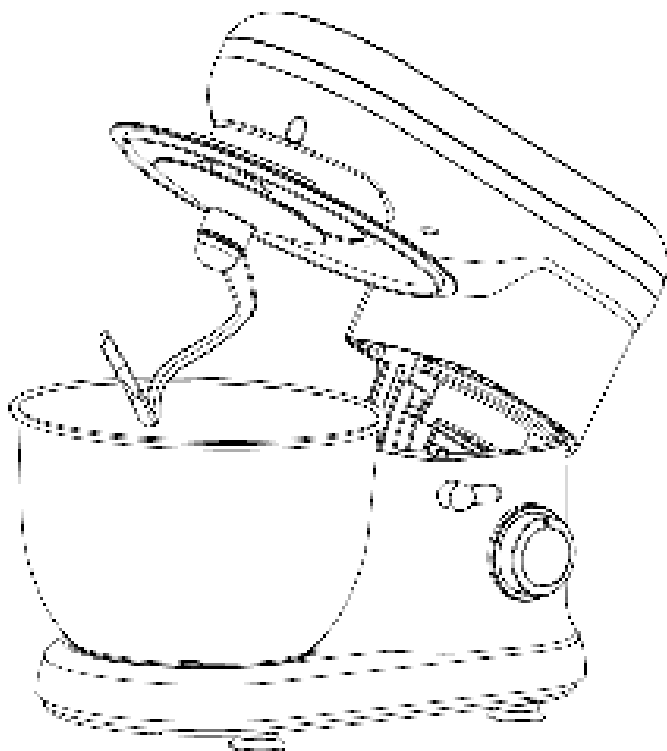


DALLAS

Model: SM-1301

Batteur Manuel



Gardez ce manuel pour référence future et transmettez-le avec l'équipement à tous les futurs utilisateurs.

Données techniques

- Modèle: SM-1301
- Tension: 220-240V, 50/60Hz
- Consommation d'énergie: 800W
- Classe de protection: II
- Temps d'opération court : 6 min.

IMPORTÉ PAR BATIMEX:

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France

Instructions générales de sécurité

Lisez attentivement les instructions de fonctionnement avant de mettre l'appareil en service et conservez les instructions, y compris la garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage interne. Si vous donnez cet appareil à d'autres personnes, s'il vous plaît également transmettre l'exploitation instructions.

- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour l'usage prévu. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas à l'extérieur (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Tenez-le à l'écart des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le trempez jamais dans un liquide) et des bords tranchants. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou humide, débranchez-le immédiatement.
- Lorsque vous le nettoyez ou le mettez de côté, éteignez l'appareil et retirez toujours la prise de la prise (tirez sur la prise, pas sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé et retirez les accessoires ci-joints.
- Ne pas faire fonctionner la machine sans supervision. Si vous quittez le lieu de travail, éteignez toujours la machine ou retirez la prise de la prise (tirez la prise elle-même, pas le plomb).
- Vérifiez régulièrement les dommages causés à l'appareil et au câble. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même. Communiquez toujours avec un technicien autorisé. Pour éviter l'exposition au danger, toujours avoir un câble défectueux être remplacé uniquement par le fabricant, par notre service à la clientèle ou par une personne qualifiée et avec un câble du même type.
- N'utilisez que des pièces de rechange originales.
- Portez une attention particulière aux « Instructions spéciales de sécurité » suivantes.

Enfants et individus fragiles

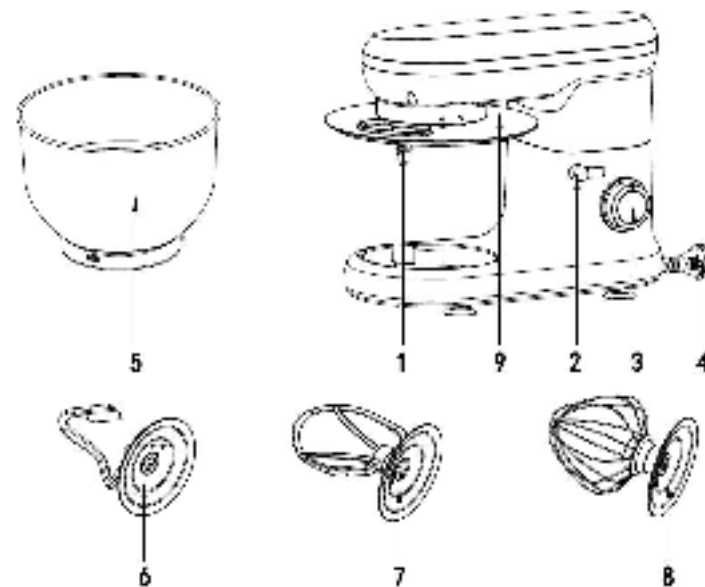
- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.

Attention! Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le papier d'aluminium car il y a un danger d'étouffement !

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil de façon sécuritaire et si elles comprennent les dangers en cause.

Instructions de sécurité spéciales pour cette machine

- Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant l'assemblage, démonter le nettoyage.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les pièces en cours d'utilisation.
- N'utilisez pas d'appareil à d'autres fins que prévu.
- **Attention: Afin d'éviter un danger dû à la réinitialisation par inadvertance de la découpe thermique, cet appareil ne doit pas être fourni par un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement activé et éteint par l'utilitaire.**
- Faire fonctionner cette machine uniquement sous surveillance.
- N'interférez pas avec les interrupteurs de sécurité.
- N'insérez rien dans les crochets rotatifs pendant que la machine fonctionne.
- Placez la machine sur une surface de travail lisse, plate et stable.
- N'insérez pas le bouchon principal de la machine dans la prise de courant sans avoir installé tous les accessoires nécessaires.



COMPOSANTS PRINCIPAUX ET ACCESSOIRES STANDARD :			
1	Axe tournant	6	Crochet pétrisseur
2	Bouton Blocage	7	Batteur
3	Bouton de vitesse	8	Fouet
4	Cordon d'alimentation	9	Couvercle de protection
5	Bol de mélange 5.5L		

Utilisation du bol de mélange

1. Afin de soulever le bras, appuyez sur le bouton de blocage (2) vers le bas dans la direction de la flèche. Le bras va maintenant se déplacer vers le haut. (FIG1)
2. Placez le couvercle de protection dans l'appareil. (FIG2)
3. Placer le bol à mélanger dans son dispositif de fixation (Étape(1)) et tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place(Étape (2)). (FIG3)
4. Monter l'ustensile requis (Crochet pétrisseur, batteur ou le fouet) en insérant le dessus dans l'axe tournant, et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG4 et FIG5)
5. Maintenant, remplissez vos ingrédients. Ne remplissez pas trop la machine - la quantité maximale

d'ingrédients est de 1. 5Kg.

6. Baisser le bras à l'aide du bouton de blocage (2). (FIG6)
7. Insérez la fiche secteur dans une prise de puissance de sécurité 230V 50/60Hz correctement installée.
8. Passez la machine à l'aide du bouton de vitesse e à une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
9. Pour le fonctionnement de l'impulsion (pétrir à intervalles courts), tourner le commutateur à la position «PULSE». L'interrupteur doit être maintenu dans cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque le commutateur est relâché, il revient automatiquement à la position «0».
10. Après avoir pétri/remué tourner le bouton de vitesse (3) de retour à la position «0» dès que le mélange a formé une boule. Ensuite, retirez-la du bol..
11. Appuyez sur le bouton de blocage (2) vers le bas et le bras sera levé.
12. Le mélange peut maintenant être libéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol à mélanger.
13. Le bol à mélanger peut maintenant être levé.
14. Nettoyer les pièces telles que décrites sous «Nettoyage». d'ingrédients est de 1. 5Kg.



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

Ajustement des niveaux et utilisation du crochet pour pas plus de 1. 2 kg de mélange					
Ustensiles	image	Niveaux	Temps (Min)	Maximum	Méthode d'opération
Crochet pétrisseur		1 à 3	3	1000 g de farine et 530 g d'eau	Vitesse 1 pendant 30s, Puis vitesse 2 pendant 30s, et puis vitesse 3 pendant 2 min à 4 min pour former une boule
Batteur		2-4	3	400 g de farine et 550 g d'eau	Vitesse 2 pendant 20 , et vitesse 4 pendant 2 min 40s
Fouet		5-6	3	3 blancs d'œufs (Minimum)	Vitesse 2 pendant 20s, et vitesse 4 pendant 2 min 40s

NOTE : Temps de fonctionnement court : Avec les mélanges lourds, ne pas faire fonctionner la machine pendant plus de six minutes, puis la laisser refroidir pendant dix minutes supplémentaires.

Dépannage

N°	Problèmes	Solution
1	La machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez si la fiche secteur est en bon contact avec la prise. · Vérifiez si le bouton de blocage est bien en place. · Vérifiez si la machine fonctionne en continu plus de 6 minutes, et attendez que le moteur refroidisse.
2	Bruit dans le bol mélangeur pendant l'utilisation (l'accessoire touche le bol)	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez si le bol à mélanger est correctement installé. · Vérifiez si l'accessoire s'est installé correctement sur la machine.
3	Le couvercle de protection ne correspond pas au bol à mélanger	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez si le couvercle de protection est placé correctement sur la machine . · Vérifiez si le bol de mélange s'est installé correctement sur la machine et verrouillé correctement.

4	La machine ne fonctionne pas sur une certaine vitesse	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez si la marque sur le bouton de vitesse correspond à la sérigraphie de vitesse sur le logement. · Tournez le bouton de vitesse à 0, et re-vérifiez si la machine fonctionne.
5	Mouvements lorsque la machine fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez que les pieds antidérapants ne tombent pas · Vérifiez si la machine est placée sur une table lisse et plate.
6	Le bouton de remontée ne s'est pas remis en place après l'installation du bol mélangeur et du couvercle de protection	<ul style="list-style-type: none"> · Vérifiez si le couvercle de protection est correctement placé sur la machine. · Vérifiez si le bol à mélanger est correctement installé.

EXEMPLES DE RECETTE

Gâteau nature (recette de base), niveau 1-4

Ingrédients:

200 grammes de beurre ou de margarine, 200 grammes de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 pincée de sel, 4 œufs, 400 grammes de farine de blé, 1 sachet de levure chimique, environ 1/8 litre de lait.

Préparation:

Transférer la farine de blé et le reste des ingrédients dans le bol à mélanger, remuer avec le batteur pendant 3 secondes au niveau 1, puis pendant environ 3 minutes au niveau 2. Graisser un moule de cuisson ou couvrir de papier sulfurisé. Remplir le mélange et cuire au four. Avant que le gâteau soit retiré du four, testez la cuisson à l'aide d'un couteau piquer le centre du gâteau. La lame du couteau doit être propre, le gâteau est cuit. Tourner le gâteau sur une grille à gâteau et laisser refroidir.

Four traditionnel

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage : four électrique, feu supérieur et bas 175-200°C; four à gaz : niveau 2-3

Temps de cuisson: 50-60 minutes

Selon le goût, cette recette peut être changée, par exemple avec 100g de raisins secs ou 100g de noix ou 100g de chocolat râpé. En fait, les possibilités sont infinies.

Rouleaux de pain de lin, niveau 1-4

Ingrédients:

500-550g de farine de blé, 50g de graines de lin, 3/8 litres d'eau, 1 cube de levure (40g), 100g de lait caillé faible en gras, bien égoutté, 1 c. à café de sel. Pour le revêtement : 2 c. à soupe d'eau.

Préparation:

Faire tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférer le reste de l'eau tiède (1/4 litre) dans le bol à mélanger, émietter la levure, ajouter le lait caillé et mélanger avec le crochet à pâte au niveau 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettre la farine avec la graine de lin trempée et le sel dans le bol à mélanger. Pétrir à fond au niveau 1, puis passer au niveau 3 et continuer à pétrir pendant 3-5 minutes. Couvrir le mélange et laisser lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrir complètement une fois de plus, retirer du bol et former seize rouleaux. Couvrir la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé humide. Placez les rouleaux sur la plaque et laisser lever pendant 15 minutes. Enrober d'eau tiède et cuire au four.

Four traditionnel:

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage : four électrique : feu supérieur et inférieur 200-220°C (préchauffé pendant 5 minutes), niveau de four à gaz 2-3

Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat, niveau 5-6

Ingrédients:

200ml de crème sucrée, 150g de chocolat semi-amer, 3 œufs, 50-60g de sucre, 1 pincée de sel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, pépites de chocolat.

Préparation:

Battre la crème dans le bol à mélanger avec le fouet jusqu'à consistance ferme. Retirer du bol et placer quelque part pour refroidir. Faire fondre le revêtement de chocolat conformément aux instructions sur le paquet ou au micro-ondes à 600W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battre les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol à mélanger avec le fouet à la vitesse 2 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu et incorporer uniformément à la vitesse 5-6. Laisser un peu de crème pour la décoration. Ajouter le reste de la crème au mélange crémeux et incorporer brièvement à l'aide de la fonction de pouls. Décorer la crème au chocolat et servir bien refroidi.

Pâte à pizza, niveau 1-4

Ingrédients

400g de farine nature, 250ml d'eau chaude, 1/2 c. à café de sucre, 1 sachet levure séchée active (environ 2-1/2 c. à café), 1-1/2 c. à café d'huile d'olive et 1 c. à café de sel.

Préparation:

Mettre la farine dans le bol. Mélanger le reste des ingrédients dans un bol ou une cruche. Exécuter le mélangeur à la vitesse 1-2, et ajouter graduellement le liquide. Comme les ingrédients incorporer, et la boule de pâte devient plus formé, augmenter la vitesse à 3-4. Pétrir pendant quelques minutes sur cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte est lisse. Retirer du bol et les diviser en 2-4 morceaux. Rouler dans des bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis les déposer sur une plaque à pâtisserie ou une plaque à pizza. Étendre les bases de pizza avec la tomate purée et ajouter les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées au soleil, épinards, artichaut, etc. Garnir d'herbes séchées, de morceaux de mozzarella et d'un filet d'huile d'olive. Cuire au four préchauffé à 200°C/400f/gaz 6 pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures bouillonnent et soient dorées.

Pain blanc, niveau 3-6

Ingrédients:

600g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure séchée active (environ 2 1/2 c. à café) 345ml d'eau chaude 1 c. à soupe d'huile de tournesol ou de beurre 1 c. à café de sucre 2 c. à café de sel

Préparation:

Utilisez les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'il soit doublé en taille (30-40 minutes). Retirer la pâte et le perforer pour enlever l'air. Pétrir légèrement sur une planche farinée, la façonner en pain, couvrir et laisser dans un endroit chaud pour se lever pendant encore 30 minutes. Cuire au four préchauffé à 200°C/400f/gaz 6 pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et creux sur le fond.

Rouleaux aux graines de pavot, Niveau 1-3

Ingrédients:

570g de farine de pain blanc fort 1 sachet de levure séchée active (environ 1/2 c. à thé) 300ml de lait (chauffé légèrement) 2 œufs (température ambiante) 1 c. à soupe d'huile de tournesol 1/2 c. à café de sucre 2 c. à café de sel 75g de graines de pavot

Préparation:

Mélanger le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laisser reposer 5 minutes. Mettre la farine et les graines de pavot dans le bol, et mélanger à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmenter la vitesse à 2, et mélanger pendant cinq minutes. Retirer la pâte sur une surface farinée, la couper en 8-10 morceaux, rouler en forme, puis mettre sur une plaque à pâtisserie résistante à la graisse. Laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille double. Badigeonner d'un peu d'œuf ou de lait, et cuire au four préchauffé à 220°C/425°F/gaz 7 pendant

20-25 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et creux sur la base.

Pain d'herbe italien

Ingrédients:

575g de farine de pain blanc fort, 1 sachet de levure séchée active (environ 1/2 c. à café), 290ml d'eau 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à café de sucre 2 c. à café de sel, 4 c. à soupe d'herbes séchées mélangées

Préparation:

Mélanger l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laisser reposer 5 minutes. Mettre la farine et les herbes séchées dans le bol, et mélanger à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmenter la vitesse à 2, et mélanger pendant 5 minutes. Mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser dans un endroit chaud jusqu'à ce que la taille soit doublée (20-30 minutes). Mettre sur une surface farinée, pétrir doucement pour faire sortir l'air, puis former, mettre sur une plaque à pâtisserie, et laisser au chaud jusqu'à ce que la taille double. Cuire au four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et creux sur le fond.

Crème glacée au café et brandy, niveau 5-6

Ingrédients:

3 œufs 75g de sucre en poudre, 300ml de crème simple 2 c. à soupe de poudre de café instantanée, 300ml de crème double 2 1/2 c. à soupe de brandy.

Préparation:

Ajouter le sucre et les œufs dans le bol et mettre à la vitesse 6 jusqu'à consistance lisse dans la texture. Dans une casserole, porter la crème et le café à ébullition et incorporer le mélange d'œufs et de sucre. Mettre dans un bol résistant à la chaleur sur une casserole d'eau frémissante et cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce qu'il soit assez épais pour enrober le dos d'une cuillère. Filtrer dans un bol et laisser refroidir. Fouetter la crème double à la vitesse 6 jusqu'à formation de pics mous, puis incorporer le mélange d'œufs froids et de sucre, avec le brandy. Verser dans un récipient, couvrir et congeler pendant 2 1/3 heures, jusqu'à ce qu'ils soient partiellement congelés. Retirer, bien remuer, puis congeler à nouveau, jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte.

Meringue, Niveau 5-6

Ingrédients:

4 blancs d'œufs, 100g de sucre en poudre, 100g de sucre glace

Préparation:

Mettre les blancs d'œufs dans le bol et traiter à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'ils soient assez raides. Ajouter la moitié du sucre et fouetter à nouveau jusqu'à ce que le mélange soit lisse, et des pics raides se sont formés. Retirer le bol et incorporer légèrement le reste du sucre à l'aide d'une cuillère en métal. Tapisser une plaque à pâtisserie et verser le mélange de meringue ou le pipe dans des ovales. Saupoudrer du reste du sucre et mettre sur la plus basse étagère d'un four frais (120°C/250°F/gaz 1/2) pendant 1/2 heures. Refroidir sur une grille. Garnir de fruits tendres, de chocolat et de crème sucrée.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, retirez le la fiche secteur de la prise.
- Ne jamais immerger le boîtier avec moteur dans l'eau!
- N'utilisez pas de détergents ou d'abrasifs.

Boîtier et moteur

- Seul un chiffon humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol mélangeur et composants

Attention: Les composants ne sont pas adaptés au nettoyage dans un lave-vaisselle. S'ils sont exposés à la chaleur ou aux nettoyants caustiques, ils peuvent devenir difformes ou décolorés.

- Les composants qui ont été en contact avec les aliments peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse.
- Laisser les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.

Participons à la protection de l'environnement !



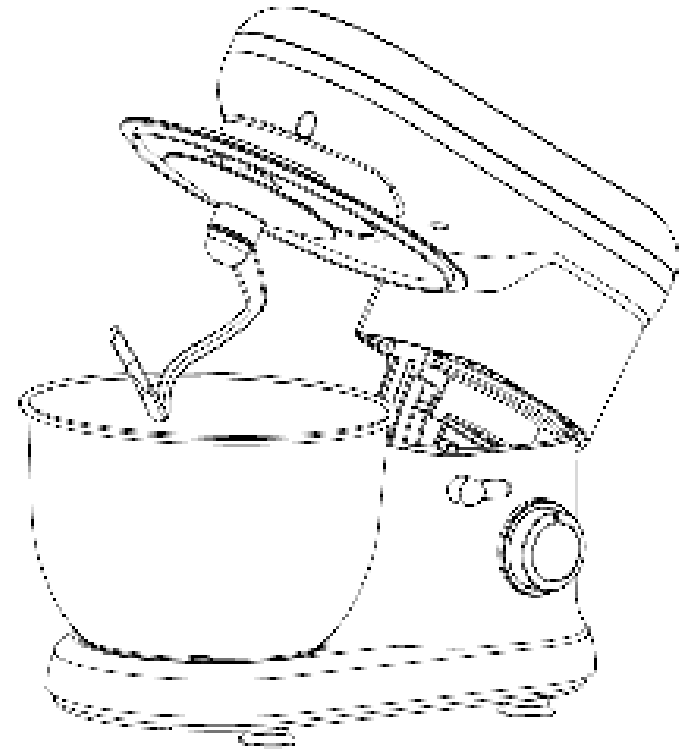
Ne pas jeter l'appareil dans les déchets domestiques normaux.

Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. En cas de doute, consultez votre centre d'élimination des déchets.

DALLAS

Model: SM-1301

Stand Mixer Instruction Manual



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

Technical Data

- Model: SM-1301
- Rated voltage: 220-240V~, 50/60Hz
- Power consumption: 800W
- Protection class: II
- Short operation time: 6 Min.

IMPORTED BY BATIMEX:

112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France

General Safety Instructions

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

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged. Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

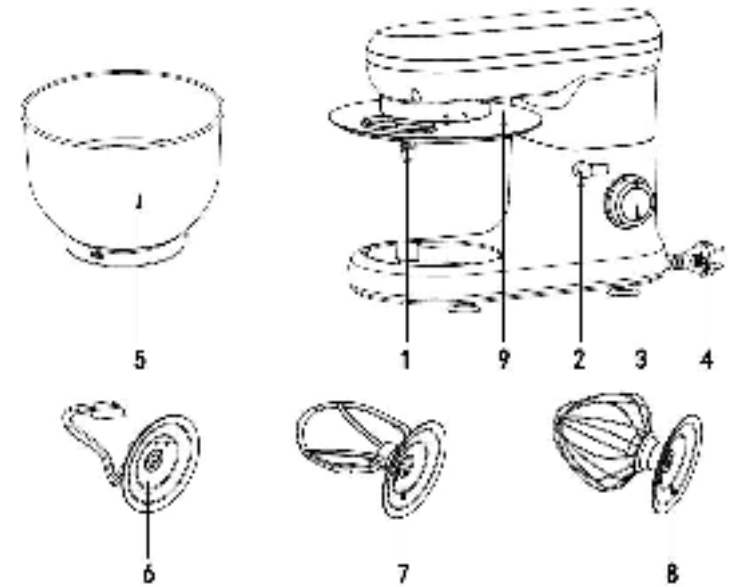
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

Caution! Do not allow small children to play with the foil as there is a danger of suffocation!

- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This device is not a toy. Children shall not play with the appliance.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.

Special safety Instructions for this Machine

- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- **CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.**
- Only operate this machine under supervision.
- Do not interfere with any safety switches.
- Do not insert anything into the rotating hooks while the machine is working.
- Place the machine on a smooth, flat and stable working surface.
- Do not insert the mains plug of the machine into the power socket without having installed all the necessary accessories.



MAIN COMPONENTS AND STANDARD ACCESSORIES:			
1	Output shaft	6	Dough hook
2	Rise button	7	Beater
3	Speed knob	8	Whisk
4	Power Cord	9	Pot cover
5	Mixing bowl 5.5L		

Using the Mixing Bowl

1. In order to lift the arm, press the Rise button (2) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards. (FIG1)
2. Place the pot cover into its body. (FIG2)
3. Place the mixing bowl into its holding device (Step 1) and turn the bowl clockwise until it locks into place (Step 2). (FIG3)
4. Mount the required utensil (Dough hook or Beater or Whisk) by inserting the top into the output shaft, and turn anti-clockwise until it locks into place. (FIG4&FIG5)
5. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5Kg.
6. Lower the arm using the rise button (2). (FIG6)
7. Insert the mains plug into a properly installed 230V 50/60Hz safety power socket.

8. Switch the machine using the speed button to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.
10. After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
11. Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.
12. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
13. The mixing bowl can now be removed.
14. Clean the parts as described under "Cleaning".



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.2 kg of Mixture

Use	Picture	Levels	Time(-Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1 à 3	3	1000 g flour and 530 g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3	400 g flour and 550 g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3	3 egg whites (Minimum)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

NOTE : Short operation time: With heavy mixtures, do not operate the machine for more than six minutes, and then allow it to cool down for a further ten minutes

Troubleshooting

N°	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the plug is in good contact with the socket. · Check if the rise button spring back in place. · Check if the machine works continuously more than 6 minutes, and wait until the motor cool down.
2	Noise in the mixing bowl when working (the accessory scraped the bowl)	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the mixing bowl is properly installed. · Check if the accessory installed properly on machine.
3	The pot cover doesn't fit the mixing bowl properly	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the pot cover placed on the machine properly. · Check if the mixing bowl installed properly on machine and locked correctly.

4	The machine doesn't work on certain speed	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the mark on speed knob correspond to the speed silkscreen on housing. · Rotate speed knob to 0 ,and re-check if the machine works
5	Movements when the machine working	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the anti-slip feet fall off. · Check if the machine is placed on a smooth and flat tabletop.
6	The rise button didn't spring back in place after installing the mixing bowl and pot cover	<ul style="list-style-type: none"> · Check if the pot cover placed on the machine properly. · Check if the mixing bowl is properly installed.

EXEMPLES DE RECETTE

Sponge Mixture (Basic Recipe), Level 1-4

Ingredients:

200grams soft butter or margarine, 200grams sugar, 1 packet vanilla sugar or 1 bag Citro-Back, 1 pinch of salt, 4 eggs, 400grams wheat flour, 1 packet baking powder, approx. 1/8 litre milk.

Preparation:

Transfer the wheat flour and the remaining ingredients to the mixing bowl, stir with the beater for 3 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2. Grease a tin or cover with baking paper. Fill in the mixture and bake. Before the cake is removed from the oven, test to see if it is done. With a sharp wooden stick pierce the centre of the cake. If no mixture sticks to it, the cake is cooked. Turn the cake on to a cake grid and allow to cool.

Traditional Oven

Insertion height: 2

Heating: electric oven, top and bottom heat 175-200°C; gas oven: level 2-3

Baking time: 50-60 minutes

Depending on taste, this recipe can be changed, for example with 100g raisins or 100g nuts or 100g grated chocolate. In fact, the possibilities are endless.

Linseed Bread Rolls, Level 1-4

Ingredients:

500-550g wheat flour, 50g linseed, 3/8 litre water, 1 cube of yeast (40g), 100g low-fat curds, well drained, 1 tsp salt. For coating: 2 tbsp of water.

Preparation:

Soak the linseed in 1/8 litre of lukewarm water. Transfer the remaining lukewarm water (1/4 litre) into the mixing bowl, crumble in the yeast, add the curds and mix with the dough hook on level 2. The yeast must be completely dissolved. Put the flour with the soaked linseed and the salt into the mixing bowl. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes. Cover the mixture and allow to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove from the bowl and form sixteen rolls. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for 15 minutes. Coat with lukewarm water and bake.

Traditional Oven:

Insertion height: 2

Heating: electric oven: top and bottom heat 200-220°C (preheated for 5 minutes), gas oven level 2-3
Baking time: 30-40 minutes

Chocolate Cream, Level 5-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Pizza dough, Level 1-4

Ingredients

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

Preparation:

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

Basic White Bread, Level 3-6

Ingredients:

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

Preparation:

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

Soft Poppy Seed Rolls , Level 1-3

Ingredients:

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

Preparation:

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

Italian Herb Bread

Ingredients:

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

Preparation:

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

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Ingredients:

3 eggs 75g caster sugar, 300ml single cream 2 tbsp instant coffee powder, 300ml double cream 2½ tbsp brandy.

Preparation:

Add the sugar and eggs to the bowl and process at speed 6 till smooth in texture. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture. Put in a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, till thick enough to coat the back of a spoon. Strain into a bowl and leave to cool. Whip the double cream at speed 6 till soft peaks form, then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, till partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, till the desired texture is achieved.

Basic Meringues, Level 5-6

Ingredients:

4 egg whites, 100g caster sugar, 100g icing sugar Combine

Preparation:

Put the egg whites in the bowl and process at speed 6 till fairly stiff. Add half the sugar and whisk again till the mixture is smooth, and stiff peaks have formed. Remove the bowl, and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into ovals. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of a cool oven (120°C/250°F/ gas ½) for 1½ hours. Cool on a wire rack. Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Cleaning

- Before cleaning remove the mains lead from the socket.
- Never immerse the housing with motor in water!
- Do not use any sharp or abrasive detergents.

Motor Housing

- Only a damp rinsing cloth should be used to clean the outside of the housing.

Mixing Bowl, Mixing Equipment

CAUTION: The components are not suitable for cleaning in a dishwasher. If exposed to heat or caustic cleaners they might become misshapen or discolored.

- Components that have come into contact with food can be cleaned in soapy water.
- Allow the parts to dry thoroughly before reassembling the device.
- Please apply a small quantity of vegetable oil likely to the screens after they have dried.

Disposal



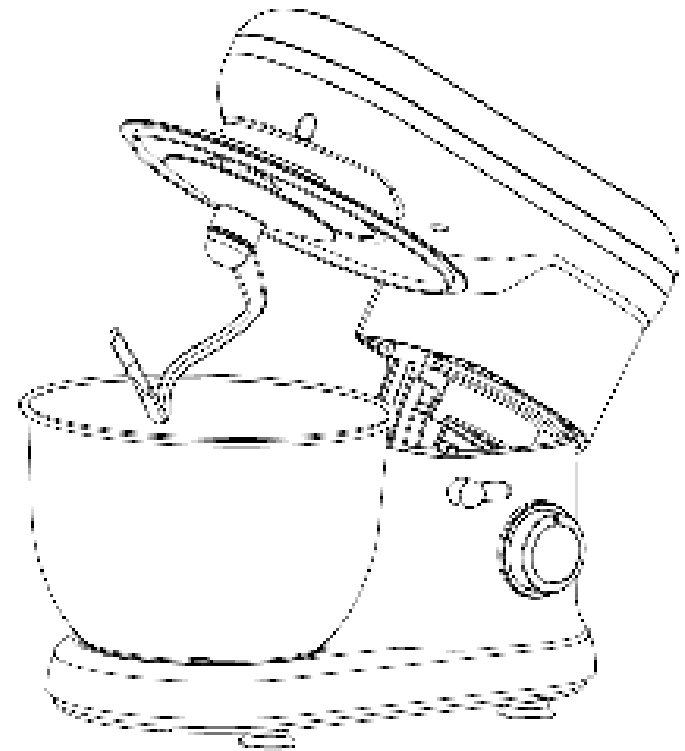
Do not dispose of the device in normal domestic waste.

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.

DALLAS

Modell: SM-1301

Standmixer Bedienungsanleitung



Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie es zusammen mit dem Gerät an zukünftige Benutzer weiter.

Technische Daten

- Modell: SM-1301
- Nennspannung: 220-240 V ~, 50/60 Hz
- Leistungsaufnahme: 800W
- Schutzklasse: II
- Kurze Betriebszeit: 6 min

IMPORTIERT VON BATIMEX:
112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anweisungen einschließlich Garantie, Quittung und, falls möglich, die Schachtel mit der internen Verpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie es nicht im Freien (außer wenn es für die Verwendung im Freien vorgesehen ist). Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (niemals in Flüssigkeiten eintauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Wenn Sie das Gerät reinigen oder wegstellen, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie es nicht benutzen. Entfernen Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Betreiben Sie die Maschine nicht ohne Aufsicht. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen sollten, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie den Stecker selbst, nicht das Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Lassen Sie ein defektes Kabel immer nur vom Hersteller, von unserem Kundendienst oder von einer qualifizierten Person und mit einem Kabel des gleichen Typs austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Beachten Sie die folgenden „besonderen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

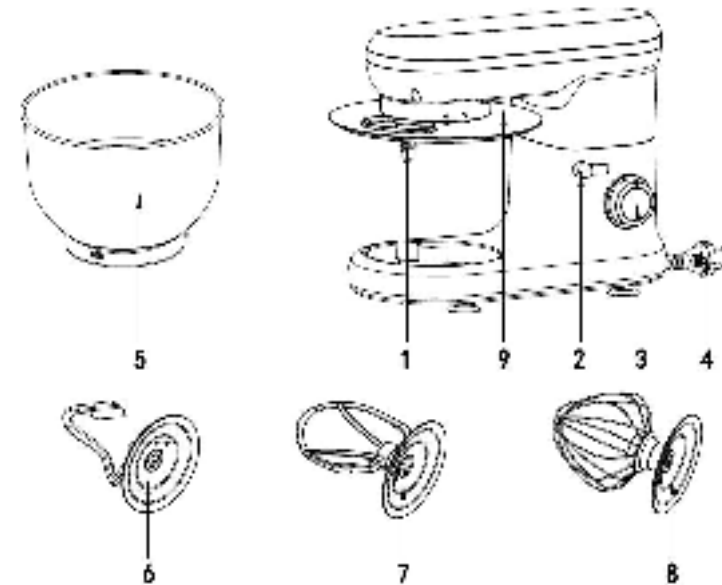
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite auf.

Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung verwendet werden und Kenntnis, ob sie in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Spezielle Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es auf- und abbauen oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die in Gebrauch bewegen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- **VORSICHT: Um eine Gefährdung durch versehentliches Zurücksetzen des Thermostalters zu vermeiden, muss dieses Gerät Sie dürfen nicht über ein externes Schaltgerät, z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig betrieben wird** wird vom Dienstprogramm ein- und ausgeschaltet.
- Betreiben Sie diese Maschine nur unter Aufsicht.
- Keine Sicherheitsschalter stören.
- Führen Sie nichts in die drehbaren Haken ein, während die Maschine arbeitet.
- Stellen Sie die Maschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne das erforderliche Zubehör installiert zu haben.



HAUPTKOMPONENTEN UND STANDARDZUBEHÖR:			
1	Abtriebswelle	6	Teighaken
2	Rise-Taste	7	Schläger
3	Geschwindigkeitsknopf	8	Schneebesen
4	Netzkabel	9	Topfabdeckung
5	Rührschüssel 5.5L		

Verwendung der Rührschüssel

1. Um den Arm anzuheben, drücken Sie die Rise-Taste (2) in Pfeilrichtung nach unten. Der Arm bewegt sich nun nach oben (BILD 1).
2. Setzen Sie den Topfdeckel in seinen Körper. (BILD 2)
3. Setzen Sie die Rührschüssel in die Halterung (Schritt 1) und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (Schritt 2). (ABB. 3)
4. Montieren Sie das benötigte Utensil (Teighaken oder Rührgerät oder Schneebesen), indem Sie das Oberteil in die Abtriebswelle einführen. und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet. (FIG4 & FIG5)
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten ein. Überfüllen Sie die Maschine nicht - die maximale Menge an Zutaten beträgt 1,5 kg.

6. Senken Sie den Arm mit dem Hebeknopf (2). (ABBILDUNG 6)
7. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte 230V 50 / 60Hz-Schutzkontaktsteckdose.
8. Schalten Sie die Maschine mit der Geschwindigkeitstaste auf eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung).
9. Für den Pulsbetrieb (in kurzen Intervallen kneten) den Schalter auf die Position „PULSE“ stellen. Der Schalter muss entsprechend der gewünschten Intervalllänge in dieser Position gehalten werden. Wenn der Schalter losgelassen wird, kehrt er automatisch in die Position „0“ zurück.
10. Drehen Sie nach dem Kneten / Rühren den Geschwindigkeitsknopf (3) wieder in die Position „0“, sobald die Mischung eine Kugel gebildet hat. Dann den Netzstecker ziehen.
11. Drücken Sie den Hebeknopf (2) nach unten und der Arm wird angehoben.
12. Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spatels gelöst und aus der Rührschüssel entnommen werden.
13. Die Rührschüssel kann jetzt entfernt werden.
14. Reinigen Sie die Teile wie unter „Reinigung“ beschrieben.



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

Einstellen der Füllstände und Verwenden des Hakens für nicht mehr als 1,2 kg Mischung					
Verwenden	Bild	Ebenen	Zeit (Min)	Maximal	Betriebsmethode
Teighaken		1 à 3	3	1000g Mehl und 530g Wasser	1 Geschwindigkeitslauf für 30s, 2 Geschwindigkeitslauf für 30s und dann 3 Geschwindigkeitslauf für 2 Minuten bis 4 Minuten, um einen Cluster zu bilden.
Schläger		2-4	3	400g Mehl und 550g Wasser	2 Geschwindigkeitsläufe für 20s, 4 Geschwindigkeitsläufe für mehr als 2min40s
Schneebeesen		5-6	3	3 Eiweiß (Minimum)	5 oder 6 Geschwindigkeit öffnen, um 3 Minuten darüber zu laufen.

HINWEIS : Kurze Betriebszeit: Bei schweren Gemischen die Maschine nicht länger als sechs Minuten in Betrieb nehmen und dann weitere zehn Minuten abkühlen lassen. *supplémentaires.*

Troubleshooting

N°	Probleme	Lösung
1	Die Maschine funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> · Prüfen Sie, ob der Stecker guten Kontakt zur Steckdose hat. · Überprüfen Sie, ob der Aufstiegsknopf wieder einrastet. · Überprüfen Sie, ob die Maschine länger als 6 Minuten ununterbrochen arbeitet, und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist.
2	Geräusche in der Rührschüssel beim Arbeiten (das Zubehör kratzte die Schüssel)	<ul style="list-style-type: none"> · Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig installiert ist. · Überprüfen Sie, ob das Zubehör richtig an der Maschine installiert ist.
3	Der Topfdeckel passt nicht richtig in die Rührschüssel	<ul style="list-style-type: none"> · Prüfen Sie, ob der Topfdeckel richtig auf der Maschine sitzt. · Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig in der Maschine installiert und richtig verriegelt ist.

4	Die Maschine arbeitet bei einer bestimmten Geschwindigkeit nicht	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob die Markierung auf dem Geschwindigkeitsknopf mit dem Geschwindigkeitssiebdruck auf dem Gehäuse übereinstimmt. Den Geschwindigkeitsknopf auf 0 drehen und erneut prüfen, ob die Maschine funktioniert.
5	Movements when the machine working Bewegungen bei laufender Maschine	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob die rutschfesten Füße abfallen. Prüfen Sie, ob die Maschine auf einer glatten und flachen Tischplatte steht.
6	Nach dem Aufsetzen der Rührschüssel und des Topfdeckels sprang der Anstiegsknopf nicht zurück	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob der Topfdeckel richtig auf der Maschine sitzt. Überprüfen Sie, ob die Rührschüssel richtig installiert ist.

Vorgeschlagene Rezepte

Schwammischung (Grundrezept), Stufe 1-4

Zutaten:

200 Gramm weiche Butter oder Margarine, 200 Gramm Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker oder 1 Beutel Citro-Back, 1 Prise Salz, 4 Eier, 400 Gramm Weizenmehl, 1 Päckchen Backpulver, ca. 1/8 Liter

Vorbereitung:

Das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührer 3 Sekunden auf Stufe 1 und dann etwa 3 Minuten auf Stufe 2 rühren. Eine Dose einfetten oder mit Backpapier abdecken. Füllen Sie die Mischung ein und backen Sie. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, prüfen Sie, ob er fertig ist. Mit einem scharfen Holzstab in die Mitte des Kuchens einstechen. Wenn keine Mischung daran haftet, wird der Kuchen gekocht. Den Kuchen auf ein Kuchengitter stellen und abkühlen lassen.:

Traditioneller Ofen

Einschubhöhe: 2

Heizung: Elektroherd, Ober- und Unterhitze 175-200 °C; Gasofen: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept geändert werden, zum Beispiel mit 100 g Rosinen oder 100 g Nüssen oder 100 g geriebener Schokolade. In der Tat sind die Möglichkeiten endlos.

Leinbrötchen, Stufe 1-4

Zutaten:

500-550 g Weizenmehl, 50 g Leinsamen, 3/8 l Wasser, 1 Würfel Hefe (40 g), 100 g fettarmer Quark, gut abgetropft, 1 TL Salz. Zum Beschichten: 2 EL Wasser.

Vorbereitung:

Den Leinsamen in 1/8 Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel geben, die Hefe zerkleinern, den Quark hinzufügen und mit dem Teighaken auf Stufe 2 mischen. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Das Mehl mit dem eingeweichten Leinsamen und dem Salz in die Rührschüssel geben. Auf Stufe 1 gründlich kneten, dann auf Stufe 3 wechseln und weitere 3-5 Minuten kneten. Decken Sie die Mischung ab und lassen Sie sie 45-60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen. Noch einmal gründlich kneten, aus der Schüssel nehmen und sechzehn

Brötchen formen. Decken Sie die Backform mit feuchtem Backpapier ab. Die Brötchen darauf legen und 15 Minuten gehen lassen. Mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Traditioneller Ofen:

Einschubhöhe: 2

Heizung: Elektroherd: Ober- und Unterhitze 200-220 °C (5 Minuten vorgeheizt), Gasherd Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Stufe 5-6

Zutaten:

200 ml süße Sahne, 150 g halbbittere Schokoladenüberzug, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Esslöffel Cognac oder Rum, Schokoladenflocken.

Vorbereitung:

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen. Aus der Schüssel nehmen und an einem kühlen Ort aufbewahren. Den Schokoladenüberzug gemäß den Anweisungen auf der Packung oder in der Mikrowelle 3 Minuten lang bei 600 W schmelzen lassen. In der Zwischenzeit die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, den Cognac oder den Rum und das Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 zu einem Schaum verquirlen. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig auf Stufe 5-6 ein. Etwas Creme zur Dekoration einwirken lassen. Die restliche Creme in die cremige Masse geben und mit der Pulsfunktion kurz einrühren. Die Schokoladencreme dekorieren und gut gekühlt servieren.

Pizzateig, Stufe 1-4

Zutaten

400 g Mehl, 250 ml warmes Wasser, 1/2 Teelöffel Zucker, 1 Sacher Trockenhefe (ca. 2 1/2 Teelöffel), 1 1/2 Teelöffel Olivenöl und 1 Teelöffel Salz.

Vorbereitung:

Gib das Mehl in die Schüssel. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel oder einem Krug mischen. Lassen Sie den Mischer mit der Geschwindigkeit 1-2 laufen und geben Sie die Flüssigkeit nach und nach hinzu. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3-4, wenn die Zutaten eingearbeitet sind und sich die Teigkugel stärker bildet. Bei dieser Geschwindigkeit einige Minuten kneten, bis die Teigkugel glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stücke teilen. Rollen Sie die Pizzaböden (Kreise oder Rechtecke) auf einer bemehlten Oberfläche zusammen und legen Sie sie dann auf ein Backblech oder ein Pizzatblech. Die Pizzaböden mit Tomatenmark bestreichen und mit Champignons, Schinken, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat, Artischocken usw. belegen. Mit getrockneten Kräutern, Mozzarella-Stücken und etwas Olivenöl bestreuen. In einem vorgeheizten Ofen bei 200 °C / 400 °F / Gas 6 15-20 Minuten backen, bis die Beläge blubbern und goldbraun sind.

Einfaches Weißbrot, Stufe 3-6

Zutaten:

600 g starkes Weißbrotmehl 1 Beutel Trockenhefe (ca. 2 1/2 TL) 345 ml warmes Wasser 1 EL Sonnenblumenöl oder Butter 1 TL Zucker 2 TL Salz

Vorbereitung:

Verwenden Sie die Mischanleitung für Pizzateig, geben Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort, bis sich die Größe verdoppelt hat (30-40 Minuten). Entfernen Sie den Teig und schlagen Sie nach unten, um Luft zu entfernen. Auf einem bemehlten Brett leicht kneten, zu einem Laib formen oder in eine Dose geben, abdecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C / 400 °F / Gas 6 25-30 Minuten backen, bis der Boden goldbraun und hohl klingt.

Weiche Mohnbrötchen, Stufe 1-3

Zutaten:

570 g starkes Weißbrotmehl 1 Beutel Trockenhefe (ca. 2 1/2 TL) 300 ml Milch (leicht erwärmt) 2 Eier (Raumtemperatur) 1 EL Sonnenblumenöl 1 1/2 TL Zucker 2 TL Salz 75 g Mohn

Vorbereitung:

Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel mischen und 5 Minuten ruhen lassen. Geben Sie das Mehl und den Mohn in die Schüssel und mischen Sie mit Stufe 1, fügen Sie nach

und nach die Flüssigkeit hinzu, erhöhen Sie dann die Stufe auf 2 und mischen Sie fünf Minuten lang. Entfernen Sie den Teig zu einer bemehlten Oberfläche, schneiden Sie ihn in 8-10 Stücke, rollen Sie ihn in Form und legen Sie ihn dann auf ein fettreiches Backblech. An einem warmen Ort lassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Mit etwas Ei oder Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220 ° C / 425 ° F / Gas 7 20-25 Minuten backen, bis der Boden goldbraun und hohl klingt.

Italienisches Kräuterbrot

Zutaten:

575 g starkes Weißbrotmehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL), 290 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 2 TL Zucker, 2 TL Salz, 4 EL gemischte getrocknete Kräuter

Vorbereitung:

Mischen Sie das Wasser, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel und lassen Sie es 5 Minuten einwirken. Das Mehl und die getrockneten Kräuter in die Schüssel geben und mit Stufe 1 mischen, nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen, dann auf Stufe 2 erhöhen und 5 Minuten lang mischen. Den Teig in eine Schüssel geben, zudecken und an einem warmen Ort etwa 20-30 Minuten ziehen lassen. Auf eine bemehlte Oberfläche legen, leicht kneten, um die Luft auszublauen, dann formen, auf ein Backblech legen und in der Wärme belassen, bis sich die Größe verdoppelt hat. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C / 400 ° F / Gas 6 25 Minuten backen oder bis der Boden goldbraun und hohl klingt.

Coffee & Brandy Ice Cream, Level 5-6

Zutaten:

3 Eier 75 g Puderzucker, 300 ml Sahne 2 EL Instant-Kaffeepulver, 300 ml Sahne 2½ EL Brandy.

Vorbereitung:

Den Zucker und die Eier in die Schüssel geben und mit Geschwindigkeit 6 glatt rühren. In einem Topf die Sahne und den Kaffee kurz aufkochen lassen und die Ei-Zucker-Mischung unterrühren. Stellen Sie eine hitzebeständige Schüssel über eine kochende Pfanne mit Wasser und kochen Sie sie vorsichtig unter gutem Rühren, bis sie dick genug sind, um die Rückseite eines Löffels zu bedecken. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Sahne mit der Geschwindigkeit 6 schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann unter das kalte Ei heben und unterheben Zuckermischung, mit dem Brandy. In einen Behälter gießen, abdecken und 2½ - 3 Stunden einfrieren, bis sie teilweise gefroren sind. Entfernen, gut umrühren und wieder einfrieren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Grundlegende Meringues, Level 5-6

Zutaten:

4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 100 g Puderzucker Mischen

Vorbereitung:

Geben Sie das Eiweiß in die Schüssel und verarbeiten Sie es mit Geschwindigkeit 6, bis es ziemlich steif ist. Die Hälfte des Zuckers dazugeben und erneut verquirlen, bis die Mischung glatt ist und sich steife Spitzen gebildet haben. Nehmen Sie die Schüssel heraus und falten Sie den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel leicht unter. Ein Backblech auslegen und die Baisermischung in Ovale löffeln oder pfeifen. Mit dem restlichen Zucker A bestreuen und 1 ½ Stunden lang auf die unterste Ablage eines kühlen Ofens (120 °C / 250 ° F / Gas ½) stellen. Cool auf einem Gitterrost. Top mit weichen Früchten, Schokolade und gesüßter Sahne.

Cleaning

- Ziehen Sie vor der Reinigung das Netzkabel aus der Steckdose.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals mit Motor in Wasser!
- Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.

Motorgehäuse

- Zum Reinigen der Außenseite des Gehäuses nur ein feuchtes Spültuch verwenden.

Rührschüssel, mischende Ausrüstung

VORSICHT: Die Komponenten sind nicht zum Reinigen in der Spülmaschine geeignet. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können sie sich verfärben oder verfärben.

- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.
- Bitte tragen Sie eine kleine Menge Pflanzenöl auf die Bildschirme auf, nachdem diese getrocknet sind.

Participons à la protection de l'environnement !

Ne pas jeter l'appareil dans les déchets domestiques normaux.

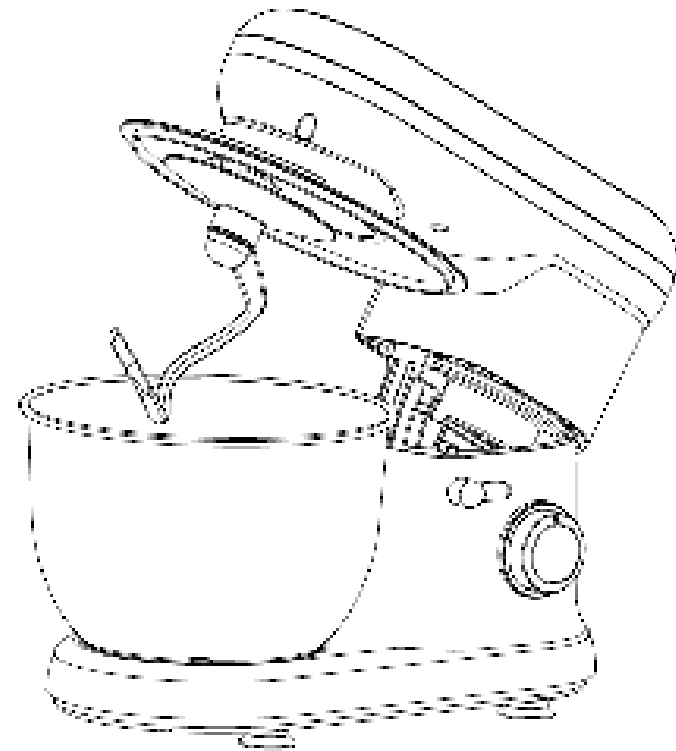


Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. En cas de doute, consultez votre centre d'élimination des déchets.

DALLAS

Model: SM-1301

Mixer Handleiding



Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik en geef deze samen met de apparatuur door aan toekomstige gebruikers.

Technische data

- Model: SM-1301
- Nominale spanning: 220-240V ~, 50 / 60Hz
- Stroomverbruik: 800W
- Beschermingsklasse: II
- Korte bedrijfstijd: 6 Min.

GEÏMPORTEERD DOOR BATIMEX:
112 Rue Ampère ZI de la Plaine du Caire
13830 Roquefort La Bédoule France

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar de instructies, inclusief de garantie, het ontvangstbewijs en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan andere mensen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Het apparaat is exclusief ontworpen voor privégebruik en voor het beoogde doel. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het niet buitenshuis (behalve als het is ontworpen om buitenshuis te worden gebruikt). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vocht (dompel het nooit in vloeistof) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat vochtig of nat is.
- Schakel het apparaat uit wanneer u het schoonmaakt of opbergt en trek altijd de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) als het apparaat niet wordt gebruikt en verwijder de bevestigde accessoires.
- Gebruik de machine niet zonder toezicht. Als u de werkplek verlaat, moet u de machine altijd uitschakelen of de stekker uit het stopcontact halen (trek aan de stekker zelf, niet aan het snoer).
- Controleer het apparaat en de kabel regelmatig op beschadigingen. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is. Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Neem altijd contact op met een bevoegde technicus. Laat een defecte kabel alleen vervangen door de fabrikant, onze klantenservice of een gekwalificeerde persoon en door een kabel van hetzelfde type om blootstelling aan gevaar te voorkomen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Let goed op de volgende «Speciale veiligheidsinstructies».

Kindereen en kwetsbare individuen

Houd de verpakking (plastic zakken, dozen, polystyreen enz.) Buiten het bereik van uw kinderen om de veiligheid van uw kinderen te garanderen.

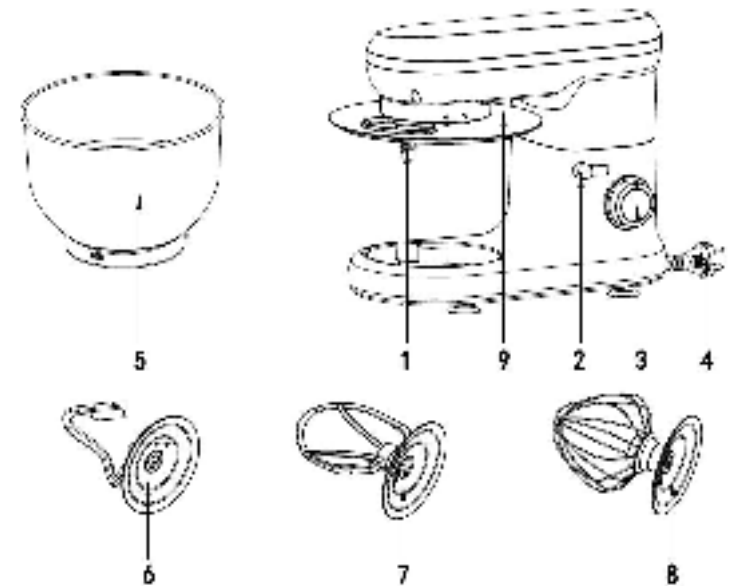
Voorzichtigheid! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen omdat er verstikkingsgevaar bestaat!

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze toezicht of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat op een veilige manier en als ze de gevaren begrijpen.

Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of schoonmaken.

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires verwisselt of onderdelen benadert die in gebruik nemen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- **LET OP: dit apparaat moet om gevaar te voorkomen als gevolg van onbedoeld resetten van de thermische beveiliging niet worden geleverd via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit dat regelmatig is in- en uitgeschakeld door het hulpprogramma.**
- Gebruik deze machine alleen onder toezicht.
- Stoor geen veiligheidsschakelaars.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine werkt.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de stekker van de machine niet in het stopcontact zonder alle benodigde accessoires te hebben geïnstalleerd.



MAIN COMPONENTS AND STANDARD ACCESSORIES:			
1	Uitgangsas	6	Deeg haak
2	Stijgknop	7	Drijver
3	Snelheid knop	8	Vliegenmepper
4	Stroomdraad	9	Pot deksel
5	Mengkom 5,5 liter		

De mengkom gebruiken

1. Om de arm op te tillen, drukt u de vergrendelknop (2) in de richting van de pijl naar beneden. De arm zal nu naar boven bewegen. (FIG1)
2. Plaats de beschermkap in het apparaat. (FIG2)
3. Plaats de mengkom in de bevestiging (stap (1)) en draai de mengkom met de klok mee tot hij vastklikt (stap (2)). (FIG3)
4. Monteer het benodigde gereedschap (kneedhaak, mixer of garde) door de bovenkant in de draaiende as te steken en draai het tegen de klok in tot het vastklikt. (FIG4 en FIG5)
5. Nu, vul je ingrediënten. Vul de machine niet te vol - de maximale hoeveelheid ingrediënten is 1.5Kg.
6. Laat de arm zakken met behulp van de vergrendelknop (2). (FIG6)
7. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerde 230V 50/60Hz veiligheidsaansluiting.

8. Laat de machine met de snelheidsknop e e draaien met een snelheid tussen 1 en 6 (overeenkomstig het mengsel).
9. Voor de pulsbediening (kneden met korte tussenpozen), zet u de schakelaar in de «PULSE»-stand. De schakelaar moet in deze positie worden gehouden, afhankelijk van de gewenste intervallengte. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert hij automatisch terug naar de «0»-stand.
10. Na het kneden/schudden draait u de snelheidsknop (3) terug naar stand «0» zodra het mengsel een kogel heeft gevormd. Haal het dan uit de kom....
11. Druk de vergrendelknop (2) in en de arm wordt omhoog gebracht.
12. Het mengsel kan nu met een spatel worden vrijgegeven en uit de mengkom worden verwijderd.
13. De mengkom kan nu worden opgetild.
14. Reinig de onderdelen zoals beschreven onder «Reiniging». Ingrediënten is 1.5Kg.



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

De niveaus aanpassen en de haak gebruiken voor niet meer dan 1,2 kg mengsel					
Gebruik	Afbeelding	Levels	Time(-Min)	Maximaal	Methode van aanpak
Deeg haak		1 à 3	3	1000 g bloem en 530 g water	1 snelheidsrun gedurende 30 sec, de 2 snelheidsrun gedurende 30 sec en vervolgens de 3 snelheidsrun gedurende 2 min tot 4 min om een cluster te vormen.
Drijver		2-4	3	400 g bloem en 550 g water	Loop met 2 snelheden gedurende 20 seconden, loop met 4 snelheden langer dan 2 minuten 40 seconden
Vliegenmepper		5-6	3	3 eiwitten (Minimum)	Open 5 of 6 snelheden om 3 minuten hierboven te draaien

NOTITIE : Korte bedrijfstijd: gebruik bij zware mengsels de machine niet langer dan zes minuten en laat hem daarna nog tien minuten afkoelen.

Troubleshooting

N°	Troubles	Oplossing
1	De machine werkt niet	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de stekker goed contact maakt met het stopcontact. • Controleer of de stijgnop terug op zijn plaats springt. • Controleer of de machine continu langer dan 6 minuten werkt en wacht tot de motor is afgekoeld.
2	Geluid in de mengkom tijdens het werken (het accessoire schraapte de kom))	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd. • Controleer of het accessoire correct op de machine is geïnstalleerd.
3	De panafdekking past niet goed in de mengkom	<ul style="list-style-type: none"> • De panafdekking verleden niet goed in de mengkom

4	De machine werkt niet op bepaalde snelheid	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of het merkteken op de snelheidsknop overeenkomt met het snelheidszeefdrukscherm op de behuizing. Draai de snelheidsknop naar 0 en controleer opnieuw of de machine werkt.
5	Bewegingen wanneer de machine werkt	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of de antislipvoetjes eraf vallen. Controleer of de machine op een glad en plat tafelblad staat.
6	De stijgknop kwam niet terug op zijn plaats na het installeren van de mengkom en het deksel van de pot	<ul style="list-style-type: none"> Controleer of het deksel van de pan goed op de machine is geplaatst. Controleer of de mengkom correct is geïnstalleerd

Voorgestelde recepten

Sponsmengsel (basisrecept), niveau 1-4

Ingrediënten:

200 gram zachte boter of margarine, 200 gram suiker, 1 pakje vanillesuiker of 1 zak Citro-Back, 1 snufje zout, 4 eieren, 400 gram tarwebloem, 1 pakje bakpoeder, ca. 1/8 liter melk.

Vorbereiding:

Breng het tarwebloem en de resterende ingrediënten over in de mengkom, roer 3 seconden met de klopper op niveau 1 en vervolgens gedurende ongeveer 3 minuten op niveau 2. Vet een blik of dek af met bakpapier. Vul het mengsel en bak. Voordat u de cake uit de oven haalt, test u of deze klaar is. Prik met een scherpe houten stok het midden van de cake. Als er geen mengsel aan blijft plakken, is de cake gaar. Zet de cake op een cakerooster en laat afkoelen.

Traditionele Oven :

Insteekhoogte: 2

Verwarming: elektrische oven, boven- en onderwarmte 175-200 °C; gasoven: niveau 2-3

Baktijd: 50-60 minuten

Afhankelijk van de smaak kan dit recept worden gewijzigd, bijvoorbeeld met 100 g rozijnen of 100 g noten of 100 g geraspte chocolade. In feite zijn de mogelijkheden eindeloos

Lijnzaadbroodjes, niveau 1-4

Ingrediënten:

500-550 g tarwebloem, 50 g lijnzaad, 3/8 liter water, 1 kubus gist (40 g), 100 g magere kwark, goed uitgelekt, 1 theelepel zout. Voor het coaten: 2 el water.

Vorbereiding:

Week het lijnzaad in 1/8 liter lauw water. Breng het resterende lauwe water (1/4 liter) over in de mengkom, verkruimel de gist, voeg de wrongel toe en meng met de deeghaak op niveau 2. De gist moet volledig zijn opgelost. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed grondig op niveau 1, schakel dan over naar niveau 3 en blijf 3-5 minuten kneden. Bedek het mengsel en laat 45-60 minuten rijzen op een warme plaats. Kneed nogmaals goed, haal uit de kom en vorm zestien rollen. Bedek de bakvorm met nat bakpapier. Plaats de rollen hierop en laat 15 minuten rijzen. Bedek met lauw water en bak.

Traditionele Oven:

Insteekhoogte: 2

Verwarming: elektrische oven: boven- en onderwarmte 200-220 °C (5 minuten voorverwarmd), gasoven: niveau 2-3

Baktijd: 30-40 minuten

Chocoladeroom, niveau 5-6

Ingrediënten:

200 ml zoete room, 150 g semi-bittere chocoladecoating, 3 eieren, 50-60 g suiker, 1 snufje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladevlokken.

Vorbereiding:

Klop de room in de mengkom met de garde stijf. Haal uit de kom en plaats ergens om af te koelen. Smelt de chocoladecoating volgens de instructies op de verpakking of in de magnetron op 600W gedurende 3 minuten. Klop ondertussen de eieren, suiker, vanillesuiker, cognac of rum en zout in de mengkom met de garde op stand 2 om een schuim te vormen. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer gelijkmatig op snelheid 5-6. Laat een beetje room voor decoratie. Voeg de resterende room toe aan het romige mengsel en roer kort door met de pulsfunctie. Versier de chocoladeroom en serveer goed gekoeld.

Pizzadeeg, niveau 1-4

Ingrediënten:

400 g bloem, 250 ml warm water, 1/2 theelepel suiker, 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2-1 / 2 theelepel), 1-1 / 2 theelepel olijfolie en 1 theelepel zout.

Vorbereiding:

Doe de bloem in de kom. Meng de resterende ingrediënten in een kom of kan. Draai de mixer op snelheid 1-2 en voeg geleidelijk de vloeistof toe. Naarmate de ingrediënten worden opgenomen en de deegbal meer gevormd wordt, verhoogt u de snelheid naar 3-4. Kneed een paar minuten op deze snelheid, totdat de deegbal glad is. Uit de kom halen en in 2-4 stukken splitsen. Rol in pizzabodems (cirkels of rechthoeken) op een met bloem bestoven oppervlak en leg ze op een bakplaat of pizzabak. Bestrijk de pizzabodems met tomatenpuree en voeg toppings toe - champignons, ham, olijven, zongedroogde tomaten, spinazie, artisjok, enz. Top met gedroogde kruiden, stukjes mozzarella en een scheutje olijfolie. Bak gedurende 15-20 minuten in een voorverwarmde oven op 200 ° C / 400 ° F / gas 6, totdat de toppings borrelen en goudbruin zijn.

Eenvoudig witbrood, niveau 3-6

Ingrediënten:

600 g sterk wit broodmeel 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2½ theelepel) 345 ml warm water 1 el zonnebloemolie of boter 1 theelepel suiker 2 theelepel zout

Vorbereiding:

Gebruik de menginstructies voor pizzadeeg, doe het deeg in een kom, dek af en laat het op een warme plaats staan tot het dubbel is (30-40 minuten). Verwijder het deeg en sla neer om lucht te verwijderen. Kneed licht op een met bloem bestoven bord, vorm er een brood van, of doe het in een blik, dek af en laat het op een warme plaats nog 30 minuten rijzen. Bak in een voorverwarmde oven op 200 ° C / 25 ° C gedurende 25-30 minuten, tot ze goudbruin en hol klinken aan de onderkant.

Zachte papaverzaadrolletjes, niveau 1-3

Ingrediënten:

570 g sterk wit broodmeel 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2½ theelepel) 300 ml melk (enigszins opgewarmd) 2 eieren (kamertemperatuur) 1 el zonnebloemolie 1½ theelepel suiker 2 theelepel zout 75 g maanzaad

Vorbereiding:

Meng de melk, eieren, olie, suiker, zout en gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en maanzaad in de kom, meng met snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe, verhoog dan de snelheid naar 2 en meng gedurende vijf minuten. Verwijder het deeg op een met bloem bestoven oppervlak, snijd het in 8-10 stukken, rol het in vorm en leg het op een bakplaat. Op een warme plaats laten staan tot het in grootte is verdubbeld. Bestrijk met een beetje ei of melk en bak 20-25 minuten in een voorverwarmde oven op 220 ° C / 425 ° F / gas 7, tot ze goudbruin en hol klinken aan de basis.

Italiaans Kruidenbrood

Ingrediënten:

575 g sterk wit broodmeel, 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2½ theelepel), 290 ml water 2 el olijfolie, 2 theelepel suiker 2 theelepel zout, 4 el gemengde gedroogde kruiden

Vorbereitung:

Meng het water, de olie, de suiker, het zout en de gist in een kan of kom en laat 5 minuten staan. Doe de bloem en gedroogde kruiden in de kom en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk de vloeistof toe, verhoog vervolgens de snelheid naar 2 en meng gedurende 5 minuten. Doe het deeg in een kom, dek af en laat op een warme plaats tot het in grootte verdubbeld is (20-30 minuten). Leg op een met bloem bestoven oppervlak, kneed zachtjes om de lucht eruit te slaan, vorm dan, leg op een bakplaat en laat warm in tot het dubbele is. Bak gedurende 25 minuten in een voorverwarmde oven op 200 ° C / 400 ° F / gas 6 of tot ze goudbruin en hol klinken aan de onderkant.

Koffie- en cognacis, niveau 5-6

Ingrediënten:

3 eieren 75 g basterdsuiker, 300 ml enkele room 2 el instant koffiepoeder, 300 ml dubbele room 2½ el brandewijn.

Vorbereitung:

Voeg de suiker en eieren toe aan de kom en verwerk op snelheid 6 tot een gladde textuur. Breng in een pan de enkele room en koffie net aan de kook en roer het ei en het suikermengsel erdoor. Doe in een hittebestendige kom op een sudderende pan met water en kook zachtjes, roer goed, tot dik genoeg om de achterkant van een lepel te bedekken. Zeef in een kom en laat afkoelen. Klop de dubbele slagroom op snelheid 6 tot er zachte pieken ontstaan en vouw vervolgens in het koude ei en suikermengsel, met de brandewijn. Giet in een container, dek af en vries gedurende 2½-3 uur, tot gedeeltelijk bevroren. Verwijder, roer goed en bevries opnieuw tot de gewenste textuur is bereikt.

Basic Meringues, niveau 5-6

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100 g basterdsuiker, 100 g poedersuiker Combineren

Vorbereitung:

Doe de eiwitten in de kom en verwerk op snelheid 6 tot redelijk stijf. Voeg de helft van de suiker toe en klop opnieuw tot het mengsel glad is en er zich stijve pieken hebben gevormd. Verwijder de kom en vouw de resterende suiker lichtjes op met een metalen lepel. Bekleed een bakplaat en lepel of spuit het meringuemengsel in ovaal. Bestrooi met de resterende suiker A en zet gedurende 1½ uur op de laagste plank van een koele oven (120 ° C / 250 ° F / gas ½). Koel af op een rooster. Top met zacht fruit, chocolade en gezoete room.

Cleaning

- Haal voor het reinigen het netsnoer uit het stopcontact.
- Dompel de behuizing nooit met motor in water!
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Motorhuis

Gebruik alleen een vochtige spoeldoek om de buitenkant van de behuizing te reinigen.

Mengkom, mengapparatuur

VOORZICHTIGHEID: De componenten zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasser. Als ze worden blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen ze misvormd of verkleuren.

- Componenten die met levensmiddelen in aanraking zijn gekomen, kunnen in zeepwater worden gereinigd.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie waarschijnlijk op de schermen nadat ze zijn opgedroogd.

Disposal



Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil.

Gooi het apparaat weg bij een geregistreerd afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerkingsinstallatie.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Raadpleeg bij twijfel uw afvalverwerkingsinstallatie.

Kitchen
move
Smart products for living!