

Facelle

Facelle Stand Mixer Instruction Manual



Model: SM-1536

Rated voltage: 220V~240V

Frequency: 50/60Hz

Power consumption: 1300 W

Manufacturer: Sanlida Elcetrical Technology CO.,Ltd

Address: 101,building a,27 jiangjunmao community,Wulian community,
Longgang street,Longgang District,Shenzhen,GD, P.R. China

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

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.

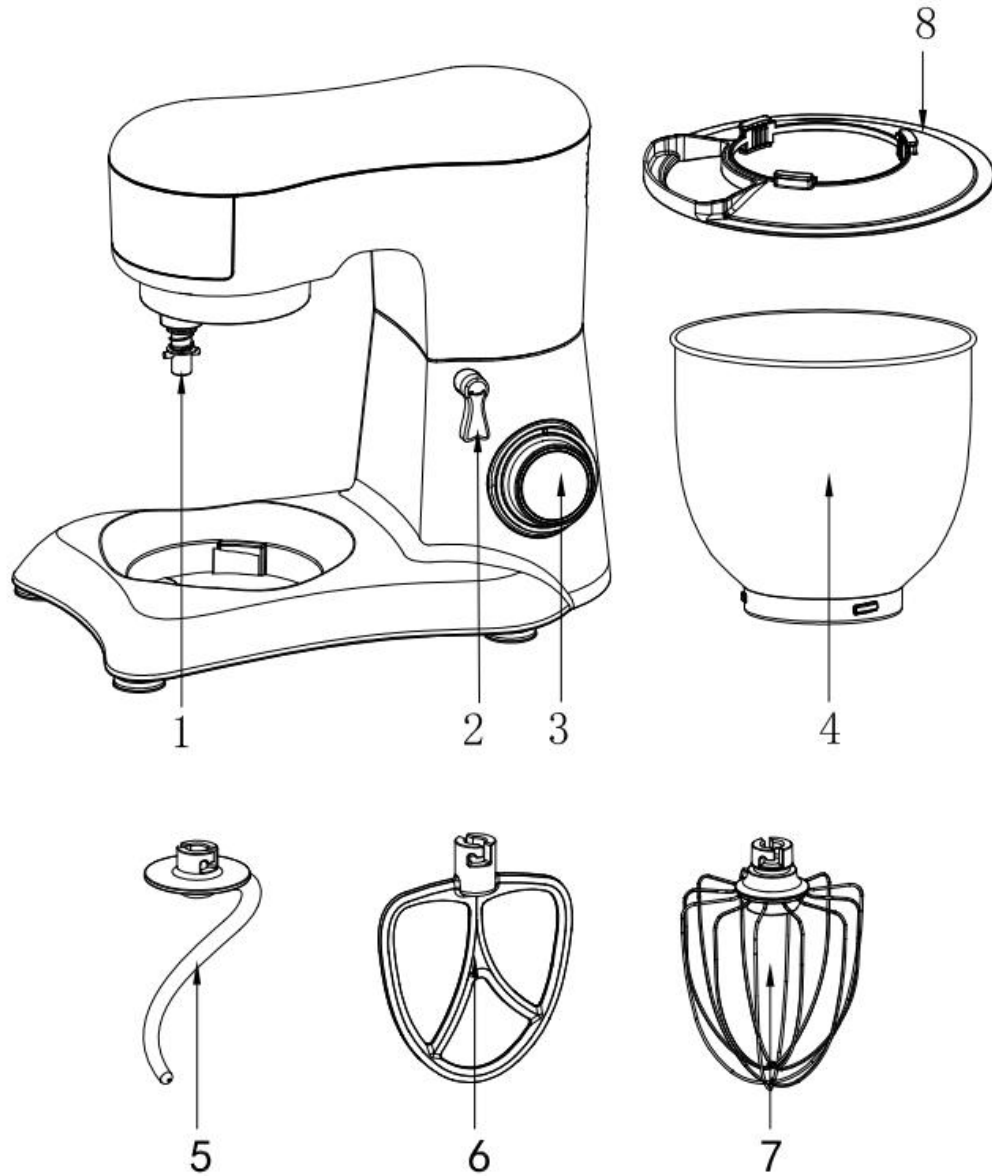
This appliance has a polarized plug(one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock,this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug is not fully plugged into the socket,reverse the plug.if it still does not fit, contact a qualified electrician.Do not modify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

Warranty Service

If you have any problems, please feel free to write us e-mail We will solve your problems within 24 hours. In addition, your advice or suggestions will be much appreciated and welcomed.

After-sales Email: Facelle-Help@outlook.com

Name of different parts



Main parts and standard parts:

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

How to use the machine

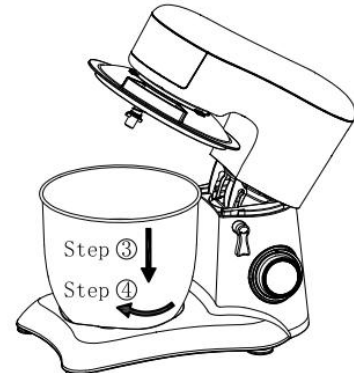
1. Before use, wash the accessories by clean water, rinse and dry.
2. Place the machine on a flat, clean and dry table, Press the head of the machine, turn again the head-up knob (2) Step1, the upper body will lift up automatically. (PG 1 & 2).
3. Install the pot cover into the stirring end Step2. of the machine as per PG2
4. Weigh the food and water to be processed into the mixing bowl, then assemble the mixing bowl (4) on the machine step 3, rotate clockwise until the buckle is screwed in and locked step 4; (PG3)
5. Do not exceed the amount of dough - the total weight can hold up to 2 lbs;
6. Install the required accessories (5), (6) and (7) (only one of the three can be used at a time) onto the head mixing output shaft (1) step 5, push the accessories to the top, and then turn a quarter turn counter clock wise to the locking position step 6; (PG4&5)
7. Press the head of the machine, the machine will automatically lock the head button (2) step 7, which is in the horizontal position; (PG6)。
8. then plug in the plug and turn on the power switch.
9. Control speed knob (3) to the required speed - start mixing;
10. After the dough meets the requirements, turn the speed knob (3) back to gear 0 to finish.
11. Press the head of the machine by hand, rotate the lifting knob (2) clockwise, lift the upper body, rotate the mixing bowl counterclockwise, remove the mixing bowl and take out the dough.



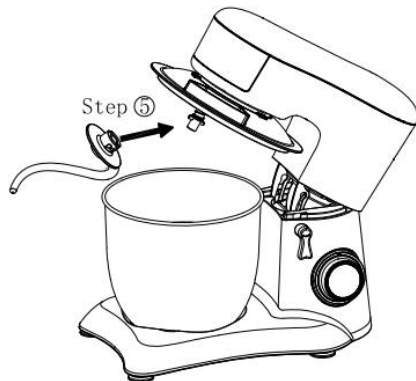
PG1



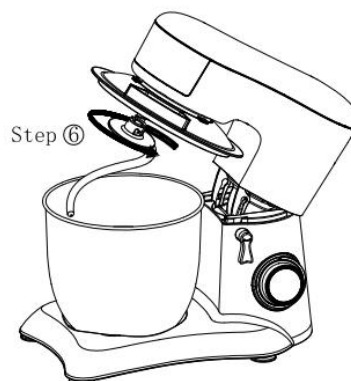
PG2



PG3



PG4



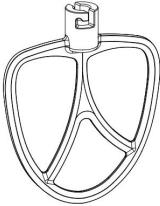
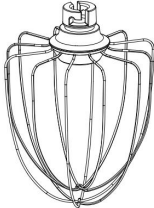
PG5



PG6

Suggestion

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 2 lbs of Mixture

Accessories	Picture	Speed	Time (min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1-6	3-5	585g flour and 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 and 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 (Minimum)	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	① The machine will work louder in high gear than in low gear. ② The amount of food stirred is too large, resulting in overloading the machine. ③ Voltage is unstable. ④ Working time is too long.	① Choose the right gear to stir food according to the recommendations in the manual ② Reduce the amount of stirring. ③ If the voltage is unstable, wait for the voltage to stabilize before using. ④ If the working time is too long, stop and cool down for a while before using.
The machine speed drops, or the speed is unstable	① Whether the room temperature is low, causing the lubricant in the machine to harden. ② The ingredients stirred are too hard and too much, resulting in too much load on the machine. ③ Whether the voltage suddenly becomes low.	① Remove the mixing bowl and let the machine idle for 5 minutes to soften the lubricant in the machine and restore the speed stability. ② Reduce the mixing volume and let the machine work according to the normal workload. ③ When the voltage is stable, use the machine again.
Machine swaying and shaking when working	① Check if the foot pad on the base is off. ② Whether the machine is placed on a smooth and flat countertop for use.	① Check if the foot pad on the base is off. ② Place on a smooth and flat countertop for use
The headstock can't spring back to reset after putting on the anti-splash cover and mixing bowl	Check that the anti-splash cover is in place and the mixing bowl is assembled.	Rotate the anti-splash cover and assemble it in place, and assemble the mixing pot in place.
Dough darkening found after use	Black powder falls onto the dough at the mixing head.	Please check that the mixing head and hook are dry and that no water or dust is present on the surface before use.

Cleaning

Body Cleaning	1. Do not immerse the machine in the water. Do not use water to shower directly on top of the machine to prevent the host body from entering the water to avoid short circuits, electric shock, leakage, rust, and other failures. 2. Do not use a dripping wet towel to wipe the machine 3. Do not use detergent/vinegar/salt and other corrosive, strongly acidic, strong alkaline cleaning products to clean the machine body, otherwise accessible to damage the machine's surface. 4. Do not use sharp and rough tools such as wire balls to brush the accessories. Otherwise, it is easy to damage the surface of the accessories.
Accessory Cleaning	1. Do not put the cast aluminum parts into the dishwasher or wash them with corrosive, strongly acidic, or alkaline cleaning products. Please do not put them into the dishwasher for cleaning. (Except for stainless steel parts or surface-treated Teflon parts and electrophoresis parts) 2. Do not soak for a long time in detergent, saltwater, vinegar, and other corrosive liquids; use in time to clean accessories. 3. After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry in time.
Special Cleaning	1. The rotating output shaft will produce a bit of black trace due to high speed and friction when the machine is working. After each use, please clean it promptly and keep the part dry. 2. Pay attention to the sharp blade and related sharp edge parts or accessories.
Preservation and maintenance	1. You can use olive oil to apply on the blade's surface, knife plate, and mixing pot to ensure the dry and wet environment to oxidize it. 2. When not in use, you can cover the machine with a packaging bag and place it in a dry environment.

Disposal



Do not dispose of the device in normal domestic waste.

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

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

Facelle

Facelle Küchenmaschine Bedienungsanleitungen



Modell: SM-1536

Nennspannung: 220V~240V

Frequenz: 50/60Hz

Stromverbrauch: 1300 W

Hersteller: Sanlida Elektrotechnik CO., Ltd.

Adresse: 101, Gebäude A, 27 General Hat Community, w U Union Community,
Long Gang Street, Bezirk Long Gang, S ist sehr real, GD, Volksrepublik
China

**Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf
und geben Sie es zusammen mit dem Gerät an alle zukünftigen
Benutzer weiter**

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Betriebsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung zusammen mit der Garantiekarte, dem Kassenzettel und – wenn möglich – der Originalverpackung mit dem Innenmaterial auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, überreichen Sie auch die Betriebsanleitung.

- Lesen Sie alle Anweisungen.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, setzen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Dieses Gerät ist nicht für Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, sie werden unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person angewiesen. Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Schalten Sie das Gerät AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor dem Zusammenbau oder Zerlegen von Teilen sowie vor der Reinigung. Ziehen Sie den Stecker immer am Stecker selbst, niemals am Kabel.
- Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern. Deaktivieren Sie keine Sicherheitsmechanismen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht bei beschädigtem Kabel, Stecker oder nach einem Defekt, Sturz oder Beschädigung. Wenden Sie sich an den Hersteller unter der angegebenen Servicenummer.
- Nicht empfohlene Zubehöreile können Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Arbeitsflächenkanten hängen.
- Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Kochutensilien während des Betriebs von den Rührhaken fern, um Verletzungen oder Schäden zu vermeiden.
- Entfernen Sie die Rührhaken vor der Reinigung.
- Nur für den Hausgebrauch bestimmt.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät:

- Nutzen Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Beeinträchtigen Sie keine Sicherheitsschalter.
- Führen Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken ein, während das Gerät läuft.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Oberfläche.
- Stecken Sie das Netzkabel erst in die Steckdose, wenn alle notwendigen Teile montiert sind.

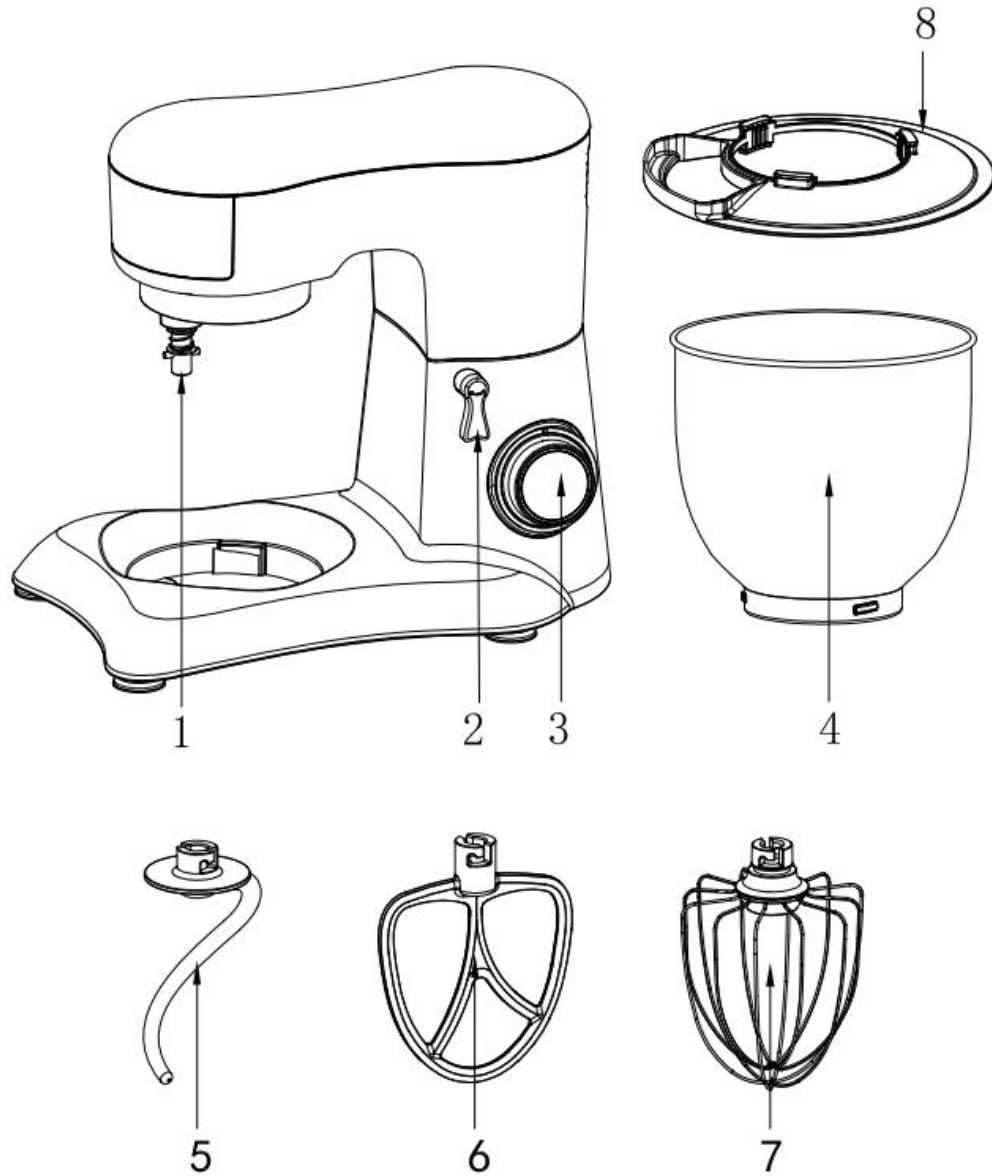
Dieses Gerät hat einen polarisierten Stecker (ein Metallstift ist breiter als der andere). Um das Risiko eines Stromschlags zu minimieren, passt dieser Stecker nur in eine polarisierte Steckdose. Wenn der Stecker nicht vollständig eingesteckt werden kann, drehen Sie ihn um. Falls er weiterhin nicht passt, kontaktieren Sie einen Elektriker. Verändern Sie den Stecker auf keinen Fall.

Garantieservice

Bei Problemen schreiben Sie uns bitte eine E-Mail. Wir kümmern uns innerhalb von 24 Stunden um Ihr Anliegen. Wir freuen uns über Ihre Ratschläge und Vorschläge.

Kundendienst: Facelle-Help@outlook.com

Name der verschiedenen Teile



Hauptteile und Normteile:

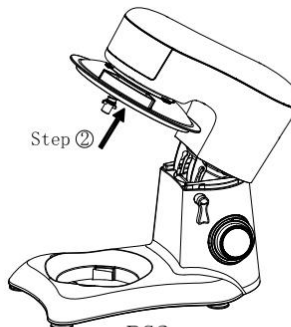
1	Abtriebswelle	6	Schläger
2	Aufgehen-Taste	7	Schneebesen
3	Geschwindigkeitstaste	8	Schüsselabdeckung
4	Schüssel		
5	Kneithaken		

So verwenden Sie die Maschine

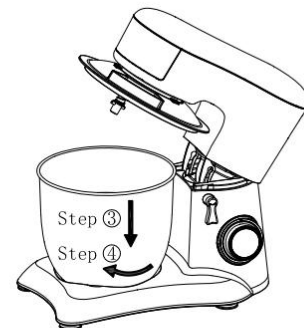
1. Vor der Verwendung das Zubehör mit klarem Wasser waschen, abspülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch. Drücken Sie den Kopf der Maschine, drehen Sie dann erneut den Hebeknopf (2) Schritt 1, der obere Teil hebt sich automatisch an. (Seite 1 & 2).
3. Den Topfdeckel am Rührende der Maschine gemäß Schritt 2 auf Seite 2 installieren.
4. Lebensmittel und Wasser abwiegen und in die Rührschüssel geben, dann die Rührschüssel (4) gemäß Schritt 3 auf der Maschine montieren, im Uhrzeigersinn drehen, bis der Verschluss eingerastet und verriegelt ist, Schritt 4. (Seite 3)
5. Die Teigmenge nicht überschreiten – das Gesamtgewicht darf bis zu 2 lbs betragen.
6. Das benötigte Zubehör (5), (6) und (7) (nur eines der drei kann gleichzeitig verwendet werden) an die Rührwelle am Maschinenkopf (1) gemäß Schritt 5 installieren, das Zubehör nach oben drücken und dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition drehen, Schritt 6. (Seite 4 & 5)
7. Den Kopf der Maschine drücken, die Maschine verriegelt automatisch den Kopfkopf (2) Schritt 7, der sich in horizontaler Position befindet. (Seite 6).
8. Dann den Stecker einstecken und den Netzschalter einschalten.
9. Den Geschwindigkeitsknopf (3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen – mit dem Mischen beginnen.
10. Nachdem der Teig den Anforderungen entspricht, den Geschwindigkeitsknopf (3) auf Stufe 0 zurückdrehen, um den Vorgang zu beenden.
11. Den Kopf der Maschine mit der Hand drücken, den Hebeknopf (2) im Uhrzeigersinn drehen, den oberen Teil anheben, die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn drehen, die Rührschüssel entfernen und den Teig entnehmen.



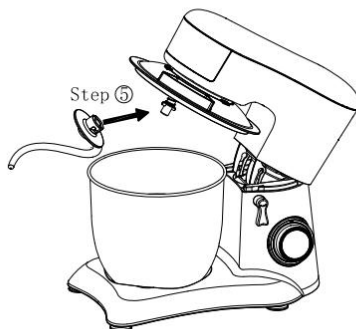
PG1



PG2



PG3



PG4



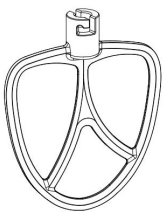
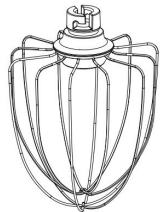
PG5



PG6

Anregung

Einstellen der Ebenen und Verwenden des Hakens für nicht mehr als 2 lbs Mischung

Zubehör	Bild	Geschwindigkeit	Zeit (Minuten)	Maximal	Betriebsmethode
Knethaken		1-6	3-5	585 g Mehl und 315 g Wasser	1 Geschwindigkeitslauf für 10 Sekunden, 2 Geschwindigkeitslauf für 20 Sekunden und dann 3 Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden, 5-6 Geschwindigkeitsläufe für 2 bis 5 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		1-7	3-10	660 g Mehl und 840 g Wasser	1-2 Geschwindigkeitslauf für 30 Sekunden, der 3-7 Geschwindigkeitslauf für mehr als 2 Minuten und 30 Sekunden
Schneebeesen		8-10	3-10	3 Eiweiß (Mindestens)	Öffnen Sie die Geschwindigkeit 8 – 10, um 3 Minuten darüber zu laufen.

Rezept

Leinsamenbrötchen

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

5. Weichen Sie die 30 g Leinsamen 12 Stunden lang in 40 g Wasser ein
6. 250 g Mehl, 3 g Trockenhefe, 30 g Zucker, 3 g Salz, 10 g Milchpulver und 150 g Wasser in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 zu einem glatten Teig verkneten. Anschließend 20 g Butter hinzufügen und den Teig weiterkneten, bis er 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.
7. Den Teig noch einmal gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Brötchen teilen. Die runden Brötchen zugedeckt 1 Stunde bei 38 °C gehen lassen.
8. Nach der Gärung die Oberfläche des Brotes mit Eiflüssigkeit bestreichen, es auf die vorletzte Schicht in den vorgeheizten Ofen legen, 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:

6. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 zu einem Teig kneten.
7. Die Mischung an einem warmen Ort aufbewahren und fermentieren lassen, bis sie sich verdoppelt hat.
8. Noch einmal gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen, den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
9. Eine Portion nehmen und zu einer Zungenform ausrollen, beide Seiten zur Mitte falten und von unten nach oben aufrollen. Nachdem alle drei aufgerollt sind, die Rollen mit Frischhaltefolie abdecken und 15 Minuten ruhen lassen.
10. Nach dem Fertigstellen der 3 Portionen diese in die Form legen zur zweiten Gärung, bis sie 80 % der Formhöhe erreicht haben. Ober- und Unterhitze auf 170 °C einstellen und 40 Minuten backen, dann aus der Form nehmen und auf ein Gitter stellen zum Abkühlen.

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 geschmeidigen Film ausziehen lässt.
2. Den Teig an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.
3. Während der Gärung kann die Pizzafüllung zubereitet und für später aufbewahrt werden.
4. Noch einmal gründlich durchkneten, die Hälfte des Teigs rund ausrollen und 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz vorsichtig auf die Größe eines Pizzablechs ausrollen, auf das Pizzablech legen, mit den Händen rundherum andrücken und schließlich mit einer Gabel kleine Löcher einstechen.
5. Ober- und Unterhitze des Backofens auf 200 °C vorheizen. Den Boden der Pieform zuerst mit Olivenöl bestreichen, dann die Pizzasauce darauf verteilen und mit etwas Mozzarella und geriebenen Zwiebeln bestreuen. Das 20 cm große Pizzablech in die zweite Ebene des vorgeheizten Ofens schieben und 8 Minuten backen.

6. Nach Ablauf der Zeit das Pizzablech herausnehmen und eine Schicht Speck darauf verteilen. Hier können Sie Ihr Lieblingsessen und die vorbereitete Füllung verteilen.
7. In den vorgeheizten Ofen schieben und die Backzeit auf 15 Minuten einstellen, bis der Käse geschmolzen und der Boden 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, 10 g Ei zum Bestreichen übrig lassen.
2. Mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 verrühren. Nach dem Kneten die weiche Butter hinzufügen und weiterkneten, bis der Teig eine glatte Oberfläche hat.
3. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
4. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und in 10 Portionen teilen. Eine Portion Teig oval ausrollen und anschließend von oben nach unten aufrollen.
5. Das Backblech mit Backpapier auslegen, den ausgerollten Brotteig darauflegen und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Die Oberfläche des Brotteigs mit der Eiflüssigkeit bestreichen, den Backofen auf 160 °C vorheizen, den Brotteig in die mittlere Schicht geben und 20 Minuten backen.

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. Alle Zutaten in die Rührschüssel geben und mit dem Knethaken auf Stufe 1–6 zu einem Teig kneten.
2. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Noch einmal gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in 4 Portionen teilen. Eine Portion Teig oval ausrollen und anschließend von oben nach unten aufrollen.
4. Anschließend mit Frischhaltefolie abdecken und gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
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 einem Schneebesen auf Stufe 10 rühren, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Milch hinzufügen und gleichmäßig auf Stufe 10 weiterrühren.
2. Speiseöl hinzufügen und weiterrühren, bis eine Emulsion entsteht.
3. Das Kuchenmehl durch ein Sieb gießen und gleichmäßig zu einer feinen Eigelbpaste verrühren.
4. Einige Tropfen Zitronensaft zum Eiweiß geben, dreimal Zucker hinzufügen und mit einem Schneebesen schlagen, bis eine watteartige Masse entsteht.
5. 1/3 des Eiweißes zur Eigelbpaste geben und gleichmäßig verrühren. Die Paste zum restlichen Eiweiß geben und zu einem feinen Kuchenteig verrühren.

6. Die Oberfläche der Kuchenform mit Speiseöl bestreichen und die Kuchenpaste hineingeben.
7. Den Backofen auf 150 °C vorheizen, die Ober- und Unterhitze einstellen und die Backzeit auf 50 Minuten einstellen. Den Kuchen goldbraun backen.

Schokoladenkuchen

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

Verfahren:

1. 150 g Eimasse hinzufügen und mit einem Schneebesen auf Stufe 10 watteartig schlagen. Herausnehmen und beiseite stellen.
2. 80 g weißen Zucker, 50 g Milch und 40 g Kakaopulver in eine Schüssel geben und mit einem Rührbesen auf Stufe 10 zu einem feinen Pulver verrühren.
3. Das vorbereitete feine Pulver zur Eimasse geben und gut verrühren.
4. Die gemischten Zutaten in eine mit Öl bestrichene Backform geben und bei 180 °C im Backofen backen.
5. Nach dem Backen und Formen aus der Form nehmen und vor dem Verzehr abkühlen lassen.

Schokoladeneiskuchen

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

Verfahren:

1. Die quadratische Form mit Alufolie umwickeln und einen Kreis Backpapier hineinlegen.
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 auf ein Tablett stellen.
4. Schlagsahne in den Topf geben und rühren, bis eine watteartige Masse entsteht.
5. Die Schlagsahne in zwei Portionen zum Schokoladenkäse geben und gleichmäßig verrühren. Anschließend die Milch in zwei Portionen dazugießen und erneut gut verrühren.
6. Zum Schluss in die Form füllen und mehrere Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Herausnehmen und aus der Form stürzen.

Analyse häufiger Probleme

Phänomene	Ursachen	Lösungen
Die Maschine funktioniert während des Gebrauchs plötzlich nicht mehr.	Möglicherweise läuft die Maschine zu lange oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch, 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 hängt von der Raumtemperatur ab).
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	① Die Maschine arbeitet im höchsten Gang lauter als im niedrigen. ② Die gerührte Lebensmittelmenge ist zu groß, was zu einer Überlastung der Maschine führt. ③ Die Spannung ist instabil. ④ Die Betriebszeit ist zu lang.	① Wählen Sie das richtige Gerät zum Rühren gemäß den Empfehlungen in der Anleitung. ② Reduzieren Sie die Rührintensität. ③ Warten Sie bei instabiler Spannung, bis sich die Spannung stabilisiert hat, bevor Sie das Gerät verwenden. ④ Wenn die Betriebszeit zu lang ist, unterbrechen Sie das Gerät und lassen Sie es kurz abkühlen, bevor Sie es verwenden.
Die Maschinengeschwindigkeit sinkt oder die Geschwindigkeit ist instabil	① Ob die Raumtemperatur zu niedrig ist und das Schmiermittel in der Maschine verhärtet. ② Die gerührten Zutaten sind zu hart und zu viel, was zu einer zu hohen Belastung der Maschine führt. ③ Ob die Spannung plötzlich zu niedrig wird.	① Die Rührschüssel entfernen und die Maschine 5 Minuten im Leerlauf laufen lassen, damit das Schmiermittel in der Maschine weicher wird und die Drehzahlstabilität wiederhergestellt wird. ② Das Rührvolumen reduzieren und die Maschine gemäß der normalen Arbeitslast arbeiten lassen. ③ Die Maschine erst wieder benutzen, wenn die Spannung stabil ist.

Die Maschine schwankt und wackelt während des Betriebs.	①Überprüfen, ob das Fußpolster an der Unterseite abgelöst ist. ②Ob die Maschine auf einer glatten und ebenen Arbeitsplatte verwendet wird.	①Überprüfen, ob das Fußpolster an der Unterseite abgelöst ist. ②Auf eine glatte und ebene Arbeitsplatte stellen und verwenden.
Der Maschinenkopf kann nach dem Anbringen des Spritzschutzdeckels und der Rührschüssel nicht in die Ausgangsposition zurückfedern.	Überprüfen Sie, ob der Spritzschutzdeckel richtig angebracht ist und die Rührschüssel montiert ist.	Drehen Sie den Spritzschutzdeckel und setzen Sie ihn an seinem Platz ein, und montieren Sie die Rührschüssel an ihrem Platz.
Dunkelwerden des Teigs nach der Verwendung festgestellt.	Schwarzes Pulver fällt auf den Teig am Rührkopf.	Bitte überprüfen Sie, ob der Rührkopf und der Haken trocken sind und ob sich kein Wasser oder Staub auf der Oberfläche befindet, bevor Sie das Gerät verwenden.

Reinigung

Körperreinigung	1. Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser. Verwenden Sie kein Wasser, um direkt auf die Maschine zu sprühen, um zu verhindern, dass Wasser in den Hauptkörper der Maschine gelangt, was Kurzschlüsse, Stromschläge, Leckagen, Rost und andere Fehlfunktionen verursachen kann. 2. Verwenden Sie kein tropfnasses Tuch, um die Maschine abzuwischen. 3. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel wie Detergentien, Essig, Salz und andere korrosive, stark saure oder stark alkalische Reinigungsprodukte, um den Maschinenkörper zu reinigen, da dies die Oberfläche der Maschine beschädigen kann. 4. Verwenden Sie keine scharfen oder groben Werkzeuge wie Drahtbälle, um das Zubehör zu reinigen. Andernfalls kann die Oberfläche des Zubehörs leicht beschädigt werden.
Zubehörreinigung	1. Stellen Sie die Gussaluminiumteile nicht in die Geschirrspülmaschine und waschen Sie sie nicht mit korrosiven, stark sauren oder alkalischen Reinigungsmitteln. Bitte stellen Sie sie nicht zur Reinigung in die Geschirrspülmaschine. (Ausgenommen sind Edelstahlteile oder oberflächenbehandelte Teflonteile und Elektrophorese-Teile) 2. Lassen Sie die Teile nicht lange in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen korrosiven Flüssigkeiten einweichen; reinigen Sie das Zubehör rechtzeitig.. 3. Trocknen Sie das Zubehör nach der Reinigung, vor allem um die inneren Teile rechtzeitig trocken zu halten.
Spezialreinigung	1. Die rotierende Ausgangswelle wird aufgrund der hohen Geschwindigkeit und der Reibung beim Betrieb der Maschine etwas schwarze Spuren hinterlassen. Reinigen Sie diese nach jeder Verwendung umgehend und halten Sie den Teil trocken. 2. Achten Sie auf die scharfe Klinge und die entsprechenden scharfen Kanten oder Zubehöerteile.
Erhaltung und Pflege	1. Sie können Olivenöl auf die Oberfläche der Klinge, das Messerblatt und die Rührschüssel auftragen, um sicherzustellen, dass die trockene und feuchte Umgebung eine Oxidation verhindert. 2. Wenn die Maschine nicht verwendet wird, können Sie sie mit einem Verpackungsbeutel abdecken und an einem trockenen Ort aufbewahren.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Haushaltsabfall.

Entsorgen Sie das Gerät über eine registrierte Abfallentsorgungsfirma oder über Ihre kommunale Abfallentsorgungsanlage.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihre Abfallentsorgungsstelle.

Facelle

Facelle Robot Patissier Manuel d'instructions



Modèle: SM-1536

Tension nominale: 220V~240V

frequency: 50/60Hz

Consommation d'énergie: 1300 W

Fabricant: Sanlida Elcetrical Technology CO.,Ltd

101, bâtiment A, 27 Communauté General Hat, w Communauté U
Adresse: Union,
Rue Long Gang, district de Long Gang, S est très réel, GD, R.P. Chine

**Conservez ce manuel pour référence ultérieure et transmettez-le
avec l'équipement à tout futur utilisateur.**

Consignes générales de sécurité

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur. Si vous transmettez cet appareil à d'autres personnes, veuillez également leur remettre le mode d'emploi.

- Lisez toutes les instructions.
- Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne mettez pas la base dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement supervisées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une supervision rapprochée est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Éteignez l'appareil, puis débranchez-le de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'assembler ou de démonter les pièces, et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, saisissez la prise et tirez-la de la prise murale. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Ne tentez pas de contourner les mécanismes de sécurité.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé, ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement, a été accidenté ou endommagé de toute manière. Contactez le fabricant à leur numéro de service client pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou l'ajustement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non 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 vos mains, cheveux, vêtements ainsi que les spatules et autres ustensiles loin des batteurs pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- Retirez les batteurs du mixeur avant de les laver.
- Usage domestique uniquement.

Consignes de sécurité spéciales pour cette machine

- Ne faites fonctionner cet appareil que sous surveillance.
- Ne pas interférer avec les interrupteurs de sécurité.
- Ne pas insérer quoi que ce soit dans les crochets en rotation pendant que l'appareil fonctionne.
- Placez l'appareil sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- Ne branchez pas la prise de l'appareil dans la prise électrique sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.

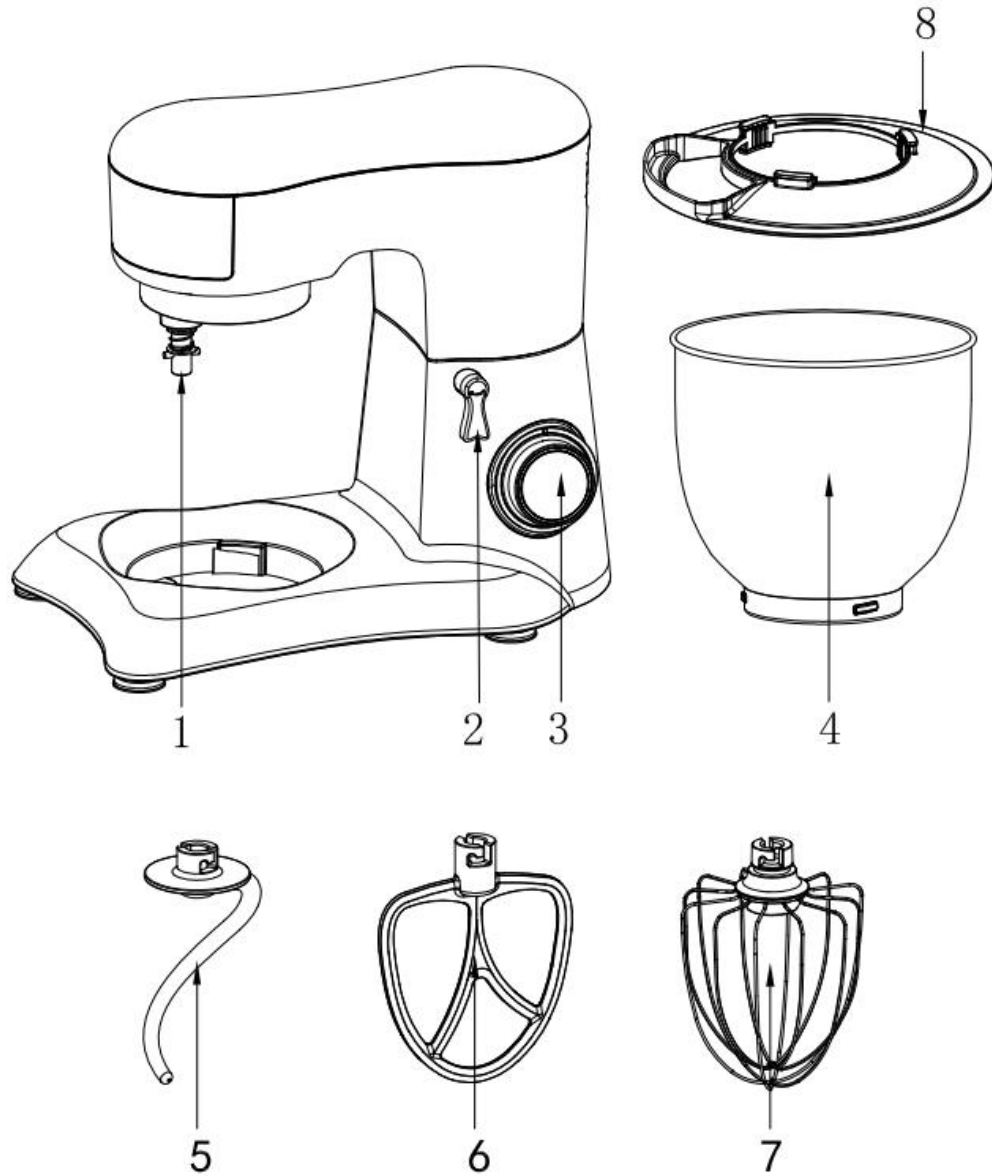
Cet appareil est équipé d'une prise polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut être insérée dans une prise polarisée que dans un sens. Si la prise ne s'insère pas complètement dans la prise, inversez la prise. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifiez en aucun cas la prise.

Service de garantie

En cas de problème, n'hésitez pas à nous contacter par e-mail. Nous vous répondrons dans les 24 heures. Vos conseils et suggestions seront les bienvenus.

E-mail du service après-vente : Facelle-Help@outlook.com

Nom des différentes parties



Nom des différentes parties :

1	arbre de sortie	6	Batteur
2	Bouton de montée	7	Fouet
3	Bouton de vitesse	8	Couvercle de bol
4	Bol		
5	crochet pétrisseur		

Comment utiliser la machine

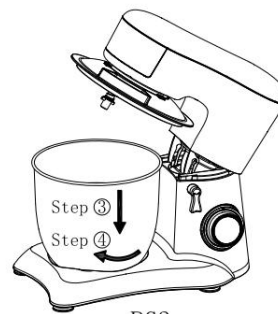
1. Avant utilisation, lavez les accessoires à l'eau propre, rincez et séchez-les.
2. Placez la machine sur une table plate, propre et sèche. Appuyez sur la tête de la machine, puis tournez à nouveau le bouton de levage de la tête (2) en Étape 1. Le corps supérieur se soulèvera automatiquement (PG 1 & 2).
3. Installez le couvercle du pot sur l'extrémité du mélangeur selon l'Étape 2 de la machine comme indiqué sur PG2.
4. Pesez les aliments et l'eau à traiter dans le bol de mélange, puis assemblez le bol de mélange (4) sur la machine en Étape 3. Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le verrouillage soit effectué en Étape 4 (PG3).
5. Ne dépassez pas la quantité de pâte - le poids total ne doit pas excéder 2lbs.
6. Installez les accessoires nécessaires (5), (6) et (7) (seul un des trois peut être utilisé à la fois) sur l'arbre de sortie du mélangeur (1), en Étape 5, poussez les accessoires jusqu'en haut, puis tournez d'un quart de tour dans le sens antihoraire pour les verrouiller en Étape 6 (PG4 & PG5).
7. Appuyez sur la tête de la machine, celle-ci verrouillera automatiquement le bouton de la tête (2) en Étape 7, qui sera alors dans la position horizontale (PG6).
8. Branchez la prise et allumez l'interrupteur d'alimentation.
9. Réglez le bouton de vitesse (3) sur la vitesse requise - commencez à mélanger.
10. Une fois la pâte prête, tournez le bouton de vitesse (3) sur la position 0 pour terminer.
11. Appuyez sur la tête de la machine à la main, tournez le bouton de levage (2) dans le sens des aiguilles d'une montre, soulevez le corps supérieur, tournez le bol de mélange dans le sens antihoraire, retirez le bol de mélange et prenez la pâte.



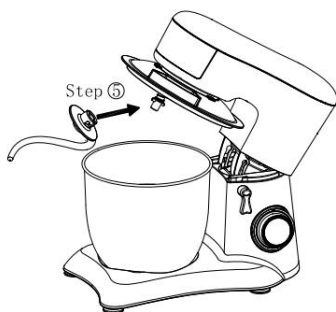
PG1



PG2



PG3



PG4



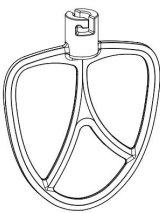
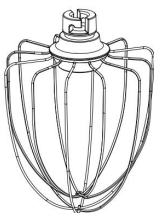
PG5



PG6

Suggestion

Réglage des niveaux et utilisation du crochet pour un mélange ne dépassant pas 2 lbs

Accessoires	Image	Vitesse	Durée (minutes)	Maximum	Mode opératoire
crochet pétrisseur		1-6	3-5	585 g de farine et 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 et 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 (Minimum)	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. Mettez 250 g de farine à pain, 3 g de levure sèche, 30 g de sucre, 3 g de sel, 10 g de lait en poudre et 150 g d'eau dans le bol de mélange. Utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir les ingrédients à la vitesse 1-6, puis ajoutez 20 g de beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Ajoutez ensuite les graines de lin trempées et pétrissez bien. Couvrez avec un film plastique et laissez fermenter jusqu'à ce que la pâte double de volume dans un endroit chaud.
3. Pétrissez de nouveau, retirez la pâte du bol et divisez-la en six boules. Après avoir arrondi les boules, couvrez-les et laissez fermenter à 38°C pendant 1 heure.
4. Une fois la fermentation terminée, badigeonnez la surface du pain avec du liquide d'œuf, placez-le dans l'avant-dernier étage du four préchauffé, réglez le four à 180°C en haut et en bas, et faites cuire pendant 20 minutes. Ensuite, retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille.

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 mélange, utilisez le crochet pétrisseur pour pétrir les ingrédients à la vitesse 1-6.
2. Laissez la pâte dans un endroit chaud et laissez fermenter jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Pétrissez de nouveau, retirez la pâte du bol et divisez-la en 3 portions. Couvrez la pâte avec un film plastique pendant 15 minutes.
4. Prenez une portion et roulez-la en forme de langue, pliez les deux côtés vers le centre, puis roulez-la du bas vers le haut. Après avoir roulé les trois portions, couvrez-les avec du film plastique pendant 15 minutes.
5. Après avoir terminé les trois portions, placez-les dans le moule pour la deuxième fermentation, laissez fermenter jusqu'à 80 % de la hauteur du moule. Réglez le four à 170°C avec chaleur en haut et en bas, puis faites cuire pendant 40 minutes. Retirez le pain du moule et laissez-le refroidir sur une grille.

Pizza maison

Matières premières : 170 g de farine riche 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. Mettez 170g de farine à haute teneur en gluten, 100g d'eau, 1,5g de sel comestible, 15g de sucre et 2g de levure dans le bol de mélange. Mélangez avec le crochet pétrisseur à la vitesse 1-6. Après avoir pétri la pâte, ajoutez le beurre et continuez à pétrir jusqu'à ce qu'une pellicule souple puisse être formée.
2. Laissez la pâte fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle double de volume.
3. Pendant la fermentation, préparez la garniture de la pizza et réservez-la pour une utilisation ultérieure.
4. Pétrissez une dernière fois, prenez la moitié de la pâte et formez une boule, laissez reposer pendant 5 minutes, puis utilisez un rouleau à pâtisserie pour l'étaler à la taille de la plaque à pizza. Placez-la sur la plaque à pizza, appuyez autour de la plaque avec vos mains, puis utilisez une fourchette pour faire de petits trous.
5. Réglez le mode de chauffage supérieur et inférieur du four, préchauffez à 200°C. Badigeonnez d'abord la base du moule à tarte avec de l'huile d'olive, puis étalez la sauce à pizza uniformément. Ajoutez ensuite un peu de fromage mozzarella râpé et des oignons hachés. Placez la plaque à pizza de 8 pouces dans la deuxième couche

du four préchauffé et faites cuire pendant 8 minutes.

6. Lorsque le temps est écoulé, sortez la plaque à pizza et ajoutez une couche de bacon. Vous pouvez ajouter vos garnitures préférées et les ingrédients préparés.

7. Remettez dans le four préchauffé, réglez le temps de cuisson 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 de mélange, sauf le beurre, en réservant 10g d'œuf pour la finition.

2. Utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger à la vitesse 1-6, après avoir formé la pâte, ajoutez le beurre ramolli et continuez à pétrir jusqu'à obtenir une texture lisse et élastique.

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

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

5. Placez du papier sulfurisé sur la plaque de cuisson, puis déposez les boules de pâte roulée sur la plaque. Laissez fermenter dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.

6. Badigeonnez la surface de la pâte avec le liquide d'œuf, préchauffez le four à 160°C, placez la pâte au milieu du four 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 mélange, utilisez le crochet pétrisseur pour mélanger à la vitesse 1-6, et pétrissez la pâte jusqu'à ce qu'elle forme une boule.

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

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

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

5. Badigeonnez la surface avec de l'huile de sésame, préchauffez le four à 180°C, placez la pâte au milieu du four 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 les blancs d'œufs des jaunes. Ajoutez 20g de sucre dans les jaunes d'œufs, puis mélangez avec un batteur à la vitesse 10 jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajoutez le lait et continuez à mélanger uniformément à la vitesse 10.

2. Ajoutez l'huile comestible et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit entièrement émulsifié.

3. Tamisez la farine de gâteau et incorporez-la uniformément dans la pâte de jaunes d'œufs.

4. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron dans les blancs d'œufs, puis ajoutez le sucre en trois fois et battez avec un batteur jusqu'à ce que les blancs forment une texture semblable à du coton.
5. Prenez un tiers des blancs d'œufs et incorporez-les dans la pâte de jaunes d'œufs, puis versez cette pâte dans le reste des blancs d'œufs et mélangez délicatement pour obtenir une pâte lisse.
6. Badigeonnez d'huile comestible la surface du moule à gâteau, puis versez la pâte dans le moule.
7. Préchauffez le four à 150°C, réglez le mode de chauffage en haut et en bas, puis faites cuire pendant 50 minutes, jusqu'à ce que le gâteau 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 150g de liquide d'œufs, battez avec un batteur à la vitesse 10 jusqu'à ce qu'il devienne semblable à du coton, puis retirez-le et mettez-le de côté.
2. Mettez 80g de sucre blanc, 50g de lait et 40g de poudre de cacao dans un bol, puis mélangez à l'aide d'une spatule à la vitesse 10 jusqu'à obtenir une poudre fine.
3. Versez la poudre préparée dans le liquide d'œufs battus et mélangez bien.
4. Versez le mélange dans le moule à gâteau préalablement huilé, puis mettez-le dans le four à 180°C pour la cuisson.
5. Une fois cuit et formé, retirez le gâteau du moule et laissez-le refroidir avant de le déguster.

Gâteau glacé au chocolat

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

Processus:

1. Enveloppez l'extérieur du moule carré avec du papier aluminium et placez un cercle de papier cuisson à l'intérieur.
2. Ajoutez du sucre glace et une pincée de sel dans le fromage à la crème, puis mélangez-le avec une spatule.
3. Hachez le chocolat noir et faites-le fondre, puis versez le chocolat fondu dans le fromage à la crème, et utilisez la spatule pour bien mélanger. Retirez-le et placez-le sur un plateau pour qu'il refroidisse.
4. Mettez la crème fouettée dans une casserole et fouettez jusqu'à ce qu'elle devienne presque cotonneuse.
5. Ajoutez la crème fouettée en deux fois dans le mélange chocolat-fromage à la crème et mélangez bien, puis ajoutez le lait en deux fois et mélangez à nouveau.
6. Enfin, versez le mélange dans le moule et mettez-le au réfrigérateur pendant plusieurs heures. Sortez-le et démoulez-le.

Analyse des problèmes courants

Phénomènes	causes	Solutions
La machine cesse soudainement de fonctionner pendant son utilisation.	Il se peut que la 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..	Réinitialisez l'engrenage sur « 0 », débranchez l'alimentation, attendez que la machine revienne à température ambiante et peut être redémarrée (généralement 15 à 30 minutes sont nécessaires, la température ambiante varie en fonction du temps de refroidissement).
En tournant le pommeau de vitesse, la machine ne fonctionne pas	Vérifiez si la fiche est bien en contact avec la prise.	Verify that the power plug is plugged into the outlet.
	Vérifiez si l'alimentation est coupée.	Wait for power before operating
	Vérifiez si le bouton de montée revient en place.	Make sure the headstock is stuck in place.
Bruit excessif lorsque la machine fonctionne	① La machine fera plus de bruit en vitesse élevée qu'en vitesse basse. ② La quantité d'aliments mélangés est trop grande, ce qui surcharge la machine. ③ La tension est instable. ④ Le temps de travail est trop long.	① Choisissez la bonne vitesse pour mélanger les aliments selon les recommandations du manuel. ② Réduisez la quantité d'aliments à mélanger. ③ Si la tension est instable, attendez que la tension se stabilise avant d'utiliser l'appareil. ④ Si le temps de travail est trop long, arrêtez l'appareil et laissez-le refroidir avant de continuer.
La vitesse de la machine diminue ou est instable	① La température ambiante est-elle trop basse, ce qui pourrait durcir le lubrifiant dans la machine ? ② Les ingrédients mélangés sont-ils trop durs ou trop nombreux, ce qui surcharge la machine ? ③ La tension a-t-elle soudainement baissé ?	① Retirer le bol de mélange et laisser la machine au repos pendant 5 minutes pour ramollir le lubrifiant dans la machine et restaurer la stabilité de la vitesse. ② Réduire le volume de mélange et laisser la machine fonctionner selon la charge normale. ③ Lorsque la tension est stable, réutiliser la machine.
La machine oscille et tremble pendant le travail	① Vérifiez si le pied du support est détaché. ② Vérifiez si la machine est placée sur un plan de travail lisse et plat pour l'utilisation.	① Vérifiez si le pied du support est détaché. ② Placez la machine sur un plan de travail lisse et plat pour l'utiliser.
La tête ne peut pas revenir en arrière pour se réinitialiser après avoir mis le couvercle anti-éclaboussures et le bol de mélange.	Vérifiez que le couvercle anti-éclaboussures est bien en place et que le bol de mélange est assemblé.	Tournez le couvercle anti-éclaboussures et assemblez-le en place, puis assemblez le pot de mélange en place.

Noircissement de la pâte constaté après utilisation	De la poudre noire tombe sur la pâte au niveau de la tête de mélange	Veillez vérifier que la tête de mélange et le crochet sont secs et qu'aucune eau ni poussière n'est présente à la surface avant utilisation.
---	--	--

Nettoyage

Nettoyage du corps	1. Ne plongez pas la machine dans l'eau. Ne lavez pas directement la machine avec de l'eau pour éviter que l'eau n'entre dans le corps de l'appareil, ce qui pourrait provoquer des courts-circuits, des chocs électriques, des fuites, de la rouille et d'autres défaillances. 2. Ne frottez pas la machine avec un chiffon trempé d'eau. 3. N'utilisez pas de détergents, vinaigre, sel et autres produits corrosifs, fortement acides ou alcalins pour nettoyer le corps de la machine, car cela pourrait endommager la surface de la machine. 4. N'utilisez pas d'outils tranchants ou rugueux comme des éponges métalliques pour brosser les accessoires. Cela pourrait endommager la surface des accessoires.
Nettoyage des accessoires	1. Ne mettez pas les pièces en aluminium moulé dans le lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits nettoyants corrosifs, fortement acides ou alcalins. Veuillez ne pas les mettre dans le lave-vaisselle pour le nettoyage. (Sauf pour les pièces en acier inoxydable ou les pièces traitées avec du Teflon et les pièces électrophorétiques) 2. Ne laissez pas tremper longtemps dans des liquides corrosifs tels que des détergents, de l'eau salée, du vinaigre et autres; nettoyez les accessoires en temps voulu. 3. Après le nettoyage, séchez les accessoires, en veillant à garder les pièces internes sèches rapidement.
Nettoyage spécial	1. L'arbre de sortie rotatif produira quelques traces noires en raison de la haute vitesse et de la friction lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez nettoyer immédiatement cette partie et la maintenir sèche. 2. Faites attention aux lames tranchantes et aux pièces ou accessoires à bords tranchants.
Conservation et entretien	1. Vous pouvez appliquer de l'huile d'olive sur la surface des lames, de la plaque à couteau et du bol mélangeur pour garantir un environnement sec et humide afin d'éviter l'oxydation. 2. Lorsqu'il n'est pas utilisé, vous pouvez couvrir la machine avec un sac d'emballage et la placer dans un environnement sec.

Élimination



Ne jetez pas l' appareil avec les ordures ménagères.

Éliminez l'appareil auprès d'une entreprise agréée de collecte des déchets ou auprès de votre déchetterie communale.

Conformez-vous à la réglementation en vigueur. En cas de doute, contactez votre déchetterie.

Facelle

Facelle Impastatrice Planetaria Manuale di istruzioni



Modello: SM-1536

Tensione nominale: 220V~240V

frequenza: 50/60Hz

Consumo energetico: 1300 W

Produttore: Sanlida Elcetrical Technology CO.,Ltd

Indirizzo: 101, edificio A, 27 Comunità General Hat, w Comunità U Union,
Long Gang Street, Long Gang District, S è molto reale, GD, Repubblica
Popolare Cinese

**Conservare questo manuale per riferimento futuro e consegnarlo
insieme all'apparecchiatura a tutti gli utenti futuri.**

Istruzioni generali di sicurezza

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

- Leggere tutte le istruzioni.
- Per proteggere contro il rischio di scosse elettriche, non mettere la base in acqua o in altri liquidi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano strettamente supervisionate e istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza. È necessaria una supervisione ravvicinata quando un apparecchio viene usato da o vicino a bambini. I bambini devono essere supervisionati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Spegnerne l'apparecchio, quindi staccarlo dalla presa quando non in uso, prima di assemblare o smontare le parti e prima della pulizia. Per scollegare, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione.
- Evitare di entrare in contatto con le parti in movimento. Non tentare di disabilitare alcun meccanismo di sicurezza.
- Non usare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiata, o dopo che l'apparecchio ha malfunzionato, è stato lasciato cadere o danneggiato in qualsiasi modo. Contattare il produttore al numero di telefono del servizio clienti per informazioni sull'esame, la riparazione o la regolazione.
- L'uso di accessori non raccomandati o venduti dal produttore può causare incendio, scosse elettriche o lesioni.
- Non usare all'aperto.
- Non lasciare il cavo penzolare dal bordo del tavolo o del bancone.
- Tenere mani, capelli, vestiti, così come spatole e altri utensili lontano dalle fruste durante l'operazione per ridurre il rischio di lesioni alle persone o danni al miscelatore.
- Rimuovere le fruste dal miscelatore prima di lavarle.
- Uso domestico solo.

Istruzioni di sicurezza speciali per questa macchina

- Utilizzare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non interferire con alcun interruttore di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina dell'apparecchio nella presa di corrente senza aver installato tutti gli accessori necessari.

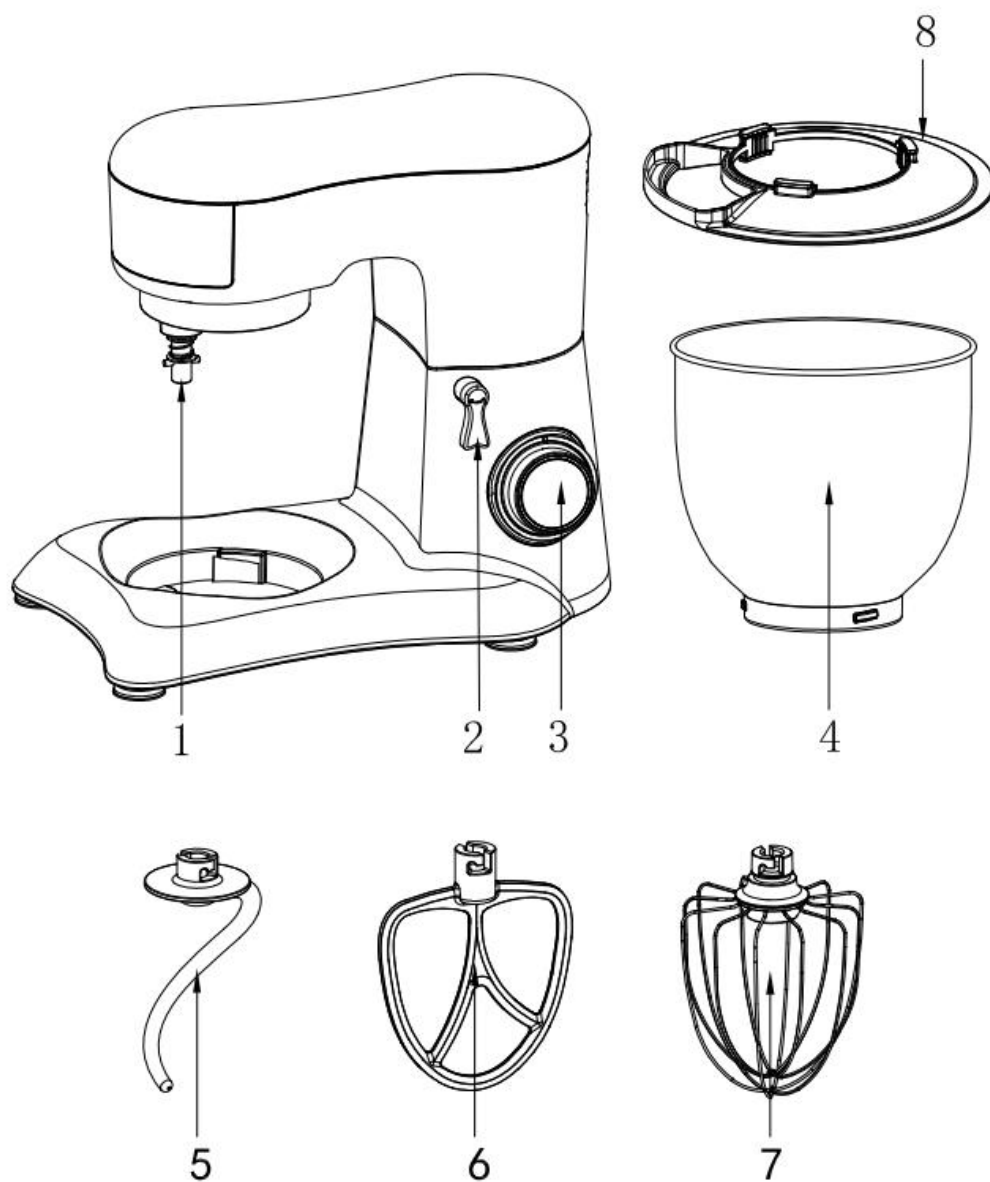
Questo apparecchio ha una spina polarizzata (una lama è più larga dell'altra). Per ridurre il rischio di scosse elettriche, questa spina si adatta a una presa polarizzata solo in un modo. Se la spina non è completamente inserita nella presa, inverti la spina. Se ancora non si adatta, contatta un elettricista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

Servizio di garanzia

Se hai problemi, non esitare a scriverci via e-mail. Risolveremo i tuoi problemi entro 24 ore. Inoltre, i tuoi consigli o suggerimenti saranno molto apprezzati e benvenuti.

E-mail post-vendita: Facelle-Help@outlook.com

Nome delle diverse parti

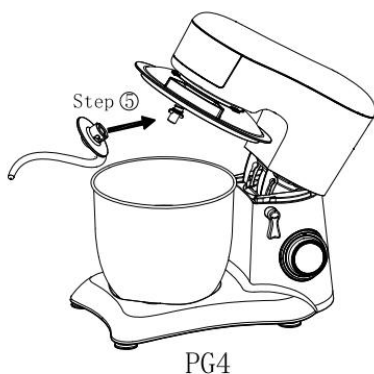
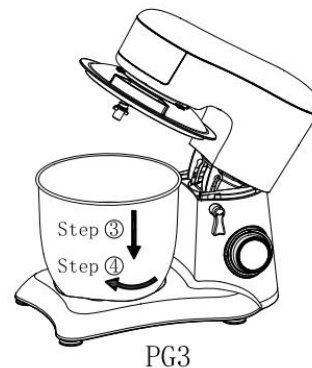


Parti principali e parti standard:

1	Albero di uscita	6	Battitore
2	Pulsante di salita	7	Frusta
3	Pulsante di velocità	8	Coperchio della ciotola
4	Ciotola		
5	Gancio per impastare		

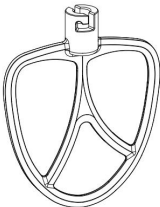
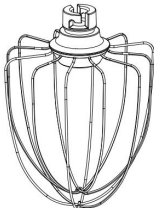
Come usare la macchina

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, ruotare di nuovo la manopola di sollevamento della testa (2) Fase 1, la parte superiore del corpo si solleverà automaticamente. (PG 1 e 2).
3. Installare il coperchio della pentola nell'estremità di mescolamento Fase 2. della macchina come da PG2
4. Pesare il cibo e l'acqua da lavorare nella ciotola di miscelazione, quindi montare la ciotola di miscelazione (4) sulla macchina Fase 3, ruotare in senso orario fino a quando la fibbia non è avvitata e bloccata Fase 4; (PG3)
5. Non superare la quantità di impasto: il peso totale può contenere fino a 2 lbs;
6. Installare gli accessori richiesti (5), (6) e (7) (è possibile utilizzare solo uno dei tre alla volta) sull'albero di uscita di miscelazione della testa (1) Fase 5, spingere gli accessori verso l'alto, quindi ruotare di un quarto di giro in senso antiorario fino alla posizione di bloccaggio Fase 6; (PG4&5)
7. Premere la testa della macchina, la macchina bloccherà automaticamente il pulsante della testa (2) passaggio 7, che è in posizione orizzontale; (PG6)。
8. quindi collegare la spina e accendere l'interruttore di alimentazione.
9. Controllare la manopola della velocità (3) alla velocità richiesta - iniziare a mescolare;
10. Dopo che l'impasto soddisfa i requisiti, riportare la manopola della velocità (3) sulla marcia 0 per terminare.
11. Premere manualmente la testa della macchina, ruotare la manopola di sollevamento (2) in senso orario, sollevare la parte superiore del corpo, ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario, rimuovere la ciotola di miscelazione ed estrarre l'impasto.



Suggerimento

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per non più di 2 lbs di miscela

Accessori	Immagine	Velocità	Tempo (minuti)	Massimo	Metodo di funzionamento
Gancio per impastare		1-6	3-5	585g di farina e 315g di acqua	La velocità 1 viene eseguita per 10 secondi, la velocità 2 per 20 secondi, la velocità 3 per 30 secondi, la velocità 5-6 per 2-5 minuti per formare un cluster.
Battitore		1-7	3-10	660 g di farina e 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 (minimo)	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. Metti in ammollo 30 g di semi di lino in 40 g di acqua per 12 ore
2. Metti 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, usa il gancio per impastare per impastare gli ingredienti ai livelli 1-6, quindi aggiungi 20 g di burro e continua a impastare fino a ottenere un impasto liscio, quindi aggiungi i semi di lino ammorlati fino a quando l'impasto non è ben impastato. Copri con pellicola protettiva e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impasta di nuovo bene, togli dalla ciotola e dividi in sei rotoli. Dopo averli arrotondati, copri i rotoli e lascia fermentare a 38 °C per 1 ora.
4. Una volta terminata la fermentazione, spennellare la superficie del pane con il liquido dell'uovo, metterlo sul penultimo strato nel forno preriscaldato, accendere il forno a 180°C e cuocere per 20 minuti, quindi togliere dallo stampo e metterlo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pane tostato

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

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, usa il gancio per impastare per impastare gli ingredienti ai livelli 1-6.
2. Tieni il composto in un luogo caldo e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni.
3. Impasta ancora una volta bene, togli dalla ciotola e dividilo in 3 porzioni, copri l'impasto con pellicola protettiva 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, copri i rotoli con pellicola protettiva per 15 minuti
5. Dopo aver finito 3 porzioni, mettile nello stampo per la seconda fermentazione, fermenta fino all'80% dell'altezza dello stampo. Dai fuoco a 170°C e cuoci per 40 minuti, quindi rimuovi lo stampo e mettilo sulla griglia per farlo raffreddare.

Pizza fatta in casa

Materie prime: 170 g di farina ad alto contenuto 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. Metti 170 g di farina ad alto contenuto di glutine, 100 g di acqua, 1,5 g di sale alimentare, 15 g di zucchero e 2 g di lievito nella ciotola. Mescola con il gancio per impastare ai livelli 1-6. Dopo aver impastato, aggiungi il burro e continua a impastare fino a quando non si stacca e diventa una pellicola flessibile
2. Lascia fermentare l'impasto fino a farlo raddoppiare di volume in un luogo caldo.
3. Durante la fermentazione, puoi preparare il ripieno per la pizza e conservarlo per un uso futuro.
4. Impasta ancora una volta bene, prendi metà dell'impasto per stenderlo e lascialo riposare per 5 minuti, quindi usa un mattarello per stenderlo delicatamente fino a ottenere le dimensioni di una teglia per pizza, mettilo sulla teglia per pizza, premilo intorno alla teglia per pizza con le mani, infine usa una forchetta per fare dei piccoli buchi.
5. Imposta la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore del forno, preriscalda a 200 °C. Spennellare prima la base dello stampo per crostate con olio d'oliva, quindi versare la salsa per pizza e distribuirlo uniformemente, quindi cospargere un po' di mozzarella e cipolla tritata, mettere la teglia per pizza da 8 pollici nel secondo strato del forno preriscaldato e cuocere per 8 minuti.

6. Quando il tempo è scaduto, togliere la teglia per pizza e distribuire uno strato di pancetta. Qui puoi mettere il tuo cibo preferito e il ripieno preparato in ordine.

7. Metterlo nel forno preriscaldato, impostare il tempo di lavorazione per 15 minuti fino a quando il formaggio non si sarà sciolto e la crosta sarà dorata.

Pane al burro

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

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, tranne il burro, lasciando 10 g di uovo per la spennellatura finale.
2. Usa il gancio per impastare ai livelli 1-6, dopo aver formato l'impasto, aggiungi il burro ammorbidito e continua a impastare fino a formare una pellicola.
3. Copri il composto con pellicola conservante e lascialo fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
4. Impasta ancora una volta bene, togliilo dalla ciotola e dividilo in 10 porzioni. Prendi una porzione di impasto e stendila in una forma ovale, quindi arrotolala dall'alto verso il basso.
5. Disponi la carta unta sulla teglia, quindi metti l'impasto del pane arrotolato sulla teglia, lascialo fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
6. Spennella il liquido dell'uovo sulla superficie dell'impasto del pane, preriscalda il forno a 160 °C, metti l'impasto del pane nello strato centrale e cuoci per 20 minuti.

Pane francese

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

Procedimento:

Processo:

1. Metti tutti gli ingredienti nella ciotola, usa il gancio per impastare per mescolare ai livelli 1-6 e impasta fino a formare una pasta.
2. Copri il composto con pellicola protettiva e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni in un luogo caldo.
3. Impasta ancora una volta bene, togli dalla ciotola e dividilo in 4 porzioni. Prendi una porzione di impasto e stendila in una forma ovale, quindi arrotolala dall'alto verso il basso.
4. Quindi copri con pellicola protettiva e lascia fermentare fino a raddoppiare le sue dimensioni.
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 commestibile, 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 nel tuorlo, mescolare con una frusta a velocità 10 fino a quando lo zucchero non si è completamente sciolto. Aggiungere il latte e continuare a mescolare uniformemente a velocità 10
2. Versare l'olio commestibile e continuare a sbattere fino a quando non è completamente emulsionato.
3. Versare la farina per dolci attraverso un setaccio e mescolare uniformemente fino a ottenere una pasta fine di tuorlo.

4. Aggiungere qualche goccia di succo di limone nell'albume, aggiungere lo zucchero in tre volte e sbattere con una frusta a velocità 10 fino a quando non diventa cotonoso.
5. Prendi 1/3 dell'albume, mettilo nella pasta di tuorlo e mescola uniformemente, versa la pasta di nuovo nell'albume rimanente e mescola uniformemente fino a ottenere una pasta per dolci fine
6. Spennella l'olio commestibile sulla superficie dello stampo per dolci, quindi versa la pasta per dolci nello stampo
7. Preriscalda il forno a 150°C, imposta la modalità di riscaldamento del tubo superiore e inferiore e il tempo di cottura a 50 minuti, quindi cuoci 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 la 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 paletta a velocità 10.
3. Versare la polvere fine preparata nel liquido d'uovo sbattuto e mescolare bene.
4. Versare le materie prime mescolate nello stampo per teglia da forno spennellato d'olio e metterlo in forno per la cottura a 180 °C.
5. Dopo la cottura e la formatura, toglierli dallo stampo e attendere 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 carta stagnola 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 paletta.
3. Tritare il cioccolato fondente e farlo sciogliere, versare il cioccolato fuso nel formaggio, quindi usare una paletta per mescolare uniformemente. Tirarlo fuori e metterlo su un vassoio per un uso successivo.
4. Mettere la panna montata nella pentola e quindi mescolare fino a quando non diventa quasi 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 di nuovo.
6. Infine, versarlo nello stampo e metterlo in frigorifero per diverse ore. Tirarlo fuori e sformarlo.

Analisi dei problemi comuni

Fenomeni	cause	Soluzioni
La macchina smette improvvisamente di funzionare durante l'uso.	Potrebbe essere che la macchina funzioni troppo a lungo o che la 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.	Ripristinare la marcia su "0", scollegare l'alimentazione, 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 che la molla del pulsante di sollevamento ritorni nella sua posizione originale.	Assicuratevi che la paletta sia ben fissata in posizione.
Rumore eccessivo quando la macchina è in funzione	① La macchina funzionerà più rumorosa a marcia alta rispetto a quella bassa. ② La quantità di cibo mescolata è troppo grande, causando un sovraccarico della macchina. ③ La tensione è instabile. ④ Il tempo di lavoro è troppo lungo.	① Scegli il giusto ingranaggio per mescolare il cibo secondo le raccomandazioni nel manuale. ② Riduci la quantità di mescolamento. ③ Se la tensione è instabile, aspetta che si stabilizzi prima di usare la macchina. ④ Se il tempo di lavoro è troppo lungo, fermati e lascia raffreddare per un po' prima di riutilizzarla.
La velocità della macchina diminuisce o la velocità è instabile	① Se la temperatura ambiente è bassa, causando l'indurimento del lubrificante nella macchina. ② Gli ingredienti mescolati sono troppo duri e in quantità eccessiva, causando un sovraccarico sulla macchina. ③ Se la tensione diventa improvvisamente bassa.	① Rimuovere la ciotola di miscelazione e lasciare la macchina inattiva per 5 minuti per ammorbidire il lubrificante e ripristinare la stabilità della velocità. ② Ridurre il volume di mescolamento e lasciare che la macchina lavori secondo il carico normale. ③ Quando la tensione è stabile, utilizzare nuovamente la macchina.
La macchina oscilla e trema durante il lavoro	① Controlla se il piedino alla base è staccato. ② Verifica se la macchina è posizionata su un piano di lavoro liscio e stabile.	① Controlla se il piedino alla base è staccato. ② Posiziona su un piano di lavoro liscio e stabile per l'uso.
La paletta non può tornare indietro per ripristinarsi dopo aver messo la copertura anti-schizzi e la ciotola di miscelazione	Verifica che il coperchio anti-schizzi sia posizionato correttamente e che la ciotola di miscelazione sia assemblata.	Ruotare il coperchio anti-schizzi e montarlo in posizione, quindi montare il recipiente di miscelazione in posizione.

Impasto scurito dopo l'uso	La polvere nera cade sull'impasto nella testa di miscelazione.	Prima dell'uso, verificare che la testa di miscelazione e il gancio siano asciutti e che sulla superficie non vi sia acqua o polvere.
----------------------------	--	---

Pulizia

Pulizia del corpo	1. Non immergere la macchina nell'acqua. Non usare acqua per fare la doccia direttamente sulla macchina per evitare che il corpo ospite entri in acqua per evitare cortocircuiti, scosse elettriche, perdite, ruggine e altri guasti. 2. Non usare un asciugamano bagnato fradicio per pulire la macchina 3. Non usare detersivo/aceto/sale e altri prodotti detergenti corrosivi, fortemente acidi o fortemente alcalini per pulire il corpo della macchina, altrimenti potrebbero danneggiare la superficie della macchina. 4. Non usare utensili affilati e ruvidi come palline di filo per spazzolare gli accessori. Altrimenti, è facile danneggiare la superficie degli accessori.
Pulizia degli accessori	1. Non mettere le parti in alluminio pressofuso in lavastoviglie o lavarle con prodotti di pulizia corrosivi, fortemente acidi o alcalini. Si prega di non metterle in lavastoviglie per la pulizia. (Ad eccezione delle parti in acciaio inossidabile o delle parti in Teflon trattate in superficie e delle parti in elettroforesi) 2. Non immergerle a lungo in detersivo, acqua salata, aceto e altri liquidi corrosivi; utilizzare in tempo per pulire gli accessori. 3. Dopo la pulizia, asciugare gli accessori, principalmente per mantenere asciutte nel tempo le parti interne.
Pulizia speciale	1. L'albero di uscita rotante produrrà una piccola traccia nera a causa dell'alta velocità e dell'attrito quando la macchina è in funzione. Dopo ogni utilizzo, puliscilo tempestivamente e mantieni la parte asciutta. 2. Presta attenzione alla lama affilata e alle parti o agli accessori con bordi affilati.
Conservazione e manutenzione	1. Puoi usare l'olio d'oliva da applicare sulla superficie della lama, sul piatto del coltello e sul contenitore di miscelazione per garantire l'ambiente asciutto e umido per ossidarli. 2. Quando non è in uso, puoi coprire la macchina con un sacchetto di imballaggio e riportarla in un ambiente asciutto.

Disposizione



Non smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.

Smaltire il dispositivo tramite un'azienda di smaltimento rifiuti registrata o tramite il proprio impianto di smaltimento rifiuti comunale.

Attenersi alle normative attualmente in vigore. In caso di dubbi, consultare l'impianto di smaltimento rifiuti.

Facelle

Facelle Amasadora

Manual de instrucciones



Modelo: SM-1536

Tensión nominal: 220V~240V

frecuencia: 50/60Hz

Consumo de energía: 1300 W

Fabricante: Sanlida Electrical Technology CO., Ltd.

Dirección: 101, edificio A, 27 General Hat Community, w U Union Community,
La calle Long Gang, distrito Long Gang, S es muy real, GD, República
Popular China

Conserve este manual para futuras consultas y entrégueselo junto con el equipo a cualquier usuario futuro.

Instrucciones generales de seguridad

Lea cuidadosamente las instrucciones de funcionamiento antes de poner el aparato en funcionamiento y guarde las instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior. Si le da este dispositivo a otras personas, por favor también pase las instrucciones de funcionamiento.

- Lea todas las instrucciones.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no coloque la base en agua u otro líquido.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que estén bajo supervisión estrecha y reciban instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad. Se requiere supervisión cercana cuando cualquier aparato sea utilizado por o cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- Apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar las piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar, agarre el enchufe y tire de él desde la toma de corriente. Nunca tire del cable de alimentación.
- Evite contactar con las partes móviles. No intente desactivar ningún mecanismo de seguridad.
- No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato haya fallado, caído o sufrido daños de cualquier tipo. Póngase en contacto con el fabricante en su número de teléfono de atención al cliente para obtener información sobre la revisión, reparación o ajuste.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o del mostrador.
- Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como espátulas y otros utensilios alejados de los batidores durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas o daños a la batidora.
- Retire los batidores de la batidora antes de lavarlos.
- Solo para uso doméstico.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Solo opere esta máquina bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina en una superficie de trabajo plana, lisa y estable.
- No inserte el enchufe de la máquina en el tomacorriente sin haber instalado todos los accesorios necesarios.

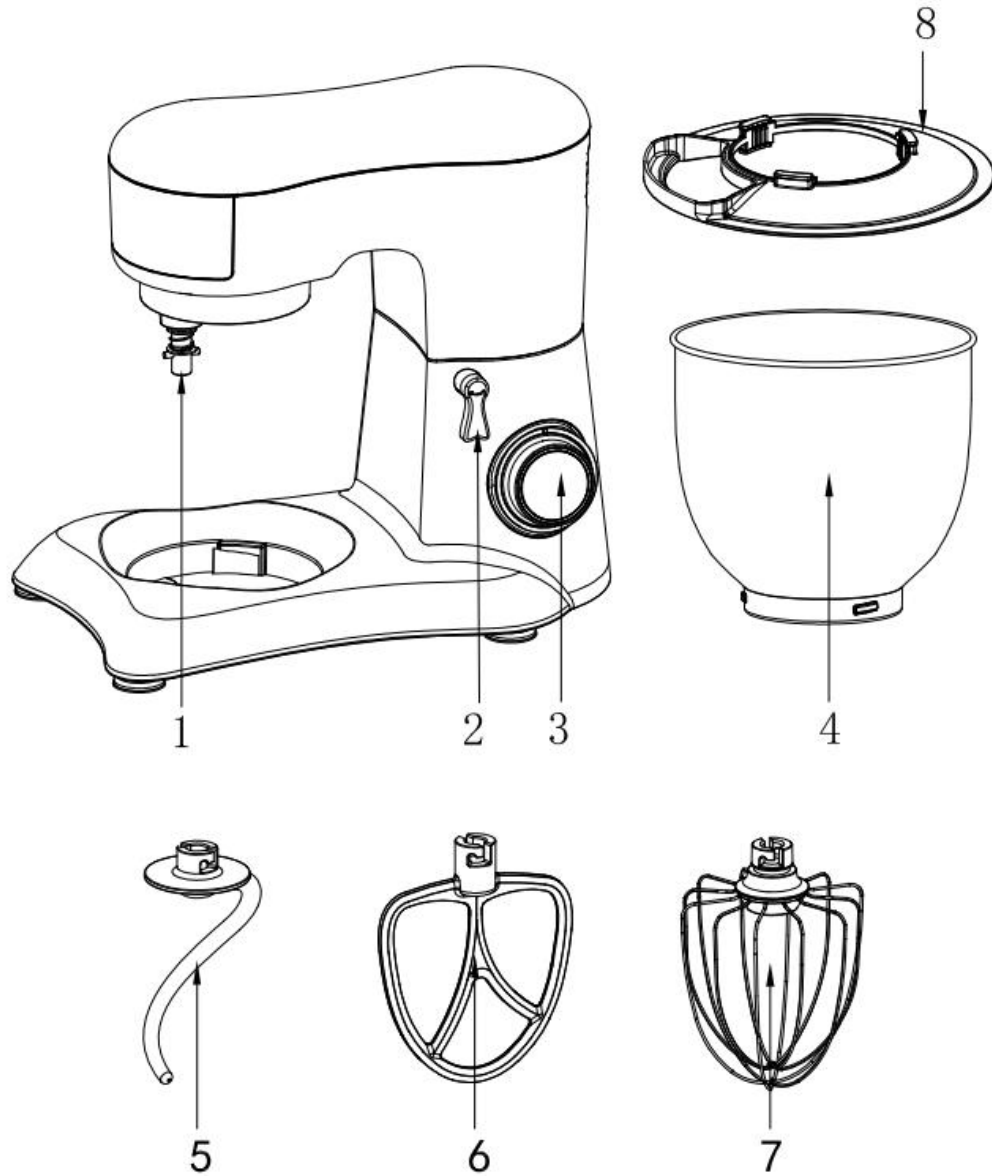
Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe solo encajará en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no se inserta completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no encaja, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

Servicio de garantía

Si tiene algún problema, no dude en escribirnos. Lo resolveremos en 24 horas. Además, sus consejos o sugerencias serán muy apreciados.

Correo electrónico de posventa: Facelle-Help@outlook.com

Nombre de las diferentes partes



Piezas principales y piezas estándar:

1	Eje de salida	6	Batidora
2	Botón de subida	7	Batidor
3	Botón de velocidad	8	Tapa del cuenco
4	Bol		
5	Gancho para masa		

Cómo utilizar la máquina

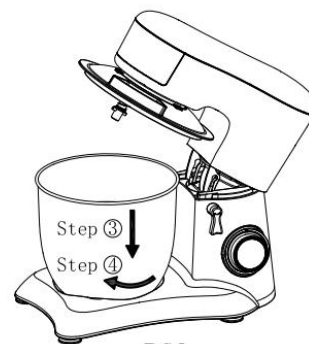
1. Antes de usar, lave los accesorios con agua limpia, enjuague y seque.
2. Coloque la máquina en una mesa plana, limpia y seca. Presione la cabeza de la máquina, gire nuevamente el botón de levantamiento de la cabeza (2) paso 1, el cuerpo superior se levantará automáticamente. (PG 1 y 2).
3. Instale la tapa del recipiente en el extremo de la batidora, paso 2, de la máquina según PG2.
4. Pese los ingredientes y el agua que se procesarán en el tazón de mezcla, luego ensamble el tazón de mezcla (4) en la máquina paso 3, gire en sentido horario hasta que el broche esté atornillado y bloqueado, paso 4; (PG3)
5. No exceda la cantidad de masa: el peso total puede ser de hasta 2 lbs;
6. Instale los accesorios necesarios (5), (6) y (7) (solo uno de los tres puede usarse a la vez) en el eje de salida de la batidora (1) paso 5, empuje los accesorios hacia arriba y luego gire un cuarto de vuelta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo, paso 6; (PG4 y PG5)
7. Presione la cabeza de la máquina, la máquina bloqueará automáticamente el botón de la cabeza (2) paso 7, que está en la posición horizontal; (PG6).
8. Luego, conecte el enchufe y encienda el interruptor de encendido.
9. Controle el botón de velocidad (3) a la velocidad requerida - comience a mezclar;
10. Después de que la masa cumpla con los requisitos, gire el botón de velocidad (3) de nuevo a la posición 0 para finalizar.
11. Presione la cabeza de la máquina a mano, gire el botón de elevación (2) en el sentido de las agujas del reloj, levante el cuerpo superior, gire el tazón de mezcla en sentido antihorario, retire el tazón de mezcla y saque la masa.



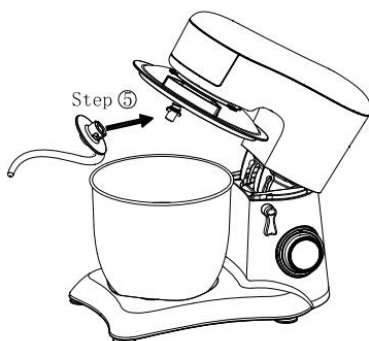
PG1



PG2



PG3



PG4



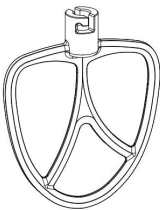
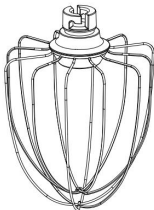
PG5



PG6

Sugerencia

Ajuste de los niveles y uso del gancho para no más de 2 lbs de mezcla

Accesorios	Imagen	Velocidad	Tiempo (minutos)	Máximo	Método de operación
Gancho para masa		1-6	3-5	585 g de harina y 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 y 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 (Mínimo)	Abra la velocidad 8-10 para ejecutar 3 minutos más.

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:

9. Remoje 30 g de linaza en 40 g de agua durante 12 horas.
10. Coloque 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 y 150 g de agua en el tazón de mezcla, use el gancho para amasar los ingredientes hasta obtener una masa en los niveles 1-6, luego agregue 20 g de mantequilla y continúe amasando hasta que la masa esté suave, luego agregue la linaza remojada hasta que la masa esté bien amasada. Cubra con film transparente y deje fermentar en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño.
11. Amasar nuevamente hasta que esté bien mezclado, retire del tazón y divídalo en seis panes. Después de redondearlos, cúbralos y deje fermentar a 38°C durante 1 hora.
12. Después de que termine la fermentación, unte la superficie del pan con líquido de huevo, póngalo en la penúltima capa en el horno precalentado, ajuste la temperatura arriba y abajo a 180°C y hornee durante 20 minutos, luego retire el molde y póngalo en una rejilla 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:

11. Ponga todos los ingredientes en el tazón de mezcla, use el gancho para amasar los ingredientes hasta obtener una masa en los niveles 1-6.
12. Mantenga la mezcla en un lugar cálido y deje fermentar hasta que duplique su tamaño.
13. Amasar nuevamente hasta que esté bien mezclado, retire del tazón y divídalo en 3 porciones, cubra la masa con film transparente durante 15 minutos.
14. Tome una porción y enróllala en forma de lengua, doble ambos lados hacia el centro y enróllala de abajo hacia arriba. Después de enrollar las tres porciones, cubra los panes con film transparente durante 15 minutos.
15. Después de terminar las tres porciones, póngalas en el molde para la segunda fermentación, deje fermentar hasta que alcance el 80% de la altura del molde. Ajuste el fuego arriba y abajo a 170°C y hornee durante 40 minutos, luego retire el molde y póngalo en una rejilla 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 de alto gluten, 100 g de agua, 1.5 g de sal comestible, 15 g de azúcar y 2 g de levadura en el tazón de mezcla. Mezcle con el gancho para amasar en los niveles 1-6. Después de amasar hasta obtener una masa, agregue mantequilla y continúe amasando hasta que se pueda estirar y formar una película flexible.
2. Deje fermentar la masa hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.
3. Durante la fermentación, se puede preparar el relleno de pizza y reservar para su uso posterior.
4. Amasar nuevamente hasta que esté bien mezclado, tome la mitad de la masa, enróllala y déjela reposar durante 5 minutos, luego use un rodillo para estirla suavemente hasta que tenga el tamaño de un molde para pizza, póngala en el molde para pizza, presione los bordes con las manos, y finalmente haga pequeños agujeros con un tenedor.

5. Configure el modo de calefacción superior e inferior del horno y precaliente a 200°C. Primero unte la base del molde para pastel con aceite de oliva, luego coloque la salsa para pizza y extiéndala de manera uniforme, luego espolvoree un poco de queso mozzarella y cebolla rallada. Coloque el molde para pizza de 8 pulgadas en la segunda capa del horno precalentado y hornee durante 8 minutos.

6. Cuando se cumpla el tiempo, saque el molde para pizza y cubra con una capa de tocino. Aquí puede agregar sus alimentos favoritos 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 se dore.

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 tazón de mezcla, excepto la mantequilla, dejando 10 g de huevo para el cepillado final.

2. Use el gancho para amasar para mezclar en los niveles 1-6, después de formar la masa, agregue la mantequilla ablandada y continúe amasando hasta que esté en el estado de película de guante.]

3. Cubra la mezcla con film transparente y deje fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

4. Amasar nuevamente hasta que esté bien mezclado, retire del tazón y divídalo en 10 porciones. Tome una porción de la masa y enróllala en forma ovalada, luego enróllala de arriba hacia abajo.

5. Coloque papel engrasado en la bandeja de hornear, luego ponga la masa de pan enrollada en la bandeja, deje fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

6. Unte el líquido de 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. Ponga todos los ingredientes en el tazón de mezcla, use el gancho para amasar para mezclar en los niveles 1-6, y amase la masa hasta obtener la forma de masa.

2. Cubra la mezcla con film transparente y deje fermentar hasta que duplique su tamaño en un lugar cálido.

Amasar nuevamente hasta que esté bien mezclado, retire del tazón y divídalo en 4 porciones. Tome una porción de la masa y enróllala en forma ovalada, luego enróllala de arriba hacia abajo.

4. Luego, cubra con film transparente y deje fermentar hasta que duplique su tamaño.

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

Proceso:

1. Separe las claras de huevo de las yemas, agregue 20 g de azúcar a las yemas, mezcle con un batidor eléctrico en el nivel 10 hasta que el azúcar se disuelva completamente. Agregue la leche y continúe batiendo uniformemente en el nivel 10.

2. Agregue aceite comestible y continúe batiendo hasta que esté completamente emulsificado.
3. Cuele la harina para pastel y mezcle uniformemente en una pasta fina de yema de huevo.
4. Ponga unas gotas de jugo de limón en las claras de huevo, agregue el azúcar en tres partes y bata con el batidor eléctrico hasta que quede como algodón.
5. Tome 1/3 de las claras de huevo, póngalas en la pasta de yema de huevo y mezcle uniformemente, luego vierta la pasta de nuevo sobre el resto de las claras de huevo y mezcle bien hasta obtener una pasta fina para el pastel.
6. Unte aceite comestible sobre la superficie del molde para pastel, luego vierta la pasta del pastel en el molde.
7. Precaliente el horno a 150°C, configure el modo de calefacción superior e inferior y el tiempo de horneado a 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 eléctrico en el nivel 10 hasta que tenga una consistencia similar al algodón, luego retírelo y reserve.
2. Ponga 80 g de azúcar blanca, 50 g de leche y 40 g de cacao en polvo en un tazón y mezcle en polvo fino con una pala de batir en el nivel 10.
3. Vierta el polvo fino preparado en el líquido de huevo batido y mezcle bien.
4. Vierta los ingredientes mezclados en el molde de la bandeja para hornear previamente engrasado y colóquelo en el horno para hornear a 180°C.
5. Después de hornear y dar forma, sáquelo del molde y espere a que se enfríe antes de comer.

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. Envuelva el exterior del molde cuadrado con papel de aluminio y coloque un círculo de papel para hornear en el interior.
2. Agregue azúcar en polvo y una pizca de sal al queso crema y mezcle con una pala de batir.
3. Pique el chocolate negro y caliéntelo hasta derretirlo, vierta el chocolate derretido en el queso crema, luego use la pala de batir para mezclar bien. Sáquelo y colóquelo en una bandeja para reservar.
4. Ponga la nata en la cacerola y luego bata hasta que esté casi en consistencia de algodón.
5. Agregue la nata en 2 partes al queso con chocolate y mezcle bien, luego vierta la leche en 2 partes y mezcle nuevamente.
6. Finalmente, viértalo en el molde y colóquelo en el refrigerador durante varias horas. Sáquelo y desmóldelo.

Análisis de problemas comunes

Fenómenos	causas	Soluciones
La máquina deja de funcionar repentinamente durante el uso.	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.	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).
Al girar la perilla de cambio la máquina no funciona	Compruebe si el enchufe hace buen contacto con la toma.	Verifique que el enchufe de alimentación esté enchufado a la toma de corriente.
	Compruebe si hay un corte de electricidad.	Espere a que se encienda antes de operar
	Verifique si el botón de subida vuelve a su lugar.	Asegúrese de que el cabezal esté fijado en su lugar.
Ruido excesivo cuando la máquina está en funcionamiento	① La máquina hará más ruido en marcha alta que en marcha baja. ② La cantidad de alimentos revueltos es excesiva, lo que provoca una sobrecarga de la máquina. ③ El voltaje es inestable. ④ El tiempo de trabajo es demasiado largo.	① Elija la velocidad adecuada para mezclar los alimentos según las recomendaciones en el manual. ② Reduzca la cantidad de ingredientes a mezclar. ③ Si el voltaje es inestable, espere a que el voltaje se estabilice antes de usarlo. ④ Si el tiempo de funcionamiento es demasiado largo, deténgase y deje enfriar durante un rato antes de usarlo nuevamente.
La velocidad de la máquina disminuye o la velocidad es inestable.	① Si la temperatura ambiente es baja, lo que causa que el lubricante en la máquina se endurezca. ② Si los ingredientes a mezclar son demasiado duros o demasiados, lo que resulta en una carga excesiva para la máquina. ③ Si el voltaje baja repentinamente.	① Retire el tazón de mezcla y deje que la máquina esté inactiva durante 5 minutos para ablandar el lubricante en la máquina y restaurar la estabilidad de la velocidad. ② Reduzca el volumen de mezcla y deje que la máquina trabaje según la carga de trabajo normal. ③ Cuando el voltaje esté estable, utilice la máquina nuevamente.
La máquina se tambalea y se sacude al trabajar	① Verifique si la almohadilla del pie en la base está despegada. ② Compruebe si la máquina está colocada sobre una superficie lisa y plana para su uso.	① Verifique si la almohadilla del pie en la base está despegada. ② Colóquelo sobre una superficie lisa y plana para su uso.
El cabezal no puede volver a su posición inicial después de colocar la cubierta antisalpicaduras y el	Verifique que la tapa antisalpicaduras esté en su lugar y que el tazón de mezcla esté	Gire la tapa antisalpicaduras y colóquela en su lugar, y ensamble el tazón de mezcla en su lugar.

recipiente para mezclar.	ensamblado.	
Se detectó oscurecimiento de la masa después de su uso.	Polvo negro cae sobre la masa en la cabeza de mezcla.	Por favor, verifique que la cabeza de mezcla y el gancho estén secos y que no haya agua ni polvo en la superficie antes de usarlos.

Limpieza

Limpieza corporal	1.No sumerja la máquina en agua. No utilice agua para rociar directamente sobre la máquina para evitar que el cuerpo principal entre en contacto con el agua y prevenir cortocircuitos, descargas eléctricas, fugas, óxido y otros fallos. 2.No utilice un paño mojado para limpiar la máquina. 3.No use detergentes/vinagre/sal ni otros productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos para limpiar el cuerpo de la máquina, ya que pueden dañar la superficie de la máquina. 4.No utilice herramientas afiladas y rugosas, como bolas de alambre, para cepillar los accesorios. De lo contrario, es fácil dañar la superficie de los accesorios.
Limpieza de accesorios	1.No ponga las piezas de aluminio fundido en el lavavajillas ni las lave con productos de limpieza corrosivos, fuertemente ácidos o alcalinos. Por favor, no las ponga en el lavavajillas para limpiarlas. (Excepto las piezas de acero inoxidable o las partes de teflón tratadas superficialmente y las piezas de electroforesis) 2.No sumerja durante mucho tiempo en detergentes, agua salada, vinagre u otros líquidos corrosivos; utilice los accesorios a tiempo para limpiarlos. 3.Después de limpiarlos, seque los accesorios, principalmente para mantener las partes internas secas a tiempo.
Limpieza especial	1.El eje de salida rotativo producirá algunas marcas negras debido a la alta velocidad y la fricción cuando la máquina esté en funcionamiento. Después de cada uso, por favor, límpielo de inmediato y mantenga la parte seca. 2.Tenga cuidado con la cuchilla afilada y las partes o accesorios con bordes afilados relacionados.
Conservación y mantenimiento	1.Puede aplicar aceite de oliva sobre la superficie de la cuchilla, la placa de la cuchilla y el tazón de mezcla para garantizar que el entorno seco y húmedo lo oxiden. 2.Cuando no se utilice, puede cubrir la máquina con una bolsa de embalaje y colocarla en un ambiente seco.

Desecho



No deseche el dispositivo con la basura doméstica normal.

Deseche el dispositivo en una empresa de gestión de residuos autorizada o a través de su punto de recogida de residuos municipal.

Observe la normativa vigente. En caso de duda, consulte con su punto de recogida de residuos.