht.
- Raak de veiligheidsschakelaars niet aan.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine in werking is.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van het apparaat niet in het stopcontact voordat u alle benodigde accessoires hebt geïnstalleerd.

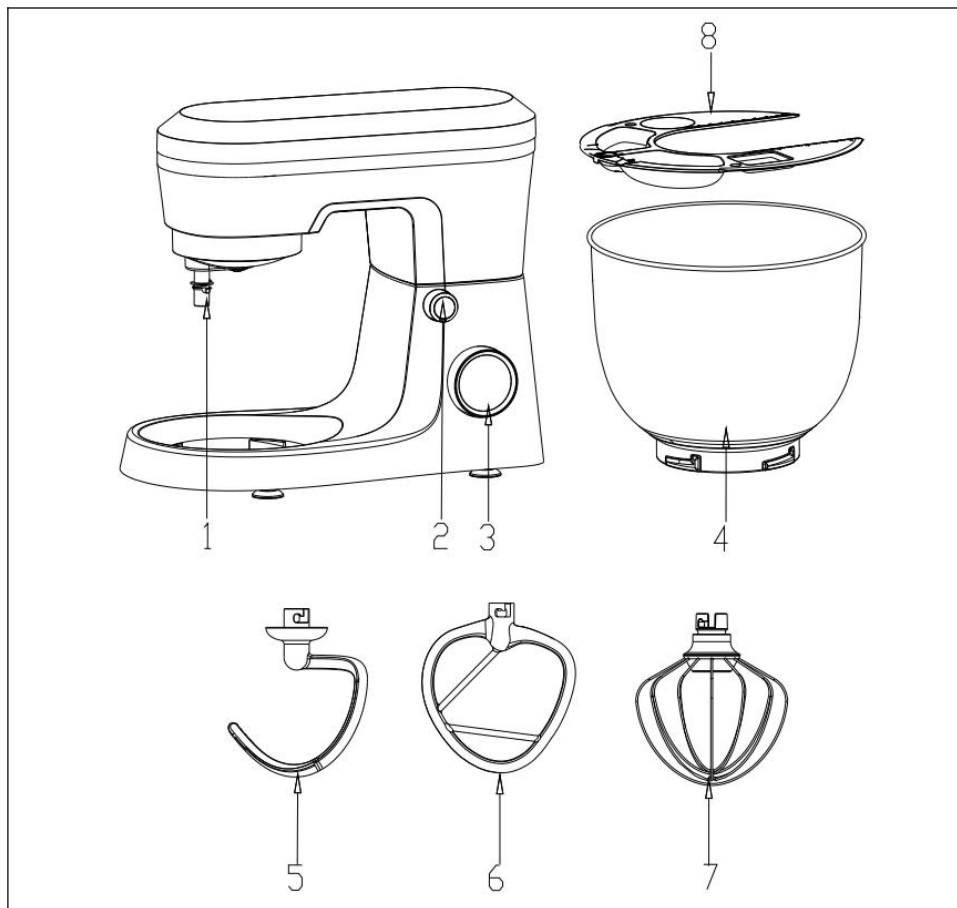
Dit apparaat heeft een gepolariseerde stekker (één pin is breder dan de andere). Om het risico op een elektrische schok te verminderen, past deze stekker slechts op één manier in een gepolariseerd stopcontact. Als de stekker niet volledig in het stopcontact zit, draai hem dan om. Als hij nog steeds niet past, neem dan contact op met een gekwalificeerde elektricien. Wijzig de stekker op geen enkele manier.

Specificatie

Model	SM-1541H
--------------	----------

Nominale spanning	120V~	AC220-240V
frequentie	60 Hz	50-60 Hz
Stroomverbruik	300W	1500W

Naam van verschillende onderdelen



Hoofdonderdelen en standaardonderdelen :

1	Uitgaande as	5	Deeghaak
---	--------------	---	----------

2	Stijgknop	6	Klopper
3	Snelheidsknop	7	Garde
4	Schaal	8	Komdeksel

Hoe de machine te gebruiken

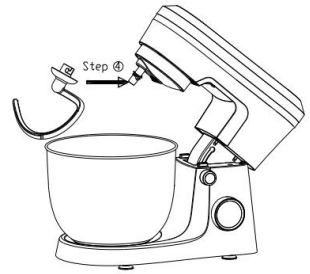
- (1) Was de accessoires voor gebruik met schoon water, spoel ze af en droog ze af.
- (2) Plaats de machine op een vlakke, schone en droge tafel, druk met uw hand op de machinekop en draai (of druk naar beneden) de head-upknop (2) Stap 1 op de romp zal automatisch omhoog komen. (PG1&2).
- (3) Weeg de ingrediënten en het water dat verwerkt moet worden af in de mengkom en monteer vervolgens de mengkom (4) op de machine. Stap 2, draai met de klok mee totdat de gesp vastklikt. Stap 3. (PG2) Overschrijd het maximale totale gewicht van het deeg niet.
- (4) Installeer de vereiste accessoires (5), (6), (7) (er kan slechts één van de drie tegelijk worden gebruikt) op de uitgaande as van de roerkop (1), lijn de sleuf uit om de accessoires tot aan de top te duwen Stap 4 en draai vervolgens een kwartslag tegen de klok in naar de vergrendelingspositie Stap 5 (PG3&4)
- (5) Plaats het deksel van de pot op het roeruiteinde van de machine. Stap 6 volgens PG5.
- (6) Druk op de kop van de machine, de machine vergrendelt automatisch de kopknop (2) stap 7 , die zich in de horizontale positie bevindt; (PG6).
- (7) Steek vervolgens de stekker in het stopcontact en zet de schakelaar aan.
- (8) Regel de snelheidsknop (3) op de gewenste snelheid - begin met mengen;
- (9) Nadat het deeg aan de eisen voldoet, draait u de snelheidsknop (3) terug naar stand 0 om het proces te voltooien.
- (10) Druk met uw hand op de kop van de machine, draai (of druk naar beneden) aan de knop (2) om de kop omhoog te brengen, til het bovenlichaam op, draai de mengkom tegen de klok in, verwijder de mengkom en haal het deeg eruit.
- (11) Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen nadert die tijdens gebruik bewegen.



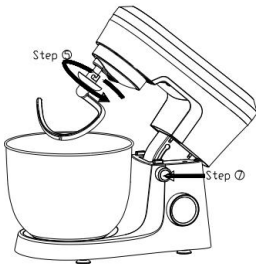
FG1



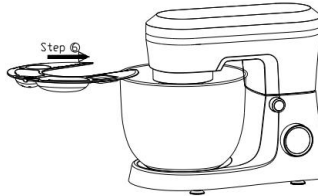
FG2



FG3



FG4




FG5





FG6

Suggestie

Het aanpassen van de niveaus en het gebruiken van de haak voor niet meer dan 0,9 kg mengsel

Accessoires	Afbeelding	Snelheid	Tijd (min)	Maximaal	Werkingsmethode
Deeghaak		1-6	3-5	585 g bloem + 315 g water	1 snelheidsrun gedurende 10 seconden, de 2 snelheidsrun gedurende 20 seconden, en dan de 3 snelheidsrun gedurende 30 seconden, de 5-6 snelheidsrun

					gedurende 2 tot 5 minuten om een cluster te vormen.
Klopper		1-7	3-10	660 g bloem + 840 g water	1-2 snelheidsrun gedurende 30 seconden, de 3-7 snelheidsrun gedurende meer dan 2 min 30 seconden
Garde		8-10	3-10	3 eiwitten (min)	Open 8-10 snelheid om 3min erboven te rennen.

Recept

Lijnzaadbroodjes

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

Proces:

1. Week de 30 g lijnzaad 12 uur in 40 g water
2. Doe 250 g broodmeel, 3 g droge gist, 30 g suiker, 3 g zout, 10 g melkpoeder en 150 g water in de mengkom. Kneed de ingrediënten met de deeghaak tot een deeg (stand 1-6) . Voeg vervolgens 20 g boter toe en blijf kneden tot een glad deeg. Voeg vervolgens geweekt lijnzaad toe tot het deeg goed gekneet is. Dek af met conserveerfolie en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume is verdubbeld.
3. Kneed nogmaals goed door, haal uit de kom en verdeel in zes broodjes. Dek de broodjes na het opbollen af en laat ze 1 uur rijzen bij 38 °C.

4. Nadat de fermentatie is voltooid, bestrijkt u het oppervlak van het brood met eivloeistof en legt u het op Plaats de voorlaatste laag in de voorverwarmde oven, verwarm het vuur op 180°C en bak gedurende 20 minuten. Haal de vorm er vervolgens uit en leg het op de grill om af te koelen.

Geroosterd brood

Ingrediënten: 270 g bloem met veel gluten, 30 g bloem met weinig gluten, 1 ei, 3 g zout, 55 g suiker, 4 g gist, 80 g slagroom, 10 g melkpoeder, 90 g water.

Proces:

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom en kneed ze met de deeghaak tot een deeg op stand 1 t/ m 6 .
2. Zet het mengsel op een warme plek en laat het rijzen tot het twee keer zo groot is geworden.
3. Kneed het nogmaals grondig, haal het uit de kom en verdeel het in 3 porties, dek het deeg af met conserveerfolie en laat het 15 minuten rusten
4. Neem een portie en rol deze op tot een tong, vouw beide kanten naar het midden en rol de rolletjes van onder naar boven op. Nadat alle drie de rolletjes zijn opgerold, dek je ze 15 minuten af met conserveerfolie.
5. Nadat je 3 porties hebt opgegeten, doe je ze in de vorm voor de 2e fermentatie. Laat fermenteren tot 80% van de hoogte van de vorm. Verwarm het vuur op 170°C en bak gedurende 40 minuten. Haal de vorm er vervolgens uit en leg hem op de grill om af te koelen.

Zelfgemaakte pizza

Grondstoffen: 170 g bloem met veel gluten, 100 g water, 1,5 g zout, 15 g witte suiker, 2 g gist, 15 g boter en wat vulling.

Proces:

1. Doe 170 g bloem met een hoog glutengehalte, 100 g water, 1,5 g zout, 15 g suiker en 2 g gist in de mengkom. Meng met een deeghaak op stand 1-6 . Voeg na het kneden de boter toe en blijf kneden tot het deeg soepel is geworden.
2. Laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is.
3. Tijdens de fermentatie kan de pizzavulling worden gemaakt en bewaard voor later gebruik.
4. Kneed het geheel nog een keer goed door. Neem de helft van het deeg, rol het uit en laat het 5 minuten rusten. Rol het vervolgens voorzichtig met een deegroller uit tot de grootte van een pizzapan. Leg het deeg op de pizzapan en druk het met je handen goed aan. Maak tot slot met een vork kleine gaatjes.

5. Zet de oven aan op de bovenste en onderste buis en verwarm voor op 200 °C. Bestrijk de bodem van de taartvorm eerst met olijfolie, schep vervolgens de pizzasaus erover en verdeel deze gelijkmatig. Strooi er vervolgens een beetje mozzarella en gesnipperde ui over. Plaats de 20 cm pizzavorm in de tweede laag van de voorverwarmde oven en bak 8 minuten.

6. Haal na de tijd de pizzavorm eruit en smeer er een laag spek op. Hier kun je je favoriete gerecht en de vulling op de juiste volgorde leggen.

7. Zet het in de voorverwarmde oven en stel de baktijd in op 15 minuten, totdat de kaas gesmolten is en de korst goudbruin is.

Boterbrood

Ingrediënten: 375 g bloem met veel gluten, 180 g melk, 35 g boter, 30 g suiker, 11 g melkpoeder, 4 g gist, 3 g zout, 1 ei

Proces:

1. Doe alle ingrediënten behalve de boter in de mengkom. Houd 10 gram ei over voor de laatste bestrijking.

2. Gebruik de deeghaak om te mengen op niveaus 1-6 . Voeg na het vormen van het deeg de zachte boter toe en blijf kneden tot er een deegbal ontstaat.

3. Bedek het mengsel met conserveringsfolie en laat het op een warme plaats fermenteren tot het volume verdubbeld is.

4. Kneed nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in 10 porties. Neem een deel van het deeg en rol het uit tot een ovaal, en rol het vervolgens van boven naar beneden op.

5. Leg het ingevette bakpapier op de bakplaat. Leg het uitgerolde brooddeeg op de bakplaat en laat het deeg op een warme plek rijzen tot het in volume verdubbeld is.

6. Bestrijk het brooddeeg met het eivocht, verwarm de oven voor op 160°C, leg het brooddeeg in het midden en bak het 20 minuten.

Frans brood

Ingrediënten: 250 g bloem met veel gluten, 50 g bloem met weinig gluten, 150 g water, 10 g suiker, 3 g gistpoeder, 1 g eetbaar zout.

Proces:

1. Doe alle ingrediënten in de mengkom, gebruik de deeghaak om te mengen op stand 1 t/ m 6 en kneed het deeg tot een deegvorm.

2. Bedek het mengsel met conserveringsfolie en laat het op een warme plaats fermenteren tot het in volume verdubbeld is.

3. Kneed nogmaals goed door, haal het uit de kom en verdeel het in 4 porties. Neem een deel van het deeg en rol het uit tot een ovaal, en rol het vervolgens van boven naar beneden op.
4. Bedek het geheel vervolgens met conserveringsfolie en laat het fermenteren tot het volume verdubbeld is.
5. Bestrijk het oppervlak met sesamolie, verwarm de oven voor op 180°C, leg het brooddeeg in het midden en bak het gedurende 20 minuten.

Originele taart

Ingrediënten: 100 g bloem, 5 eieren, 50 g spijsolie, 80 g suiker, een klein beetje citroensap, 55 g melk.

Proces:

1. Scheid het eiwit en de eidooier, voeg 20 g suiker toe aan de eidooier en meng met een garde op stand 10 tot de suiker volledig is gesmolten. Voeg de melk toe en blijf gelijkmatig roeren op stand 10.
2. Giet de eetbare olie erbij en blijf kloppen tot het geheel geëmulgeerd is.
3. Giet het cakemeel door een zeef en roer het gelijkmatig tot een fijne eidooierpasta.
4. Doe een paar druppels citroensap bij het eiwit, voeg er drie keer de suiker aan toe en klop met een garde tot het een katoenachtige massa is.
5. Neem 1/3 van het eiwit, doe dit in de eidooierpasta en roer het geheel goed door. Giet de pasta terug bij het resterende eiwit en roer het geheel goed door tot een fijne cakepasta.
6. Bestrijk het oppervlak van de cakevorm met eetbare olie en giet vervolgens de cakepasta in de vorm.
7. Verwarm de oven voor op 150°C, stel de verwarmingsstand voor de bovenste en onderste buis in en de baktijd op 50 minuten. Bak de cake tot hij goudbruin is.

Chocoladecake

Ingrediënten: 150 g eivocht, 50 g pure melk, 40 g cacaopoeder, 80 g witte suiker.

Proces:

1. Voeg 150 g eivocht toe, klop met de garde op stand 10 tot het een katoenachtige structuur heeft, haal het er dan uit en zet het apart
2. Doe 80 g witte suiker, 50 g melk en 40 g cacaopoeder in een kom en roer met een roerstaaf op stand 10 tot een fijn poeder .
3. Giet het bereide fijne poeder bij het geklopte ei en meng goed.
4. Giet de gemengde ingrediënten in de met olie ingevette bakvorm en zet deze in de oven op 180°C.

5. Nadat ze gebakken en gevormd zijn, haal je ze uit de vorm en wacht je tot ze zijn afgekoeld voordat je ze eet.

Chocolade-ijstaart

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

Proces:

1. De buitenkant van de vierkante vorm wordt omwikkeld met aluminiumfolie en er wordt een cirkel van bakpapier in gelegd
2. Voeg poedersuiker en een snuffje zout toe aan de roomkaas en roer het geheel met een roerstaaf.
3. Hak de pure chocolade fijn en verwarm tot hij smelt. Giet de gesmolten chocolade bij de kaas en roer gelijkmatig met een roerstaaf. Haal de chocolade uit de pan en leg hem op een dienblad voor later gebruik.
4. Doe de slagroom in de pan en roer tot de slagroom bijna katoenachtig is.
5. Voeg de slagroom in 2 keer toe aan de chocoladekaas en roer goed door. Giet vervolgens de melk er in 2 keer bij en roer het geheel nogmaals goed door.
6. Giet het tenslotte in de vorm en zet het een paar uur in de koelkast. Haal het eruit en haal het uit de vorm.

Analyse van veelvoorkomende problemen

Verschijnselen	oorzaken	Oplossingen
Het apparaat stopt plotseling met werken tijdens gebruik.	Het kan zijn dat de machine te lang draait of dat de omgevingstemperatuur te hoog is, waardoor de motortemperatuur van de machine te hoog oploopt. De machine start dan het oververhittingsbeveiligingsprogramma en schakelt zichzelf automatisch uit.	Zet de versnelling terug op "0", haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat weer op kamertemperatuur is. Vervolgens kunt u het apparaat opnieuw opstarten (meestal duurt dit 15-30 minuten, de afkoeltijd is afhankelijk van de

		kamertemperatuur).
Draaien aan de versnellingspook, machine werkt niet	Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact.	Controleer of de stekker in het stopcontact zit.
	Controleer of de stroom is uitgevallen.	Wacht op stroom voordat u het apparaat bedient
	Controleer of de stijgknop terug op zijn plaats springt.	Zorg ervoor dat de kop goed vastzit.
Overmatig lawaai wanneer de machine draait	<p>①De machine maakt meer lawaai in een hoge versnelling dan in een lage versnelling.</p> <p>②Er wordt te veel voedsel geroerd, waardoor de machine overbelast raakt.</p> <p>③De spanning is instabiel.</p> <p>④De werktijd is te lang.</p>	<p>① Kies de juiste uitrusting om voedsel te roeren volgens de aanbevelingen in de handleiding</p> <p>2. Verminder de hoeveelheid roeren.</p> <p>③Als de spanning onstabiel is, wacht dan tot de spanning stabiel is voordat u het apparaat gebruikt.</p> <p>④Als de verwerkingstijd te lang duurt, stop dan en laat het product even afkoelen voordat u het gebruikt.</p>

<p>De snelheid van de machine daalt of de snelheid is instabiel</p>	<p>① Als de kamertemperatuur laag is, waardoor het smeermiddel in de machine uithardt. ② De ingrediënten die worden geroerd zijn te hard en te veel, waardoor de machine te zwaar wordt belast. ③ Of de spanning plotseling laag wordt.</p>	<p>① Verwijder de mengkom en laat de machine 5 minuten stationair draaien om het smeermiddel in de machine zacht te maken en de snelheidsstabiliteit te herstellen. 2 Verminder het mengvolume en laat de machine werken volgens de normale werklust. ③ Wanneer de spanning stabiel is, kunt u het apparaat opnieuw gebruiken.</p>
<p>Machine wiebelt en schudt tijdens het werken</p>	<p>① Controleer of het voetkussen op de basis los zit. 2 Of de machine op een glad en vlak aanrechtblad wordt geplaatst voor gebruik.</p>	<p>① Controleer of het voetkussen op de basis los zit. ② Plaats op een glad en vlak aanrechtblad voor gebruik</p>
<p>De kop kan niet terugveren om te resetten nadat de anti-spatdeksel en de mengkom zijn geplaatst</p>	<p>Controleer of de antispasdeksel op zijn plaats zit en de mengkom gemonteerd is.</p>	<p>Draai het antispasdeksel om en monteer het op zijn plaats. Monteer vervolgens de mengbeker op zijn plaats.</p>

<p>Donkere verkleuring van het deeg na gebruik</p>	<p>Er valt zwart poeder op het deeg bij de mengkop.</p>	<p>Controleer voor gebruik of de mengkop en de haak droog zijn en of er geen water of stof op het oppervlak aanwezig is.</p>
--	---	--

Schoonmaak

<p>Lichaamsreiniging</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dompel het apparaat niet onder in water. Gebruik geen water om direct op het apparaat te douchen om te voorkomen dat de behuizing in het water terechtkomt. Dit voorkomt kortsluiting, elektrische schokken, lekkage, roest en andere storingen. 2. Gebruik geen kletsnatte handdoek om het apparaat af te vegen 3. Gebruik geen schoonmaakmiddelen/azijn/zout en andere bijtende, sterk zure of sterk alkalische reinigingsproducten om de behuizing van het apparaat te reinigen. Anders kan het oppervlak van het apparaat beschadigd raken. 4. Gebruik geen scherpe en ruwe gereedschappen zoals draadkogels om de accessoires te borstelen. Anders kan het oppervlak van de accessoires beschadigd raken.
<p>Reiniging van accessoires</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Plaats de gegoten aluminium onderdelen niet in de vaatwasser en was ze niet met bijtende, sterk zure of alkalische reinigingsmiddelen. Plaats ze niet in de vaatwasser om te reinigen. (Met uitzondering van roestvrijstalen onderdelen of oppervlaktebehandelde teflononderdelen en elektroforeseonderdelen.) 2. Niet langdurig laten weken in schoonmaakmiddelen, zout water, azijn en andere bijtende vloeistoffen; gebruik het op tijd

	<p>om accessoires schoon te maken.</p> <p>3. Droog de accessoires na het reinigen, vooral om ervoor te zorgen dat de interne onderdelen op tijd droog blijven.</p>
Speciale reiniging	<p>1. De draaiende uitgaande as zal wat zwarte sporen achterlaten door de hoge snelheid en wrijving tijdens het gebruik van de machine. Maak deze na elk gebruik direct schoon en houd het onderdeel droog.</p> <p>2. Let op het scherpe mes en de bijbehorende scherpe randonderdelen of accessoires.</p>
Behoud en onderhoud	<p>1. Je kunt olijfolie op het oppervlak van het lemmet, de mesplaat en de mengkom smeren, zodat de omgeving droog en vochtig is en het lemmet kan oxideren.</p> <p>2. Wanneer u het apparaat niet gebruikt, kunt u het afdekken met een verpakkingszak en op een droge plaats bewaren.</p>

Fabrikant: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adres: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, shanghai 200000 CN.

Geïmporteerd naar AUS: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australië

Geïmporteerd naar de VS: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166
Anaheim

Plaats, Rancho Cucamonga, CA 91730

UK	REP
-----------	------------

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
-----------	------------

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

Köksmaskin

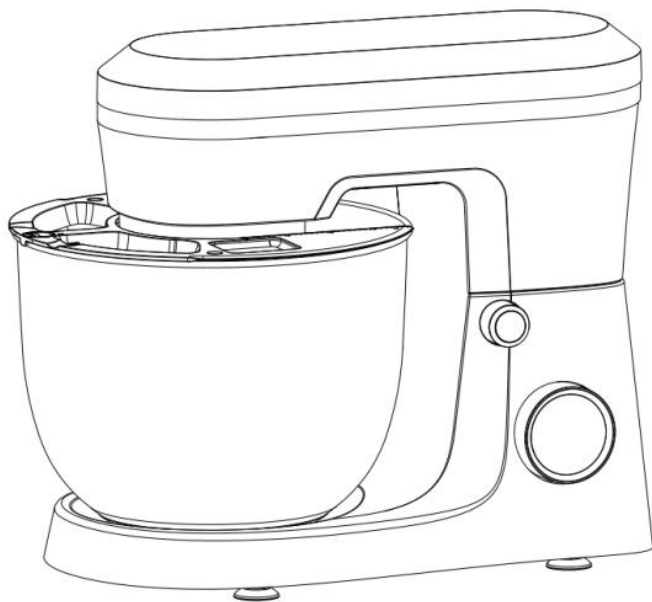
Modell: SM-1541H

VEVOR




Affordable. Reliable. Home Improvement.

Stand Mixer

Modell: SM-1541H



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

	<p>Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa bruksanvisningen noggrant.</p>
	<p>Varning - Endast för inomhusbruk</p>
	<p>KORREKT AVFALLSHANTERING Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktivet 2012/19/EG. Symbolen som visar en överkorsad soptunna genom indikerar att produkten behöver sopsorteras separat insamling i Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör märkta med denna symbol. Produkter märkta får därför inte slängas med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater</p>

Allmänna säkerhetsinstruktioner

Läs noggrant igenom bruksanvisningen innan du tar apparaten i bruk och spara instruktionerna inklusive garantibeviset, kvittot och, om möjligt, lådan med den invändiga förpackningen. Om du ger denna apparat till andra personer, vänligen ge även vidare bruksanvisningen.

- Läs alla instruktioner.
- För att skydda mot risk för elektriska stötar, lägg inte basen i vatten eller annan vätska.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte noggrant övervakas och instrueras om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet. Noggrann övervakning är nödvändig när en apparat används av eller i närheten av barn. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Stäng AV apparaten och dra sedan ur sladden när den inte används, innan du monterar eller demonterar delar och innan du rengör den. För att dra ur sladden, ta tag i kontakten och dra ut den ur uttaget. Dra aldrig i sladden.
- Undvik kontakt med rörliga delar. Försök inte att omintetgöra några säkerhetsspärrmekanismer

- Använd inte någon apparat med skadad sladd eller kontakt, eller efter att apparaten inte fungerar som den ska, har tappats eller skadats på något sätt. Kontakta tillverkaren på deras kundtjänsttelefonnummer för information om undersökning, reparation eller justering.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av tillverkaren kan orsaka brand, elektriska stötar eller skador.
- Använd inte utomhus.
- Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller bänken.
- Håll händer, hår, kläder samt spatlar och andra redskap borta från vispar under drift för att minska risken för personskador eller skador på mixern.
- Ta ut visparna ur mixern innan diskning.
- Endast för hushållsbruk.

Särskilda säkerhetsinstruktioner för denna maskin

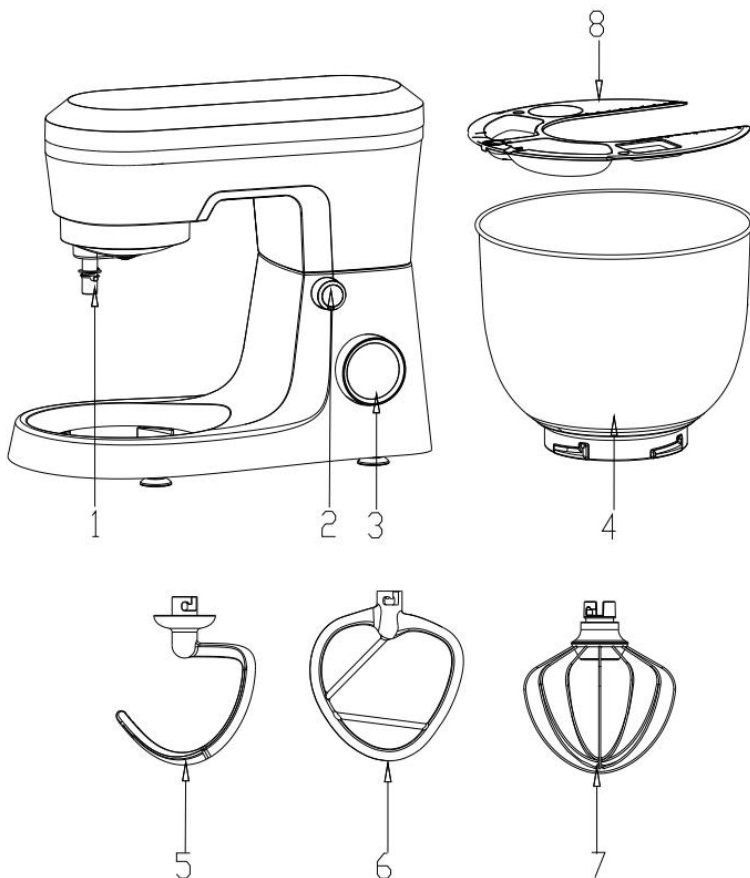
- Använd endast denna maskin under uppsikt.
- Rör inte vid några säkerhetsbrytare.
- Stoppa inte in något i de roterande krokarna medan maskinen är i drift.
- Placera maskinen på en jämn, plan och stabil arbetsyta.
- Sätt inte i maskinens nätkontakt i eluttaget utan att ha installerat alla nödvändiga tillbehör.

Denna apparat har en polariserad kontakt (ena polen är bredare än den andra). För att minska risken för elektriska stötar passar den här kontakten bara i ett polariserat uttag på ett sätt. Om kontakten inte är helt isatt i uttaget, vänd på kontakten. Om den fortfarande inte passar, kontakta en behörig elektriker. Modifiera inte kontakten på något sätt.

Specifikation

Modell	SM-1541H	
Märkspänning	120V~	AC220-240V
frekvens	60Hz	50–60 Hz
Energiförbrukning	300W	1500W

Namn på olika delar



Huvuddelar och standarddelar :

1	Utgående axel	5	Degkrok
2	Stig upp-knappen	6	Visp
3	Hastighetsknapp	7	Vispa
4	Skål	8	Skållock

Hur man använder maskinen

- (1) Tvätta tillbehören med rent vatten före användning, skölj och torka.
- (2) Placera maskinen på ett plant, rent och torrt bord, tryck på maskinhuvudet med handen och vrid (eller tryck ner) sedan knappen för

att lyfta upp huvudet (2). Steg 1 på flygkroppen lyfts automatiskt upp. (PG1&2).

(3) Väg upp ingredienserna och vattnet som ska blandas i blandningsskålen och montera sedan blandningsskålen (4) på maskinen. Steg 2, vrid medurs tills spännet är låst. Steg 3. (PG2) Överskrid inte den maximala totalvikten för degen.

(4) Montera de nödvändiga tillbehören (5), (6), (7) (endast ett av de tre kan användas åt gången) på omrörarhuvudets utgående axel (1). Rikta in spåret för att trycka in tillbehören till spetsen i steg 4 och vrid sedan ett kvarts varv moturs till låsläget i steg 5 (PG3 och 4).

(5) Sätt locket på omrörningssidan av maskinen i steg 6 enligt PG5.

(6) Tryck på maskinens huvud, maskinen låser automatiskt huvudknappen (2) steg 7, som är i horisontellt läge; (PG6).

(7) Sätt sedan i kontakten och slå på strömbrytaren.

(8) Ställ in hastighetsvredet (3) på önskad hastighet - starta blandningen;

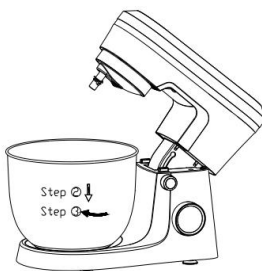
(9) När degen uppfyller kraven, vrid tillbaka hastighetsvredet (3) till växel 0 för att avsluta.

(10) Tryck på maskinens huvud med handen, vrid (eller tryck ner) vredet för att lyfta huvudet uppåt (2), lyft överdelen, vrid blandningsskålen moturs, ta bort blandningsskålen och ta ut degen.

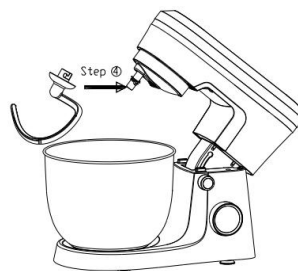
(11) Stäng av apparaten och dra ut sladden innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.



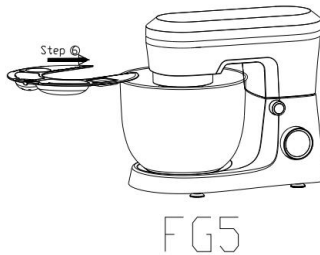
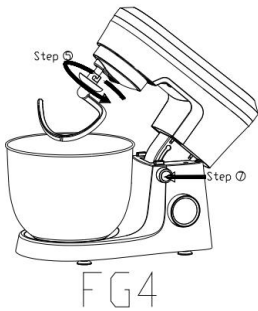
FG1



FG2






FG3



Förslag

Justera nivåerna och använd kroken i högst 0,9 kg blandning

Tillbehör	Bild	Hastighet	Tid (min)	Maximalt	Driftsmetod
Degkrok		1-6	3-5	585 g mjöl + 315 g vatten	1- hastighetskörning i 10 sekunder, 2- hastighetskörning i 20 sekunder och sedan 3- hastighetskörning i 30 sekunder. 5-6- hastighetskörning i 2 till 5 minuter för att bilda ett kluster.
Visp		1-7	3-10	660 g mjöl + 840 g vatten	1-2 hastigheter körs i 30 sekunder, 3-7 hastigheter körs i mer än

					2 minuter och 30 sekunder
Vispa		8-10	3-10	3 äggvitor (min)	Öppna hastighet 8-10 för att springa i 3 minuter eller mer.

Recept

Linfröbrödsrullar

Ingredienser: 30 g linfrön, 40 g vatten, 250 g brödmjöl, 3 g torrjäst, 30 g socker, 3 g salt, 10 g mjölkpulver, 20 g smör, 15 g äggvätska

Behandla:

1. Blötlägg 30 g linfrö i 40 g vatten i 12 timmar
2. Lägg 250 g brödmjöl, 3 g torrjäst, 30 g socker, 3 g salt, 10 g mjölkpulver och 150 g vatten i bunken. Använd degkroken för att knåda ingredienserna till deg på nivå 1–6. Tillsätt sedan 20 g smör och fortsätt knåda degen tills den är slät. Tillsätt sedan blötlagda linfrön tills degen är väl knådad. Täck med plastfolie och låt jäsa till dubbel storlek på en varm plats.
3. Knåda noggrant en gång till, ta ut ur skålen och dela i sex bullar. Täck över bullarna efter att de rundats och låt dem jäsa vid 38 °C i 1 timme.
4. När jäsningen är klar, pensla brödets yta med äggvätska, lägg det på. Lägg det näst sista lagret i den förvärmda ugnen, sänk värmen till 180 °C och grädda i 20 minuter, ta sedan ut formen och ställ den på grillen för att svalna.

Rostat bröd

Ingredienser: 270 g mjöl med hög glutenhalt, 30 g mjöl med låg glutenhalt, 1 ägg, 3 g salt, 55 g socker, 4 g jäst, 80 g vispgrädd, 10 g mjölkpulver, 90 g vatten.

Behandla:

1. Lägg alla ingredienser i blandningsskålen och knåda ingredienserna till deg med degkrok på nivå 1–6 .
2. Förvara blandningen på en varm plats och låt jäsa tills den fördubblar sin storlek.
3. Knåda degen noggrant en gång till, ta ut den ur skålen och dela den i 3 portioner, täck över degen med plastfolie i 15 minuter.

4. Ta en portion och rulla ihop den till en tunga, vik båda sidorna mot mitten och rulla ihop den nerifrån och upp. När alla tre är rullade, täck rullarna med plastfolie i 15 minuter.

5. När du har ätit 3 portioner, lägg dem i formen för den andra jäsningen, jäs till 80 % av formens höjd. Sätt elden upp och ner på 170 °C och grädda i 40 minuter, ta sedan bort formen och ställ den på grillen för att svalna.

Hemgjord pizza

Råvaror: 170 g mjöl med hög glutenhalt, 100 g vatten, 1,5 g matsalt, 15 g vitt socker, 2 g jäst, 15 g smör och lite fyllning.

Behandla:

1. Lägg 170 g glutenhaltigt vetemjöl, 100 g vatten, 1,5 g salt, 15 g socker och 2 g jäst i bunken. Blanda med degkrok på nivå 1-6. Efter att ha knådat degen, tillsätt smör och fortsätt knåda tills den kan lossna och bilda en flexibel hinna.

2. Låt degen jäsa till dubbel storlek på en varm plats.

3. Under jäsningen kan pizzafyllningen göras och sparas för framtida bruk.

4. Knåda noggrant en gång till, kavla ut hälften av degen runt den och låt den jäsa i 5 minuter. Använd sedan en kavel för att försiktigt kavla ut den till storleken av en pizzapanna. Lägg den på pizzapannan, tryck till den runt pizzapannan med händerna och gör slutligen små hål med en gaffel.

5. Ställ in ugnens övre och nedre värmerör och förvärm ugnen till 200 °C. Pensla pajformens botten med olivolja först, ös sedan pizzasåsen jämnt över och strö sedan över lite mozzarellaost och strimlad lök. Placera pizzapannan (20 cm) i det andra lagret i den förvärmda ugnen och grädda i 8 minuter.

6. När tiden är ute, ta ut pizzapannan och bred ut ett lager bacon. Här kan du lägga din favoritmat och den färdiga fyllningen i ordning.

7. Sätt in den i den förvärmda ugnen, ställ in tillagningstiden på 15 minuter tills osten har smält och skorpan är gyllenbrun.

Smörbröd

Ingredienser: 375 g glutenfritt vetemjöl, 180 g mjölk, 35 g smör, 30 g socker, 11 g mjölkpulver, 4 g jäst, 3 g salt, 1 ägg

Behandla:

1. Lägg alla ingredienser utom smöret i bunken. Lämna 10 g ägg till den sista penslingen.

2. Använd degkroken för att blanda på nivå 1-6. Efter att du har format degen, tillsätt mjukt smör och fortsätt knåda tills det blir plastfilm.

3. Täck blandningen med plastfolie och låt jäsa till dubbel storlek på en varm plats.

4. Knåda noggrant en gång till, ta ut degen ur skålen och dela den i 10 portioner. Ta en del av degen och kavla ut den till en oval form, rulla sedan ihop den uppifrån och ner.
5. Lägg det smorda pappret på en bakplåt och lägg sedan den kavlade bröddegen på plåten. Låt jäsa till dubbel storlek på en varm plats.
6. Pensla äggväska på bröddegens yta, värm ugnen till 160 °C, lägg bröddegen i mittenlagret och grädda i 20 minuter.

Franskt bröd

Ingredienser: 250 g mjöl med hög glutenhalt, 50 g mjöl med låg glutenhalt, 150 g vatten, 10 g socker, 3 g jästpulver, 1 g ätbart salt.

Behandla:

1. Lägg alla ingredienser i bunken, använd degkroken för att blanda på nivå 1–6 och knåda degen till en degform.
2. Täck blandningen med plastfolie och låt jäsa till dubbel storlek på en varm plats.
3. Knåda noggrant en gång till, ta ut degen ur skålen och dela den i fyra delar. Ta en del av degen och kavla ut den till en oval form, rulla sedan ihop den uppifrån och ner.
4. Täck sedan med plastfolie och låt jäsa till fördubblad storlek.
5. Pensla ytan med sesamolja, värm ugnen till 180 °C, lägg bröddegen i mittenlagret och grädda i 20 minuter.

Original tårta

Ingredienser: 100 g kakmjöl, 5 ägg, 50 g matolja, 80 g socker, en liten mängd citronsaft, 55 g mjölk.

Behandla:

1. Separera äggvitan och äggulan, tillsätt 20 g socker i äggulan och vispa med äggvisp på nivå 10 tills sockret är helt smält. Tillsätt mjölk och fortsätt röra jämnt på nivå 10.
2. Häll i matolja och fortsätt vispa tills den är helt emulgerad.
3. Häll kakmjölet genom en sil och rör om jämnt till en fin äggulepasta.
4. Droppa några droppar citronsaft i äggvitan, tillsätt socker tre gånger och vispa med en äggvisp tills den är bomullsliknande.
5. Ta 1/3 av äggvitan, lägg den i äggulepastaen och rör om jämnt, häll pastan tillbaka till den återstående äggvitan och rör om jämnt till en fin kakpasta.
6. Pensla ytan av kakformen med ätbar olja och häll sedan kakpastan i formen.
7. Värm ugnen till 150 °C, ställ in värmeläge för övre och nedre rör och gräddningstiden är 50 minuter, grädda sedan tills den är gyllenbrun.

Chokladkaka

Ingredienser: 150 g äggvätska, 50 g ren mjölk, 40 g kakaopulver, 80 g vitt socker.

Behandla:

1. Tillsätt 150 g äggvätska, vispa med äggvisp på nivå 10 tills det är bomullsliknande, ta sedan ut det och ställ åt sidan
2. Lägg 80 g vitt socker, 50 g mjölk och 40 g kakaopulver i en skål och rör om till ett fint pulver med en omröringspaddel på nivå 10 .
3. Häll det färdiga fina pulvret i den uppvispade äggvätskan och blanda väl.
4. Häll de blandade råvarorna i den oljepenslade bakplåtsformen och sätt in den i ugnen på 180°C.
5. Ta ut dem ur formen efter att de gräddats och formats och låt dem svalna innan du äter dem.

Chokladglasstårta

Ingredienser: 140 g färskost, 140 g mörk choklad, 220 g mjölk, 100 g florsocker, 240 g vispgrädde, 2 g matsalt.

Behandla:

1. Vira in utsidan av den fyrkantiga formen i aluminiumfolie och lägg en cirkel av bakplåtspapper inuti.
2. Tillsätt florsocker och en nypa salt i färskosten och blanda det med en visp.
3. Hacka den mörka chokladen och värm den tills den smälter, häll den smälta chokladen i osten och rör sedan om jämnt med en omrörare. Ta ut den och lägg den på en bricka för senare användning.
4. Lägg vispad grädde i grytan och rör sedan om tills den nästan är bomullsliknande.
5. Tillsätt den vispade grädden två gånger i chokladosten och rör jämnt, häll sedan mjölken i den två gånger och blanda väl igen.
6. Häll slutligen i formen och ställ in den i kylskåpet i flera timmar. Ta ut den och forma den ur formen.

Analys av vanliga problem

Fenomen	orsaker	Lösningar
Maskinen slutar plötsligt att fungera under	Det kan vara så att maskinen körs för länge, eller att omgivningstemperaturen är för	Återställ växeln till "0", dra ur strömmen och vänta

användning.	hög, vilket resulterar i att maskinens motortemperatur är för hög; maskinen startar överhettningsskyddsprogrammet, automatisk avstängning.	tills maskinen återgår till rumstemperatur innan den startas om (vanligtvis tar det 15–30 minuter, svalningstiden varierar beroende på rumstemperatur).
När man vrider växelspaken går inte maskinen	Kontrollera om kontakten har god kontakt med uttaget.	Kontrollera att strömkontakten är isatt i uttaget.
	Kontrollera om strömmen är borta.	Vänta på strömmen innan du använder den
	Kontrollera om höjningsknappen fjädrar tillbaka på plats.	Se till att huvudstången sitter fast på plats.
Överdrivet buller när maskinen är igång	<p>① Maskinen kommer att arbeta högre på hög växel än på låg växel.</p> <p>② Mängden mat som rörs om är för stor, vilket resulterar i överbelastning av maskinen.</p> <p>③ Spänningen är instabil.</p> <p>④ Arbetstiden är för lång.</p>	<p>① Välj rätt redskap för att röra om mat enligt rekommendationerna i manualen</p> <p>② Minska omrörningen.</p> <p>③ Om spänningen är instabil, vänta tills den stabiliserats innan du använder den.</p> <p>④ Om arbetstiden är för lång, stanna och låt svalna en stund innan användning.</p>

<p>Maskinhastigheten sjunker, eller hastigheten är instabil</p>	<p>① Om rumstemperaturen är låg, vilket gör att smörjmedlet i maskinen hårdnar. ② Ingredienserna som rörs om är för hårda och för mycket, vilket resulterar i för hög belastning på maskinen. ③ Om spänningen plötsligt blir låg.</p>	<p>① Ta bort blandningsskålen och låt maskinen gå på tomgång i 5 minuter för att mjuka upp smörjmedlet i maskinen och återställa hastighetsstabiliteten. ② Minska blandningsvolymen och låt maskinen arbeta enligt den normala arbetsbelastningen. ③ När spänningen är stabil, använd maskinen igen.</p>
<p>Maskinen svajar och skakar under arbete</p>	<p>① Kontrollera om fotplattan på basen är av. ② Om maskinen placeras på en slät och plan bänkskiva för användning.</p>	<p>① Kontrollera om fotplattan på basen är av. ② Placera på en slät och plan bänkskiva för användning</p>
<p>Huvuddockan kan inte fjädra tillbaka för att återställas efter att stänkskyddet och blandningsskålen har satts på</p>	<p>Kontrollera att stänkskyddet är på plats och att blandningsskålen är monterad.</p>	<p>Vrid stänkskyddet och montera det på plats, och montera blandningskärlet på plats.</p>
<p>Degen har blivit mörkare efter användning</p>	<p>Svartkrut faller ner på degen vid blandningshuvudet.</p>	<p>Kontrollera att blandarhuvudet och kroken är torra och att det inte finns vatten eller damm på ytan före</p>

		användning.
--	--	-------------

Rengöring

Kropp rengöring	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sänk inte ner maskinen i vatten. Använd inte vatten för att duscha direkt ovanpå maskinen för att förhindra att värdkroppen kommer in i vattnet och för att undvika kortslutning, elektriska stötar, läckage, rost och andra fel. 2. Använd inte en droppande våt handduk för att torka av maskinen 3. Använd inte rengöringsmedel/vinäger/salt eller andra frätande, starkt sura eller starkt alkaliska rengöringsprodukter för att rengöra maskinens hölje, annars kan maskinens yta skadas. 4. Använd inte vassa och grova verktyg som ståltrådsbollar för att borsta tillbehören. Annars är det lätt att skada tillbehörens yta.
Rengöring av tillbehör	<ol style="list-style-type: none"> 1. Diska inte gjutna aluminiumdelar i diskmaskinen och diska dem inte med frätande, starkt sura eller alkaliska rengöringsprodukter. Diska dem inte i diskmaskinen för rengöring. (Förutom delar av rostfritt stål eller ytbehandlade teflondelar och elektroforesdelar) 2. Blötlägg inte länge i diskmedel, saltvatten, vinäger eller andra frätande vätskor; använd i tid för att rengöra tillbehör. 3. Torka tillbehören efter rengöring, främst för att hålla de inre delarna torra i tid.

Specialrengöring	<p>1. Den roterande utgående axeln kommer att producera lite svart spår på grund av hög hastighet och friktion när maskinen är i drift. Rengör den omedelbart efter varje användning och håll delen torr.</p> <p>2. Var uppmärksam på det vassa bladet och relaterade vassa delar eller tillbehör.</p>
Bevarande och underhåll	<p>1. Du kan använda olivolja för att applicera på bladets yta, knivplattan och blandningskärlet för att säkerställa en torr och våt miljö för att oxidera den.</p> <p>2. När maskinen inte används kan du täcka över den med en förpackningspåse och placera den på en torr plats.</p>

Tillverkare: Shanghaimuxinmuyeyouxiangongsi

Adress: Shuangchenglu 803nong11hao1602A-1609shi, baoshanqu, Shanghai 200 000 kanadensiska republiken.

Importerad till Australien: SIHAO PTY LTD. 1 ROKEVA
STREETEASTWOOD
NSW 2122 Australien

Importerad till USA: Sanven Technology Ltd. Suite 250, 9166 Anaheim
Plats, Rancho Cucamonga, Kalifornien 91730

UK	REP
----	-----

YH CONSULTING LIMITED. C/O YH Consulting
Limited Office 147, Centurion House, London
Road, Staines-upon-Thames, Surrey, TW18 4AX

EC	REP
----	-----

E-CrossStu GmbH
Mainzer Landstr.69,
60329 Frankfurt am Main.

