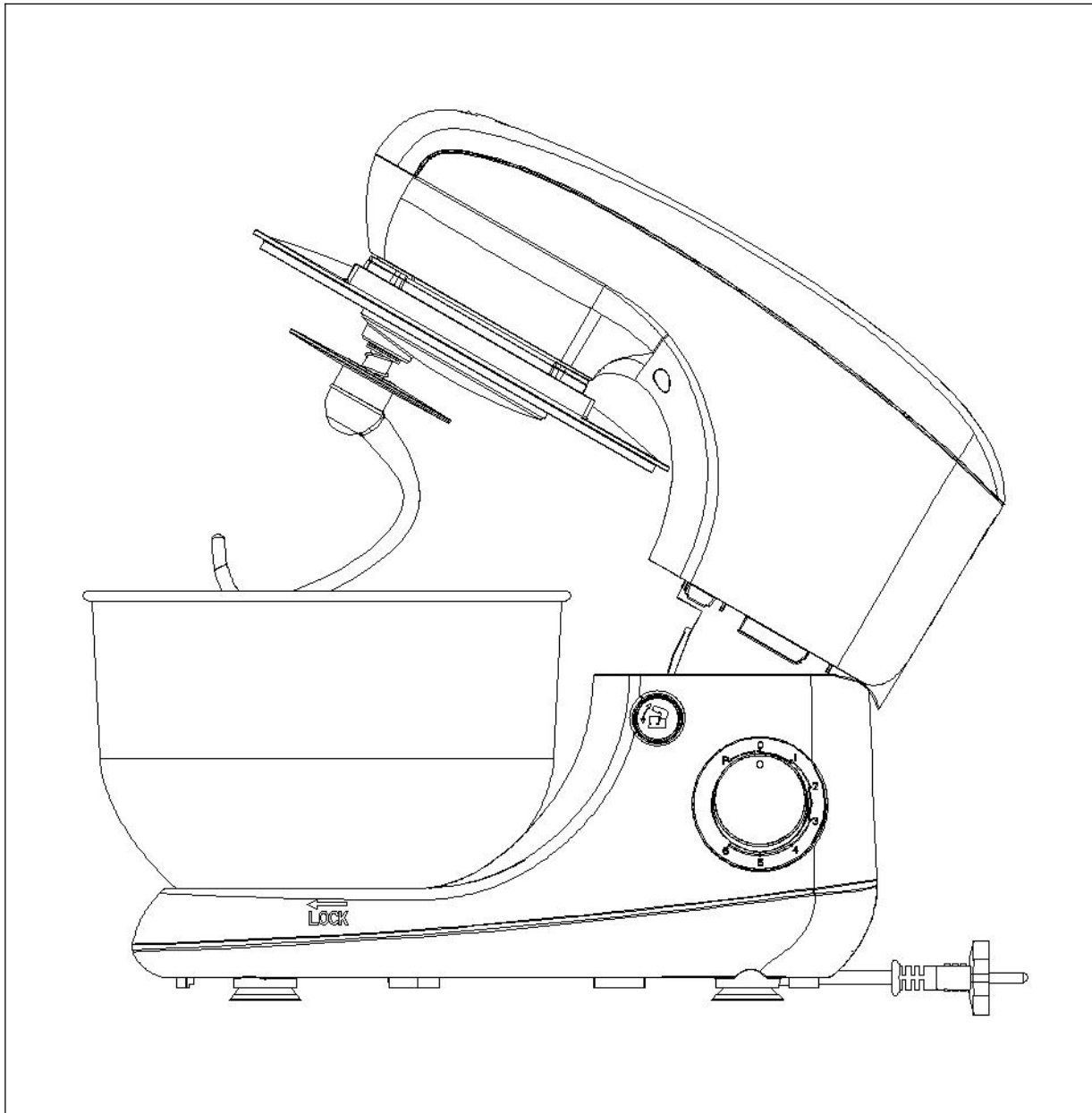


SANLIDA

Batteur sur Socle

SM-1502

Manuel d'Instruction



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

Données techniques

Modèle: SM-1502

Tension nominale: 220-240V ~, 50Hz

Consommation électrique: 800W

Classe de protection: II

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE pertinentes actuelles, telles que la compatibilité électromagnétique et les directives basse tension, et a été construit conformément aux dernières réglementations de sécurité.

Sous réserve de modifications techniques sans préavis!

Instructions générales de sécurité

Lisez 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 interne. Si vous fournissez cet appareil à d'autres personnes, passez également le mode d'emploi.

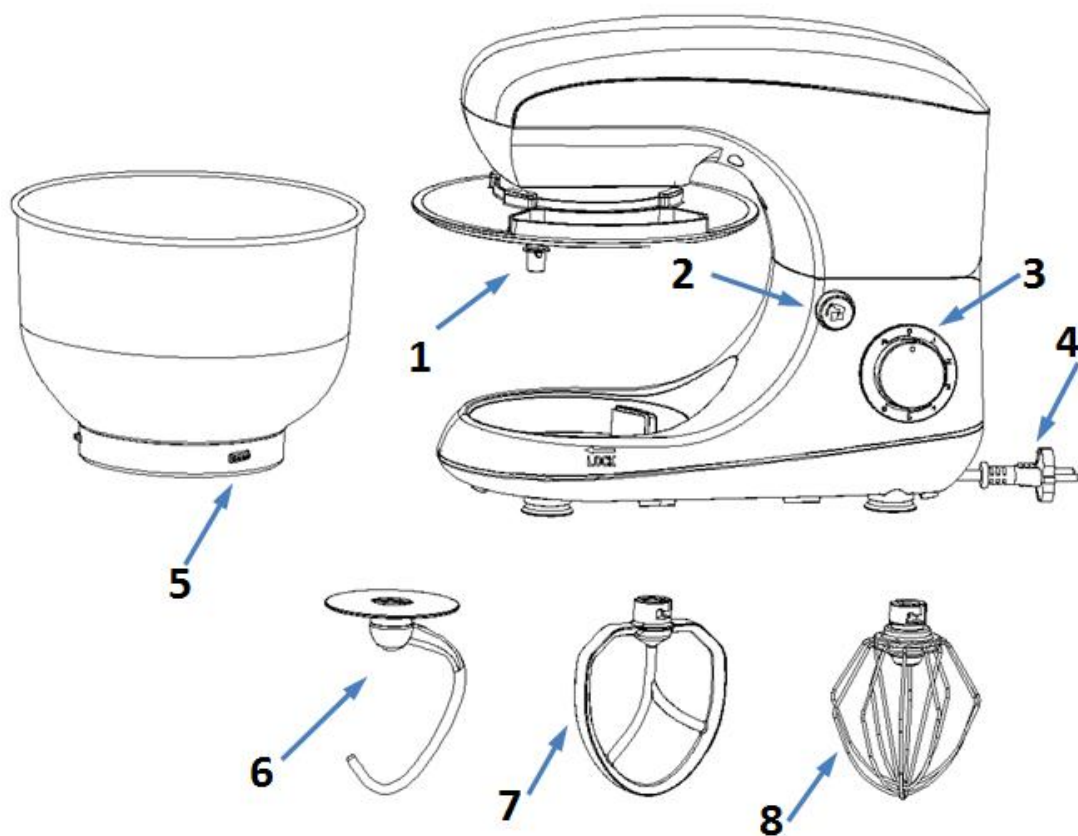
- L'appareil est conçu exclusivement pour un usage privé et pour les besoins prévus. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est conçu pour être utilisé à l'extérieur). Gardez-le loin des sources de chaleur, de la lumière directe du soleil, de l'humidité (ne le trempez jamais dans aucun liquide) et des arêtes vives. N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Lors du nettoyage ou de la mise hors tension, éteignez l'appareil et retirez toujours la fiche de la prise (tirez la fiche, pas le câble). Si l'appareil n'est pas utilisé et retirez les accessoires attachés.
- Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Si vous devez quitter le lieu de travail, éteignez toujours la machine ou retirez la fiche de la prise (tirez la fiche elle-même, et non le conducteur).
- Vérifiez régulièrement si l'appareil et le câble sont endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil tout seul. Toujours contacter un technicien autorisé. Pour éviter tout risque d'explosion, le fabricant doit toujours remplacer un câble défectueux par notre service clientèle ou par une personne qualifiée et par un câble du même type.
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine.
- Faites l'attention aux "Instructions spéciales de sécurité" suivantes.

Enfants et personnes fragiles

- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, conservez tous les emballages (sacs en plastique, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
Mise en garde! Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le film car il y a **danger d'étouffement!**
- Afin de protéger les enfants ou les personnes fragiles contre les dangers des équipements électriques, assurez-vous que cet appareil n'est utilisé que sous supervision. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez pas les petits enfants jouer avec elle.

Instructions de sécurité spéciales pour cette machine

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



Composants principaux et accessoires standard:

1	Arbre de sortie	5	Bol de mélange
2	Bouton de Montée	6	Crochet de pâte
3	Bouton de Vitesse	7	Batteur
4	Cordon d'alimentation	8	Fouet

Utilisation du bol de mélange

1. Placez le bol de mélange dans son dispositif de maintien et tournez le bol jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
2. Pour lever le bras, appuyer sur le bouton Montée (2) vers le bas. Le bras se déplacera maintenant vers le haut.
3. Montez l'ustensile requis en insérant le haut dans l'arbre de sortie et le verrouillage.
4. Remplissez maintenant vos ingrédients.
Ne pas trop remplir la machine - la quantité maximale d'ingrédients est de 1,5 kg.
5. Abaissez le bras à l'aide du bouton de montée (2).
6. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant sécurisée 220-240V ~, 50Hz correctement installée.
7. Mettez la machine en marche en utilisant le bouton de vitesse à une vitesse entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
8. Pour le fonctionnement pulsé (malaxage à intervalles courts), mettez le commutateur sur la position "PULSE". Le commutateur doit être maintenu dans cette position selon la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque le commutateur est relâché, il revient automatiquement à la position "0".

Le réglage des niveaux et l'utilisation du crochet pour pas plus de 1,5 kg de mélange

Niveaux	Utilisation	Type de mélange
1-3	Crochet de pâte	Mélanges forts (par exemple Pain ou pâtisserie courte)
2-4	Batteur	Des mélanges moyens (par exemple des crêpes ou un mélange d'éponge)
5-6	Fouet	Mélanges légers (par exemple crème, blanc d'oeuf, blancmange)
Impulsion	Fouet	Intervalle (par exemple pour le mélange sous éponge, blanc d'œuf)

REMARQUE:

- **Temps de fonctionnement court:** Avec des mélanges forts, ne faites pas fonctionner la machine pendant plus de 6 minutes, puis laissez-la refroidir pendant encore 10 minutes.
- **Lors du pétrissage de la pâte,** ne pas choisir la vitesse du niveau 3 pour éviter de basculer fortement.
- **Pendant le fonctionnement,** il fait chaud sur la couverture supérieure. C'est un phénomène normal. Cela n'affectera pas les performances de la machine.

9. Après avoir pétri / agité, tournez le bouton de vitesse (3) à la position "0" dès que la machine a formé une balle. Ensuite, retirez la fiche du secteur.

10. Appuyez sur le bouton de montée (2) vers le bas et le bras sera relevé.

11. Le mélange peut maintenant être libéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol mélangeur.

12. Le bol de mélange peut maintenant être enlevé.

13. Nettoyez les pièces comme décrit dans "Nettoyage".

Recettes conseillées

Rouleaux de pain de lin, niveau 1-4

Ingrédients:

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

Préparation:

Faire tremper le graine de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférer l'eau tiède restante (1/4 litre) dans le bol à mélanger, désintégrer la levure, ajouter le caillé et mélanger avec le crochet de pâte au niveau 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec la graine de lin trempée et le sel dans le bol. Pétrir complètement au niveau 1, puis passer au niveau 3 et continuer à pétrir pendant 3 à 5 minutes.

Couvrir le mélange et laisser monter dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrir complètement une fois de plus, retirer du bol et former seize rouleaux. Couvrir l'étain avec du papier sulfurisé humide.

Placez les rouleaux et augmentez pendant 15 minutes. Enduire avec de l'eau tiède et cuire au four.

Four traditionnel:

Hauteur d'insertion: 2

Chauffage: four électrique: chauffage de la voûte et de la sole 200-220 °C (préchauffé pendant 5 minutes), niveau du four à gaz 2-3

Temps de cuisson: 30 à 40 minutes

Crème au chocolat, niveau 5-6

Ingrédients:

200ml de crème sucrée, 150g de revêtement de chocolat semi-amer, 3 oeufs, 50-60g de sucre, 1 pincée de sel, 1 paquet de sucre vanillé, 1 cuillère à soupe de cognac ou de rhum, flocons de chocolat.

Préparation:

Battre la crème dans le bol de mélange avec le fouet jusqu'à ce qu'il soit raide. Retirer-le du bol et placer-le dans un endroit pour refroidir. Faire fondre le revêtement au chocolat conformément aux instructions sur le paquet ou au micro-ondes à 800W pendant 3 minutes. Dans l'intervalle, battre les œufs,

le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol de mélange avec le fouet sur la vitesse 2 pour former une mousse. Ajouter le chocolat fondu et remonter uniformément à la vitesse 5-6. Ajouter un peu de crème pour la décoration. Ajouter la crème restante dans le mélange crémeux et remonter brièvement en utilisant la fonction d'impulsion. Décorer la crème au chocolat et laisser-le bien refroidir.

Pâte à pizza, niveau 1-4

Ingrédients

400g de farine ordinaire, 250 ml d'eau chaude, 1/2 cuillère à thé de sucre, 1 levage de levure séchée active (environ 2-1/2 cuillères à thé), 1-1/2 cuillère à thé d'huile d'olive et 1 cuillère à thé de sel.

Préparation:

Mettre la farine dans le bol. Mélanger les ingrédients restants dans un bol ou une cruche. Faire fonctionner le mélangeur à la vitesse 1-2 et ajouter progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'intègrent et que la boule de pâte sont plus formée, augmenter la vitesse à 3-4. Pétrir pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la balle de pâte soit lisse. Retirer-le du bol et diviser-le en 2-4 pièces. Rouler dans des bases de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface affilée, puis les poser sur une plaque à pâtisserie ou un plateau à pizza. Faire passer les bases de pizza avec de la purée de tomate et ajoutez des garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées au soleil, épinards, artichauts, etc. Garnir d'herbes séchées, de mozzarella et d'une huile d'olive. Cuire dans un four préchauffé à 200 °C/ 400 °F/gaz 6 pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures bouillonnent et deviennent dorées.

Pain blanc de base, niveau 3-6

Ingrédients:

600g de farine de pain blanc fort, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillère à thé) 345ml d'eau tiède 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre, 1 cuillère à thé de sucre, 2 cuillère à thé de sel

Préparation:

Utiliser les instructions de mélange pour la pâte à pizza, puis mettre la pâte dans un bol, couvrir et laisser-le dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle soit doublée en taille (30-40 minutes). Retirer la pâte et dégonfler la pâte pour enlever l'air. Pétrir légèrement sur un panneau fariné, le façonner dans un pain, ou le mettre dans une boîte, couvrir, et laisser-le dans un endroit chaud pour monter 30 minutes supplémentaires. Cuire dans un four préchauffé à 200 °C/ 400 °F / gaz 6 pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que le brun doré et le creux sussent en bas.

Rouleaux de semences de coquelicots doux, niveau 1-3

Ingrédients:

570g de farine de pain blanc fort, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillère à thé) 300 ml de lait (légèrement réchauffé) 2 oeufs (température ambiante) 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol 1 ½ cuillère à thé de sucre 2 cuillère à thé de sel, 75 g de graines de pavot

Préparation:

Mélanger le lait, les oeufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol et laisser-les pendant 5 minutes. Mettre la farine et les graines de pavot dans le bol et mélanger à la vitesse 1, en ajoutant progressivement du liquide, puis augmenter la vitesse à 2 et mélanger-le pendant cinq minutes. Retirer la pâte sur une surface farinée, couper-le en 8-10 pièces, rouler-le en forme, puis poser une plaque à pâtes graisseuse. Laisser dans un endroit chaud jusqu'à doubler la taille. Brosser avec un peu d'oeuf ou de lait et faire cuire dans un four préchauffé à 220 °C / 425 °F / gaz 7 pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à obtenir le brun doré et le son creux sur la base.

Pain italien en herbes

Ingrédients:

575g de farine de pain blanc fort, 1 sachet de levure sèche active (environ 2½ cuillère à thé), 290 ml d'eau, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à thé de sucre, 2 cuillères à thé de sel, 4 cuillères à soupe d'herbes séchées et mélangées

Préparation:

Mélanger l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laisser agir pendant 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 doubler la taille (20-30 minutes). Mettre sur une surface farinée, pater doucement pour éliminer l'air, puis former-le, mettre une plaque à pâtisserie et laisser-les dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elles soient doublées en taille. Cuire dans un four préchauffé à 200 ° C / 400 ° F / gaz 6 pendant 25 minutes ou jusqu'à obtenir le brun doré et le son creux en bas.

Crème glacée au café et au brandy, niveau 5-6

Ingrédients:

3 oeufs 75 g de sucre en poudre, 300 ml de crème unique 2 cuillères à soupe de café instantané en poudre, 300 ml de crème douce 2½ cuillères à soupe d'eau-de-vie.

Préparation:

Ajouter le sucre et les œufs dans le bol et procéder à la vitesse 6 jusqu'à la texture lisse. Dans une casserole, amener la crème unique et le café à ébullition et mélanger le mélange d'œufs et de sucre. Mettre un bol sous la chaleur sur une casserole d'eau mijoteuse et cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment épais pour enduire l'arrière d'une cuillère. Passer dans un bol et laisser refroidir. Fouetter la double crème à la vitesse 6 jusqu'à ce que des pics doux, puis plier dans l'œuf froid et mélanger de sucre, avec l'eau-de-vie. Verser dans un récipient, couvrir et congeler pendant 2 à 3 heures, jusqu'à ce qu'il soit partiellement congelé. Retirer, remuer bien, puis congeler encore, jusqu'à ce que la texture souhaitée soit atteinte.

Meringues de base, niveau 5-6

Ingrédients:

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

Préparation:

Mettre les blancs d'œufs dans le bol et procéder à la vitesse 6 jusqu'à ce qu'il soit assez rigide. Ajouter la moitié du sucre et reprendre le mélange jusqu'à ce que le mélange soit lisse, et des pics raides se sont formés. Retirer le bol et plier légèrement le sucre restant avec une cuillère en métal. Liner une plaque à pâtisserie et cuire ou canaliser le mélange de meringue en ovales. Saupoudrer avec le reste de sucre et mettre sur l'étagère la plus basse d'un four frais (120 ° C / 250 ° F / gaz ½) pendant 1 heure et demi. Refroidir-le sur une grille. Garnir de fruits doux, de chocolat et de crème sucrée.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, retirez le cordon d'alimentation de la prise.
- N'immergez jamais le boîtier avec moteur dans l'eau!
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou abrasifs.

Extérieur de moteur

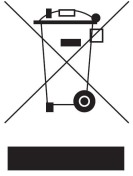
- Un chiffon de rinçage humide doit être utilisé pour nettoyer l'extérieur du boîtier.

Bol de mélange, Equipements de Mélange

MISE EN GARDE:

- Les composants ne conviennent pas au nettoyage dans un lave-vaisselle. Si elles sont exposées à la chaleur ou aux produits de nettoyage caustiques, elles peuvent devenir malformées ou décolorées.
- Les composants qui ont été mis en contact avec des aliments peuvent être nettoyés dans de l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces sécher complètement avant de remonter l'appareil.
- Veuillez appliquer une petite quantité d'huile végétale probable aux écrans après leur séchage.

Elimination



Ne jetez pas l'appareil dans les ordures ménagères.

Vous devez le déposer dans un service de ramassage spécialisé ou par le service d'évacuation des appareils usagés de votre commune.

Respectez les règlements en vigueur. En cas de doute, consultez votre installation d'élimination des déchets.