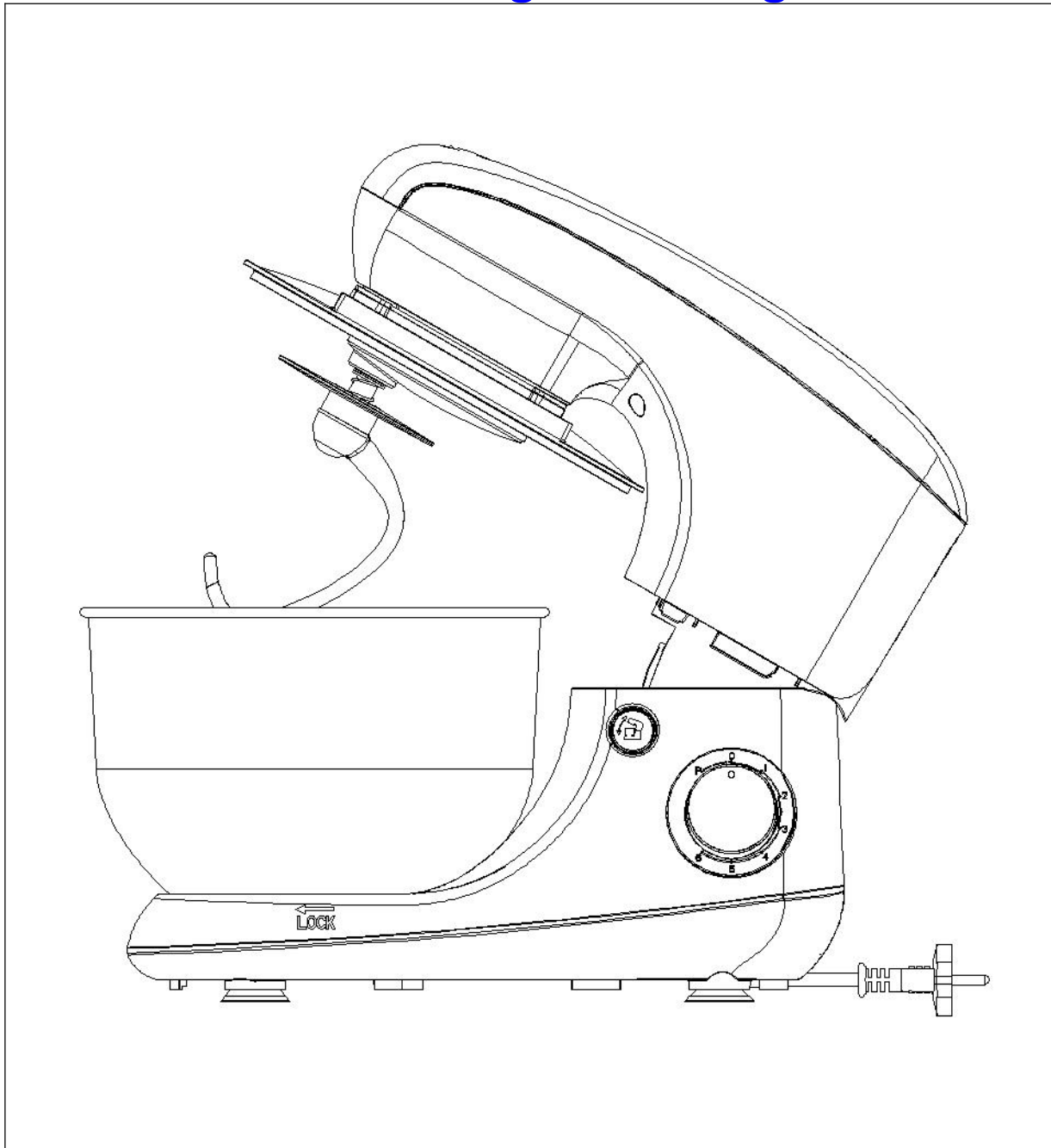


# SANLIDA

## Stand Mixer

### SM-1502

## Bedienungsanleitung



**Dieses Handbuch als zukünftige Referenz halten und es an  
mit der Ausrüstung allen zukünftigen Benutzern führen.**

# Technische Daten

Modell: SM-1502

Nennspannung: 220-240V ~, 50Hz

Leistungsaufnahme: 800 W

Schutzklasse: II

Diese Vorrichtung ist entsprechend allen relevanten gegenwärtigen CER-Richtlinien, wie elektromagnetische Kompatibilität und Niederspannung Richtlinien geprüft worden und ist in Übereinstimmung mit den neuesten Sicherheit Regelungen konstruiert worden.

Abhängig von technischen Änderungen ohne vorherige Nachricht!

## Allgemeine Sicherheitshinweise

Bedienungsanleitung sorgfältig lesen, bevor das Gerät in Betrieb setzen und Anleitung mit der Garantie, Erhalt und, wenn möglich, die Box mit dem internen Verpackung bewahren. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen geben, bitte auch die Bedienungsanleitung übergeben.

- Das Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und für den vorgesehenen Zweck bestimmt. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. es nicht im Freien verwenden (außer wenn es entworfen ist, um im Freien verwendet zu werden). es von Hitze fernhalten, Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (es noch nie in jede mögliche Flüssigkeit eintauchen) und scharfe Kanten nicht direkt gegenüberstellen. Gerät nicht mit nassen Händen verwenden. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, es sofort trennen.
- Bei Reinigung oder Wegstellen, Gerät schalten und Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) immer ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird und das beigelegte Zubehör entfernen.
- Maschine ohne Aufsicht nicht betreiben. Wenn Sie den Arbeitsplatz verlassen sollen, Gerät immer ausschalten oder Stecker aus der Steckdose entfernen (Stecker selbst ziehen, nicht die Leitung).
- Gerät und Kabel auf Beschädigungen auf regelmäßiger Basis überprüfen. Gerät nicht verwenden, wenn es beschädigt ist.
- Nicht versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. mit einem autorisierten Techniker in Verbindung immer treten. Um die Gefahr zu vermeiden, ein defektes Kabel nur vom Hersteller, durch unseren Kundendienst oder durch eine qualifizierte Person und mit einem Kabel des gleichen Typs immer haben.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Auf die folgenden „besonderen Sicherheitshinweise“ sorgfältig achten.

## Kinder und gebrechliche Personen

**Achtung!** Kleine Kinder dürfen mit Florett nicht spielen, da es eine Erstickengefahr gibt!

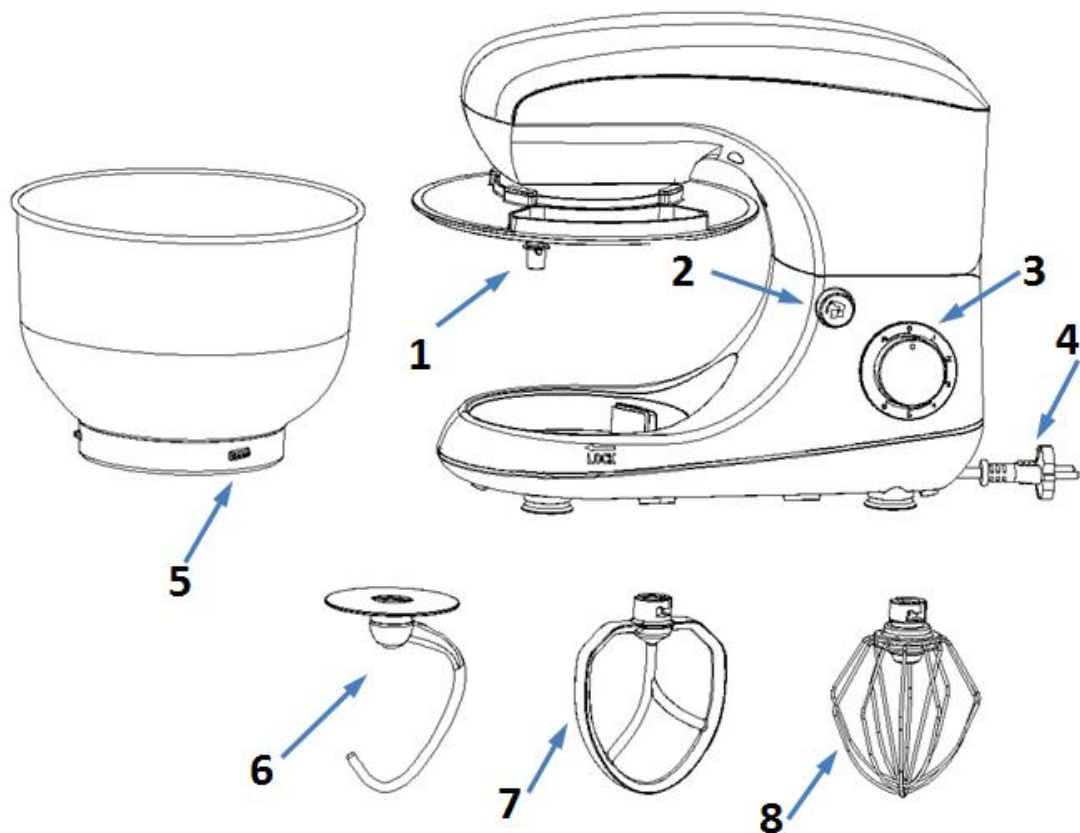
- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor Gefahren von elektrischen Geräten zu schützen, bitte sicherstellen,

dass dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kleine Kinder dürfen mit ihm nicht spielen.

### Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Diese Maschine nur unter Aufsicht betreiben.
- Keine Sicherheitsschalter beeinflussen.
- Nichts in die rotierenden Haken einsetzen, während die Maschine arbeitet.
- Maschine auf eine glatte, flache und stabile Arbeitsfläche legen.
- Netzstecker des Gerätes nicht in die Steckdose stecken, ohne dass alle notwendigen Zubehör installiert wurden.

### Übersicht über die Komponenten



### Hauptkomponenten und Standard-Zubehör:

1	Abtriebswelle	5	Mischen Schüssel
2	Aufstieg-Taste	6	Teighaken
3	Geschwindigkeit Drehknopf	7	Schläger
4	Netzkabel	8	Wischen

## Verwenden der Mischen Schüssel

1. Mischen Schüssel in seiner Haltevorrichtung platzieren und Schüssel drehen, bis es einrastet.
2. Um den Arm zu heben, Aufstieg-Taste (2) hinunter drücken. Der Arm wird nun nach oben bewegen.
3. Das erforderliche Gerät durch Einsetzn und Verriegeln von der Oberseite in die Abtriebswelle anbringen.
4. Jetzt Ihre Zutaten füllen  
Maschine nicht überfüllen- die maximale Menge der Zutaten 1,5 kg.
5. Arm mit Aufstieg-Taste (2) senken.
6. Hauptleitungen Stecker in eie richtig angebrachte 220-240V~, Sicherheit 50Hz Netzdose einsetzen.
7. Maschine mit der Geschwindigkeitstaste auf eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung) schalten.
8. Für den Impulsbetrieb (kneten in kurzen Abständen) , Schalter zur „PULSE “ Positiondrehen. Der Schalter muß in dieser Position entsprechend der gewünschten Abstand Länge gehalten werden. Wenn der Schalter freigegeben wird, geht er automatisch zur „0 “ Position zurück.

### Einstellen der Stufen und Verwendung des Hakens für nicht mehr als 1,5 kg Mischung

Stufen	Verwenden	Art der Mischung
1-3	Teighaken	Schwere Mischungen( z.B. Brot oder kurzes Gebäck)
2-4	Schläger	Mittelschwere Mischungen (z. B. Crepes oder Schwammischung)
5-6	Wischen	Leichte Mischungen (z. B. Sahne, Eiweiß, Blancmange)
Puls	Wischen	Intervall (z.b. zum Mischen unter Schwamm, Eiweiß)

#### HINWEIS:

- **Kurze Betriebszeit:** mit schweren Mischungen, Maschine für mehr als sechs Minuten nicht betreiben, und dann es darf für weitere zehn Minuten abkühlen.
  - **Beim kneten von Teig,** die Geschwindigkeit nicht über 3 Ebenen stark Wackeln zu vermeiden.
  - Während des Arbeitens erhält es für die obere Abdeckung heiß. Es ist normales Phänomen. Es beeinflusst nicht die Leistung der Maschine.
9. Nachdem dem Kneten/Umdrehen der Geschwindigkeit Drehknopf 3 (zurück zu) der „0 “ Position rühren, sobald die Mischung eine Kugel gebildet hat. dann Hauptleitungen Stecker entfernen.
  10. Aufstiegstaster (2) nach unten drücken und der Arm wird angehoben.
  11. Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spatels freigesetzt und aus der Rührschüssel entfernt werden.
  12. Die Schüssel kann nun entfernt werden
  13. Teile säubern, wie unter „Reinigung “ beschrieben.

## Empfohlene Rezepte

### Leinsamen Brot Brötchen, Stufe 1-4

#### Zutaten:

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g fettarmer Quark, gut abgetropft, 1 Tsp Salz. Für die Beschichtung: 2 Tbsp Wasser.

#### Vorbereitung:

Der Leinsamen in 1/8 Liter lauwarmes Wasser einweichen. das restliche lauwarme Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel übertragen, in der Hefe zerbröckeln, Quark hinzufügen und mit dem Kneithaken auf Stufe 2 vermischen. Die Hefe muss vollständig aufgelöst werden. Mehl mit den eingeweichten Leinsamen und Salz in die Rührschüssel geben. auf Ebene 1 durchkneten, dann auf Level 3 wechseln und für 3-5 Minuten weiter kneten. Mischung decken und 45-60 Minuten an einem warmen Ort aufgehen. Noch einmal gründlich kneten, aus der

Schüssel entfernen und 16 Rollen bilden. Backform mit Backpapier nass decken. Brötchen auf dies legen und für 15 Minuten aufgehen. Mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

### **Traditioneller Ofen:**

Einfügunghöhe: 2

Heizung: Elektro-Backofen: oben und unten erhitzen 200-220° C (für 5 Minuten vorgeheizt), gas-Backofen Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

### **Schokoladencreme, Stufe 5-6**

#### **Zutaten:**

200ml süße Sahne, 150g semi-bitter Schokolade Beschichtung, 3 Eier, 50-60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 El Cognac oder Rum, Schokoladenflocken.

#### **Vorbereitung:**

Creme in der mischenden Schüssel mit Wischen schlagen, bis steif. aus der Schüssel entfernen und irgendwo um abzukühlen. Kuvertüre in Übereinstimmung mit den Anweisungen auf der Packung oder in der Mikrowelle bei 800W für 3 Minuten schmelzen. In der Zwischenzeit , Eiern, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in die Rührschüssel schlagen, mit dem Schneebesen auf Stufe 2, um einen Schaum zu bilden. Die geschmolzene Schokolade hinzufügen und auf Geschwindigkeit ca. 5-6 gleichmäßig einrühren. ein wenig von der Sahne für die Dekoration lassen. Die cremige Mischung zur restlichen Sahne hinzufügen und kurz über die Pulsfunktion rühren. Schokoladencreme dekorieren und gut gekühlt servieren.

### **Pizza Teig, Stufe 1-4**

#### **Zutaten:**

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

#### **Vorbereitung:**

Mehl in die Schüssel setzen. die restlichen Zutaten in eine Schüssel oder einen Krug mischen. Mixer mit der Geschwindigkeit 1-2 Führen und die Flüssigkeit allmählich hinzufügen. Als die Zutaten enthalten, und die Teigkugel wird mehr gebildet, Geschwindigkeit auf 3-4 erhöhen. für ein paar Minuten auf diese Geschwindigkeit kneten , bis der Teig Ball ist glatt. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stück teilen. auf Pizzaboden (Kreise oder Rechtecke) auf einer bemehlten Oberfläche rollen, sie dann auf ein Backblech oder Pizzaback legen. Die Pizzaböden mit Tomatenpüree und mit Zutaten - Champignons, Schinken, Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Spinat, Artischocken , etc. Verteilen, Oberseite mit getrockneten Kräutern, Mozzarellastücken und einem Nieselregen von Olivenöl auftragen. In einem vorgeheizten Ofen bei 200° C / 400° F / Gas 6 für 15-20 Minuten backen, bis die Beläge sprudelnd und goldbraun sind.

### **Grundlegende Weißbrot, 3-6Stufe**

#### **Zutaten:**

600g starke Weißbrot Mehl 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL) 345ml warmem Wasser 1 EL Sonnenblumenöl Öl oder butter 1 TL Zucker 2 TL Salz

#### **Vorbereitung:**

Die mischenden Anweisungen für Pizzateig verwenden, dann Teig in eine Schüssel legen, an einem warmen Ort abdecken und lassen, bis es in der Größe (30-40 Minuten) verdoppelt wird. Teig und Punsch auf Luft entfernen. auf einem bemehlten Brett kneten Sie leicht, zu einem Laib formen oder sie in eine Dose legen, decken, und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten lassen. im vorgeheizten Backofen bei 200° C / 400° F/Gas 6 für 25-30 Minuten backen, bis das goldene braune und hohle Klingen auf der Unterseite.

### **Weiche Mohn Rollen, Stufe 1-3**

#### **Zutaten:**

570 g starkes weißes Brot Mehl 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2 ½ TL) 300 ml Milch (leicht erwärmt) 2 Eier (Raumtemperatur) 1 EL Sonnenblumenöl 1 ½ TL Zucker 2 TL Salz 75 g Mohnsamen.

### **Vorbereitung:**

Milch, Eier, öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder eine Schüssel mischen und für 5 Minuten verlassen. Mehl und Mohn in die Schüssel einsetzen und mit der Geschwindigkeit 1 mischen und Flüssigkeit stufenweise addieren, dann, Geschwindigkeit bis 2 erhöhen und für fünf Minuten mischen. Teig zu a floured Oberfläche entfernen, in 8-10 Stücke schneiden, in Form rollen, dann an ein fettgedichtetes Backenblatt setzen. In einem warmen Platz bis geverdoppelt in der Größe verlassen. Mit einem kleinen Ei oder einer Milch bürsten und in einem vorgewärmten Ofen an 220°C/425°F/Gas 7 für 20-25 Minuten backen, bis das goldene braune und hohle Klingen auf der Unterseite.

### **Italienisches Kräuterbrot**

#### **Zutaten:**

575 g starkes weißes Brot Mehl, 1 Beutel aktive Trockenhefe (ca. 2 ½ TL), 290 ml Wasser, 2 EL Olivenöl, 2 TL Zucker 2 TL Salz, 4 EL gemischte getrocknete Kräuter.

#### **Vorbereitung:**

Wasser, öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder eine Schüssel mischen und für 5 Minuten verlassen. Mehl und trocknete Kräuter in der Schüssel setzen und mit der Geschwindigkeit 1 mischen und die Flüssigkeit stufenweise addieren, dann, Geschwindigkeit bis 2 erhöhen und für 5 Minuten mischen. Teig in eine Schüssel einsetzen, in einem warmen Platz bis in doppelter Größe (20-30 Minuten) decken und verlassen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche legen, leicht kneten, um die Luft heraus zu klopfen, dann formen, an ein Backenblatt setzen, und im warmen bis geverdoppelt in der Größe verlassen. in einem vorgewärmten Ofen an 200°C/400°F/Gas 6 für 25 Minuten backen oder bis das goldene braune und hohle Klingen auf der Unterseite.

### **Kaffee & Brandy Ice Cream, Stufe 5-6**

#### **Zutaten:**

3 Eier, 75 g Zucker, 300ml einzelne Sahne 2 EL instant-Kaffee-Pulver, 300ml Sahne 2½ EL Weinbrand.

#### **Vorbereitung:**

Zucker und Eier in der Schüssel hinzufügen und mit Geschwindigkeit 6 verarbeiten, bis glatt in der Beschaffenheit. In einer Kasserolle, die einzelne Creme und den Kaffee gerade zum Blutgeschwür holen und In Ei und Zucker Mischung rühren. in eine hitzebeständige Schüssel über einer siedenden Pfanne mit Wasser setzen und leicht kochen und, bis gut rühren dick genug, um die Rückseite eines Löffels zu beschichten. in eine Schüssel belasten und verlassen, um abzukühlen. die doppelte Creme mit Geschwindigkeit 6 peitschen, bis weiche Spitzen sich bilden, dann in kaltes Ei und Zucker Mischung falten, mit dem Weinbrand. In einen Behälter gießen, in eine decken, und 2½ bis 3 Stunden gefrieren, bis teilweise gefroren. entfernen, gut rühren und dann wieder frieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

### **Grundlegende Meringues, Stufe 5-6**

#### **Zutaten:**

4 Eiweiß, 100 g weißer Zucker, 100 g Puderzucker Kombinieren

#### **Vorbereitung:**

Eiweiß in die Schüssel setzen und mit Geschwindigkeit 6 verarbeiten bis ziemlich steif. Hälfte Zucker addieren und wieder wischen, bis die Mischung glatt ist, und steife Spitzen haben sich gebildet. Schüssel entfernen, und in den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel leicht falten. Backenblatt und Löffel zeichnen oder Meringemischung in Ovale leiten. mit dem restlichen Zucker A besprühen und an das niedrigste Regal eines kühlen Ofens (120°C/250°F/Gas ½) für 1 ½ Stunden setzen. auf einer Leitung Zahnstange abkühlen. mit weichen Früchten, Schokolade und versüßter Creme übersteigen.

## **Reinigung**

- Netzkabel vor der Reinigung aus der Steckdose entfernen.
- Niemals ein Gehäuse mit Motor im Wasser tauchen!
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

### **Motorgehäuse**

- Nur ein feuchtes Spülen Tuch soll verwendet werden, um die Außenseite des Gehäuses zu reinigen.

### Mischen Schüssel, Mischen Ausrüstung

#### ACHTUNG:

- **Die Komponenten sind nicht geeignet für die Reinigung in der Spülmaschine. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln herausgestellt werden, können sie unförmig oder entfärbt werden.**
- Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können in Seifenwasser gereinigt werden.
- Die Teile dürfen vollständig trocknen, bevor das Gerät wieder zusammenbauen
- Bitte eine kleine Menge Pflanzenöl wahrscheinlich auf die Bildschirme anwenden, nachdem sie getrocknet haben.

## Beseitigung



**Gerät in den normalen Hausmüll nicht entsorgen.**

Gerät über eine eingetragene Entsorgung fester oder durch Ihre kommunale Entsorger entsorgen.

Die aktuell gültigen Vorschriften beachten. Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Entsorger.