

HEINRICH'S



KM 8078 KÜCHENMASCHINE

KÜCHENMASCHINE

KITCHEN MACHINE • KEUKEN MACHINE • MACHINE DE CUISINE • MÁQUINA DE COCINA • MÁQUINA DE COCINA • КУХОННАЯ МАШИНА • آلة المطبخ

BEDIENUNGSANLEITUNG / GARANTIE

OPERATING INSTRUCTIONS / WARRANTY •

BEDIENINGSINSTRUCTIES / GARANTIE •

INSTRUCTIONS D'UTILISATION / GARANTIE •

ISTRUZIONI OPERATIVE / GARANZIA •

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO / GARANTÍA •

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ГАРАНТИЯ • تعليمات

التشغيل / الضمان



Bedienungsanleitung

Seite 4 - 13

DEUTSCH

Gebruiksaanwijzing

pagina 14 - 23

NETHERLANDS

mode d'emploi

page 24 - 33

FRENCH

instrucciones de servicio

página 34 - 44

SPANISH

istruzioni per l'uso

pagina 45 - 54

ITALIAN

instruction manual

page 55 - 63

ENGLISH

Руководство по эксплуатации

стр. 64 -73

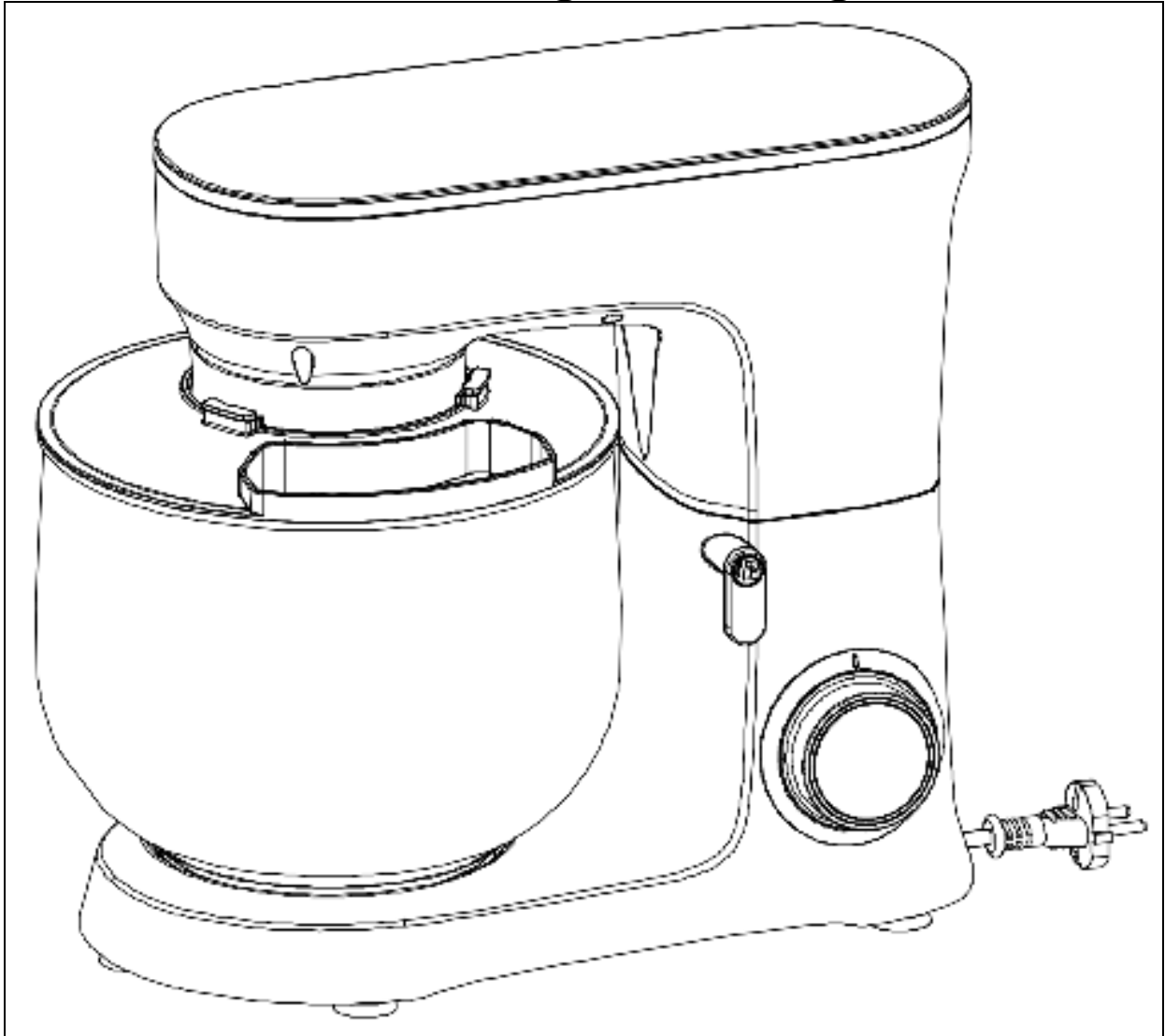
RUSSIAN

كتيب التعليمات

74 - 83

ARABIC

**KNETMASCHINE
HKM8078
Bedienungsanleitung**



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

Technische Daten

Modell: HKM 8078

Nennspannung: AC220-240V 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1400W

Schutzklasse: II

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung einschließlich der Garantie, die Quittung und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere Personen weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung mit.

- 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 (es sei denn, es ist für den Gebrauch im Freien konzipiert). Halten Sie es fern von Wärmequellen, direktem Sonnenlicht, Feuchtigkeit (tauchen Sie es nie in Flüssigkeiten). Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Wenn das Gerät feucht oder nass ist, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät beim Reinigen oder Abstellen aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht benutzt wird, und entfernen Sie das angeschlossene Zubehör.
- Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, 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. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich immer an einen autorisierten Techniker. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Personen ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Beachten Sie sorgfältig die folgenden "Besonderen Sicherheitshinweise".

Kinder und gebrechliche Personen

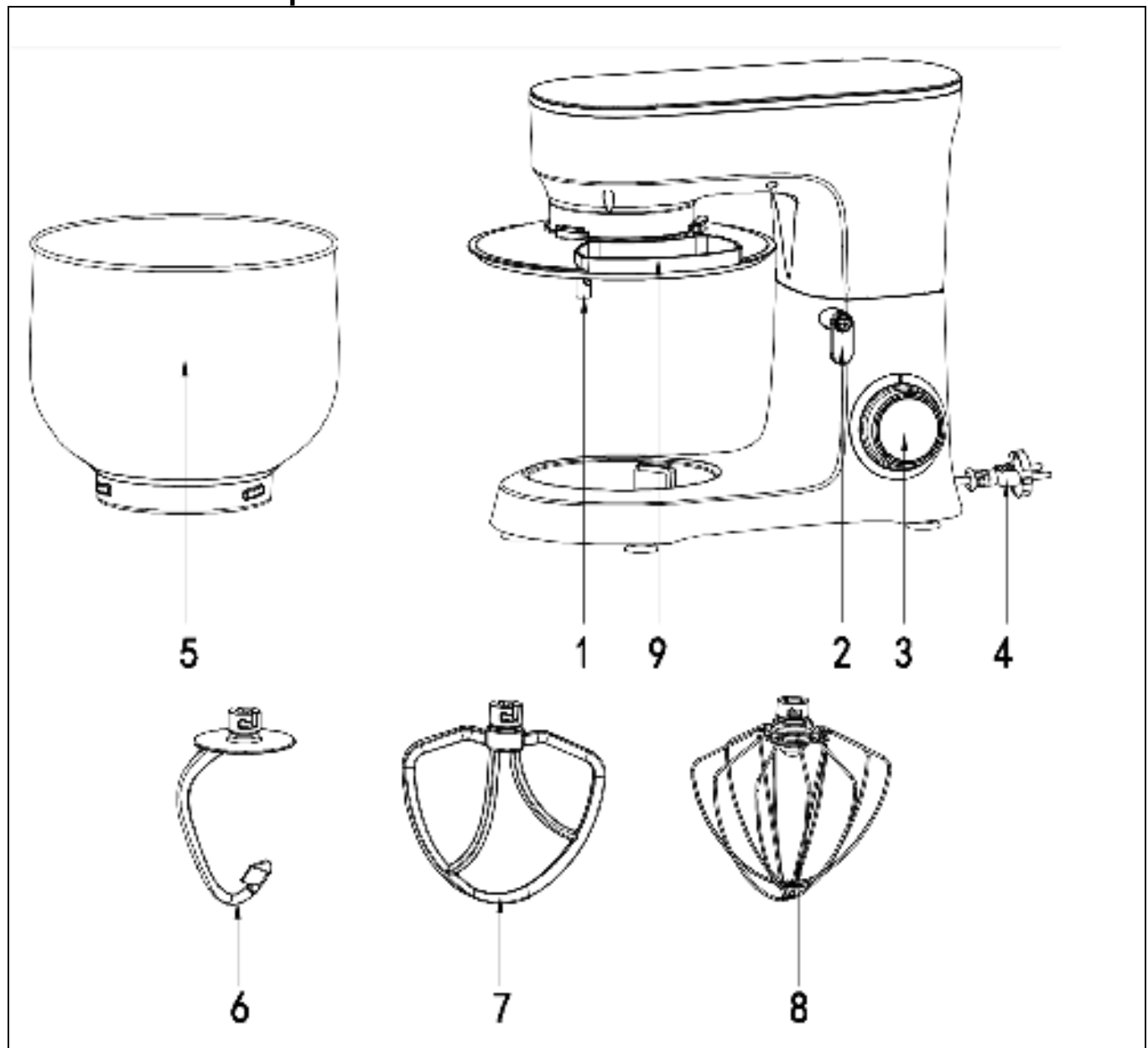
- Um die Sicherheit Ihrer Kinder zu gewährleisten, bewahren Sie bitte alle Verpackungen (Plastiktüten, Schachteln, Styropor usw.) außerhalb der Reichweite Ihrer Kinder auf.
- Vorsicht! Lassen Sie kleine Kinder nicht mit der Folie spielen, da Erstickungsgefahr besteht!
- Bei Verwendung des Zubehörs darf das Gerät nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Bei der Verwendung von Zubehöraufsätzen und Schneebesens kann das Gerät von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie sicher beaufsichtigt oder in die Benutzung des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren 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 ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht oder Anleitung sicher mit dem Gerät umgehen und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Besondere Sicherheitshinweise für diese Maschine

- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt und vor dem Zusammenbau demontiert wird.
- oder Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Stromnetz, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder sich Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.

- Verwenden Sie das Gerät nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck.
- **VORSICHT:** Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Wiedereinschalten des Thermoschutzschalters zu vermeiden, muss dieses Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie z.B. eine Zeitschaltuhr, gespeist werden oder an eine Schaltung angeschlossen sein, die regelmäßig durch das Versorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- Betreiben Sie dieses Gerät nur unter Aufsicht.
- Greifen Sie nicht in Sicherheitsschalter ein.
- Stecken Sie nichts in die drehbaren Haken, während das Gerät in Betrieb ist.
- Stellen Sie das Gerät auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.
- **VORSICHT: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Ständer nehmen.**
- **Vorsicht ist beim Umgang mit den Aufsätzen, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung geboten.**

Übersicht der Komponenten



Hauptkomponenten und Standard-Zubehör:

| | | | |
|---|--------------------|---|----------------|
| 1 | Anschluss Aufsätze | 6 | Knethaken |
| 2 | Knopf zum Anheben | 7 | Rührhaken |
| 3 | Drehzahlknopf | 8 | Schneebeesen |
| 4 | Netzkabel | 9 | Schüsseldeckel |
| 5 | Anrührschüssel | | |

Verwendung der Rührschüssel

1. Um den Arm anzuheben, drehen Sie den Aufstiegsknopf (2) im Uhrzeigersinn. Der Arm wird sich nun nach oben bewegen.
2. Setzen Sie den Topfdeckel in den Topfkörper ein. (ABBILDUNG 2)
3. Setzen Sie die Rührschüssel in ihre Haltevorrichtung (Schritt ①) und drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet (Schritt ②). (ABBILDUNG 3)
4. Montieren Sie das gewünschte Utensil, (Teig Haken oder Klopfer oder Schneebesens), indem Sie das Oberteil in die Antriebswelle einführen und gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
5. Füllen Sie nun Ihre Zutaten ein.
6. Überfüllen Sie die Maschine nicht - Die maximale Menge der Zutaten, sollte 4,0 kg nicht überschreiten.
7. Senken Sie den Arm mit dem Aufstiegsknopf (2) ab. (ABBILDUNG 6)
8. Stecken Sie den Netzstecker in eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose AC220-240V 50/60Hz.
9. Schalten Sie die Maschine mit Hilfe des Geschwindigkeitsreglers auf eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6 (entsprechend der Mischung).
10. Für Impulsbetrieb (Kneten in kurzen Intervallen) drehen Sie den Schalter auf die Position "PULSE". 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.
11. Nach dem Kneten/Rühren den Drehzahlknopf (3) wieder in die Stellung "0" zurückdrehen, sobald sich das Gemisch zu einer Kugel geformt hat. Ziehen Sie dann den Netzstecker.
12. Drücken Sie den Knopf (2) zum Anheben nach unten, und der Arm wird angehoben.
13. Die Mischung kann nun mit Hilfe eines Spatels aus der Rührschüssel entnommen werden.
14. Die Anrührschüssel kann nun entfernt werden.
15. Reinigen Sie die Teile, wie unter "Reinigung" beschrieben.

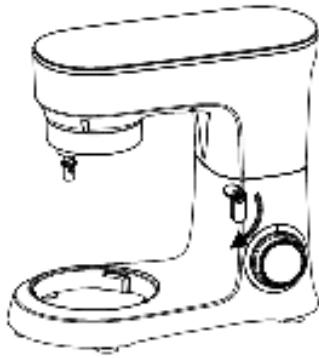


FIG1

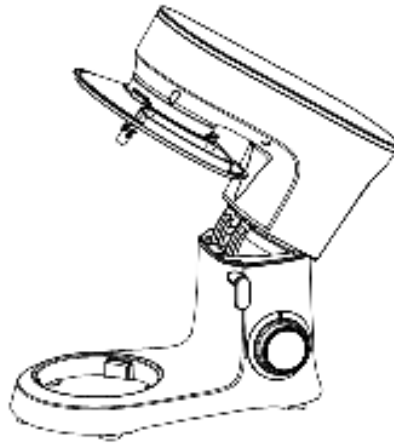


FIG2

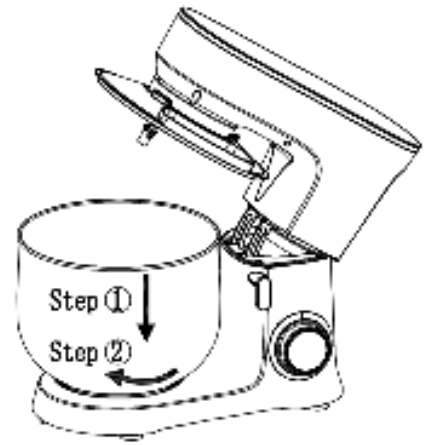


FIG3

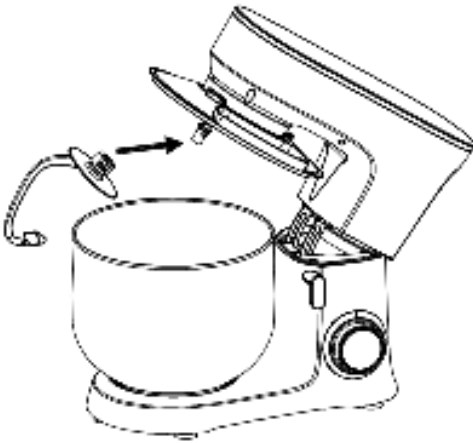


FIG4

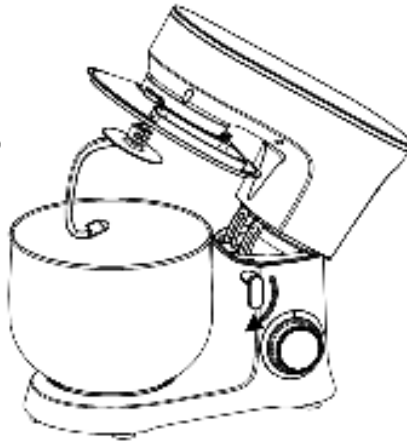





FIG5



FIG6

Einstellung der Füllstände und Verwendung des Knethakens, für nicht mehr als 1,5 kg der Mischung

| Verwenden Sie | Bild | Ebenen | Zeit(Min) | Höchstmaß | Anmerkungen |
|---------------|---|--------|-----------|------------------------------|--|
| Knethaken |  | 1-3 | 3-5 | 1000 g Mehl und 538 g Wasser | 1-Geschwindigkeitslauf für 30s, der 2-Geschwindigkeitslauf für 30s und dann der 3-Geschwindigkeitslauf für 2 min bis 4 min, um ein Cluster zu bilden. Nach 10 Minuten Dauerbetrieb stellen Sie bitte die Arbeit ein, |

| | | | | | |
|------------------|---|-----|------|--------------------------------|--|
| Schläger |  | 2-4 | 3-10 | 660 g Mehl und 840 g Wasser | 2-Gang-Lauf für 20s, der 4-Gang-Lauf für mehr als 2min40s |
| Schneebe- sen |  | 5-6 | 3-10 | 3 Eiweiß (Minimum) | Öffnen Sie 5 oder 6 Geschwindigkeiten, um 3min darüber zu laufen. |

Fehlerbehebung

| NR. | Schwierigkeiten | Lösung |
|-----|---|---|
| 1 | Das Gerät funktioniert nicht | -Prüfen Sie, ob der Stecker in gutem Kontakt mit der Steckdose ist. -Prüfen Sie, ob der Knopf für die Aufwärtsbewegung wieder einrastet. -Prüfen Sie, ob das Gerät länger als 6 Minuten ununterbrochen arbeitet, und warten Sie, bis der Motor abgekühlt ist. |
| 2 | Lärm im Mixtopf während der Arbeit, (das Zubehör schabte den Topf ab) | -Kontrollieren Sie, ob die Rührschüssel richtig installiert ist. -Prüfen Sie, ob das Zubehör richtig auf der Maschine installiert ist. |
| 3 | Der Topfdeckel passt nicht richtig auf die Rührschüssel | -Prüfen Sie, ob der Topfdeckel richtig auf die Maschine aufgesetzt ist. -Kontrollieren Sie, ob der Mixtopf richtig auf der Maschine installiert und korrekt verriegelt ist. |
| 4 | Die Maschine arbeitet nicht mit einer bestimmten Geschwindigkeit | -Prüfen Sie, ob die Markierung auf dem Geschwindigkeitsregler mit dem Geschwindigkeitssiebdruck auf dem Gehäuse übereinstimmt. -Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0 und prüfen Sie erneut, ob die Maschine funktioniert. |
| 5 | Bewegungen, wenn die Maschine arbeitet | -Prüfen Sie, ob die rutschfesten Füße abfallen. -Prüfen Sie, ob die Maschine auf einer glatten und flachen Tischplatte steht. |
| 6 | Nach der Installation von Rührschüssel und Topfdeckel sprang der Aufstiegsknopf nicht mehr zurück | -Prüfen Sie, ob der Topfdeckel richtig auf die Maschine aufgesetzt ist. -Kontrollieren Sie, ob der Mixtopf richtig installiert ist. |

Vorgeschlagene Rezepte

Biskuitmischung (Grundrezept), Stufe 1-4

Inhaltsstoffe:

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 Milch.

Zubereitung:

Das Weizenmehl und die restlichen Zutaten in die Rührschüssel geben, mit dem Rührquirl 3 Sekunden auf Stufe 1, danach ca. 3 Minuten auf Stufe 2 rühren. Eine Form einfetten oder mit Backpapier abdecken. Die Masse einfüllen und backen. Bevor der Kuchen aus dem Ofen genommen wird, testen Sie, ob er fertig ist. Mit einem scharfen Holzstab die Mitte des Kuchens durchstechen. Wenn keine Masse daran klebt, ist der Kuchen gar. Den Kuchen auf ein Kuchengitter legen und abkühlen lassen.

Traditioneller Backofen

Einführungshöhe: 2

Beheizung: Elektroofen, Ober- und Unterhitze 175-200°C; Gasofen: Stufe 2-3

Backzeit: 50-60 Minuten

Je nach Geschmack kann dieses Rezept geändert werden, z.B. mit 100 g Rosinen, 100 g Nüssen oder 100 g geriebener Schokolade. Die Möglichkeiten sind in der Tat endlos.

Leinsamenbrötchen, Ebene 1-4**Inhaltsstoffe:**

500-550g Weizenmehl, 50g Leinsamen, 3/8 Liter Wasser, 1 Würfel Hefe (40g), 100g Magerquark, gut abgetropft, 1 Teelöffel Salz. Zum Bestreichen: 2 Esslöffel Wasser.

Zubereitung:

Die Leinsamen in 1/8 Liter lauwarmem Wasser einweichen. Das restliche lauwarme Wasser (1/4 Liter) in die Rührschüssel geben, die Hefe zerbröckeln, den Quark hinzufügen und mit dem Knethaken auf Stufe 2 vermischen. Die Hefe muss vollständig aufgelöst sein. Das Mehl mit dem eingeweichten Leinsamen und dem Salz in die Rührschüssel geben. Kneten Sie gründlich auf Stufe 1, wechseln Sie dann auf Stufe 3 und kneten Sie 3-5 Minuten weiter. Die Mischung zugedeckt an einem warmen Ort 45-60 Minuten gehen lassen. Erneut gut durchkneten, aus der Schüssel nehmen und sechzehn Rollen formen. Die Backform mit nassem Backpapier abdecken. Die Brötchen darauf legen und 15 Minuten gehen lassen. Mit lauwarmem Wasser bestreichen und backen.

Traditioneller Backofen:

Einschubhöhe: 2

Beheizung: Elektrobackofen: Ober- und Unterhitze 200-220°C (5 Minuten vorgeheizt), Gasbackofen Stufe 2-3

Backzeit: 30-40 Minuten

Schokoladencreme, Stufe 5-6**Inhaltsstoffe:**

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

Zubereitung:

Die Sahne in der Rührschüssel mit dem Schneebesen steif schlagen. Aus der Schüssel nehmen und abkühlen lassen. Kuvertüre nach Packungsanweisung schmelzen oder in der Mikrowelle bei 600W für 3 Minuten schmelzen lassen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in der Rührschüssel mit dem Schneebesen auf Stufe 2 zu einem Schaum schlagen. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und rühren Sie sie gleichmäßig auf Stufe 5-6 um. Lassen Sie ein wenig von der Sahne zur Dekoration stehen. Geben Sie die restliche Sahne zur cremigen Masse und rühren Sie sie mit der Impulsfunktion kurz ein. Die Schokoladencreme dekorieren und gut gekühlt servieren.

Pizzateig, Ebene 1-4**Inhaltsstoffe**

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

Zubereitung:

Das Mehl in die Schüssel geben. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel oder einem Krug mischen. Lassen Sie den Mixer auf Stufe 1-2 laufen und fügen Sie nach und nach die Flüssigkeit hinzu. Wenn sich die Zutaten verbinden und die Teigkugel sich stärker formt, erhöhen Sie die Geschwindigkeit auf 3-4. Kneten Sie ein paar Minuten lang bei dieser Geschwindigkeit, bis die Teigkugel glatt ist. Aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stücke teilen. Auf einer bemehlten Fläche zu Pizzaböden (Kreise oder Rechtecke) ausrollen, dann auf ein Backblech oder Pizzaboden legen. Die Pizzaböden mit Tomatenpüree bestreichen und den Belag - Champignons, Schinken, Oliven, getrocknete Tomaten, Spinat, Artischocken usw. - hinzufügen. Mit getrockneten Kräutern, Mozzarellastücken und einem Spritzer Olivenöl belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200°C/Gas 6 15-20 Minuten backen, bis der Belag blubbert und goldbraun ist.

Grundlegendes Weißbrot, Stufe 3-6

Inhaltsstoffe:

600 g kräftiges Weißbrotmehl, 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2½ Teelöffel), 345 ml warmes Wasser, 1 EL Sonnenblumenöl oder Butter, 1 TL Zucker, 2 TL Salz

Vorbereitung:

Verwenden Sie die Mischanleitung für Pizzateig, legen Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn zu und lassen Sie ihn an einem warmen Ort liegen, bis er die doppelte Größe erreicht hat (30-40 Minuten). Entfernen Sie den Teig und schlagen Sie ihn nach unten, um die Luft zu entfernen. Den Teig auf einem bemehlten Brett leicht kneten, zu einem Laib Formen oder in eine Form geben, zudecken und an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Gas 6) 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und auf dem Boden hohl klingt.

Weiche Mohnsamenbrötchen, Stufe 1-3

Inhaltsstoffe:

570 g kräftiges Weissbrotmehl, 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2½ Teelöffel) 300 ml Milch (leicht erwärmt), 2 Eier (Zimmertemperatur), 1 EL Sonnenblumenöl, 1½ Teelöffel Zucker, 2 Teelöffel Salz 75 g Mohn

Vorbereitung:

Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl und die Mohnsamen in die Schüssel geben und auf Stufe 1 mischen, nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und fünf Minuten mischen. Nehmen Sie den Teig auf eine bemehlte Oberfläche, schneiden Sie ihn in 8-10 Stücke, rollen Sie ihn in Form und legen Sie ihn auf ein fettreiches Backblech. An einem warmen Ort stehen lassen, bis die doppelte Größe erreicht ist. Mit etwas Ei oder Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 220°C/Gas 7 20-25 Minuten backen, bis der Boden goldbraun und hohl klingt.

Italienisches Kräuterbrot

Inhaltsstoffe:

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

Vorbereitung:

Wasser, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Krug oder einer Schüssel mischen und 5 Minuten stehen lassen. Das Mehl und die getrockneten Kräuter in die Schüssel geben und bei Geschwindigkeit 1 mischen, nach und nach die Flüssigkeit hinzufügen, dann die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und 5 Minuten lang mischen. Geben Sie den Teig in eine Schüssel, decken Sie ihn zu und lassen Sie ihn an einem warmen Ort stehen, bis er die doppelte Größe hat (20-30 Minuten). Auf eine bemehlte Oberfläche legen, leicht kneten, um die Luft herauszuschlagen, dann formen, auf ein Backblech legen und im Warmen lassen, bis die doppelte Größe erreicht ist. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C/400°F/Gas 6 25 Minuten lang backen, bis sie goldbraun und am Boden hohl klingen.

Kaffee- und Brandy-Eiscreme, Stufe 5-6

Inhaltsstoffe:

3 Eier, 75 g Streuzucker, 300 ml einfache Sahne, 2 Esslöffel Instant-Kaffee-Pulver, 300 ml Doppelrahm, 2½ Esslöffel Brandy.

Zubereitung:

Zucker und Eier in die Schüssel geben und bei Geschwindigkeit 6 verarbeiten, bis eine glatte Textur entsteht. In einem Topf die Sahne und den Kaffee zum Kochen bringen und die Eier-Zuckermischung einrühren. In einer hitzebeständigen Schüssel über einen Topf mit kochendem Wasser geben und unter gutem Rühren leicht kochen lassen, bis die Masse dick genug ist, um den Löffelrücken zu bedecken. In eine Schüssel abseihen und abkühlen lassen. Die Crème double bei Stufe 6 schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden, dann unter das kalte Ei heben und Zuckermischung, mit dem Brantwein. In einen Behälter füllen, zudecken und für 2½-3 Stunden einfrieren, bis er teilweise gefroren ist. Herausnehmen, gut umrühren und wieder einfrieren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.

Grundlegende Meringues, Stufe 5-6

Inhaltsstoffe:

4 Eiweiß, 100 g Puderzucker, 100 g Puderzuckermischung

Vorbereitung:

Das Eiweiß in die Schüssel geben und bei Geschwindigkeit 6 verarbeiten, bis es ziemlich steif ist. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und nochmals verquirlen, bis die Masse glatt ist und sich steife Spitzen gebildet haben. Die Schüssel herausnehmen und den restlichen Zucker mit einem Metalllöffel leicht unterheben. Ein Backblech auslegen und mit einem Löffel auslegen oder die Baiser-Masse in Ovale füllen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und auf die unterste Schiene eines kühlen Ofens (120°C/250°F/ Gas ½) stellen, für 1½ Stunden. Auf einem Drahtgitter abkühlen lassen. Mit weichen Früchten, Schokolade und gesüßter Sahne belegen.

Reinigung

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

Motorgehäuse

- Zur Reinigung der Außenseite des Gehäuses sollte nur ein feuchtes Spültuch verwendet werden.

Rührschüssel, Rührgerät

VORSICHT:

- **Die Komponenten sind nicht für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet. Wenn sie Hitze oder ätzenden Reinigungsmitteln ausgesetzt werden, können sie sich verformen oder verfärben.**
- Bauteile, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, können mit Seifenwasser gereinigt werden.
- Lassen Sie die Teile gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder zusammenbauen.

Entsorgung

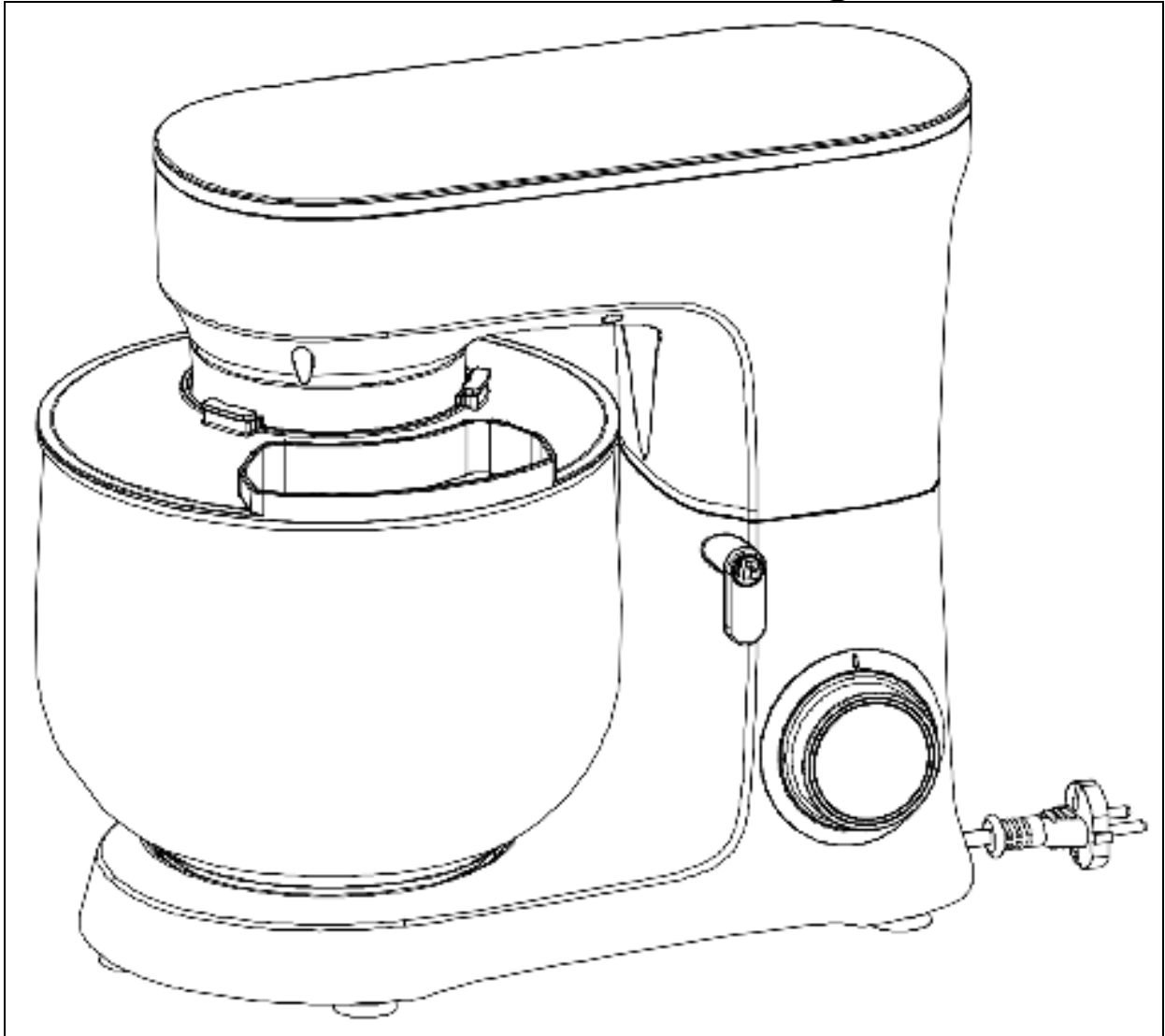


Entsorgen Sie das Gerät nicht über den normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Abfallentsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Abfallentsorgungseinrichtung.

Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Abfallbeseitigungsanlage.

**Staanmixer
HKM 8078
Instructiehandleiding**



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

Technische gegevens

Model: HKM 8078

Nominale spanning: AC220-240V 50/60Hz

Stroomverbruik: 1400W

Beschermingsklasse: II

Algemene veiligheidsinstructies

Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door, voordat u het apparaat in gebruik neemt, en bewaar de gebruiksaanwijzing inclusief de garantie, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de interne verpakking. Als u dit apparaat aan anderen geeft, geef dan ook de gebruiksaanwijzing door.

- Het apparaat is uitsluitend 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 voor gebruik buitenshuis). Houd het uit de buurt van warmtebronnen, direct zonlicht, vochtigheid (nooit in een vloeistof dopen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met natte handen. Als het apparaat vochtig of nat is, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Schakel het apparaat uit bij het schoonmaken of wegzetten, 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 bijgeleverde accessoires.
- Bedien het apparaat niet zonder toezicht. Als u de werkplek moet verlaten, schakel het apparaat dan altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (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 alleen te repareren. Neem altijd contact op met een geautoriseerde technicus. Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicemedewerker of een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaar te voorkomen.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Let op het volgende, "Speciale veiligheidsinstructies".

Kinderen en kwetsbare personen

- Om de veiligheid van uw kinderen te garanderen, gelieve alle verpakkingen (plastic zakken, dozen, polystyreen, enz.) buiten hun bereik te houden.

Voorzichtig! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen, want er **bestaat verstikkingsgevaar!**

- Bij gebruik van een accessoire enger en een hakmes mag het apparaat niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Bij gebruik van de accessoire mixer en -hakmes kan het apparaat door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat, op een veilige manier en als zij de risico's ervan begrijpen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij zij vanaf 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Toestellen kunnen worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij toezicht of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het toestel en indien zij de gevaren ervan begrijpen.

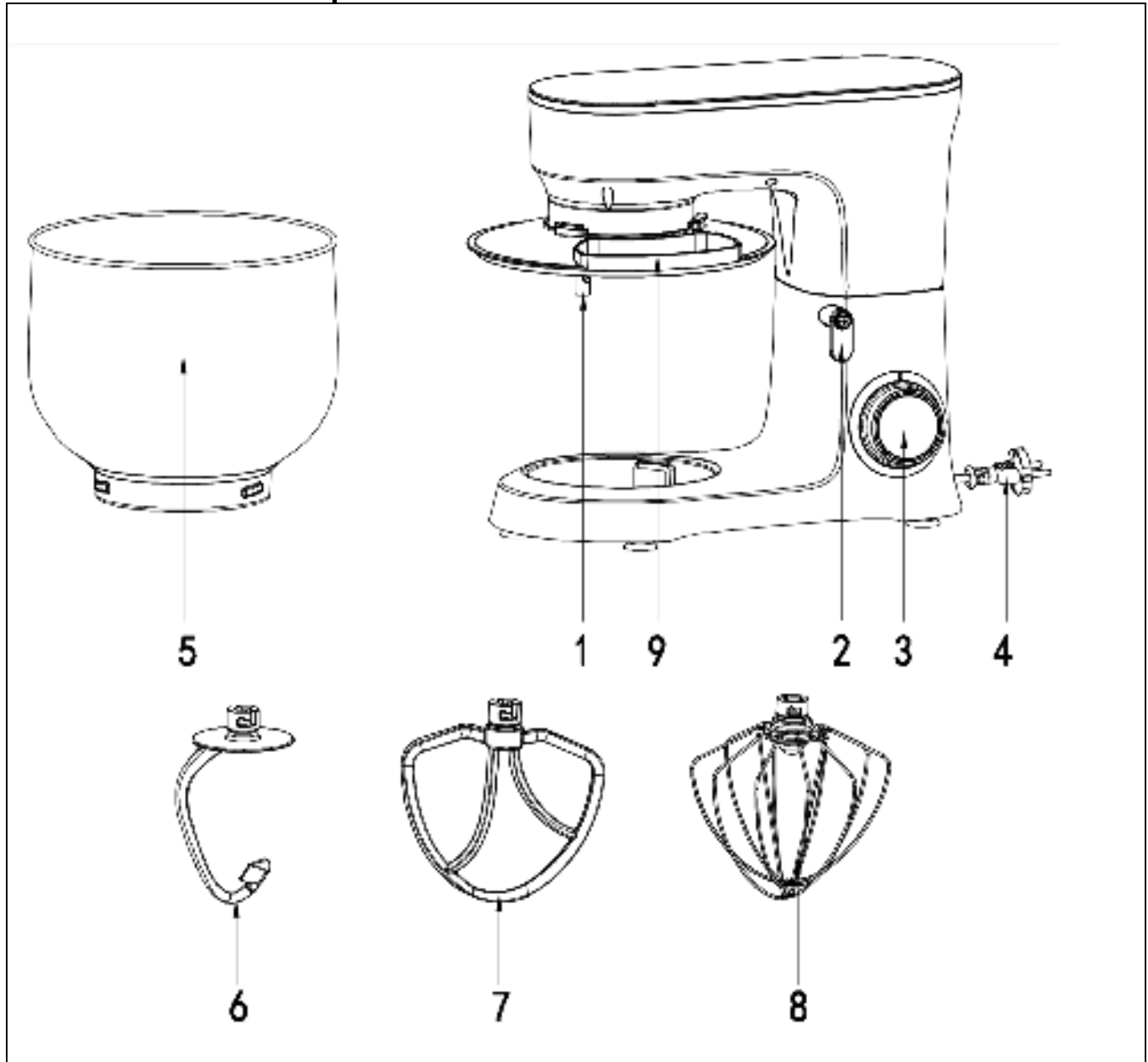
Speciale veiligheidsinstructies voor deze machine

- Koppel het apparaat altijd los van de stroomtoevoer, als het onbeheerd wordt achtergelaten, en voordat het wordt gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd.
- Schakel het apparaat uit en ontkoppel het van de stroomtoevoer, voordat u accessoires vervangt of onderdelen nadert, die in gebruik nemen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bestemd is.

LET OP: Om gevaar door onbedoeld resetten van de thermische beveiliging te voorkomen, moet dit apparaat niet worden gevoed via een extern schakelapparaat, zoals een timer, of worden aangesloten op een circuit, dat regelmatig wordt aangesloten. aan en uit gezet door het nutsbedrijf.

- Bedien deze machine alleen onder toezicht.
- Verstoor geen enkele veiligheidsschakelaar.
- Steek niets in de draaiende haken terwijl de machine werkt.
- Plaats de machine op een glad, vlak en stabiel werkoppervlak.
- Steek de netstekker van de machine niet in het stopcontact, zonder dat alle benodigde accessoires zijn geïnstalleerd.
- **LET OP: Zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld, voordat u hem uit de standaard haalt.**
- **Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van de scherpe snijmessen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken. Voor het reinigen van oppervlakken die in contact komen met voedsel, zie pagina 9.**
- Zie pagina 4-6 voor de instelling van de werktijd en de snelheid.
- **Waarschuwing: Mogelijk letsel door misbruik.**

Overzicht van de componenten



Hoofdcomponenten en standaardtoebehoren:

| | | | |
|---|---------------|---|--------------|
| 1 | Uitgaande as | 6 | Deeghaak |
| 2 | Stijgknop | 7 | Beter |
| 3 | Snelheidsknop | 8 | Klopper |
| 4 | Stroomkabel | 9 | komafdekking |
| 5 | Mengkom | | |

Gebruik van de mengkom

1. Om de arm op te tillen, draait u met de wijzers van de klok mee aan de stijgknop (2). De arm zal nu naar boven bewegen. (FIG1)

2. Plaats het potdeksel in het lichaam. (FIG2)
3. Plaats de mengkom in zijn houder, (Stap ①) en draai de kom met de wijzers van de klok mee, tot hij vastklikt (Stap ②). (FIG3)
4. Monteer het benodigde gereedschap (deeghaak of -klopper of garde) door de bovenkant in de uitgaande as te steken en draai het tegen de klok in, totdat het op zijn plaats klikt. (FIG4&FIG5)
5. Vul nu je ingrediënten in.
Vul de machine niet te veel - De maximale hoeveelheid ingrediënten, mag niet meer zijn dan 2,0 kg tot mogelijk. .
6. Laat de arm zakken met behulp van de stijgknop (2). (FIG6)
7. Steek de netstekker in een correct geïnstalleerd AC220-240V 50/60Hz veiligheidscontactdoos.
8. Schakel de machine met de snelheidsknop op een snelheid tussen 1 en 6 (overeenkomend met het mengsel).
9. Voor pulsbediening (met korte tussenpozen kneden), draai de schakelaar in de stand "PULSE". De schakelaar moet in deze stand worden gehouden, afhankelijk van de gewenste intervallenlengte. Wanneer de schakelaar wordt losgelaten, keert hij automatisch terug naar de stand "0".
10. Draai na het kneden/roeren de snelheidsknop (3) terug naar de stand "0" zodra het mengsel een kogel heeft gevormd. Verwijder vervolgens de netstekker.
11. Druk de stijgingsknop (2) naar beneden en de arm wordt omhoog gebracht.
12. Het mengsel kan nu met behulp van een spatel worden losgemaakt en uit de mengkom worden gehaald.
13. De mengkom kan nu worden verwijderd.
14. Reinig de onderdelen, zoals beschreven onder "Reiniging".



FIG1

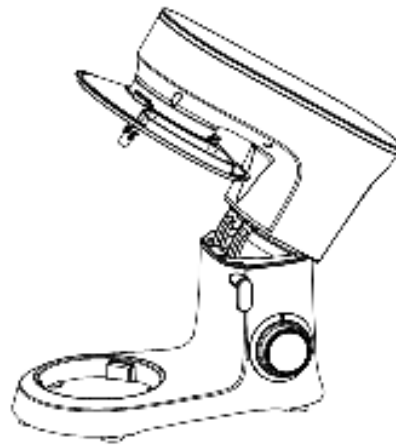


FIG2

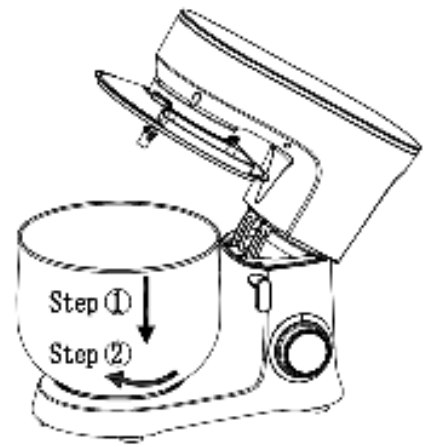


FIG3

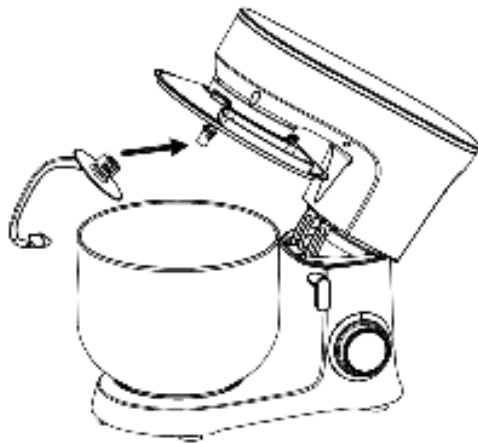


FIG4

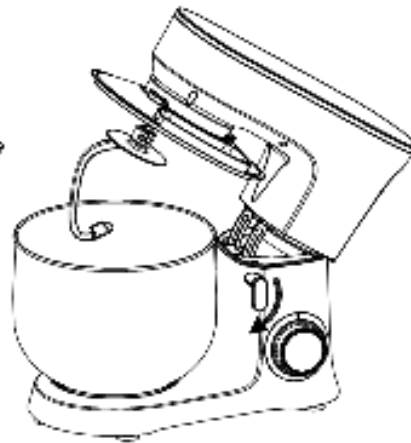





FIG5



FIG6

Het aanpassen van de niveaus en het gebruik van de deeghaak, voor niet meer dan 1,5 kg van Mengsel

| Gebruik | Afbeelding | Niveaus | Tijd (Min) | Maximaal | Opmerkingen |
|----------|---|---------|------------|--------------------------|---|
| Deeghaak |  | 1-3 | 3-5 | 1000g meel en 538g water | 1 snelheidsloop voor 30s, de 2 snelheidsloop voor 30s, en dan de 3 snelheidsloop voor 2 min tot 4 min, om een cluster te vormen. Na ononderbroken verrichting van 10min, gelieve te stoppen met het werken, |

| | | | | | |
|---------|---|-----|------|----------------------------|--|
| Beter |  | 2-4 | 3-10 | 660g meel en 840g water | 2 snelheidsduur van 20s, de 4 snelheidsduur van meer dan 2min40s. |
| Klopper |  | 5-6 | 3-10 | 3 eiwitten (minimaal) | Open 5 of 6 snelheden om 3min. hoger te draaien. |

Problemen oplossen

| Nummer | Problemen | Oplossing |
|--------|--|--|
| 1 | De machine werkt niet | -Controleer of de stekker in goed contact staat met het stopcontact. -Kijk na of de stijgingsknop, terug op zijn plaats veert. -Controleer of de machine continu meer dan 6 minuten werkt en wacht tot de motor afkoelt. |
| 2 | Geluid in de mengkom tijdens het werken, (het accessoire heeft de kom geschraapt) | -Controleer of de mengkom goed is geïnstalleerd. -Controleer of het accessoire op de juiste manier op de machine is geïnstalleerd. |
| 3 | De potdeksel past niet goed in de mengkom. | -Controleer of de potdeksel, goed op de machine is geplaatst. -Controleer of de mengkom op de juiste manier op de machine is geplaatst en goed is vergrendeld. |
| 4 | De machine werkt niet op een bepaalde snelheid | -Vink aan of de markering op de snelheidsknop overeenkomt met de snelheidszijde van de behuizing. -Roteren snelheidsknop naar 0, en opnieuw controleren of de machine werkt. |
| 5 | Bewegingen wanneer de machine werkt | -Kijk of de antislipvoetjes eraf vallen. -Controleer of de machine op een glad en plat tafelblad staat. |
| 6 | De stijgingsknop veerde niet terug op zijn plaats, na het installeren van de mengkom en het deksel van de pot. | -Controleer of de potdeksel goed op de machine is geplaatst. -Controleer of de mengkom goed is geïnstalleerd. |

Voorgestelde recepten

Sponsmengsel (Basis Recept), Niveau 1-4

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Breng het tarwemeel en de overige ingrediënten over in de mengkom, roer met de klopper gedurende 3 seconden op niveau 1 en vervolgens gedurende ongeveer 3 minuten op niveau 2. Vet een blik in of dek af met bakpapier. Vul het mengsel in en bak het. Voordat de taart uit de oven wordt gehaald, testen of deze gaar is. Prik met een scherp houten stokje het midden van de taart door. Als er geen mengsel aan blijft plakken, is de taart gaar. Zet de taart op een taartrooster en laat hem 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 geraspte noten, of 100 g geraspte chocolade. In feite zijn de mogelijkheden eindeloos.

Lijnzaadbroodjes, niveau 1-4

Ingrediënten:

500-550g tarwemeel, 50g lijnzaad, 3/8 liter water, 1 blokje gist (40g), 100g vetarme wrongel, goed gedraineerd, 1 theelepel zout. Voor coating: 2 el water.

Bereiding:

Week het lijnzaad in 1/8 liter lauw water. Breng het resterende lauwwarm water (1/4 liter) over in de mengkom, kruimel in de gist, voeg de wrongel toe en meng met de deeghaak op niveau 2. De gist moet volledig opgelost zijn. Doe de bloem met het geweekte lijnzaad en het zout in de mengkom. Kneed grondig op niveau 1, schakel dan over op niveau 3 en ga verder met het kneden gedurende 3-5 minuten. Dek het mengsel af en laat het gedurende 45-60 minuten op een warme plaats rijzen. Kneed nogmaals grondig, haal het uit de kom en vorm zestien rollen. Bedek het bakblik met nat bakpapier. Leg de rollen hierop en laat ze 15 minuten rijzen. Bestrijk ze met lauw water en bak ze.

Traditionele oven:

Insteekhoogte: 2

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

Baktijd: 30-40 minuten

Chocolade crème, niveau 5-6

Ingrediënten:

200 ml zoete room, 150 g halfbittere chocoladelaag, 3 eieren, 50-60 g suiker, 1 snuifje zout, 1 pakje vanillesuiker, 1 eetlepel cognac of rum, chocoladeschilfers.

Bereiding:

Klop de room in de mengkom met de garde stijf. Haal de room uit de kom en plaats hem ergens om af te koelen. Smelt de chocoladelaag, volgens de aanwijzingen 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 snelheid 2, tot een schuim. Voeg de gesmolten chocolade toe en roer gelijkmatig op snelheid 5-6. Laat een beetje van de room over voor decoratie. Voeg de resterende room toe aan het romige mengsel en roer kort door de pulsfunctie. Versier de chocoladecrème en serveer goed afgekoeld.

Pizzadeeg, niveau 1-4

Ingrediënten

400g gewoon meel, 250ml warm water, 1/2 tl suiker, 1sacher actieve gedroogde gist (ongeveer 2-1/2 tl), 1-1/2 tl olijfolie en 1 tl zout.

Bereiding:

Doe de bloem in de kom. Meng de overige ingrediënten in een kom of kan. Laat de mixer op snelheid 1-2 draaien

en voeg geleidelijk de vloeistof toe. Naarmate de ingrediënten worden opgenomen, en de deegbal meer wordt gevormd, verhoog de snelheid tot 3-4. Kneed een paar minuten op deze snelheid, totdat de deegbal glad is. Haal het deeg uit de kom en splits het in 2-4 stukken. Rol in pizzabodems (cirkels of rechthoeken) op een bebloemd oppervlak en leg ze vervolgens op een bakplaat of pizzabak. Bestrijk de pizzabodems met tomatenpuree en voeg toppings toe - champignons, ham, olijven, zongedroogde tomaten, spinazie, artisjok, enz. Leg er gedroogde kruiden, stukjes mozzarella op en besprenkel het met olijfolie. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6 gedurende 15-20 minuten, tot de toppings bubbelen en goudbruin zijn.

Basis wit brood, niveau 3-6

Ingrediënten:

600g sterk witbroodmeel, 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2½ tl), 345ml warm water, 1 el zonnebloemolie of boter, 1 el suiker en 2 el zout.

Vorbereiding:

Gebruik de menginstructies voor pizzadeeg, doe het deeg vervolgens in een kom, dek het af en laat het op een warme plaats staan, totdat het verdubbeld is in grootte (30-40 minuten). Verwijder het deeg, en pons naar beneden om lucht te verwijderen. Kneed het deeg licht op een met bloem bestrooide plank, maak er een brood van, of doe het in een blik, dek het af en laat het op een warme plaats rijzen voor nog eens 30 minuten. Bak in een voorverwarmde oven van 200°C/400°F/gas 6, gedurende 25-30 minuten, tot ze goudbruin en hol klinken op de bodem.

Zachte maanzaadrolletjes, niveau 1-3

Ingrediënten:

570g sterk witbroodmeel, 1 zakje actieve gedroogde gist (ongeveer 2½ tl) 300ml melk (licht verwarmd), 2 eieren (kamertemperatuur), 1 el zonnebloemolie, 1½ tl suiker, 2 tl zout 75g 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 het maanzaad in de kom, en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk aan de vloeistof toe, verhoog dan de snelheid tot 2, en meng gedurende vijf minuten. Verwijder het deeg tot een bebloemd oppervlak, snijd het in 8-10 stukken, rol het in vorm en leg het vervolgens op een vetvrij bakplaat. Laat het deeg op een warme plaats staan, tot het verdubbeld is. Bestrijk met een beetje ei of melk, en bak in een voorverwarmde oven, op 220°C/425°F/gas 7, gedurende 20-25 minuten, tot ze goudbruin en hol klinken op de bodem.

Italiaans kruidenbrood

Ingrediënten:

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

Vorbereiding:

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 de gedroogde kruiden in de kom, en meng op snelheid 1, voeg geleidelijk aan de vloeistof toe, verhoog dan de snelheid tot 2, en meng gedurende 5 minuten. Doe het deeg in een kom, dek het af en laat het op een warme plaats staan, tot het dubbel zo groot is (20-30 minuten). Leg het op een met bloem bestrooid oppervlak, kneed het zachtjes om de lucht uit te blazen, vorm het dan, leg het op een bakplaat en laat het op een warme plaats staan, tot het verdubbeld is in grootte. Bak in een voorverwarmde oven op 200°C/400°F/gas 6, gedurende 25 minuten of tot ze goudbruin zijn, en holle klank op de bodem.

Koffie- en brandewijnijs, niveau 5-6

Ingrediënten:

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

Bereiding:

Voeg de suiker en de eieren toe aan de kom en verwerk op snelheid 6 tot een gladde textuur. Breng in een steelpan de enkele room en koffie aan de kook en roer het ei- en suikermengsel erdoor. Doe in een hittebestendige kom, boven een sudderende pan met water en kook zachtjes, goed roerend, tot het dik genoeg is, om de achterkant van

een lepel te bedekken. Zeef in een kom en laat afkoelen. Klop de dubbele room op snelheid 6, tot er zachte pieken ontstaan, en vouw dan in het koude ei en

suikermengsel, met de brandewijn. Giet het in een container, dek het af en vries het in voor 2½-3 uur, tot het gedeeltelijk ingevroren is. Haal het geheel weg, roer het goed om en vries het opnieuw in, tot de gewenste textuur is bereikt.

Basis Meringues, Niveau 5-6

Ingrediënten:

4 eiwitten, 100g griessuiker, 100g poedersuiker maaidorser

Vorbereiding:

Doe de eiwitten in de kom, en verwerk ze op snelheid 6, tot ze vrij stijf zijn. 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 er lichtjes in, met een metalen lepel. Leg een bakplaat en een lepel, of pijp het meringue mengsel in ovaal. Bestrooi met de resterende suiker, en zet op de laagste plank van een koele oven (120°C/250°F/ gas ½), gedurende 1½ uur. Koel af op een draadrek. Werk af met zacht fruit, chocolade en gezoute room.

Schoonmaken

- Verwijder het netsnoer uit het stopcontact voordat u het reinigt.
- Dompel de behuizing nooit onder in water!
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Motorhuisvesting

- Alleen een vochtige spoeldoek mag worden gebruikt, om de buitenkant van de behuizing te reinigen.

Mengkom, Mengapparatuur

LET OP:

- **De onderdelen zijn niet geschikt voor reiniging in een vaatwasser. Als ze worden blootgesteld aan hitte of bijtende reinigingsmiddelen, kunnen ze misvormd of verkleurd raken.**
- Onderdelen die in contact zijn gekomen met voedsel, kunnen worden gereinigd in zeepwater.
- Laat de onderdelen goed drogen voordat u het apparaat weer in elkaar zet.
- Breng een kleine hoeveelheid plantaardige olie aan, die waarschijnlijk na het drogen van de schermen zal worden gebruikt.

Verwijdering

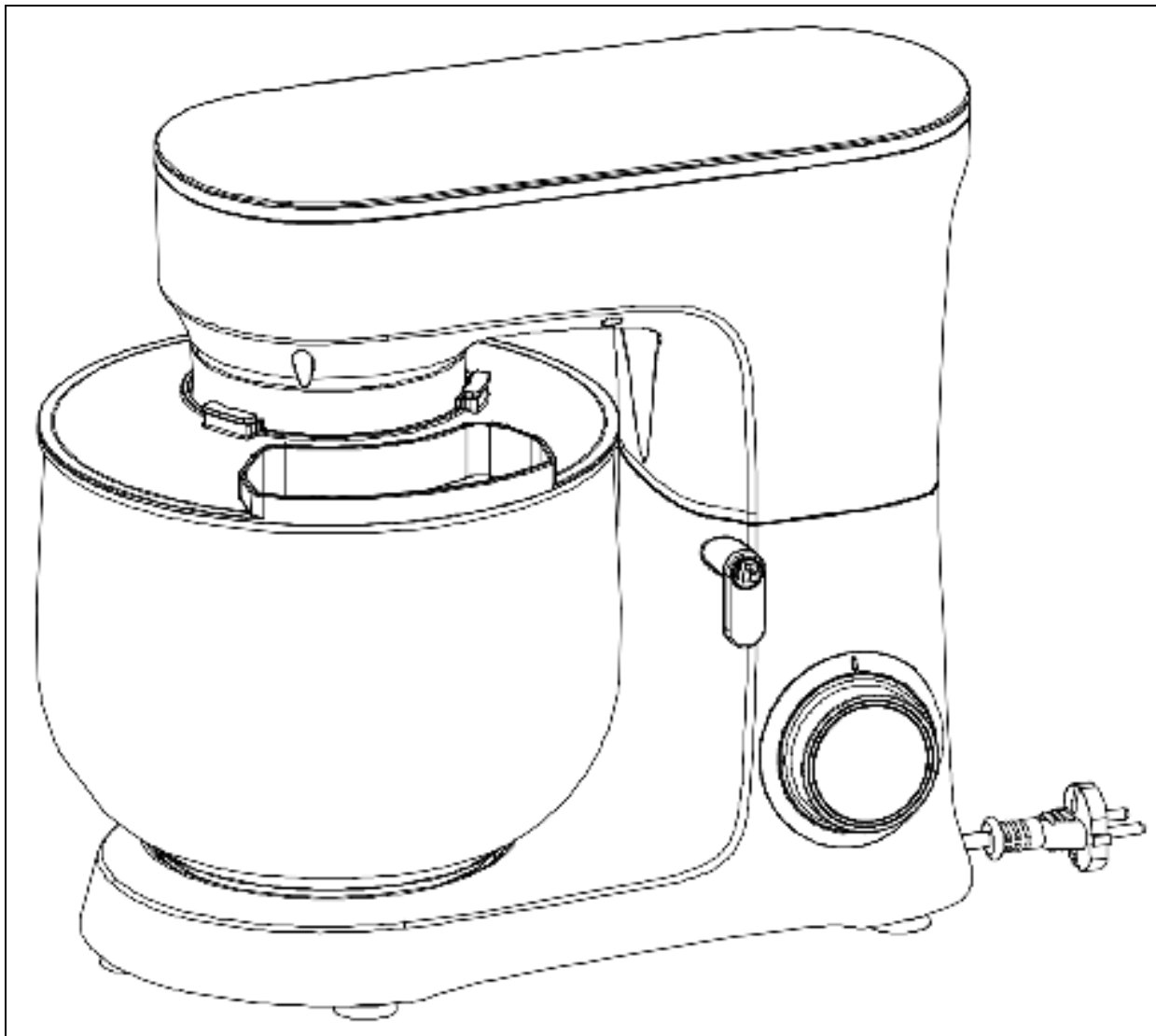


Gooi het apparaat niet bij het normale huisvuil.

Gooi het apparaat weg bij een geregistreerde afvalverwerker of via uw gemeentelijke afvalverwerker.

Neem de geldende voorschriften in acht. Raadpleeg in geval van twijfel uw afvalverwijderingsbedrijf.

**Mixeur
HKM 8078
Manuel d'instructions**



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

Données techniques

Modèle : HKM 8078

Tension nominale : AC220-240V 50/60Hz

Consommation d'énergie: 1400W

Classe de protection: II

Instructions générales de sécurité

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

- 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 plongez jamais dans un liquide) et des bords pointus. N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.
- Pour le nettoyer ou le ranger, éteignez l'appareil et retirez toujours la fiche de la prise (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si l'appareil n'est pas utilisé, et retirez les accessoires qui y sont attachés.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance. Si vous quittez votre lieu de travail, éteignez toujours l'appareil ou retirez la fiche de la prise (tirez sur la fiche elle-même, pas sur le câble).
- Vérifiez régulièrement que l'appareil et le câble ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil par vous-même. Contactez toujours un technicien agréé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou toute autre personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.
- N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.
- Portez une attention particulière aux "Instructions spéciales de sécurité" suivantes".

Enfants et personnes fragiles

- Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, veuillez garder tous les emballages (sacs plastiques, boîtes, polystyrène, etc.) hors de leur portée.
- Attention ! Ne laissez pas les petits enfants jouer avec le plastique, car il y a danger de suffocation !
- Lors de l'utilisation du mixeur et du hachoir, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- Lors de l'utilisation du batteur et du fouet, l'appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans s'ils ont été supervisés ou s'ils ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil, de manière sûre et s'ils comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Les appareils peuvent être utilisés par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus.

Instructions spéciales de sécurité pour cette machine

- Débranchez toujours l'appareil, s'il est laissé sans surveillance, et avant de le monter, de le démonter ou de le nettoyer.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoire ou d'approcher des pièces qui de se déplacer en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

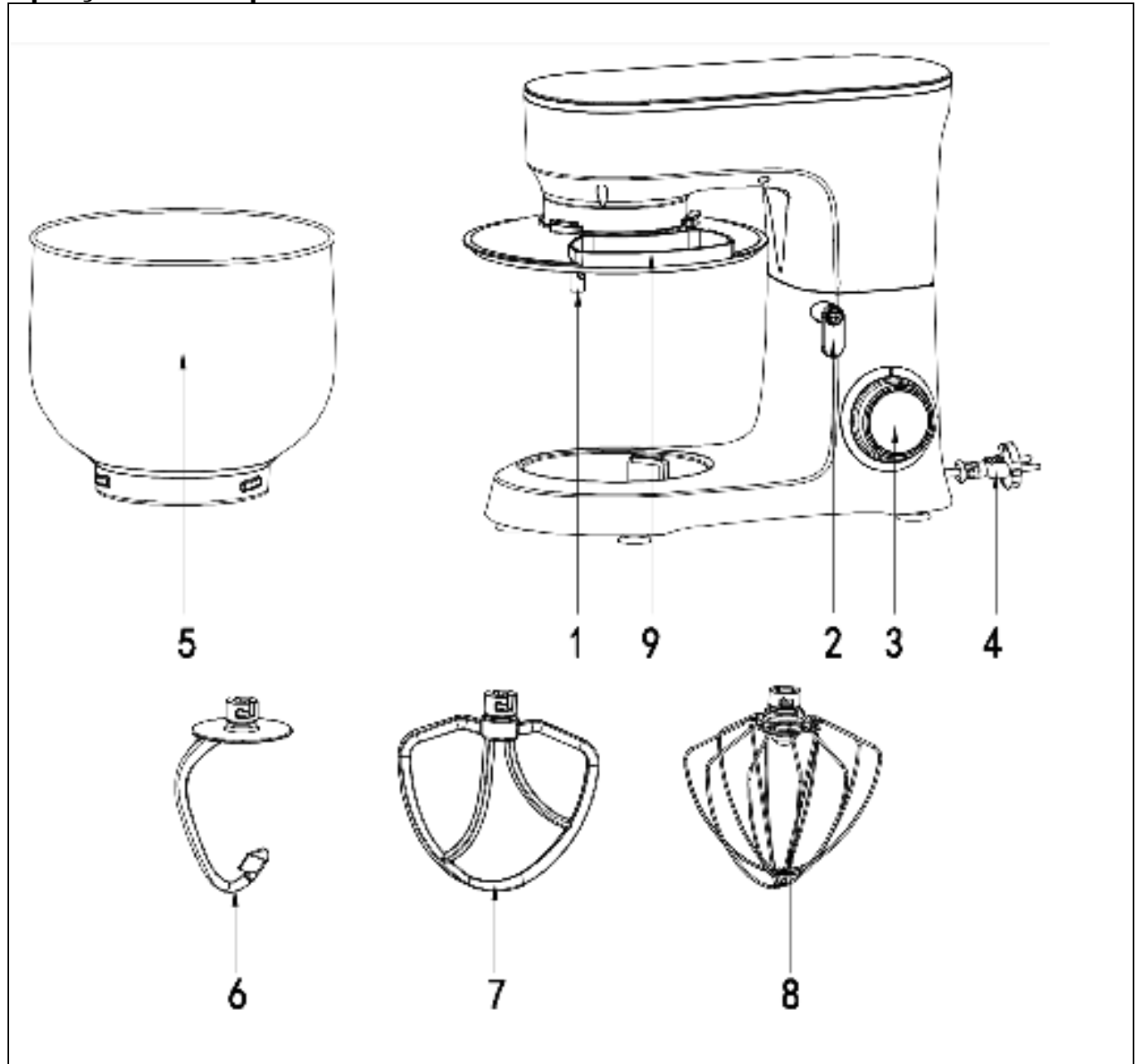
ATTENTION : Afin d'éviter tout risque, dû à un ré-enclenchement intempestif du disjoncteur thermique, cet appareil doit ne pas être alimenté, par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit, qui est régulièrement allumée et éteinte par le service public.

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

ATTENTION : Assurez-vous que le mixeur est éteint, avant de le retirer du socle.

- **Il convient de faire preuve de prudence lors de la manipulation des lames tranchantes, de la vidange du bol et du nettoyage. En ce qui concerne le nettoyage des surfaces en contact avec les aliments, voir page 9.**
- **En ce qui concerne le temps de fonctionnement et le réglage de la vitesse, voir page 4-6**
- **Avertissement : Risque de préjudice en cas d'utilisation abusive.**

Aperçu des composantes



Composants principaux et accessoires standard:

| | | | |
|---|-----------------------|---|------------------|
| 1 | Axe de sortie | 6 | Crochet à pâte |
| 2 | Bouton de commande | 7 | Batteur |
| 3 | Bouton de vitesse | 8 | Fouet |
| 4 | Cordon d'alimentation | 9 | couvercle de bol |
| 5 | Bol de mélange | | |

Utilisation du bol de mélange

1. Pour lever le levier, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre le bouton de commande (2). Le levier va maintenant se déplacer vers le haut. (FIG1)

2. Placez le couvercle du pot dans son boîtier. (FIG2)
3. Placez le bol de mélange dans son support (étape ①) et tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (étape ②). (FIG3)
4. Montez l'ustensile requis, (Le crochet à pâte ou le batteur ou le fouet) en insérant le sommet dans l'arbre de sortie, et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG4&FIG5)
5. Remplissez maintenant vos ingrédients.
6. Ne remplissez pas trop la machine - La quantité maximale d'ingrédients ne doit pas dépasser 2,0 kg dans la mesure du possible .
7. Abaissez le levier à l'aide du bouton de commande (2). (FIG6)
8. Insérez la fiche secteur dans une prise de courant de sécurité AC220-240V 50/60Hz correctement installée.
9. Faites tourner la machine, en utilisant le bouton de vitesse, à une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
10. Pour un fonctionnement par impulsions (pétrissage à intervalles rapprochés), mettre l'interrupteur en 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".
11. Après le pétrissage/agitation, tournez le bouton de vitesse (3) en position "0", dès que le mélange a formé une boule. Retirez ensuite la fiche secteur.
12. Poussez le bouton de commande (2) vers le bas, et le levier sera levé.
13. Le mélange peut maintenant être libéré, à l'aide d'une spatule, et retiré du bol de mélange.
14. Le bol de mélange peut maintenant être retiré.
15. Nettoyez les pièces, comme décrit dans la section "Nettoyage".

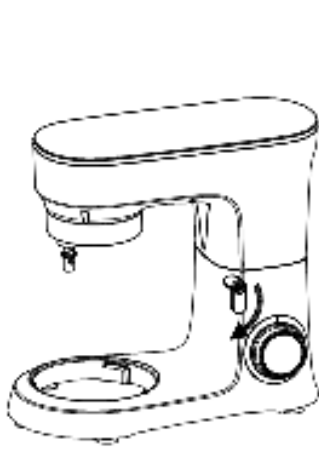


FIG1

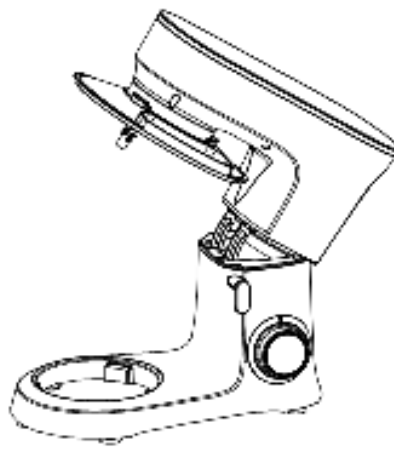


FIG2

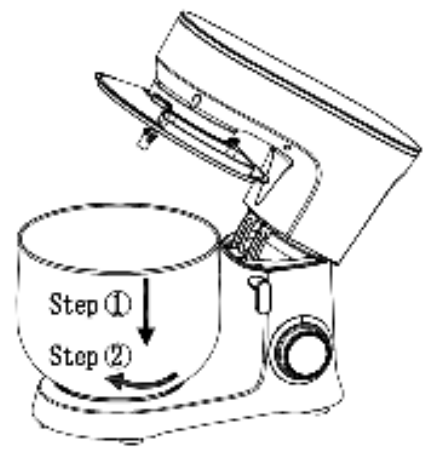


FIG3

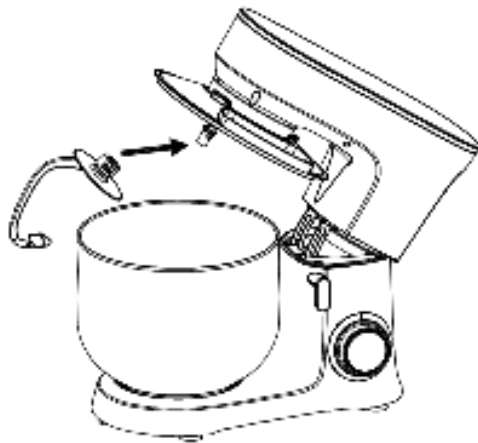


FIG4

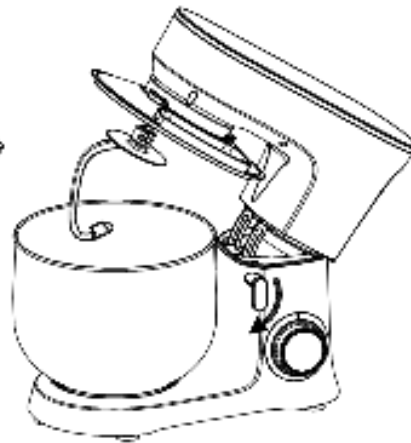



FIG5



FIG6

Ajuster les niveaux et utiliser le crochet à pâte, pour un maximum de 1,5 kg de mélange

| Utilité | Photo | Niveaux | Temps(Min) | Maximum | Remarques |
|----------------|---|---------|------------|-------------------------------|--|
| Crochet à pâte |  | 1-3 | 3-5 | 1000g de farine et 538g d'eau | Vitesse 1 pendant 30s, vitesse 2 pendant 30s, puis vitesse 3 pendant 2 à 4 minutes, pour former un amas. Après un fonctionnement continu de 10min, veuillez arrêter. |

| | | | | | |
|---------|---|-----|------|-----------------------------------|--|
| Batteur |  | 2-4 | 3-10 | 660 g de farine et 840 g d'eau | Vitesse 2 pendant 20s, vitesse 4 pendant plus de 2min40s |
| Fouet |  | 5-6 | 3-10 | 3 blancs d'œufs (minimum) | Vitesse 5 ou 6 pour 3min de plus |

Dépannage

| NO. | Problèmes | Solution |
|-----|--|---|
| 1 | La machine ne fonctionne pas | -Vérifiez si la fiche est en bon contact avec la prise de courant. -Vérifiez si le bouton de commande, se remet en place. -Vérifiez si la machine fonctionne en continu pendant plus de 6 minutes, et attendez que le moteur refroidisse. |
| 2 | Bruit dans le bol à mélanger pendant son fonctionnement, (l'accessoire a éraflé le bol) | -Vérifiez si le bol de mélange est correctement installé. -Vérifier si l'accessoire est correctement installé sur la machine. |
| 3 | Le couvercle du récipient ne s'adapte pas correctement au bol de mélange | -Vérifiez si le couvercle du récipient est correctement placé sur l'appareil. -Vérifiez que le bol à mélanger est correctement installé sur la machine et qu'il est correctement verrouillé. |
| 4 | La machine ne fonctionne pas à une certaine vitesse | -Vérifiez si la marque sur le bouton de vitesse correspond à la sérigraphie de vitesse sur le boîtier. -Tournez le bouton de vitesse sur 0, et vérifiez à nouveau si la machine fonctionne. |
| 5 | Les mouvements lorsque la machine fonctionne | -Vérifiez si les supports antidérapants se détachent. -Vérifiez si la machine est placée sur une surface lisse et plane. |
| 6 | Le bouton de commande n'a pas été remis en place après l'installation du bol et du couvercle du récipient. | -Vérifiez si le couvercle du récipient est correctement placé sur l'appareil. -Vérifiez que le bol à mélanger est correctement installé. |

Recettes suggérées

Mélange d'éponge (recette de base), niveau 1-4

Ingrédients:

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

Préparation :

Transférez la farine de blé et les autres ingrédients dans le bol à mélanger, remuez au batteur pendant 3 secondes au niveau 1, puis pendant environ 3 minutes au niveau 2. Graisser un moule ou le recouvrir de papier sulfurisé. Remplir le mélange et faire cuire. Avant de sortir le gâteau du four, vérifiez qu'il est cuit. À l'aide d'un bâton de bois pointu, percez le centre du gâteau. Si aucun mélange n'y adhère, le gâteau est cuit. Mettez le gâteau sur une grille à gâteau et laissez-le refroidir.

Four traditionnel

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage : four électrique, chauffage par le haut et par le bas 175-200°C ; four à gaz : niveau 2-3

Temps de cuisson : 50-60 minutes

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

Petits pains aux graines 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 caillé maigre, bien égoutté, 1 cuillère à café de sel. Pour l'enrobage : 2 cuillères à soupe d'eau.

Préparation :

Faites tremper les graines de lin dans 1/8 litre d'eau tiède. Transférez le reste de l'eau tiède (1/4 litre), dans le bol de mélange, émiettez la levure, ajoutez le caillé et mélangez avec le crochet à pâte au niveau 2. La levure doit être complètement dissoute. Mettez la farine avec les graines de lin trempées et le sel dans le bol à mélanger. Pétrir soigneusement au niveau 1, puis passer au niveau 3, et continuer à pétrir pendant 3 à 5 minutes. Couvrez le mélange et laissez lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrissez à nouveau, retirez du bol et formez seize rouleaux. Couvrir le moule avec du papier sulfurisé humide. Posez les rouleaux sur le papier et laissez-les lever pendant 15 minutes. Enduisez-les d'eau tiède et faites-les cuire au four.

Four traditionnel :

Hauteur d'insertion : 2

Chauffage : four électrique : chaleur supérieure et inférieure 200-220°C (préchauffé pendant 5 minutes), four à gaz niveau 2-3

Le 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, flocons de chocolat.

Préparation :

Battez la crème dans le bol de mélange, avec le fouet jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Retirez du bol et placez la crème dans un endroit frais. Faites fondre l'enrobage de chocolat, conformément aux instructions figurant sur le paquet, ou au micro-onde à 600 W pendant 3 minutes. Pendant ce temps, battez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol, avec le fouet à la vitesse 2, pour former une mousse. Ajoutez le chocolat fondu, et remuez uniformément à la vitesse 5-6. Laissez un peu de crème pour la décoration. Ajoutez le reste de la crème au mélange crémeux, et remuez brièvement en utilisant la fonction d'impulsion. Décorez la crème au chocolat et servez bien refroidi.

Pâte à pizza, niveau 1-4**Ingrédients**

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

Préparation :

Mettez la farine dans le bol. Mélangez les autres ingrédients dans un bol ou une cruche. Faites tourner le mélangeur à la vitesse 1-2, et ajoutez progressivement le liquide. Au fur et à mesure que les ingrédients s'incorporent et que la boule de pâte se forme, augmentez la vitesse à 3-4. Pétrissez pendant quelques minutes à cette vitesse, jusqu'à ce que la boule de pâte soit lisse. Retirez du bol et divisez-le en 2-4 morceaux. Roulez les fonds de pizza (cercles ou rectangles) sur une surface farinée, puis déposez-les sur une plaque de cuisson ou une plaque à pizza. Étendre les fonds de pizza, avec la purée de tomates et ajouter les garnitures - champignons, jambon, olives, tomates séchées au soleil, épinards, artichauts, etc. Garnir avec des herbes séchées, des morceaux de mozzarella et un filet d'huile d'olive. Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6 pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures bouillonnent et soient dorées.

Pain blanc de base, niveau 3-6

Ingrédients :

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

Préparation :

Utilisez les instructions de mélange de la pâte à pizza, puis mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30-40 minutes). Retirez la pâte et appuyez pour éliminer l'air. Pétrissez légèrement la pâte sur une planche enfarinée, façonnez-la en un pain ou mettez-la dans une boîte, couvrez et laissez reposer dans un endroit chaud pendant 30 minutes supplémentaires. Faites cuire dans un four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6, pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que le pain soit doré et que le fond soit creux.

Rouleaux tendres aux graines de pavot, niveau 1-3

Ingrédients :

570 g de farine de pain blanc ferme, 1 sachet de levure sèche active (environ 2 1/2 cuillère à café) 300 ml de lait (légèrement réchauffé), 2 œufs (à température ambiante), 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 1/2 cuillère à café de sucre, 2 cuillère à café de sel 75 g de graines de pavot

Préparation :

Mélangez le lait, les œufs, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laissez reposer pendant 5 minutes. Mettez la farine et les graines de pavot dans le bol, et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2, et mélangez pendant cinq minutes. Retirez la pâte sur une surface enfarinée, coupez-la en 8-10 morceaux, roulez en forme, puis posez-la sur une plaque à pâtisserie graissée. Laisser dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Badigeonner d'un peu d'œuf ou de lait et faire cuire au four préchauffé, à 220°C/425°F/gaz 7, pendant 20-25 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et qu'elle soit creuse sur le fond.

Pain italien aux herbes

Ingrédients :

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

Préparation :

Mélangez l'eau, l'huile, le sucre, le sel et la levure dans une cruche ou un bol, et laissez reposer pendant 5 minutes. Mettez la farine et les herbes séchées dans le bol, et mélangez à la vitesse 1, en ajoutant progressivement le liquide, puis augmentez la vitesse à 2, et mélangez pendant 5 minutes. Mettez la pâte dans un bol, couvrez et laissez dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (20-30 minutes). Poser sur une surface farinée, pétrir doucement pour chasser l'air, puis façonner, poser sur une plaque de cuisson et laisser au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume. Faites cuire au four préchauffé à 200°C/400°F/gaz 6, pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et que le fond soit creux.

Glace au café et au brandy, niveau 5-6

Ingrédients :

3 œufs, 75 g de sucre en poudre, 300 ml de crème liquide, 2 cuillères à soupe de café instantané en poudre, 300 ml de crème double, 2½ cuillères à soupe de cognac.

Préparation :

Ajoutez le sucre et les œufs dans le bol, et mélangez à la vitesse 6 jusqu'à obtenir une texture lisse. Dans une casserole, porter à ébullition la crème simple et le café, puis incorporer le mélange d'œufs et de sucre en remuant. Mettez dans un bol résistant à la chaleur, au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et faites cuire doucement, en remuant bien, jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour recouvrir le dos d'une cuillère. Filtrer dans un bol et laisser refroidir. Fouettez la crème double à la vitesse 6, jusqu'à ce que des pics mous se forment, puis incorporez l'œuf froid et mélange de sucre, avec l'eau-de-vie. Verser dans un récipient, couvrir et congeler pendant 2½-3 heures, jusqu'à ce que le mélange soit partiellement congelé. Retirer, bien mélanger et congeler à nouveau, jusqu'à obtention de la texture souhaitée.

Meringues de base, niveau 5-6

Ingrédients :

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

Préparation :

Mettez les blancs d'œuf dans le bol, et mélangez à la vitesse 6, jusqu'à ce qu'ils soient assez fermes. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que des pics fermes se soient formés. Retirez le bol et ajoutez le reste du sucre en pliant légèrement à l'aide d'une cuillère en métal. Tapissez une plaque à pâtisserie et une cuillère, ou faites des ovales avec le mélange de meringue. Saupoudrez avec le reste du sucre, et mettez sur la tablette inférieure d'un four froid (120°C/250°F/gaz ½), pendant 1½ heures. Laisser refroidir sur une grille. Recouvrir de fruits tendres, de chocolat et de crème sucrée.

Nettoyage

- Avant de nettoyer, débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Ne jamais immerger le boîtier, avec le moteur dans l'eau !
- N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.

Boîtier moteur

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

Bol de mélange, équipement de mélange

ATTENTION :

- **Les composants ne sont pas adaptés au nettoyage en lave-vaisselle. En cas d'exposition à la chaleur ou à des nettoyants caustiques, ils risquent de se déformer ou de se décolorer.**
- Les composants qui sont entrés en contact avec les aliments peuvent être nettoyés à l'eau savonneuse.
- Laissez les pièces bien sécher avant de remonter l'appareil.
- Veuillez appliquer une petite quantité d'huile végétale, probablement sur les écrans après qu'ils aient séché.

Disposition

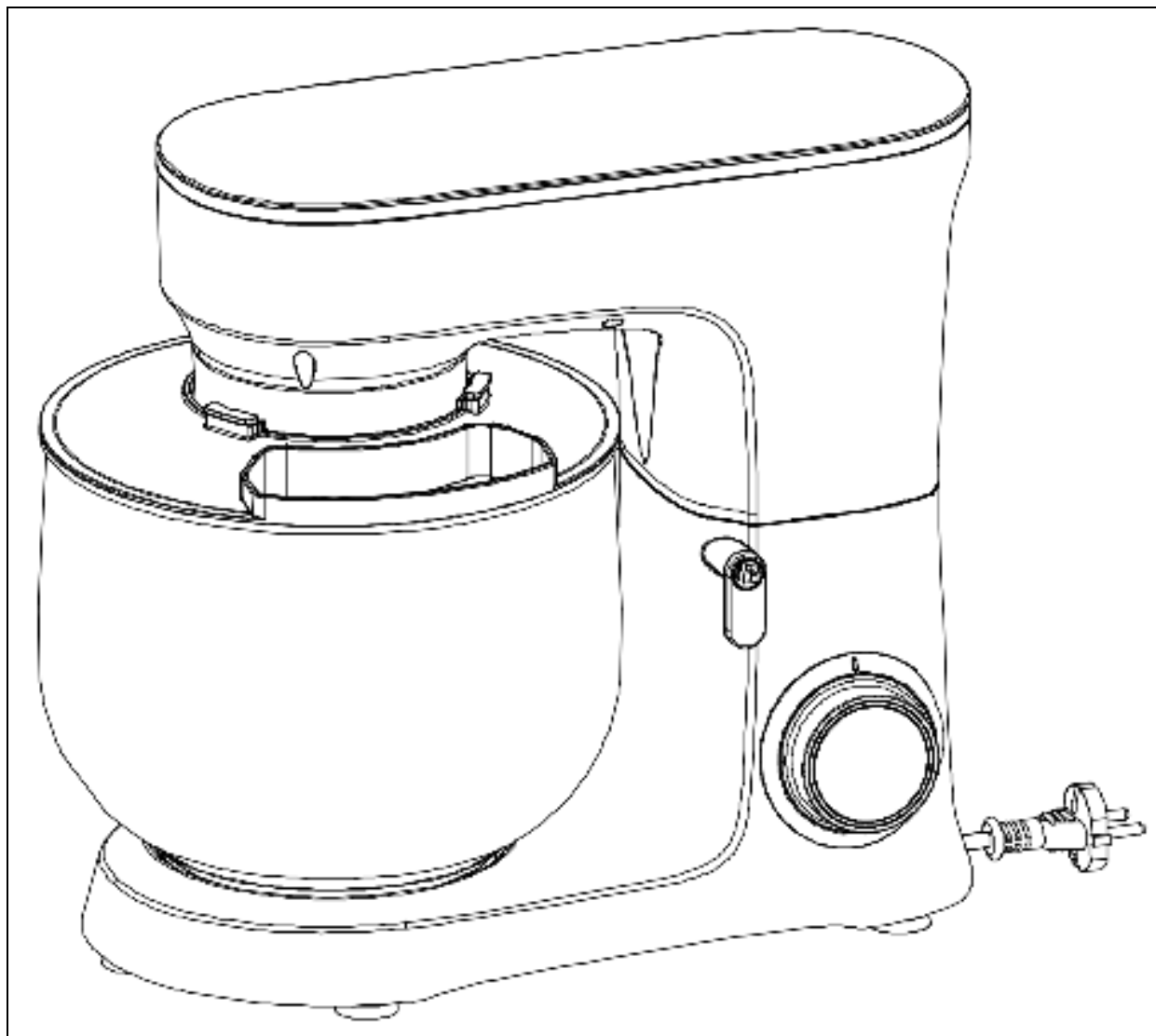


Ne pas jeter l'appareil dans les ordures ménagères normales.

Débarrassez-vous de l'appareil, par l'intermédiaire d'une entreprise d'élimination des déchets agréée, ou par l'intermédiaire de votre installation communale d'élimination des déchets.

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

**Mezclador de pie
HKM 8078
Manual de instrucciones**



Guarde este manual para futuras referencias, y entréguelo con el equipo, a cualquier futuro usuario.

Datos técnicos

Modelo: HKM 8078

Voltaje nominal: AC220-240V 50/60Hz

Consumo de energía: 1400W

Clase de protección: II

Instrucciones generales de seguridad

Lea atentamente las instrucciones de uso antes de poner en funcionamiento el aparato y conserve las instrucciones, incluida la garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interno. Si entrega este aparato a otras personas, transmita también el manual de instrucciones.

- El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado, y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre, (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz solar directa, de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y saque siempre el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato, y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina, o saque el enchufe de la toma, (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable están dañados. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, a fin de evitar un peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridadEl aparato está diseñado exclusivamente para uso privado, y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre, (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz solar directa, de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y saque siempre el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato, y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina, o saque el enchufe de la toma, (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable están dañados. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, a fin de evitar un peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridadEl aparato está diseñado exclusivamente para uso privado, y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre, (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz solar directa, de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y saque siempre el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato, y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina, o saque el enchufe de la toma, (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable están dañados. No utilice el aparato si está dañado. No

intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, a fin de evitar un peligro.

- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad" El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado, y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre, (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz solar directa, de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y saque siempre el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato, y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina, o saque el enchufe de la toma, (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable están dañados. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, a fin de evitar un peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad" El aparato está diseñado exclusivamente para uso privado, y para el propósito previsto. Este aparato no es apto para uso comercial. No lo utilice al aire libre, (excepto si está diseñado para ser utilizado al aire libre). Manténgalo alejado de fuentes de calor, de la luz solar directa, de la humedad (no lo sumerja nunca en ningún líquido) y de bordes afilados. No utilice el aparato con las manos mojadas. Si el aparato está húmedo o mojado, desenchúfelo inmediatamente.
- Cuando lo limpie o lo guarde, apague el aparato y saque siempre el enchufe de la toma (tire del enchufe, no del cable) si no se está utilizando el aparato, y retire los accesorios adjuntos.
- No utilice el aparato sin supervisión. Si debe abandonar el lugar de trabajo, apague siempre la máquina, o saque el enchufe de la toma, (tire del enchufe, no del cable).
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable están dañados. No utilice el aparato si está dañado. No intente reparar el aparato por su cuenta. Póngase siempre en contacto con un técnico autorizado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas calificadas de manera similar, a fin de evitar un peligro.
- Utilice únicamente piezas de repuesto originales.
- Preste especial atención a las siguientes "Instrucciones especiales de seguridad".

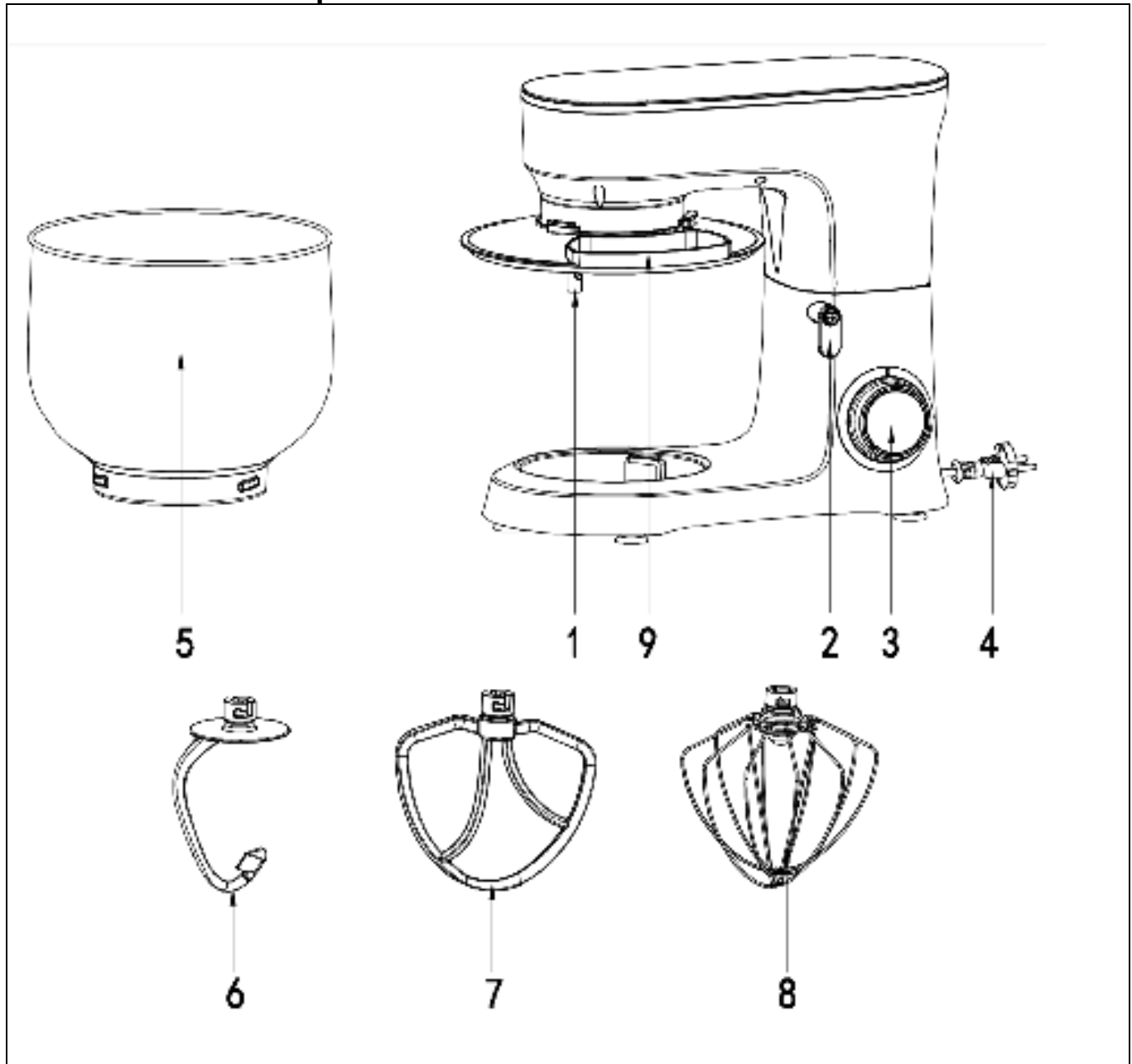
Los niños y los individuos frágiles

- Para asegurar la seguridad de sus hijos, por favor mantenga todos los embalajes, (bolsas de plástico, cajas, poliestireno, etc.) fuera de su alcance.
¡Cuidado! No permita que los niños pequeños jueguen con el papel de aluminio, ya que hay **peligro de asfixia**.
- Al utilizar el accesorio licuadora y picadora, el aparato no debe ser utilizado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Cuando se utilice el accesorio batidor y batidor, el aparato puede ser utilizado por niños, a partir de los 8 años de edad, si se les ha supervisado o instruido sobre el uso del aparato, de forma segura y si comprenden los peligros que conlleva. La limpieza y el mantenimiento del usuario no serán realizados por niños, a menos que tengan 8 años o más y sean supervisados. Mantenga el aparato y su cordón, fuera del alcance de los niños menores de 8 años
- Este dispositivo no es un juguete. Los niños no deben jugar con el aparato.
- Los aparatos pueden ser utilizados por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado supervisión o instrucción, en relación con el uso del aparato de una manera segura, y si entienden los peligros que conlleva.

Instrucciones especiales de seguridad para esta máquina

- Desconecte siempre el aparato del suministro, si se deja desatendido, y antes de montarlo, desmontarlo o la limpieza.
- Apague el aparato y desconéctelo del suministro, antes de cambiar los accesorios o las piezas que se aproximan, que se mueven en uso.
- No utilice el aparato para fines distintos a los previstos.
- **PRECAUCIÓN:** Para evitar un peligro, debido a un reajuste involuntario del corte térmico, este aparato debe no se alimente, a través de un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o conectado a un circuito, que sea regularmente...que se enciende y se apaga con la utilidad.
- Sólo opere esta máquina bajo supervisión.
- No interfiera con ningún interruptor de seguridad.
- No inserte nada en los ganchos giratorios, mientras la máquina esté funcionando.
- Coloque la máquina sobre una superficie de trabajo lisa, plana y estable.
- No introduzca el enchufe de la máquina en la toma de corriente, sin haber instalado todos los accesorios necesarios.
- **PRECAUCIÓN: Asegúrese de que la licuadora esté apagada, antes de sacarla del soporte.**
- **Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas afiladas, al vaciar el recipiente y durante la limpieza. En cuanto a la limpieza de las superficies en contacto con los alimentos, consulte la página 9.**
- **En cuanto al tiempo de funcionamiento y el ajuste de la velocidad, consulte la página 4-6**
- **Advertencia: Lesiones potenciales por mal uso.**

Resumen de los componentes



Componentes principales y accesorios estándar:

| | | | |
|---|-----------------------|---|----------------|
| 1 | Eje de salida | 6 | Gancho de masa |
| 2 | Pomo de elevación | 7 | Batidora |
| 3 | Perilla de velocidad | 8 | Batidor |
| 4 | Cable de alimentación | 9 | tapa del tazón |

| | | | |
|---|-----------------|--|--|
| 5 | Tazón de mezcla | | |
|---|-----------------|--|--|

Usando el tazón de mezcla

1. Para levantar el brazo, gire en el sentido de las agujas del reloj el botón de subida (2). El brazo se moverá ahora hacia arriba. (FIG1)
2. Coloca la tapa de la maceta en su cuerpo. (FIG2)
3. Coloque el tazón de mezcla en su dispositivo de sujeción, (Paso①) y gire el tazón en el sentido de las agujas del reloj, hasta que se bloquee en su lugar (Paso ②). (FIG3)
4. Montar el utensilio necesario, (Masa gancho o Batidora o Batidor) por insertando la parte superior en el eje de salida, y girar en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que se bloquee en su lugar. (FIG4&FIG5)
5. Ahora rellena tus ingredientes.
6. No llene en exceso la máquina - La cantidad máxima de ingredientes, no debe exceder de 2.0 kg hasta posible.
7. Baje el brazo con el botón de subida (2). (FIG6)
8. Inserte el enchufe de la red eléctrica, en una toma de corriente de seguridad AC220-240V 50/60Hz correctamente instalada.
9. Conecte la máquina, utilizando el mando de velocidad, a una velocidad entre 1 y 6 (correspondiente a la mezcla).
10. Para el funcionamiento por impulsos (amasado a intervalos cortos), gire el interruptor a la posición "PULSE". El interruptor debe mantenerse en esta posición, de acuerdo con la longitud del intervalo deseado. Cuando se suelta el interruptor, éste vuelve automáticamente a la posición "0".
11. Después de amasar/agitar, gire el mando de velocidad (3) de nuevo a la posición "0", tan pronto como la mezcla haya formado una bola. 11. A continuación, retire el enchufe de la red.
12. Empuje el botón de subida (2) hacia abajo, y el brazo se elevará.
13. Ahora la mezcla puede ser liberada, con la ayuda de una espátula y retirada del recipiente de mezcla.
14. Ahora se puede retirar el tazón de mezcla.
15. Limpie las piezas, como se describe en "Limpieza".



FIG1

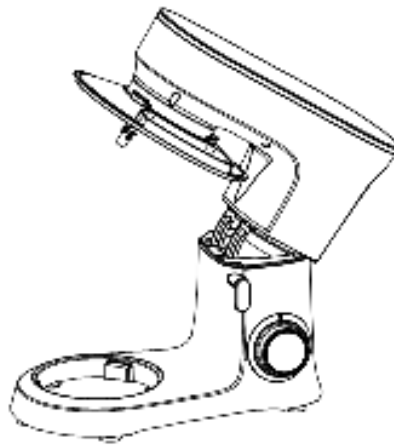


FIG2

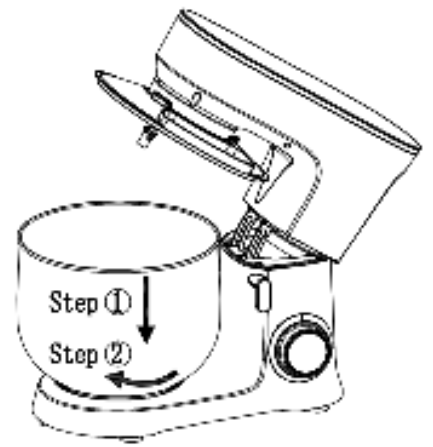


FIG3

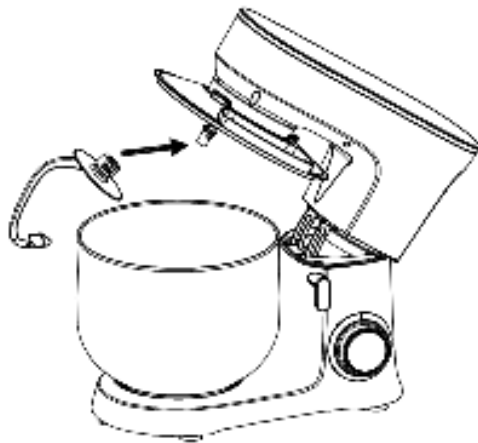


FIG4

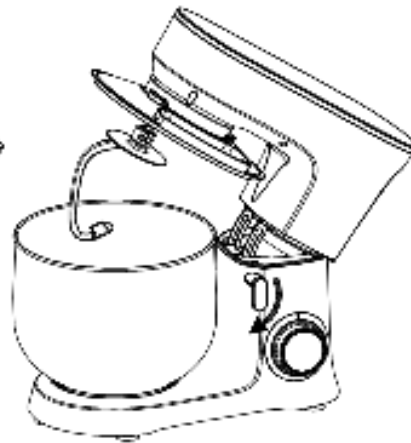



FIG5



FIG6

Ajustando los niveles y usando el gancho de masa, para no más de 1.5kg de mezcla

| Utilice | Foto | Niveles | Tiempo (Min) | Máximo | Observaciones |
|----------------|---|---------|--------------|--------------------------------|--|
| Gancho de masa |  | 1-3 | 3-5 | 1000g de harina y 538g de agua | Una carrera de una velocidad durante 30 minutos, la segunda durante 30 minutos, y luego la tercera de 2 a 4 minutos, para formar un cúmulo. Después de un funcionamiento continuo de 10 minutos, por favor, dejen de trabajar, |

| | | | | | |
|----------|---|-----|------|-------------------------------|--|
| Batidora |  | 2-4 | 3-10 | 660g de harina y 840g de agua | 2 velocidades durante 20 años, las 4 velocidades durante más de 2 minutos y 40 segundos. |
| Batidor |  | 5-6 | 3-10 | 3 claras de huevo (mínimo) | Abre a 5 o 6 velocidades para correr 3 minutos por encima. |

Solución de problemas

| NO. | Problemas | Solución |
|-----|--|---|
| 1 | La máquina no funciona | -Verifica si el enchufe, está en buen contacto con la toma. -Comprueba si el botón de subida, vuelve a su sitio. -Comprueba si la máquina funciona continuamente más de 6 minutos, y espera a que el motor se enfríe. |
| 2 | Ruido en el tazón de mezclar cuando se trabaja, (el accesorio raspó el tazón) | -Verifica si el tazón de mezcla está bien instalado. -Comprueba si el accesorio instalado correctamente en la máquina. |
| 3 | La tapa de la olla no encaja bien en el tazón de mezcla. | -Verifica si la tapa de la maceta, está colocada correctamente en la máquina. -Verificar si el tazón de mezcla, está instalado correctamente en la máquina, y bloqueado correctamente. |
| 4 | La máquina no funciona a cierta velocidad | -Mira si la marca en la perilla de velocidad, corresponde a la serigrafía de velocidad en la carcasa. -Gire la perilla de velocidad a 0, y vuelva a revisar si la máquina funciona. |
| 5 | Los movimientos cuando la máquina funciona | -Verifica si los pies antideslizantes se caen. -Comprueba si la máquina se coloca sobre una mesa lisa y plana. |
| 6 | El botón de subida no volvió a su lugar, después de instalar el tazón de mezcla y la tapa de la olla | -Verifica si la tapa de la maceta, está colocada correctamente en la máquina. -Verificar si el tazón de mezcla, está correctamente instalado. |

Recetas sugeridas

Mezcla de esponja (Receta básica), Nivel 1-4

Ingredientes:

200 gramos de mantequilla blanda o margarina, 200 gramos de azúcar, 1 paquete de azúcar de vainilla, o 1 bolsa de Citro-Back, 1 pizca de sal, 4 huevos, 400 gramos de harina de trigo, 1 paquete de polvo de hornear, aprox. 1/8 de litro de leche.

Preparación:

Transferir la harina de trigo y los ingredientes restantes al recipiente de mezcla, remover con la batidora durante 3 segundos en el nivel 1, y luego durante aproximadamente 3 minutos en el nivel 2. Engrasar una lata o cubrirla con papel de horno. Rellenar la mezcla y hornear. Antes de sacar el pastel del horno, compruebe si está hecho. Con un palo de madera afilado, perforar el centro del pastel. Si no se pega la mezcla, el pastel está cocido. Encienda el pastel en una rejilla para pasteles, y déjelo enfriar.

Horno tradicional

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico, calor superior e inferior 175-200°C; horno de gas: nivel 2-3

Tiempo de cocción: 50-60 minutos

Dependiendo del sabor, esta receta puede ser cambiada, por ejemplo con 100g de pasas, o 100g de nueces, o 100g de chocolate rallado. De hecho, las posibilidades son infinitas.

Panecillos de linaza, nivel 1-4

Ingredientes:

500-550 g de harina de trigo, 50 g de semillas de lino, 3/8 l de agua, 1 cubo de levadura (40 g), 100 g de cuajada baja en grasa, bien escurrida, 1 cucharadita de sal. Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua.

Preparación:

Remoje la semilla de lino en 1/8 de litro de agua tibia. Transfiera el agua tibia restante (1/4 de litro), al recipiente de mezclado, desmorone la levadura, añada la cuajada y mézclela con el gancho de amasar en el nivel 2. La levadura debe estar completamente disuelta. Poner la harina con la linaza remojada, y la sal en el recipiente para mezclar. Amasar bien en el nivel 1, luego pasar al nivel 3, y continuar amasando durante 3-5 minutos. Cubrir la mezcla y dejarla subir en un lugar cálido durante 45-60 minutos. Amasar bien una vez más, sacar del tazón y formar dieciséis rollos. Cubrir el molde con papel de horno húmedo. Coloquen los rollos sobre esto, y déjenlos subir por 15 minutos. Cubrir con agua tibia y hornear.

Horno tradicional:

Altura de inserción: 2

Calefacción: horno eléctrico: calor superior e inferior 200-220°C (precalentado durante 5 minutos), horno de gas nivel 2-3

Hora de hornear: 30-40 minutos

Crema de chocolate, nivel 5-6

Ingredientes:

200 ml de crema dulce, 150 g de cobertura de chocolate semiamargo, 3 huevos, 50-60 g de azúcar, 1 pizca de sal, 1 paquete de azúcar de vainilla, 1 cucharada de coñac o ron, copos de chocolate.

Preparación:

Batir la crema en el recipiente de mezcla, con el batidor hasta que esté dura. Retirar del recipiente y colocar en un lugar para que se enfríe. Derretir la cobertura de chocolate, según las instrucciones del paquete, o en el microondas a 600W durante 3 minutos. Mientras tanto, bata los huevos, el azúcar, el azúcar de vainilla, el coñac o el ron y la sal en el bol, con la batidora a velocidad 2, para formar una espuma. Añada el chocolate derretido y revuelva uniformemente en velocidad 5-6. Dejar un poco de la crema para la decoración. Añada la crema restante a la mezcla cremosa, y revuelva brevemente usando la función de pulsación. Decorar la crema de chocolate, y servir bien fría.

Masa de pizza, nivel 1-4

Ingredientes

400 g de harina común, 250 ml de agua tibia, 1/2 cucharadita de azúcar, 1 cucharadita de levadura seca activa, 1 cucharadita de aceite de oliva y 1 cucharadita de sal.

Preparación:

Poner la harina en el recipiente. Mezclar el resto de los ingredientes en un bol o una jarra. Ponga en marcha la batidora a velocidad 1-2, y añada el líquido poco a poco. A medida que los ingredientes se incorporen, y la bola de masa se forme más, aumente la velocidad a 3-4. Amasar durante un par de minutos a esta velocidad, hasta que la bola de masa esté suave. Retirar del recipiente y dividirla, en 2-4 pedazos. Enrollar en bases de pizza (círculos o rectángulos) sobre una superficie enharinada, y luego colocarlas en una bandeja de hornear o de pizza. Esparcir las bases de la pizza, con puré de tomate y añadir los ingredientes - champiñones, jamón, aceitunas, tomates secos, espinacas, alcachofas, etc. Cubrir con hierbas secas, trozos de mozzarella y un chorrito de aceite de oliva. Hornee en un horno precalentado a 200°C/400°F/gas 6 durante 15-20 minutos, hasta que los ingredientes estén burbujeantes y dorados.

Pan blanco básico, nivel 3-6

Ingredientes:

600g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (sobre 2½ cda.), 345ml de agua tibia, 1 cda. de aceite de girasol o mantequilla, 1 cda. de azúcar, 2 cdtas. de sal

Preparación:

Usar las instrucciones para mezclar la masa de la pizza, luego poner la masa en un tazón, cubrirla y dejarla en un lugar cálido, hasta que duplique su tamaño (30-40 minutos). Retire la masa, y golpee hacia abajo para eliminar el aire. Amasar ligeramente en una tabla enharinada, darle forma de pan, o ponerla en una lata, cubrirla y dejarla en un lugar cálido, para que se eleve por otros 30 minutos. Hornee en un horno precalentado a 200°C/400°F/gas 6, durante 25-30 minutos, hasta que se dore y suene a hueco en el fondo.

Rollos de semillas de amapola suaves, nivel 1-3

Ingredientes:

570g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (sobre 2½ cda.) 300ml de leche (calentada ligeramente), 2 huevos (a temperatura ambiente), 1 cda. de aceite de girasol, 1½ cda. de azúcar, 2 cda. de sal 75g de semillas de amapola

Preparación:

Mezclar la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un bol, y dejarlos durante 5 minutos. Poner la harina y las semillas de amapola en el tazón, y mezclar en la velocidad 1, agregando gradualmente el líquido, luego aumentar la velocidad a 2, y mezclar durante cinco minutos. Retirar la masa a una superficie enharinada, cortarla en 8-10 trozos, enrollarla en forma, y ponerla en una bandeja de hornear engrasada. Dejar en un lugar cálido, hasta que duplique su tamaño. Cepillar con un poco de huevo o leche, y hornear en un horno precalentado, a 220°C/425°F/gas 7, durante 20-25 minutos, hasta que se dore y suene hueco en la base.

Pan de hierbas italianas

Ingredientes:

575g de harina de pan blanco fuerte, 1 sobre de levadura seca activa (sobre 2½ cda.), 290ml de agua, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de azúcar, 2 cucharadas de sal, 4 cucharadas de hierbas secas mezcladas

Preparación:

Mezclar el agua, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un bol, y dejarlo durante 5 minutos. Poner la harina y las hierbas secas en el tazón, y mezclar a velocidad 1, añadiendo gradualmente el líquido, luego aumentar la velocidad a 2, y mezclar durante 5 minutos. Poner la masa en un tazón, cubrirla y dejarla en un lugar cálido, hasta que duplique su tamaño (20-30 minutos). Poner en una superficie enharinada, amasar suavemente para eliminar el aire, luego dar forma, poner en una bandeja para hornear y dejar en el calor hasta que duplique su tamaño. Hornee en un horno precalentado a 200°C/400°F/gas 6, durante 25 minutos o hasta que se dore, y que suene hueco en el fondo.

Café y helado de brandy, nivel 5-6

Ingredientes:

3 huevos, 75g de azúcar en polvo, 300ml de crema simple, 2 cucharadas de café instantáneo en polvo, 300ml de crema doble, 2½ cucharadas de brandy.

Preparación:

Añadir el azúcar y los huevos al tazón, y procesarlo a velocidad 6 hasta que tenga una textura suave. En una cacerola, llevar la crema de leche y el café, justo hasta el punto de ebullición y agregar la mezcla de huevo y azúcar. Poner en un tazón a prueba de calor, sobre una olla de agua hirviendo y cocinar suavemente, revolviendo bien, hasta que esté lo suficientemente espeso, para cubrir la parte posterior de una cuchara. Colar en un bol y dejar enfriar. Batir la crema doble a velocidad 6, hasta que se formen picos suaves, luego doblarla en el huevo frío y mezcla de azúcar, con el brandy. Viértalo en un recipiente, cúbralo y congélelo durante 2½-3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Remover, remover bien y luego congelar de nuevo, hasta que se logre la textura deseada.

Merengues básicos, nivel 5-6

Ingredientes:

4 claras de huevo, 100 g de azúcar molido, 100 g de azúcar en polvo.

Preparación:

Poner las claras de huevo en el tazón, y procesar a velocidad 6, hasta que estén bastante duras. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo, hasta que la mezcla esté suave, y se hayan formado picos rígidos. Retire el bol y añada el azúcar restante con una cuchara de metal. Forrar una bandeja de hornear y una cuchara, o pipetear la mezcla de merengue en óvalos. Espolvorear con el azúcar restante, y poner en el estante más bajo de un horno frío (120°C/250°F/ gas ½), durante 1½ horas. Enfriar en una rejilla de alambre. Cubrir con frutas blandas, chocolate y crema endulzada.

Limpieza

- Antes de limpiarlo, retire el cable de alimentación de la toma de corriente.
- Nunca sumerja la carcasa, con el motor en agua!
- No utilice ningún detergente afilado o abrasivo.

Carcasa del motor

- Sólo se debe utilizar un paño húmedo de enjuague, para limpiar el exterior de la vivienda.

Tazón de mezcla, equipo de mezcla

PRECAUCIÓN:

- **Los componentes no son adecuados para su limpieza en un lavavajillas. Si se exponen al calor o a limpiadores cáusticos, pueden deformarse o descolorarse.**
- Los componentes que han entrado en contacto con la comida, pueden ser limpiados en agua jabonosa.
- Deje que las partes se sequen completamente, antes de volver a montar el dispositivo.
- Por favor, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal, probablemente a las pantallas después de que se hayan secado.

Eliminación

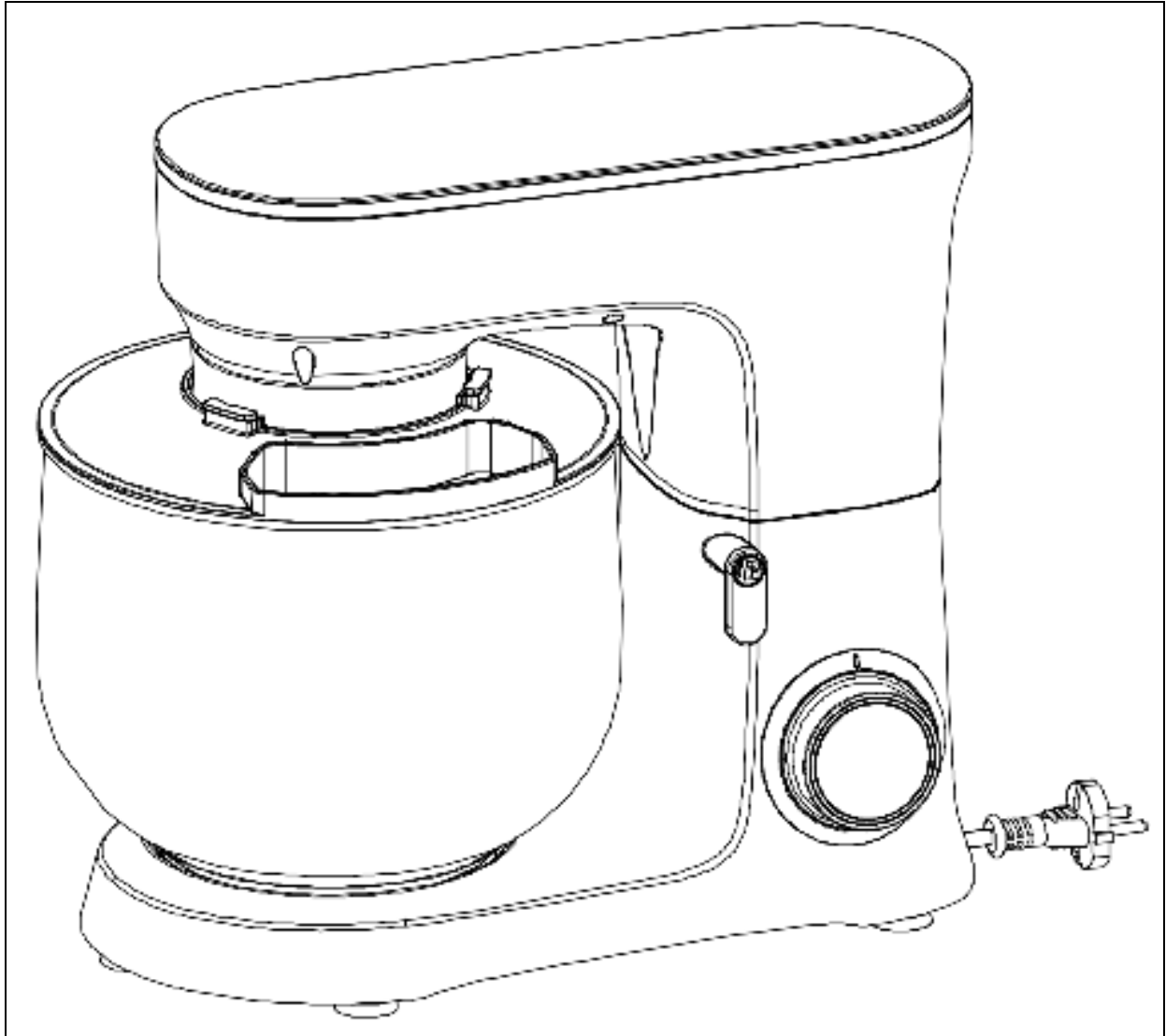


No elimine el dispositivo en la basura doméstica normal.

Deshágase del dispositivo, a través de una empresa de eliminación de residuos registrada, o a través de su instalación comunal de eliminación de residuos.

Observe las normas vigentes en la actualidad. En caso de duda, consulte a su empresa de eliminación de residuos.

**Miscelatore
HKM 8078
Manuale di istruzioni**



Conservare questo manuale per riferimento futuro, e trasmetterlo con l'apparecchiatura, ad eventuali futuri utenti.

Dati tecnici

Modello: HKM 8078

Tensione nominale: AC220-240V 50/60Hz

Consumo di energia: 1400W

Classe di protezione: II

Istruzioni generali di sicurezza

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

- L'apparecchio è progettato esclusivamente per uso privato e per lo scopo previsto. Questo apparecchio non è adatto ad un uso commerciale. Non utilizzarlo all'aperto (tranne se è progettato per l'uso all'aperto). Tenerlo lontano da fonti di calore, dalla luce diretta del sole, dall'umidità (non immergerlo mai in alcun liquido) e da spigoli vivi. Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate. Se l'apparecchio è umido o bagnato, scollegarlo immediatamente.
- Quando si pulisce o si mette via l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e, se l'apparecchio non viene utilizzato, estrarre sempre la spina dalla presa (tirare la spina, non il cavo) e rimuovere gli accessori collegati.
- Non azionare l'apparecchio senza sorveglianza. Se si deve lasciare il posto di lavoro, spegnere sempre l'apparecchio, o togliere la spina dalla presa, (tirare la spina stessa, non il cavo).
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio, se danneggiato. Non cercare di riparare l'apparecchio da soli. Contattare sempre un tecnico autorizzato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, al fine di evitare pericoli.
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
- Prestare attenzione a quanto segue, "Istruzioni speciali di sicurezza".

Bambini e persone fragili

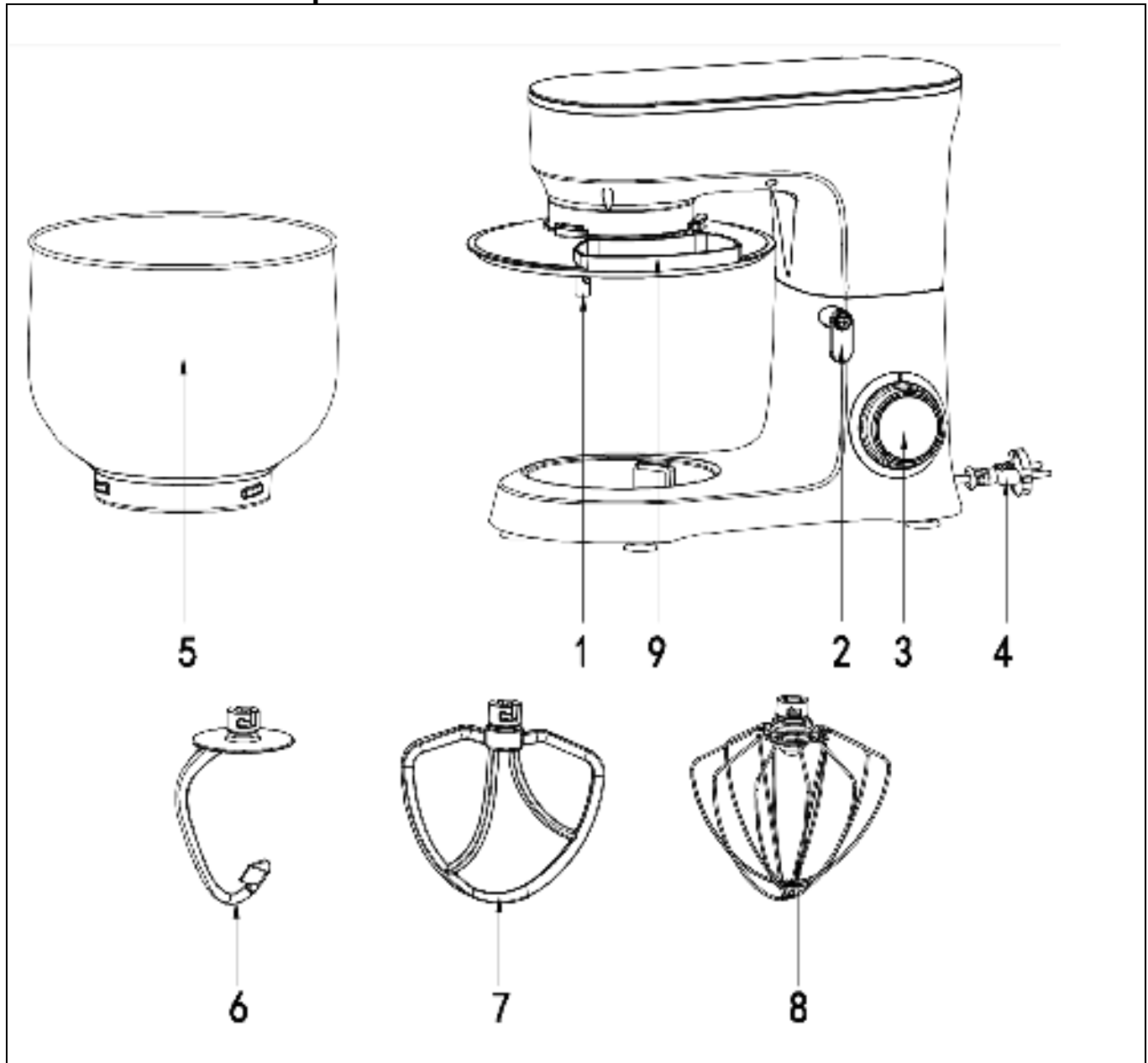
- Per garantire la sicurezza dei vostri bambini, tenete tutti gli imballaggi (sacchetti di plastica, scatole, polistirolo, ecc.) fuori dalla loro portata.
- Attenzione! Non permettete ai bambini piccoli di giocare con la carta stagnola, perché c'è il pericolo di soffocamento!
- In caso di utilizzo di frullatore e chopper accessori, l'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Quando si usa il frullatore e la frusta accessori, l'apparecchio può essere usato da bambini, a partire dagli 8 anni di età, se è stata data loro supervisione, o istruzioni sull'uso dell'apparecchio, in modo sicuro e se capiscono i pericoli che ne derivano. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano compiuto gli 8 anni di età e non siano sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il suo cavo, fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni
- Questo dispositivo non è un giocattolo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Gli apparecchi possono essere utilizzati da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e di conoscenza, se hanno ricevuto una supervisione o un'istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli che ne derivano.

Istruzioni speciali di sicurezza per questa macchina

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla rete di alimentazione, se lasciato incustodito, e prima del montaggio, smontare
- o la pulizia.
- Spegnere l'apparecchio, e scollegare l'alimentazione, prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che

- muoversi in uso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- **ATTENZIONE:** Al fine di evitare un pericolo, dovuto ad un ripristino involontario del taglio termico, questo apparecchio deve
- non essere alimentato, attraverso un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegato ad un circuito, che è regolarmente
- accesa e spenta dall'utilità.
- Far funzionare questa macchina solo sotto supervisione.
- Non interferire con gli interruttori di sicurezza.
- Non inserire nulla nei ganci rotanti mentre la macchina è in funzione.
- Posizionare la macchina su una superficie di lavoro liscia, piana e stabile.
- Non inserire la spina di alimentazione della macchina nella presa di corrente, senza aver installato tutti gli accessori necessari.
- **ATTENZIONE: Assicurarsi che il frullatore sia spento, prima di rimuoverlo dal supporto.**
- **Fare attenzione, quando si maneggiano le lame affilate, quando si svuota la vaschetta e durante la pulizia. Per quanto riguarda le modalità di pulizia delle superfici a contatto con il cibo, fare riferimento a pagina 9.**
- **Per quanto riguarda il tempo di funzionamento e l'impostazione della velocità, fare riferimento a pagina 4-6**
- **Attenzione: Potenziali lesioni da uso improprio.**

Panoramica dei componenti



Componenti principali e accessori standard:

| | | | |
|---|-------------------------|---|-------------------------|
| 1 | Albero di uscita | 6 | Gancio per impasto |
| 2 | Manopola di salita | 7 | Battitore |
| 3 | Manopola della velocità | 8 | Frusta |
| 4 | Cavo di alimentazione | 9 | coperchio della ciotola |

| | | | |
|---|-------------------------|--|--|
| 5 | Ciotola di miscelazione | | |
|---|-------------------------|--|--|

Uso della vaschetta di miscelazione

1. Per sollevare il braccio, ruotare in senso orario la manopola di salita (2). Il braccio si muoverà ora verso l'alto. (FIG1)

2. Inserire il coperchio della pentola nel suo corpo. (FIG2)

3. Mettere la ciotola di miscelazione nel suo dispositivo di tenuta, (Passo ①) e ruotare la ciotola in senso orario, fino a quando non si blocca in posizione (Passo ②). (FIG3)

4. Montare l'utensile richiesto, (gancio o battitore o Whisk) by inserendo la parte superiore nell'albero di uscita, e ruotarlo in senso antiorario, fino a quando non si blocca in posizione. (FIG4&FIG5)

5. Ora riempite i vostri ingredienti.

Non riempire eccessivamente la macchina - La quantità massima di ingredienti, non deve superare i 2.0 kg per quanto possibile.

6. Abbassare il braccio con la manopola di salita (2). (FIG6)

7. Inserire la spina di rete, in una presa di sicurezza di sicurezza AC220-240V 50/60Hz correttamente installata.

8. Commutare la macchina, utilizzando la manopola della velocità, ad una velocità compresa tra 1 e 6 (corrispondente alla miscela).

9. Per il funzionamento ad impulsi (impastamento a brevi intervalli), ruotare l'interruttore in posizione "PULSE". L'interruttore deve essere tenuto in questa posizione, secondo la lunghezza dell'intervallo desiderata. Quando l'interruttore viene rilasciato, ritorna automaticamente nella posizione "0".

10. Dopo aver impastato/agugliato, ruotare la manopola della velocità (3) di nuovo sulla posizione "0", non appena la miscela ha formato una palla. Togliere quindi la spina di rete.

11. Spingere la manopola di salita (2) verso il basso e il braccio si solleverà.

12. A questo punto la miscela può essere rilasciata, con l'aiuto di una spatola, e rimossa dalla vasca di miscelazione.

13. La ciotola di miscelazione può ora essere rimossa.

14. Pulire le parti, come descritto al punto "Pulizia".



FIG1

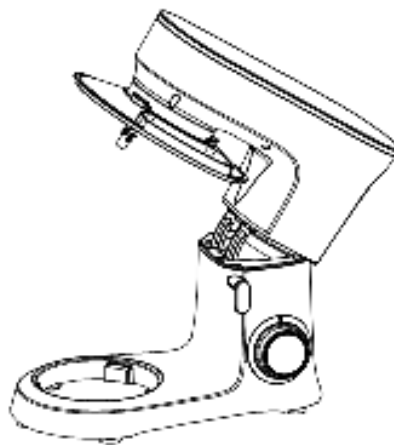


FIG2

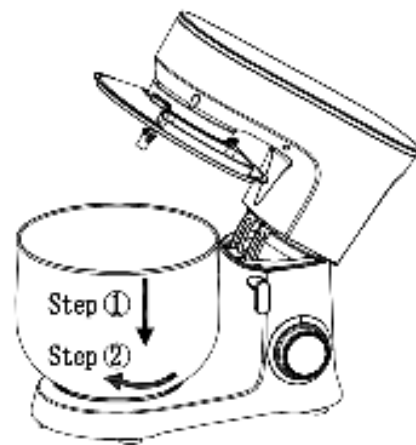


FIG3

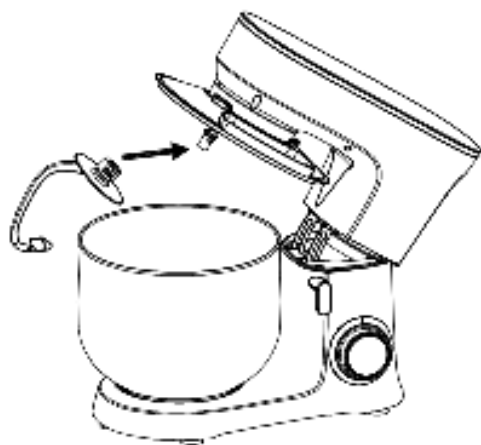


FIG4

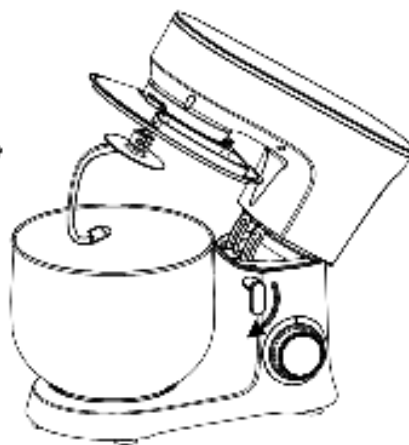





FIG5



FIG6

Regolazione dei livelli e utilizzo del gancio per impasto, per non più di 1,5 kg di miscela

| Utilizzare | Immagine | Livelli | Tempo(Min) | Massimo | Osservazioni |
|--------------------|---|---------|------------|---------------------------------|--|
| Gancio per impasto |  | 1-3 | 3-5 | 1000g di farina e 538g di acqua | 1 velocità di marcia per 30s, la 2 velocità di marcia per 30s, e poi la 3 velocità di marcia per 2 min a 4 min, per formare un cluster. Dopo un funzionamento continuo di 10min, si prega di smettere di lavorare, |

| | | | | | |
|-----------|---|-----|------|-----------------------------------|---|
| Battitore |  | 2-4 | 3-10 | 660g di farina e 840g di acqua | 2 velocità di marcia per 20s, la corsa a 4 velocità per più di 2min40s |
| Frusta |  | 5-6 | 3-10 | 3 albumi d'uovo (minimo) | Aprire 5 o 6 velocità per farla funzionare 3 minuti sopra. |

Risoluzione dei problemi

| NO. | Problemi | Soluzione |
|-----|--|---|
| 1 | La macchina non funziona | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se la spina, è in buon contatto con la presa. -Controllare se il pulsante di salita, molla di nuovo in posizione. -Controllare se la macchina funziona ininterrottamente per più di 6 minuti e attendere che il motore si raffreddi. |
| 2 | Rumore nella vasca di miscelazione durante il lavoro, (l'accessorio ha raschiato la vasca) | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se la vasca di miscelazione è installata correttamente. -Controllare se l'accessorio è installato correttamente sulla macchina. |
| 3 | Il coperchio della pentola non si adatta bene alla ciotola di miscelazione | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se il coperchio della pentola, è posizionato correttamente sulla macchina. -Controllare se la ciotola di miscelazione, è installato correttamente sulla macchina, e bloccato correttamente. |
| 4 | La macchina non funziona a una certa velocità | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se il segno sul pomello della velocità, corrisponde alla serigrafia della velocità sull'alloggiamento. -Rotate la manopola della velocità a 0 e ricontrollate se la macchina funziona. |
| 5 | Movimenti quando la macchina è in funzione | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se i piedini antiscivolo cadono. -Controllare se la macchina è posizionata su un piano di lavoro liscio e piatto. |
| 6 | Il pulsante di innalzamento non è scattato al suo posto, dopo aver installato la ciotola di miscelazione e il coperchio del vaso | <ul style="list-style-type: none"> -Controllare se il coperchio della pentola, è posizionato correttamente sulla macchina. -Controllare se la ciotola di miscelazione, è installato correttamente. |

Ricette suggerite

Miscela di spugna (ricetta di base), livello 1-4

Ingredienti:

200 grammi di burro morbido o margarina, 200 grammi di zucchero, 1 bustina di zucchero vanigliato, oppure 1 bustina di Citro-Back, 1 pizzico di sale, 4 uova, 400 grammi di farina di frumento, 1 bustina di lievito in polvere, ca. 1/8 di litro di latte.

Preparazione:

Trasferire la farina di frumento e i restanti ingredienti nella ciotola, mescolare con il frullatore per 3 secondi al livello 1, poi per circa 3 minuti al livello 2. Ungere una lattina o coprire con carta da forno. Riempire il composto e infornare. Prima che la torta venga tolta dal forno, verificare se è stata fatta. Con un bastoncino di legno appuntito, trafiggere il centro della torta. Se l'impasto non si attacca, la torta è cotta. Accendere la torta su una griglia e lasciarla raffreddare.

Forno tradizionale

Altezza di inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico, calore superiore e inferiore 175-200°C; forno a gas: livello 2-3

Tempo di cottura: 50-60 minuti

A seconda del gusto, questa ricetta può essere modificata, ad esempio con 100g di uvetta, o 100g di noci, o 100g di cioccolato grattugiato. In effetti, le possibilità sono infinite.

Rotoli di pane di lino, livello 1-4**Ingredienti:**

500-550 g di farina di frumento, 50 g di semi di lino, 3/8 litri di acqua, 1 cubetto di lievito (40 g), 100 g di cagliata magra, ben sgocciolata, 1 cucchiaino di sale. Per il rivestimento: 2 cucchiai di acqua.

Preparazione:

Immergere i semi di lino in 1/8 di litro di acqua tiepida. Trasferire l'acqua tiepida rimanente (1/4 di litro), nella ciotola, sbriciolarla nel lievito, aggiungere la cagliata e mescolare con il gancio per impasto al livello 2. Il lievito deve essere completamente sciolto. Mettere la farina con i semi di lino ammollati e il sale nella terrina. Impastare accuratamente al livello 1, poi passare al livello 3 e continuare ad impastare per 3-5 minuti. Coprire il composto e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare ancora una volta con cura, togliere dalla ciotola e formare sedici rotoli. Coprire la teglia con carta da forno bagnata. Mettere i rotoli su questo, e lasciare lievitare per 15 minuti. Rivestire con acqua tiepida e cuocere in forno.

Forno tradizionale:

Altezza d'inserimento: 2

Riscaldamento: forno elettrico: calore superiore e inferiore 200-220°C (preriscaldato per 5 minuti), forno a gas livello 2-3

Tempo di cottura: 30-40 minuti

Crema al cioccolato, livello 5-6**Ingredienti:**

200ml di panna dolce, 150g di cioccolato semi amaro, 3 uova, 50-60g di zucchero, 1 pizzico di sale, 1 bustina di zucchero vanigliato, 1 cucchiaio di cognac o rum, fiocchi di cioccolato.

Preparazione:

Sbattere la panna nella ciotola di miscelazione, con la frusta fino a quando sarà ben ferma. Togliere la panna dalla ciotola e metterla da qualche parte a raffreddare. Sciogliere la copertura di cioccolato, secondo le istruzioni sulla confezione, o nel microonde a 600W per 3 minuti. Nel frattempo, sbattere le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale nella ciotola, con la frusta sulla velocità 2, per formare una schiuma. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare uniformemente alla velocità 5-6. Lasciare un po' di panna per decorazione. Aggiungere la panna rimanente al composto cremoso e mescolare brevemente con la funzione di pulsazione. Decorare la crema di cioccolato e servire ben raffreddata.

Pasta per pizza, Livello 1-4**Ingredienti**

400g di farina, 250ml di acqua calda, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1sacher di lievito attivo secco (circa 2-1/2

cucchiaini), 1-1/2 cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di sale.

Preparazione:

Mettere la farina nella ciotola. Mescolare gli ingredienti rimanenti in una ciotola o brocca. Eseguire il mixer a velocità 1-2, e aggiungere gradualmente il liquido. Come gli ingredienti incorporare, e la palla di pasta diventa più formata, aumentare la velocità a 3-4. Impastare per un paio di minuti su questa velocità, fino a quando la palla di pasta è liscia. Togliere dalla ciotola e dividere, in 2-4 pezzi. Arrotolare in basi per pizza (cerchi o rettangoli) su una superficie infarinata, quindi adagiarli su una teglia da forno o una teglia per pizza. Stendere le basi per pizza, con la passata di pomodoro e aggiungere i condimenti - funghi, prosciutto, olive, pomodori secchi, spinaci, carciofi, ecc. Aggiungere le erbe aromatiche secche, pezzi di mozzarella e un filo d'olio d'oliva. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C/400°F/gas 6 per 15-20 minuti, fino a quando i condimenti saranno bolliti e dorati.

Pane bianco di base, livello 3-6

Ingredienti:

600g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini e mezzo), 345ml di acqua calda, 1 cucchiaino di olio di girasole o burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Utilizzare le istruzioni per l'impasto della pasta per pizza, poi mettere la pasta in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo, fino a raddoppiare le dimensioni (30-40 minuti). Togliere l'impasto e pugnalare per eliminare l'aria. Impastate leggermente su un'asse infarinata, modellatela in una pagnotta, oppure mettetela in una scatola, copritela e lasciatela in un luogo caldo, a lievitare per altri 30 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C/400°F/gas 6, per 25-30 minuti, fino ad ottenere un colore dorato e un suono vuoto sul fondo.

Rotoli di semi di papavero morbido, livello 1-3

Ingredienti:

570g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini e mezzo) 300ml di latte (leggermente riscaldato), 2 uova (temperatura ambiente), 1 cucchiaino di olio di girasole, 1½ cucchiaino di zucchero, 2 cucchiaini di sale 75g di semi di papavero

Preparazione:

Mescolare il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o in una ciotola e lasciar riposare per 5 minuti. Mettere la farina e i semi di papavero nella ciotola, e mescolare alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, poi aumentare la velocità a 2, e mescolare per 5 minuti. Togliere l'impasto fino ad ottenere una superficie infarinata, tagliarlo in 8-10 pezzi, arrotolarlo in forma, quindi metterlo su una teglia da forno unta. Lasciare in un luogo caldo, fino a raddoppiare le dimensioni. Spennellare con un po' di uovo o latte, e cuocere in forno preriscaldato, a 220°C/425°F/gas 7, per 20-25 minuti, fino a doratura dorata e con un suono vuoto sulla base.

Pane alle erbe italiane

Ingredienti:

575g di farina di pane bianco forte, 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini e mezzo), 290ml di acqua, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di zucchero, 2 cucchiaini di sale, 4 cucchiaini di erbe aromatiche secche miste

Preparazione:

Mescolare l'acqua, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o una ciotola e lasciar riposare per 5 minuti. Mettere la farina e le erbe secche nella ciotola e mescolare alla velocità 1, aggiungendo gradualmente il liquido, poi aumentare la velocità a 2, e mescolare per 5 minuti. Mettere l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo, fino a raddoppiare le dimensioni (20-30 minuti). Mettere su una superficie infarinata, impastare delicatamente per eliminare l'aria, poi modellare, mettere su una teglia da forno e lasciare al caldo fino a raddoppiare la dimensione. Cuocere in un forno preriscaldato a 200°C/400°F/gas 6, per 25 minuti o fino a doratura, e con un suono vuoto sul fondo.

Gelato al caffè e brandy, livello 5-6

Ingredienti:

3 uova, 75g di zucchero semolato, 300ml di panna singola, 2 cucchiaini di caffè istantaneo in polvere, 300ml di panna doppia, 2½ cucchiaini di brandy.

Preparazione:

Aggiungere lo zucchero e le uova nella ciotola e lavorare alla velocità di 6 fino ad ottenere una consistenza omogenea. In una casseruola, portare ad ebollizione la panna singola e il caffè, appena portato ad ebollizione e mescolare il composto di uova e zucchero. Mettere in una ciotola a prova di calore, sopra un tegame di acqua bollente e cuocere delicatamente, mescolando bene, fino a quando non sarà abbastanza denso, per rivestire il retro di un cucchiaino. Filtrate in una ciotola e lasciate raffreddare. Montare la panna doppia alla velocità 6, fino a formare dei picchi morbidi, poi ripiegare nell'uovo freddo e

miscela di zucchero, con il brandy. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2½-3 ore, fino a parziale congelamento. Togliere, mescolare bene e poi congelare di nuovo, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Meringhe di base, livello 5-6

Ingredienti:

4 albumi d'uovo, 100 g di zucchero semolato, 100 g di zucchero a velo

Preparazione:

Mettete gli albumi nella ciotola e lavorate alla velocità 6, fino a renderli abbastanza rigidi. Aggiungere metà dello zucchero e sbattere di nuovo con la frusta, fino a quando il composto sarà liscio, e si saranno formati dei picchi rigidi. Togliere la ciotola, e ripiegare leggermente lo zucchero rimasto, con un cucchiaino di metallo. Foderare una teglia da forno e un cucchiaino, oppure tubare il composto di meringa in ovali. Cospargere con lo zucchero rimanente, e mettere sul ripiano più basso di un forno fresco (120 °C/250 ° F / gas ½), per 1 ora e mezza. Raffreddare su una griglia. Ricoprire con frutti di bosco, cioccolato e panna zuccherata.

Pulizia

- Prima della pulizia, rimuovere il cavo di alimentazione dalla presa.
- Non immergere mai la custodia, con il motore in acqua!
- Non utilizzare detergenti appuntiti o abrasivi.

Alloggiamento motore

- Per pulire l'esterno dell'involucro si deve usare solo un panno umido per il risciacquo, per pulire l'esterno dell'involucro.

Vasca di miscelazione, Attrezzatura per la miscelazione

ATTENZIONE:

- **I componenti non sono adatti, per la pulizia in lavastoviglie. Se esposti al calore o a detergenti caustici, potrebbero deformarsi o scolorire.**
- I componenti che sono venuti a contatto con il cibo, possono essere puliti in acqua saponata.
- Lasciare asciugare bene le parti prima di rimontare il dispositivo.
- Si prega di applicare una piccola quantità di olio vegetale, probabilmente agli schermi dopo che si sono asciugati.

Smaltimento

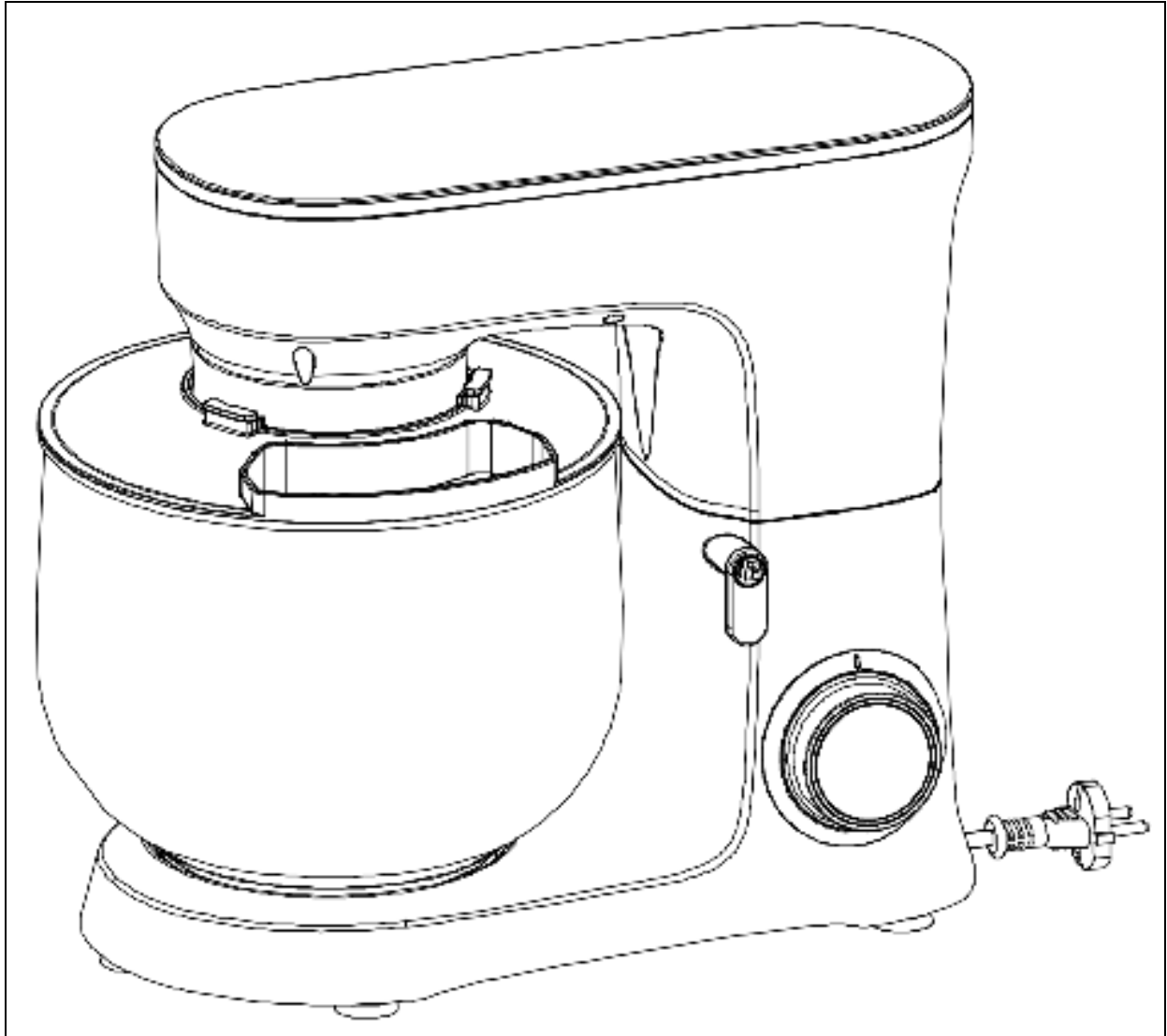


Non smaltire l'apparecchio nei normali rifiuti domestici.

Smaltire l'apparecchio, presso un'azienda registrata per lo smaltimento dei rifiuti o attraverso il vostro impianto di smaltimento comunale.

Rispettare le norme vigenti. In caso di dubbio, consultate il vostro centro di smaltimento dei rifiuti.

**Stand Mixer
HKM 8078
Instruction Manual**



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

Technical Data

Model: HKM 8078

Rated voltage: AC220-240V 50/60Hz

Power consumption: 1400W

Protection class: II

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. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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!**

- When using accessory blender and chopper, the appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- When using accessory beater and whisk, the appliance can be used by children aged from 8 years and above if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years
- 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.

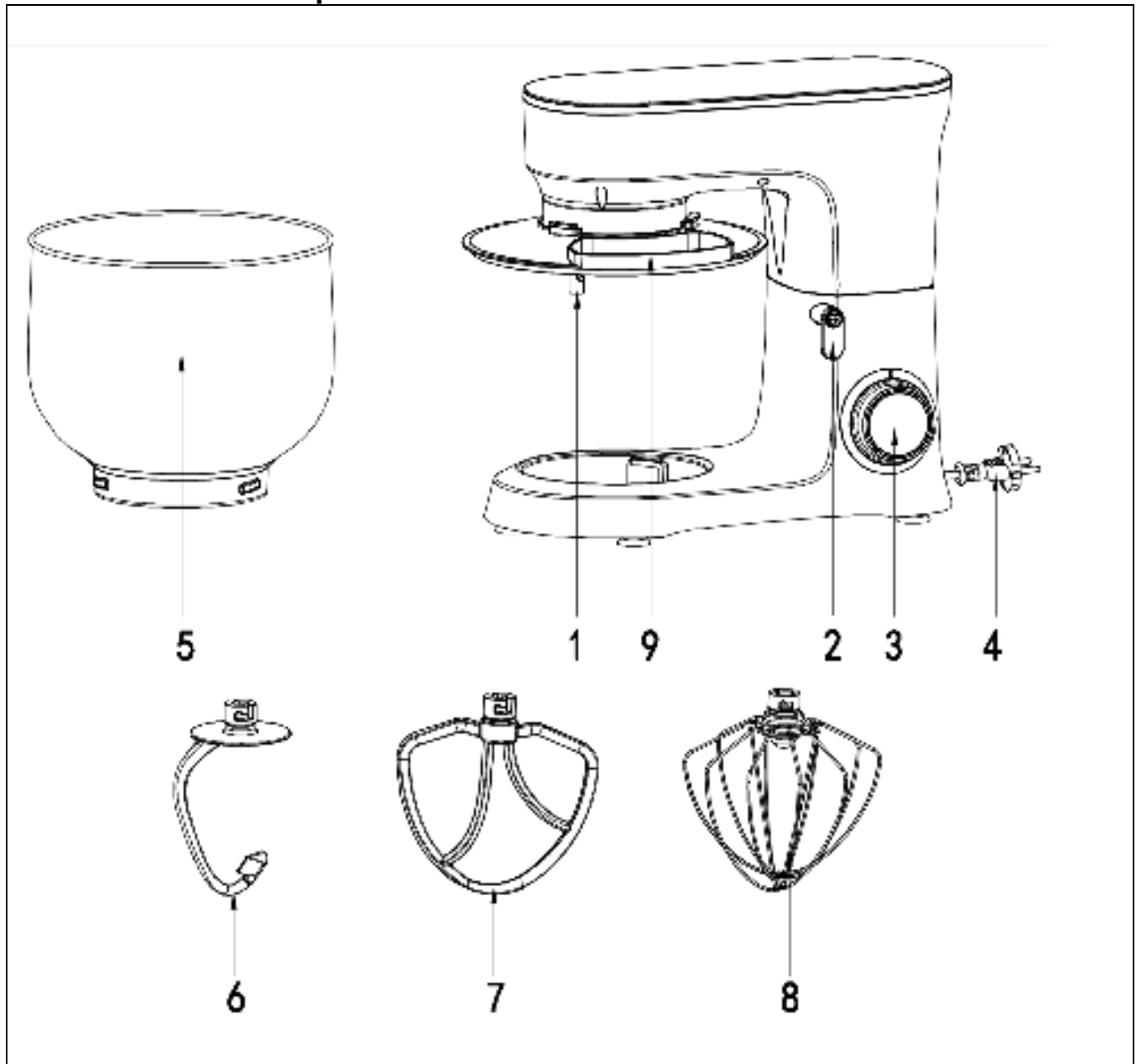
Special safety Instructions for this Machine

- 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.
- **CAUTION: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.**
- **Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning. Regarding how to clean surfaces in contact with food, refer to page 9.**
- **Regarding operating time and speed setting, refer to page 4-6**
- **Warning: Potential injury from misuse.**

Overview of the Components



Main Components and Standard Accessories:

| | | | |
|---|--------------|---|------------|
| 1 | Output shaft | 6 | Dough hook |
| 2 | Rise knob | 7 | Beater |
| 3 | Speed knob | 8 | Whisk |
| 4 | Power Cord | 9 | bowl cover |
| 5 | Mixing bowl | | |

Using the Mixing Bowl

1. In order to lift the arm, clockwise rotation the rise knob (2) . 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(Step①) 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 amount of ingredients should not exceed 2.0 kg as far as possible.
6. Lower the arm using the rise knob (2). (FIG6)
7. Insert the mains plug into a properly installed AC220-240V 50/60Hz safety power socket.
8. Switch the machine using the speed knob 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. Push the rise knob (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

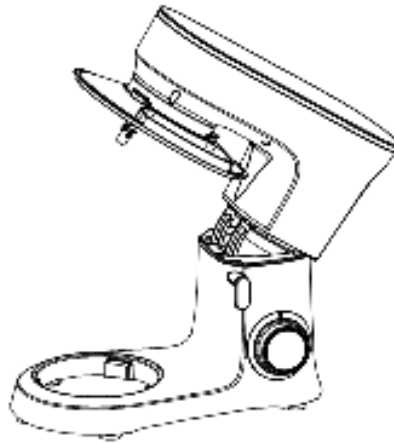


FIG2

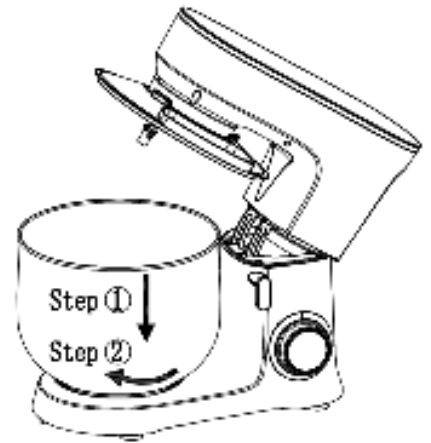


FIG3

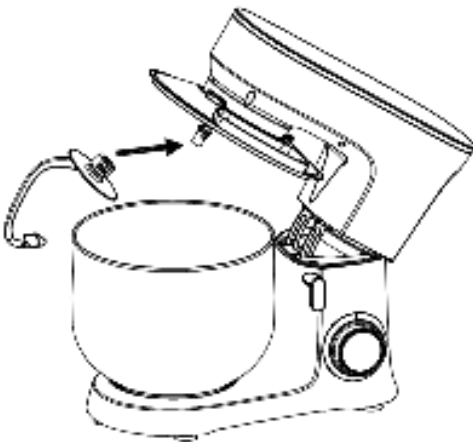


FIG4

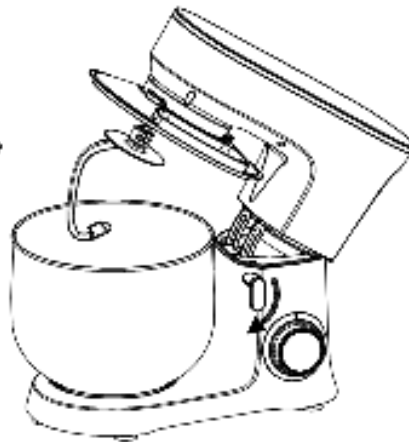





FIG5



FIG6

Adjusting the Levels and Using the Dough Hook for not more than 1.5kg of Mixture

| Use | Picture | Levels | Time(Min) | Maximum | Remarks |
|------------|--|--------|-----------|----------------------------|---|
| Dough hook |  | 1-3 | 3-5 | 1000g flour and 538g 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. after continuous operation of 10min please stop working, |
| Beater |  | 2-4 | 3-10 | 660g flour and 840g water | 2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s |
| Whisk |  | 5-6 | 3-10 | 3 egg whites (Minimum) | Open 5 or 6 speed to run 3min above. |

Troubleshooting

| NO. | 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. |

Suggested Recipes

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 A 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.

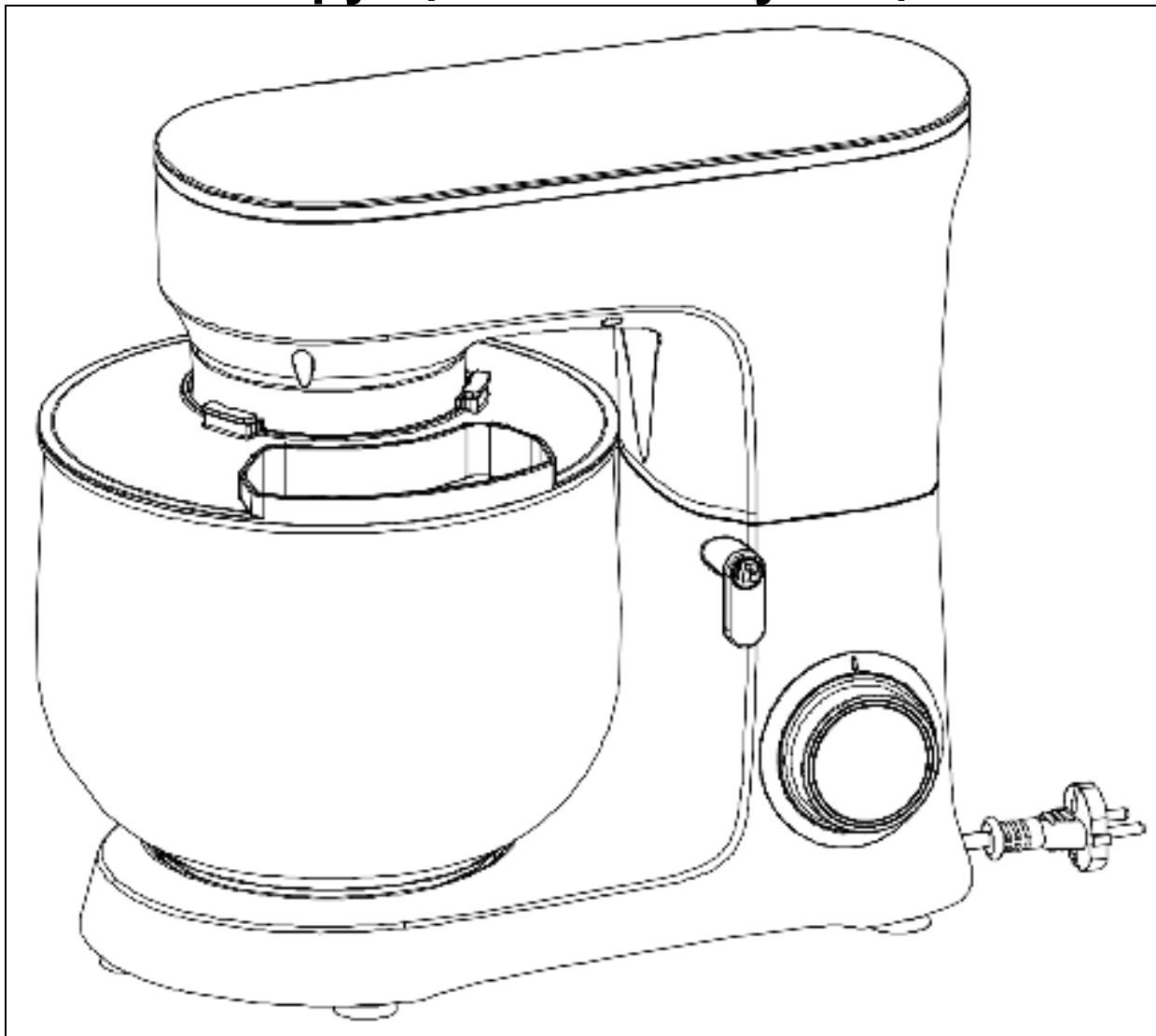
Disposal



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.

**Стенд-миксер
НКМ 8078
Инструкция по эксплуатации**



Сохраните это руководство для использования в будущем и передайте его любому будущему пользователю. .

Технические характеристики

Модель: НКМ 8078

Номинальное напряжение: AC220-240V 50/60Hz

Потребление энергии: 1400W

Степень защиты: II

Общие правила техники безопасности

Перед вводом прибора в эксплуатацию внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и храните инструкцию, включая гарантию, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой. Если вы передаете устройство другим лицам, передайте, пожалуйста, также инструкцию по эксплуатации.

- Устройство предназначено исключительно для частного использования и для предусмотренной цели. Данное устройство не подходит для коммерческого использования. Не используйте его на открытом воздухе (за исключением случаев, когда он предназначен для использования на открытом воздухе). Хранить его вдали от источников тепла, прямых солнечных лучей, влажности (никогда не окунать в жидкость) и острых краев. Не используйте прибор мокрыми руками. Если прибор влажный или мокрый, немедленно отключите его от сети.
- Во время чистки или уборки выключайте прибор и всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки (вытягивайте штепсельную вилку, а не кабель), если прибор не используется, и вынимайте подключенные принадлежности.
- Не работайте с прибором без присмотра. Если Вам необходимо покинуть рабочее место, всегда выключайте аппарат или вынимайте штепсельную вилку из розетки (вытягивайте саму вилку, а не провод).
- Регулярно проверяйте аппарат и кабель на наличие повреждений. Не пользуйтесь прибором, если он поврежден. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Всегда обращайтесь к авторизованному специалисту. В случае повреждения сетевого кабеля, во избежание опасности, его замену должен производить производитель, сервисный агент или аналогичный квалифицированный персонал.
- Используйте только оригинальные запасные части.
- Обратите особое внимание на следующие "Специальные указания по технике безопасности".

Дети и хрупкие люди

- В целях обеспечения безопасности Ваших детей, пожалуйста, держите всю упаковку (полиэтиленовые пакеты, коробки, полистирол и т.д.) в недоступном для них месте.
Внимание! Не позволяйте маленьким детям играть с пленкой, так как существует **опасность удушья!**
- При использовании блендера для аксессуаров и измельчителя, устройство не должно использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- При использовании блендера для принадлежностей и измельчителя прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно использования прибора безопасным образом и понимают связанную с этим опасность. Чистка и уход за пользователем не должны производиться детьми, если они не достигли возраста 8 лет и не находятся под присмотром. Хранить прибор и его шнур в недоступном для детей возрасте до 8 лет месте.
- Это устройство не игрушка. Дети не должны играть с прибором.
- Прибором могут пользоваться лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если за ними был проведен контроль или инструктаж по безопасному использованию прибора, и если они понимают связанную с этим опасность.

Специальные инструкции по технике безопасности для этой машины

- Всегда отсоединяйте прибор от электросети, если он оставлен без присмотра, и перед монтажом, демонтажем.

- или уборка.
- Перед заменой принадлежностей или приближающихся деталей выключить прибор и отсоединить его от электросети, которые
- переехать в другое место.
- Не используйте прибор не по назначению.

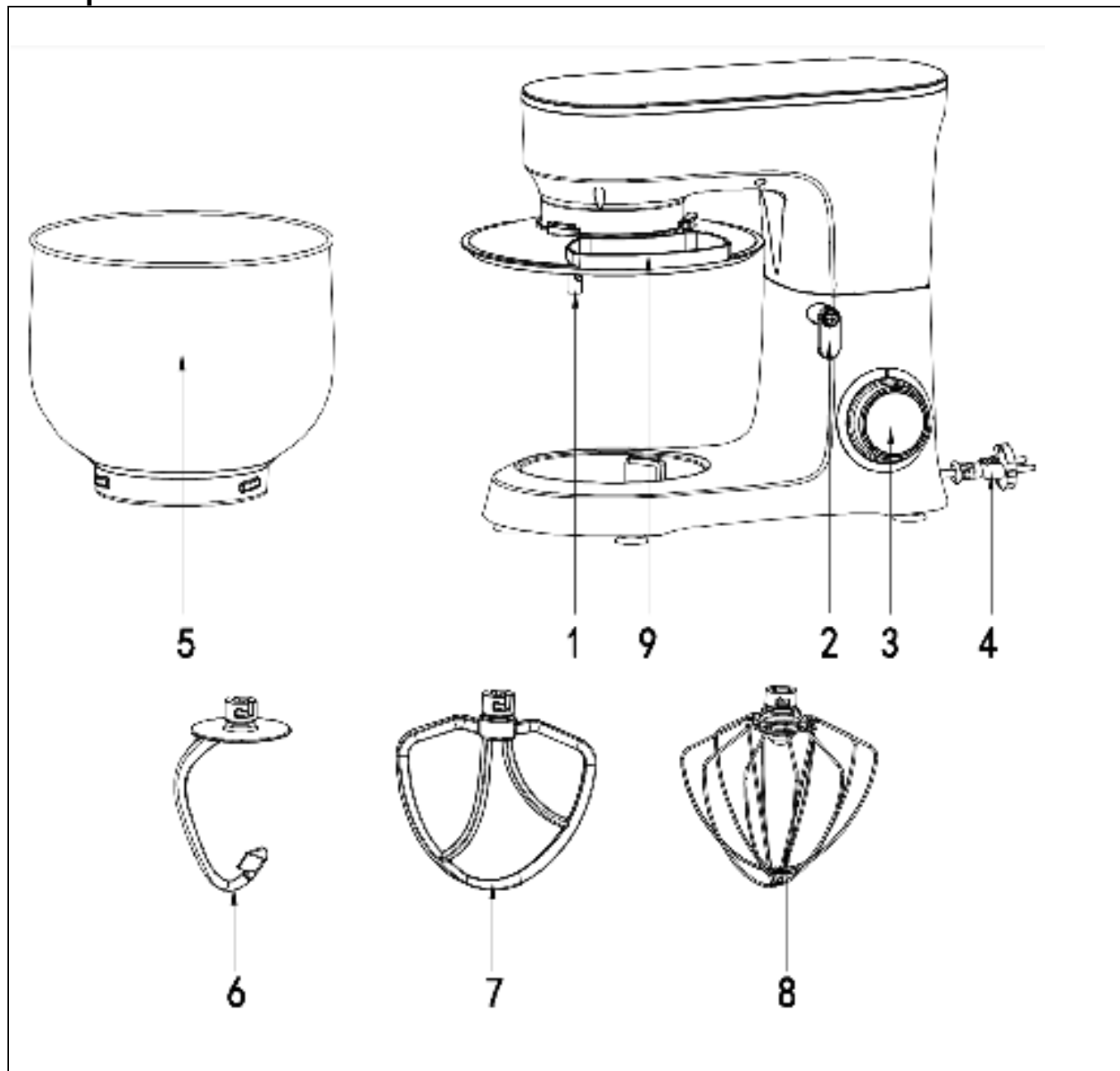
ВНИМАНИЕ: Во избежание опасности из-за непреднамеренного сброса теплового излучения, данный прибор должен

- не поставляется через внешнее коммутационное устройство, такое как таймер, или подключенное к цепи, которое регулярно
- включается и выключается утилитой.
- Эксплуатируйте эту машину только под наблюдением.
- Не вмешивайтесь в работу защитных выключателей.
- Ничего не вставляйте во вращающиеся крюки во время работы машины.
- Установите машину на гладкую, ровную и устойчивую рабочую поверхность.
- Не вставляйте штепсельную вилку машины в розетку, не установив все необходимые принадлежности.

ВНИМАНИЕ: Перед извлечением блендера из подставки убедитесь, что он выключен..

- **Соблюдайте осторожность при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки. Способы очистки поверхностей, соприкасающихся с пищевыми продуктами, см. на стр. 9.**
- **Время работы и настройка скорости см. стр. 4-6.**
- **Внимание: Потенциальный ущерб от неправильного использования.**

Обзор компонентов



Основные компоненты и стандартные аксессуары:

| | | | |
|---|---------------|---|-----------------|
| 1 | Выходной вал | 6 | Тестовый крючок |
| 2 | Рычаг подъёма | 7 | Биттер |

| | | | |
|---|------------------------------|---|-------------|
| 3 | Ручка переключения скоростей | 8 | Виск |
| 4 | Шнур питания | 9 | крышка чаши |
| 5 | Миска для смешивания | | |

Использование чаши для смешивания

1. Для того, чтобы поднять рычаг, вращайте по часовой стрелке ручку подъема (2). Теперь рука будет двигаться вверх. (FIG1) .
2. Поместите крышку горшка в его корпус. (FIG2)
3. Поместите миску для смешивания в фиксатор (Шаг ①) и поверните миску по часовой стрелке до фиксации (Step ②). (FIG3)
4. Установите необходимую посуду, (Dough крючок или Beater или Whisk) по, вставьте верхнюю часть в выходной вал и поверните против часовой стрелки, пока она не зафиксируется. (FIG4&FIG5)
5. Теперь заполните свои ингредиенты.
-Не переполняйте машину -Максимальное количество ингредиентов, не должно превышать 2,0 кг на сайте possible. .
6. Опустите руку с помощью ручки подъема (2). (FIG6)
7. Вставьте сетевой штекер в правильно установленную безопасную розетку AC220-240V 50/60Hz.
8. Переключите машину, используя ручку регулировки скорости, на скорость от 1 до 6 (соответствующую смеси).
9. Для импульсного режима работы (разминание через короткие промежутки времени) повернуть переключатель в положение "PULSE". Переключатель следует удерживать в этом положении в соответствии с желаемой длиной интервала. После отпущения переключатель автоматически возвращается в положение "0".
10. После разминания/старта повернуть ручку регулировки скорости (3) обратно в положение "0", как только смесь сформирует шарик. Затем выньте сетевую вилку.
11. Надавите на ручку подъема (2) вниз, и рычаг будет поднят.
12. Теперь смесь можно освободить с помощью лопатки и вынуть из миски для смешивания.
13. Теперь чашу для смешивания можно снять.
14. Очистите детали, как описано в разделе "Очистка".



FIG1

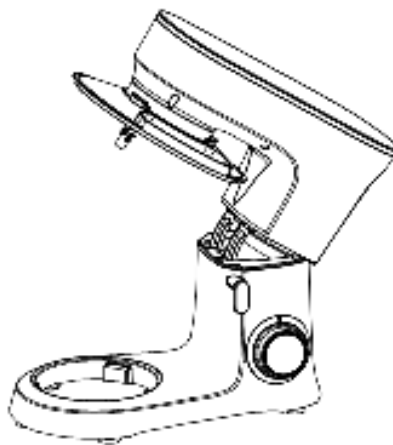


FIG2

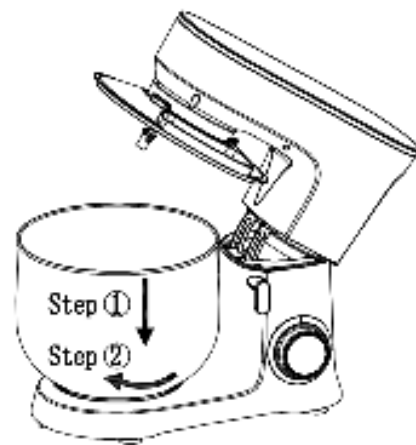


FIG3

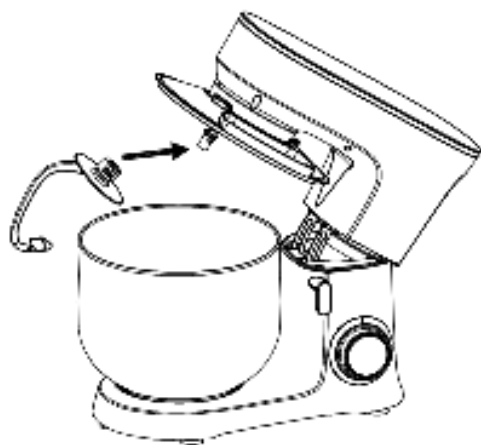


FIG4



FIG5



FIG6

Регулировка уровней и использование крючка для теста, не более чем для 1,5 кг смешивания

| Использовать | Фотография | Уровни | Время (мин) | Максимум | Замечания |
|-----------------|---|--------|-------------|------------------------|---|
| Тестовый крючок |  | 1-3 | 3-5 | 1000г муки и 538г воды | 1 скорость на 30 с, 2 скорости на 30 с, а затем 3 скорости на 2-4 минуты, чтобы сформировать кластер. После непрерывной работы в течение 10 минут, пожалуйста, прекратите работу, |

| | | | | | |
|--------|---|-----|------|------------------------------|--|
| Биттер |  | 2-4 | 3-10 | 660гр. мука и 840гр. вода | 2 скорости на 20 с, 4 скорости на более чем 2 мин40 с. |
| Виск |  | 5-6 | 3-10 | 3 яичных белка (минимум) | Откройте 5 или 6 скоростей для работы на 3 минуты выше. |

Поиск и устранение неисправностей

| Число | Проблемы | Решение |
|-------|---|---|
| 1 | Машина не работает | -Убедитесь, что вилка находится в хорошем контакте с розеткой. -Проверить, что кнопка подъема, пружина на месте. -Проверить, что машина работает непрерывно более 6 минут, и подождать, пока двигатель остынет. |
| 2 | Шум в миске для смешивания при работе (аксессуар соскребал миску) | -Проверить, правильно ли установлен миска для смешивания. -Проверить, правильно ли установлен аксессуар на машине. |
| 3 | Крышка кастрюли не подходит к миске для смешивания. | -Проверьте, правильно ли установлена крышка кастрюли. -Проверить, правильно ли установлен миска для смешивания на машине и заблокирован ли он. |
| 4 | Машина не работает на определенной скорости | -Проверить, соответствует ли метка на ручке скорости шелкографию на корпусе. -Поверните ручку регулировки скорости в положение 0 и повторно проверьте, работает ли машина. |
| 5 | Перемещения при работе машины | -Проверьте, не отвалились ли противоскользящие ноги. -Проверьте, установлена ли машина на гладкой и плоской столешнице. |
| 6 | После установки миски для смешивания и крышки кастрюли кнопка подъема не возвращалась на место. | -Проверьте, правильно ли установлена крышка кастрюли. -Проверить, правильно ли установлен миска для смешивания. |

Предлагаемые рецепты

Смесь компонентов (базовая рецептура), уровень 1-4

Ингредиенты:

200 гр. мягкого сливочного масла или маргарина, 200 гр. сахара, 1 пакетик ванильного сахара или 1 пакетик Citro-Back, 1 щепотка соли, 4 яйца, 400 гр. пшеничной муки, 1 пакетик сухой выпечки, прибл. 1/8 литра молока.

Приготовление:

Перенести пшеничную муку, а остальные ингредиенты в миску для смешивания, перемешать с помощью взбивателя в течение 3 секунд на уровне 1, затем в течение примерно 3 минут на уровне 2. Жестяную банку или крышку смазать бумагой для выпечки. Заполните смесь и выпекайте. Перед тем, как вынуть торт из печи, проверить, готов ли он. Острым деревянным палочком проткнуть центр торта. Если смесь не прилипает, то торт готовится. Поверните торт на решётку и дайте ему остыть.

Традиционная печь

Высота установки: 2

Отопление: электрическая печь, верхнее и нижнее тепло 175-200 °С; газовая печь: уровень 2-3

Время выпечки: 50-60 минут

В зависимости от вкуса этот рецепт можно изменить, например, на 100 г изюма, или 100 г орехов, или 100 г тертого шоколада. На самом деле, возможности бесконечны.

Ролики льняного хлеба, уровень 1-4.**Ингредиенты:**

500-550г пшеничной муки, 50г льняного семени, 3/8 литра воды, 1 куб дрожжей (40г), 100г творога с низким содержанием жира, хорошо дренированный, 1 чайная ложка соли. Для покрытия: 2 ст. л. воды.

Подготовка:

Замочить льняное семя в 1/8 литрах теплой воды. Оставшуюся теплую воду (1/4 литра) перенести в миску для смешивания, крошить на дрожжах, добавить творог и перемешать с крючком для теста на уровне 2. Дрожжи должны быть полностью растворены. Положите муку с пропитанным льняным семенем и соль в миску для смешивания. Тщательно вымесите на уровне 1, затем переключите на уровень 3 и продолжайте месить в течение 3-5 минут. Накройте смесь и дайте подняться в теплом месте на 45-60 минут. Еще раз тщательно вымесите, выньте из чаши и сформируйте шестнадцать рулонов. Покройте выпекающую жестяную банку влажной бумагой для выпекания. Поставьте рулоны на это место и дайте им подняться в течение 15 минут. Покройте теплой водой и выпекайте.

Традиционную печь:

Высота вставки: 2

Отопление: электрическая печь: верхнее и нижнее нагревание 200-220 °С (предварительный нагрев в течение 5 минут), газовая плита уровня 2-3

Время выпечки: 30-40 минут

Шоколадный крем, уровень 5-6**Ингредиенты:**

200мл сладких сливок, 150г полугорькой шоколадной глазури, 3 яйца, 50-60г сахара, 1 щепотка соли, 1 пачка ванильного сахара, 1 столовая ложка коньяка или рома, шоколадные хлопья.

Приготовление:

Взбейте сливки в миске для смешивания, венчиком до образования жесткости. Удалить из миски и поместить куда-нибудь для охлаждения. Растопить шоколадную глазурь, в соответствии с инструкциями на упаковке, или в микроволновой печи на 600 Вт в течение 3 минут. Между тем, в миске для смешивания взбейте яйца, сахар, ванильный сахар, коньяк или ром и соль, с венчиком на скорости 2, чтобы образовалась пена. Добавьте растопленный шоколад и равномерно перемешайте на скорости 5-6. Оставьте немного крема для украшения. Оставшуюся часть крема добавить в сливочную смесь и кратковременно перемешать, используя пульсовую функцию. Украсьте шоколадный крем и подавайте хорошо охлажденным.

Тесто для пиццы, уровень 1-4

Ингредиенты

400г муки гладкой, 250мл теплой воды, 1/2 ч. л. сахара, 1 сахара активных сухих дрожжей (около 2-1/2 ч. л.), 1-1/2 ч. л. оливкового масла и 1 ч. л. соли.

Приготовление:

Положить муку в миску. Оставшиеся ингредиенты смешать в миске или кувшине. Запустите миксер на скорости 1-2 и постепенно добавляйте жидкость. По мере того, как ингредиенты соединяются, а шарик из теста формируется, увеличьте скорость до 3-4. На этой скорости месить пару минут, пока шарик не станет гладким. Выньте из чаши и разделите на 2-4 части. Раскатать в пиццерийные базы (круги или прямоугольники) на цветной поверхности, затем уложить на лист для выпечки или на противень для пиццы. Разложить пицца-базы, с томатным пюре и добавить начинку - шампиньоны, ветчину, оливки, вяленые на солнце помидоры, шпинат, артишок и др. Сверху вяленая зелень, кусочки моцареллы и морось оливкового масла. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/газ 6 в течение 15-20 минут, пока начинка не начнет пузыриться и не приобретет золотисто-коричневый цвет..

Основной белый хлеб, уровень 3-6

Ингредиенты:

600 г муки крепкой, 1 ч. ложка саше активных сухих дрожжей (около 2½ ч. л.), 345 мл теплой воды, 1 ст. ложка подсолнечного масла или сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, 2 ч. ложки соли

Подготовка:

Использовать инструкцию по замешиванию теста для пиццы, затем положить тесто в миску, закрыть крышкой и оставить в теплом месте, пока оно не удвоится в размере (30-40 минут). Удалить тесто и удалить воздух. Слегка вымесить на цветной доске, выложить в буханку или положить в жестянку, закрыть крышкой и оставить в теплом месте, поднять еще на 30 минут. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/газ 6, в течение 25-30 минут, пока на дне не зазвучит золотисто-коричневый и полый звук.

Мягкие рулоны мака, уровень 1-3.

Ингредиенты:

570г муки белого хлеба крепкой, 1 саше активных сухих дрожжей (около 2½ ч. л.) 300мл молока (слегка разогретого), 2 яйца (комнатной температуры), 1 ст. л. подсолнечного масла, 1½ ч. л. сахара, 2 ч. л. соли 75г семян мака

Подготовка:

Смешать молоко, яйца, масло, сахар, соль и дрожжи в кувшине или миске и оставить на 5 минут. Положите муку и мак в миску и перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя жидкость, затем увеличьте скорость до 2 и перемешивайте в течение 5 минут. Тесто выложить на цветную поверхность, нарезать на 8-10 штук, раскатать, затем положить на жиронепроницаемый лист для выпечки. Оставить в теплом месте до удвоения размера. Почистить небольшим количеством яйца или молока и выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 220°C/425°F/газ 7 в течение 20-25 минут, пока на дне не появится золотисто-коричневый и пустотелый звук.

Итальянский хлеб из травки

Ингредиенты:

575г муки крепкой, 1 пакетик активных сухих дрожжей (около 2½ ч. л.), 290мл воды, 2 ст. л. оливкового масла, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 4 ст. л. смешанных сушеных зелени

Подготовка:

Смешать воду, масло, сахар, соль и дрожжи в кувшине или миске и оставить на 5 минут. Положите муку и сушеную зелень в миску и перемешайте на скорости 1, постепенно добавляя жидкость, затем увеличьте скорость до 2 и перемешивайте в течение 5 минут. Положите тесто в миску, накройте и оставьте в теплом месте до удвоения (20-30 минут). Положите на цветную поверхность, осторожно вымесите, чтобы выбить воздух, затем придайте форму, положите на лист для выпечки и оставьте в теплом месте до удвоения размера. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 200°C/400°F/газ 6, в течение 25 минут или до золотисто-коричневого цвета, с полым звучанием на дне.

Кофе и коньячное мороженое, уровень 5-6.

Ингредиенты:

3 яйца, 75г сахарного песка, 300мл однослойных сливок, 2 ст. л. растворимого порошка кофе, 300мл двуслойных сливок, 2½ ст. л. коньяка.

Приготовление:

Добавить сахар и яйца в миску и обработать со скоростью 6 до гладкой текстуры. В кастрюле доведите одинарные сливки и кофе до кипения и перемешайте в смеси яиц и сахара. Поставьте в жаропрочную чашу, на кипящую кастрюлю с водой и готовьте осторожно, хорошо перемешивая, до такой густоты, чтобы покрыть заднюю часть ложки. Деформируйте миску и оставьте остыть. Взбейте двойные сливки на скорости 6, пока не образуются мягкие пики, затем сложите в холодное яйцо и

сахарная смесь, с бренди. Залить в емкость, закрыть крышкой и заморозить на 2½-3 часа до частичного замораживания. Удалить, хорошо перемешать, а затем снова заморозить до достижения желаемой текстуры.

Основные меренги, уровень 5-6

Ингредиенты:

4 яичных белка, 100 г сахарной пудры, 100 г сахарной пудры комбинат

Подготовка:

Положить яичные белки в миску и обработать на скорости 6, пока они не станут достаточно жесткими. Добавьте половину сахара и снова взбейте, пока смесь не станет гладкой и не образуются жесткие пики. Снять миску и слегка сложить оставшийся сахар металлической ложкой. Выровняйте лист выпечки и ложку, или вылейте меренговую смесь в овалы. Посыпать остатки сахара, и поставить на самую нижнюю полку прохладной духовки (120°С/250°F/газ ½), на 1½ часа. Охладить на проволочной стойке. Топ с мягкими фруктами, шоколадом и подслащенными сливками..

Уборка

- Перед очисткой выньте сетевой провод из розетки.
- Никогда не погружайте корпус с мотором в воду!
- Не используйте острые или абразивные моющие средства..

Корпус двигателя

- Для очистки внешней поверхности корпуса следует использовать только влажную промывочную ткань.

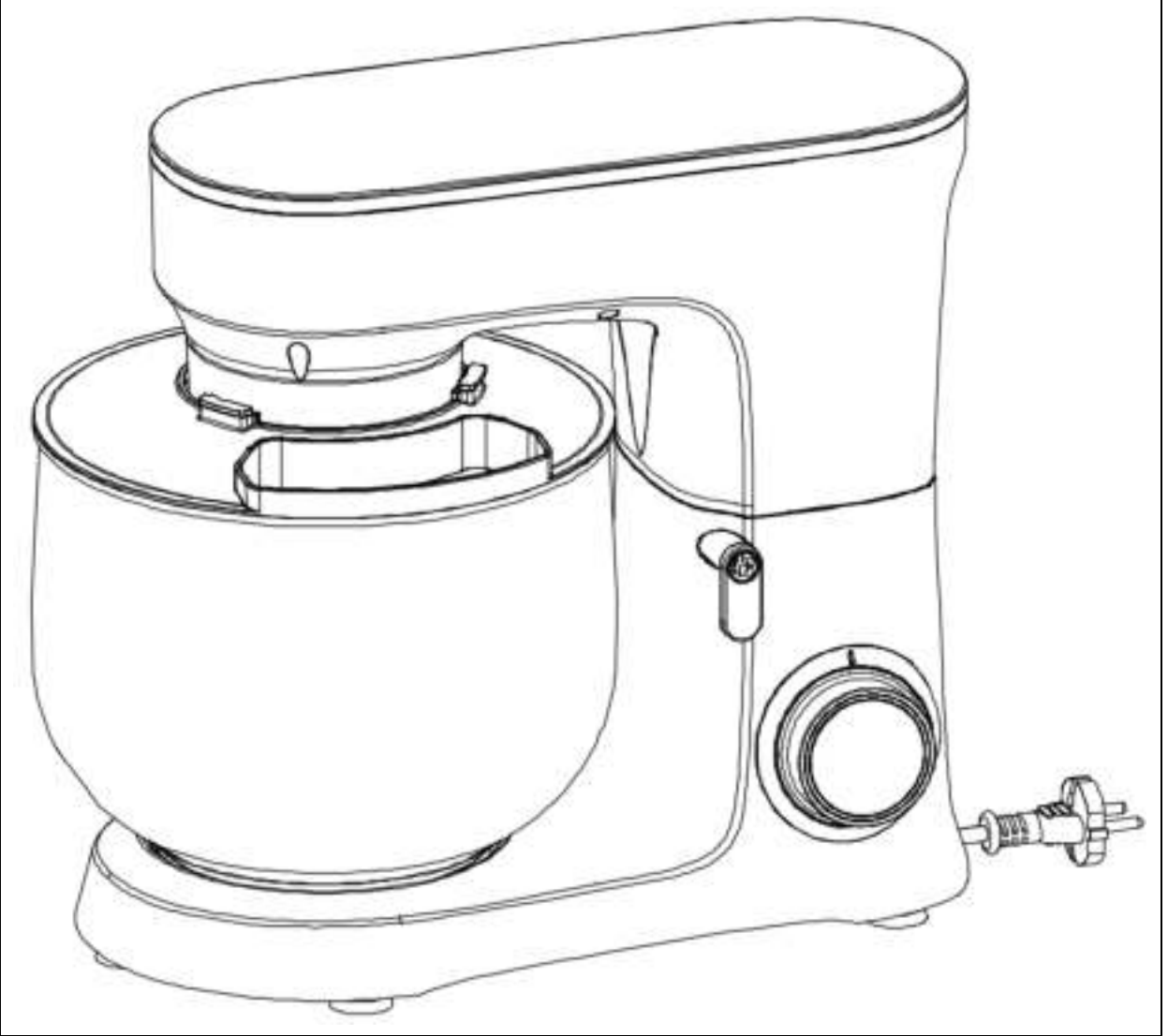
Миска для смешивания, оборудование для смешивания

ВНИМАНИЕ:

- Компоненты не подходят для очистки в посудомоечной машине. При воздействии тепла или едких чистящих средств они могут быть деформированы или обесцвечены..
- Компоненты, которые соприкасаются с пищей, можно мыть в мыльной воде.
- Перед сборкой устройства дайте деталям тщательно высохнуть.
- Пожалуйста, нанесите небольшое количество растительного масла, скорее всего, на сита после того, как они высохнут.

Утилизация

عجانة
HKM 8078
كتيب التعليمات



احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل وقم بتمريره مع الجهاز إلى أي
مستخدمين في المستقبل

معلومات تقنية

نموذج: HKM-8078

الفولطية: AC220-240V

استهلاك الطاقة: 1400W 50/60Hz

فئة الحماية: II

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان والإيصال ، وإذا أمكن ، الصندوق الذي يحتوي على عبوة داخلية. إذا أعطيت هذا الجهاز لأشخاص آخرين ، فيرجى أيضاً تمرير تعليمات التشغيل

- الجهاز مصمم حصرياً للاستخدام الخاص وللغرض المتوخى. هذا الجهاز غير مناسب للاستخدام التجاري. لا تستخدمه في الهواء الطلق (إلا إذا كان مصمماً للاستخدام في الهواء الطلق). احفظه بعيداً عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسها أبداً في أي سائل) والحواف الحادة. لا تستخدم الجهاز ويداك مبتلة. إذا كان الجهاز رطباً أو مبلل ، فافصله على الفور
- عند تنظيفه أو وضعه بعيداً ، أوقف تشغيل الجهاز واسحب القابس دائماً من المقبس (اسحب القابس ، وليس الكابل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وقم بإزالة الملحقات المرفقة
- لا تقم بتشغيل الجهاز بدون إشراف. إذا كان عليك مغادرة مكان العمل ، فقم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز أو إزالة القابس من المقبس (اسحب القابس نفسه ، وليس السلك)
- افحص الجهاز والكابل بشكل منتظم بحثاً عن التلف. لا تستخدم الجهاز في حالة تلفه ، ولا تحاول إصلاحه بنفسك. اتصل دائماً بفني معتمد ، في حالة تلف سلك الإمداد ، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل الخدمة أو الأشخاص المؤهلين لتجنب أي خطر
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط
- انتبه جيداً "لتعليمات الأمان الخاصة" التالية

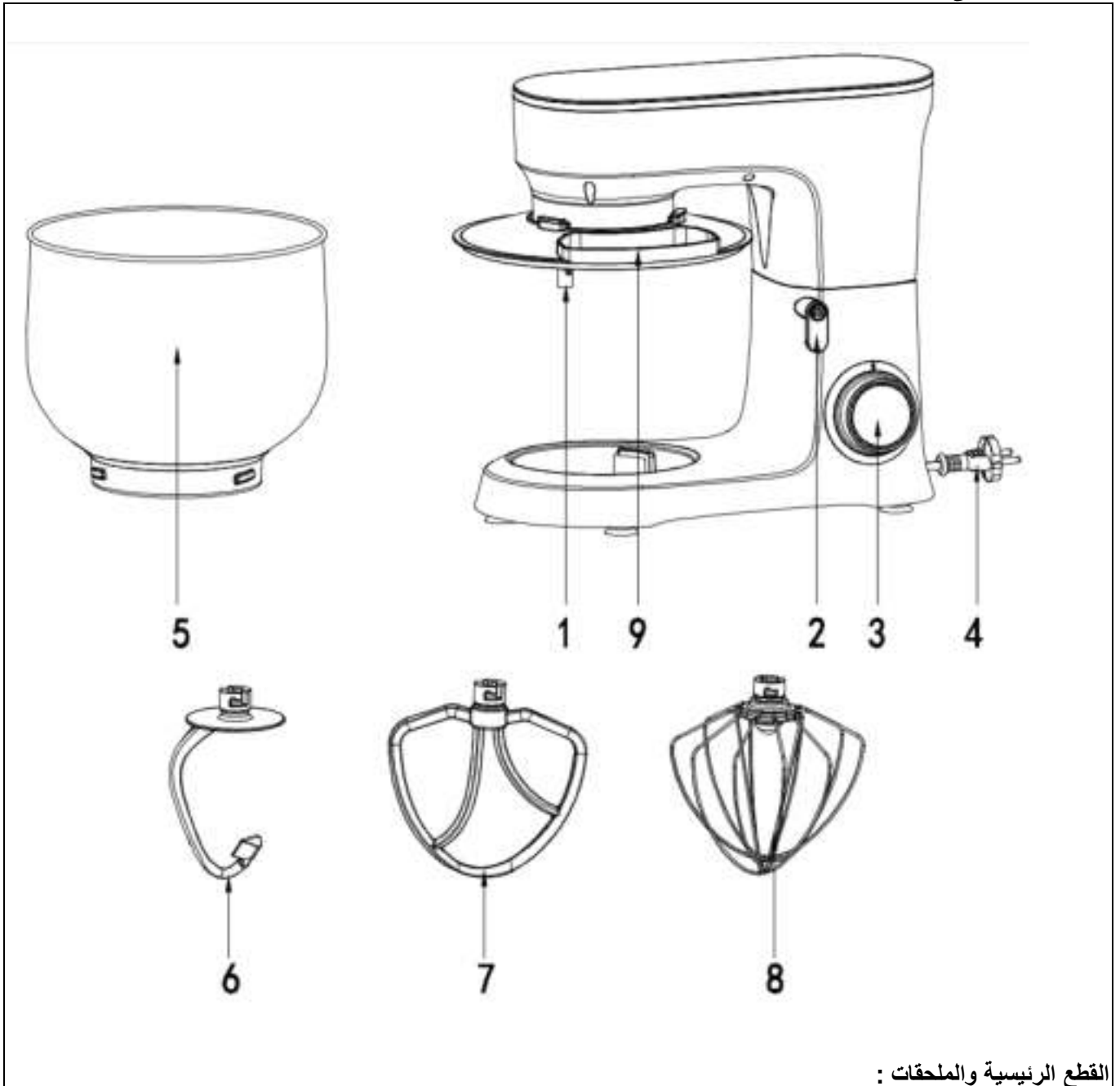
الأطفال والأفراد الضعفاء

- لضمان سلامة أطفالك ، يرجى إبقاء جميع العبوات (الأكياس البلاستيكية والصناديق والبوليسترين وما إلى ذلك) بعيداً عن متناولهم
- احذر! لا تسمح للأطفال الصغار باللعب بالرقائق حيث يوجد خطر الاختناق
- عند استخدام الخلاط الإضافي والمفرمة ، لا يجوز للأطفال استخدام الجهاز. احتفظ بالجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال
- عند استخدام الخفاقة والمضرب الإضافي ، يمكن استخدام الجهاز من قبل الأطفال الذين تتراوح أعمارهم بين 8 سنوات وما فوق إذا تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر التي تنطوي عليها. لا ينصح بالتنظيف أو الصيانة من قبل الأطفال إلا إذا كان عمرهم من 8 سنوات فما فوق وتحت إشراف. حافظ على الجهاز وسلكه بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن 8 سنوات
- هذا الجهاز ليس لعبة. لا يجوز للأطفال اللعب بالجهاز

- يمكن استخدام الأجهزة من قبل الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة إذا كان قد تم منحهم الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا فهموا المخاطر التي تنطوي عليها

تعليمات أمان خاصة لهذا الجهاز

- افصل الجهاز دائماً عن مصدر الإمداد إذا تُرك دون مراقبة وقبل التجميع والتفكيك أو التنظيف
- أوقف تشغيل الجهاز وافصل التيار الكهربائي قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك خلال الاستخدام
- لا تستخدم الجهاز لغرض الغرض المخصص له
- **تنبيه:** من أجل تجنب الخطر بسبب إعادة الضبط غير المتعمد للقطع الحراري ، لا يجب تزويد هذا الجهاز من خلال جهاز تحويل خارجي ، مثل جهاز توقيت ، أو توصيلها بدائرة تعمل بشكل منتظم بتشغيل وإيقاف الجهاز
- قم بتشغيل هذا الجهاز فقط تحت الإشراف
- لا تتدخل في أي مفاتيح أمان
- لا تدخل أي شيء في الخطافات الدوارة أثناء عمل الماكينة
- ضع الجهاز على سطح عمل أملس ومسطح وثابت
- لا تدخل قابس التيار الكهربائي الخاص بالجهاز في مقبس الطاقة دون تثبيت جميع الملحقات الضرورية
- **تنبيه:** تأكد من إيقاف تشغيل الخلاط قبل إزالته من الحامل
- يجب توخي الحذر عند التعامل مع شفرات القطع الحادة وتفريغ الوعاء وأثناء التنظيف. فيما يتعلق بكيفية تنظيف الأسطح الملامسة للطعام ، راجع صفحة 9
- فيما يتعلق بوقت التشغيل وإعدادات السرعة ، راجع الصفحة 4-6
- تحذير: يمكن احتمال الإصابة من سوء الاستخدام



القطع الرئيسية والملحقات :

| | | | |
|-------------|---|----------------------|---|
| خطاف العجين | 6 | مقبض لمخاطات العجين | 1 |
| راس العجين | 7 | مقبض رفع رأس العجينة | 2 |
| راس العجين | 8 | مقبض اللدعة | 3 |
| غطاء الوعاء | 9 | رولك اللقطة | 4 |
| | | وعاء العجين | 5 |

استخدام وعاء العجين

1. من أجل رفع الذراع ، قم بتدوير مقبض رفع العجينة في اتجاه عقارب الساعة (الصورة 1)
2. ثبت الغطاء اسفل الذراع. (الصورة 2)

3. ضع وعاء الخلط في قاعدة الجهاز (خطوة 1 الصورة 3) وأدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه (الخطوة 2 الصورة 3)
4. قم بتركيب الملحق المطلوب (خطاف العجين أو المضرب أو الخفاقة) عن طريق إدخال الجزء العلوي في عمود اتجاه عقارب الساعة حتى يستقر في مكانه (الصورة 4 و 5)
5. الآن املا المكونات الخاصة بك
لا تفرط في ملء الماكينة - يجب ألا يتجاوز الحد الأقصى للمكونات 2.0 كجم قدر الإمكان
6. اخفض الذراع باستخدام مقبض رفع العجانة (2) (الصورة 6)
7. أدخل قابس التيار الكهربائي في مقيس طاقة آمن مثبت بشكل صحيح (220 – 240 فولت 60/50 هرتز)
8. قم بتبديل الماكينة باستخدام مقبض السرعة إلى سرعة بين 1 و 6 (المطابقة للخليط)
9. لتشغيل النبض (العجن على فترات قصيرة) ، أدر المفتاح إلى الوضع (بولس). يجب تعليق المفتاح في هذا الموضع وفقاً لطول الفاصل الزمني المطلوب. عندما يتم تحرير المفتاح ، فإنه يعود تلقائياً إلى الوضع (0)
10. بعد العجن / التقليل ، أدر مقبض السرعة (3) إلى الوضع (0) بمجرد أن يتكون الخليط مكور. انزع قابس التيار الكهربائي
11. ادفع مقبض رفع الذراع (2) لأسفل وسيتم رفع الذراع
12. يمكن الآن تحرير الخليط بمساعدة ملعقة وإزالته من وعاء الخلط
13. يمكن الآن إزالة وعاء الخلط
14. قم بتنظيف الأجزاء كما هو موضح تحت (التنظيف)



FIG1



FIG2



FIG3



FIG4



FIG5



FIG6

ضبط المستويات واستخدام خطاف العجين بما لا يزيد عن 1.5 كجم من الخليط

| ملاحظات | الحد الأقصى | الوقت (دقيقة) | المستويات | صورة | الاستخدام |
|--|----------------------------------|---------------|-----------|--|-------------|
| يتم تشغيل سرعة واحدة لمدة 30 ثانية ، ويتم تشغيل سرعتين لمدة 30 ثانية ، ثم يتم تشغيل 3 سرعات لمدة دقيقتين إلى 4 دقائق لتشكيل كتلة. بعد التشغيل المستمر لمدة 10 دقائق ، يرجى التوقف عن العمل | 1000 جرام طحين و 538 جرام ماء | 3-5 | 1-3 |  | خطاف العجين |
| 2 سرعات تشغيل لمدة 20 ثانية ، و 4 سرعات تشغيل لأكثر من 2 دقيقة و 40 ثانية | 660 جرام طحين و 840 جرام ماء | 3-10 | 2-4 |  | راس الخلط |
| افتح 5 أو 6 سرعات لتشغيل 3 دقائق أعلاه | 3 بياض بيض كحد أدنى | 3-10 | 5-6 |  | خفاقة |

استكشاف الأخطاء وإصلاحها

| رقم | مشكلة | الحل |
|-----|--|---|
| 1 | الألة لا تعمل | تحقق مما إذا كان القابض متصل جيداً بالمقيس تحقق مما إذا كان مقبض رفع رأس العجانة بمكانه تحقق مما إذا كانت الألة تعمل بشكل مستمر لأكثر من 6 دقائق ، وانتظر حتى يبرد المحرك |
| 2 | ضوضاء في وعاء الخلط عند العمل (الملحق يكشط الوعاء) | تحقق من تركيب وعاء الخلط بشكل صحيح تحقق مما إذا كان الملحق مثبتاً بشكل صحيح على الجهاز |
| 3 | غطاء القدر لا يتناسب مع وعاء الخلط بشكل صحيح | تحقق مما إذا كان غطاء القدر موضوع على الجهاز بشكل صحيح تحقق مما إذا كان وعاء الخلط مثبتاً بشكل صحيح على الماكينة ومغلق بشكل صحيح |
| 4 | الألة لا تعمل بسرعة معينة | تحقق مما إذا كانت العلامة الموجودة على مقبض السرعة تتوافق مع الشاشة للسرعة على الهيكل أدر مقبض السرعة إلى 0 ، وأعد التحقق مما إذا كانت الألة تعمل |

| | | |
|---|---|---|
| 5 | اهتزاز عند عمل الآلة | تحقق مما إذا كانت القدم المضادة للانزلاق قد سقطت تحقق مما إذا كانت الماكينة موضوعة على سطح طاولة أملس ومسطح |
| 6 | لم يعود مقبض رفع رأس العجانة إلى مكانه بعد تثبيت وعاء الخلط وغطاء الوعاء | تحقق مما إذا كان غطاء القدر موضوع على الجهاز بشكل صحيح تحقق من تركيب وعاء الخلط بشكل صحيح |

وصفات مقترحة

خليط الإسفنج (الوصفة الأساسية) ، المستوى 4-1

مكونات:

200 جرام زبدة طرية أو سمن نباتي ، 200 جرام سكر ، 1 كيس فانيليا سكر أو 1 كيس سيترو باك ، 1 رشة ملح ، 4 بيضات ، 400 جرام دقيق قمح ، 1 كيس بيكنج بودر ، تقريباً 8/1 لتر حليب

التحضير:

انقلي دقيق القمح والمكونات المتبقية إلى وعاء الخلط ، وقلبي بالمضرب لمدة 3 ثوان على المستوى 1 ، ثم لمدة 3 دقائق تقريباً في المستوى 2. ادھني قالباً أو غطيه بورق الخبز. املا الخليط واخبز. قبل إخراج الكعكة من الفرن ، اختبرها لترى ما إذا كانت قد نضجت. باستخدام عصا خشبية حادة تخترق وسط الكعكة. إذا لم يلتصق أي خليط ، فهذا يعني أن الكعكة تنضج. اقلب الكيك على شبكة الكيك واتركه ليبرد

فرن تقليدي

ارتفاع الإدراج: 2

درجة الحرارة: فرن كهربائي ، تسخين علوي وسفلي 175-200 °C ؛ فرن الغاز: المستوى 2-3

وقت الخبز: 50-60 دقيقة

حسب الطعم ، يمكن تغيير هذه الوصفة ، على سبيل المثال باستخدام 100 جرام من الزبيب أو 100 جرام من المكسرات أو 100 جرام من الشوكولاتة المبشورة. في الواقع ، الاحتمالات لا حصر لها

لفائف خبز بذر الكتان ، المستوى 4-1

مكونات:

500 – 550 جرام دقيق قمح ، 50 جرام بذر الكتان ، 8/3 لتر ماء ، 1 مكعب خميرة (40 جرام) ، 100 جرام خثارة قليلة الدسم ، مصفاة جيداً ، 1 ملعقة صغيرة ملح. للتغليف: 2 ملعقة كبيرة ماء

التحضير:

انقع بذور الكتان في 8/1 لتر من الماء الفاتر. انقلي الماء الفاتر المتبقي (4/1 لتر) إلى وعاء الخلط ، وافتتبه في الخميرة ، وأضيفي الخثارة واخليها بخطاف العجين في المستوى 2. يجب إذابة الخميرة تماماً. ضعي الدقيق مع بذر الكتان المنقوع والملح في وعاء الخلط. اعجن جيداً في المستوى 1 ، ثم انتقل إلى المستوى 3 واستمر في العجن لمدة 3-5 دقائق. غطي الخليط واتركه يرتفع في مكان دافئ لمدة 45-60 دقيقة. اعجن جيداً مرة أخرى ، ثم أخرجه من الوعاء وشكل ستة عشر لفة. غطي صينية الخبز بورق الخبز المبلل. ضع اللفائف على هذا واتركها ترتفع لمدة 15 دقيقة. يغطي بالماء الفاتر ويخبز

فرن تقليدي

ارتفاع الإدراج: 2

التسخين: فرن كهربائي: تسخين علوي وسفلي 200-220 (مسخن لمدة 5 دقائق) ، فرن غاز على مستوى 2-3

وقت الخبز: 30-40 دقيقة

كريمة الشوكولاتة ، المستوى 5-6

مكونات:

200 مل كريمة حلوة ، 150 جرام شوكولاتة نصف سادة (مرة) ، 3 بيضات ، 50-60 جرام سكر ، 1 رشة ملح ، 1 علبه سكر الفانيليا ، 1 ملعقة كبيرة كونيالك أو رم ، رقائق شوكولاتة

التحضير:

اخفقي الكريمة في وعاء الخلط بالمضرب حتى تتجمد. أخرجها من الوعاء وضعه في مكان ليبرد. قم بإذابة الشوكولاتة وفقاً للتعليمات الموجودة على العبوة أو في الميكروويف على حرارة 600 وات لمدة 3 دقائق. في غضون ذلك ، اخفقي البيض والسكر وسكر الفانيليا والكونيالك أو الروم والملح في وعاء الخلط بالمضرب على السرعة 2 لتشكيل رغوة. أضيفي الشوكولاتة المذابة وقلبي بشكل متساوٍ على السرعة 5-6. اتركي القليل من الكريم للزينة. يُضاف الكريم المتبقي إلى المزيج الكريمي ويُحرك المزيج لفترة وجيزة باستخدام وظيفة النبض. تزين كريمة الشوكولاتة وتقدم باردة

عجينة البيتزا ، المستوى 1-4

مكونات:

400 جرام دقيق عادي ، 250 مل ماء دافئ ، 1/2 ملعقة صغيرة سكر ، 1 كيس خميرة نشطة مجففة (حوالي 1-2 / 2 ملعقة صغيرة) ، 1-1 / 2 ملعقة صغيرة زيت زيتون و 1 ملعقة صغيرة ملح

التحضير:

نضع الدقيق في الوعاء. امزج باقي المكونات في وعاء أو إبريق. قم بتشغيل الخلاط بسرعة 1-2 ، ثم أضف السائل تدريجياً. عندما تندمج المكونات ، وتتشكل كرة العجين بشكل أكبر ، قم بزيادة السرعة إلى 3-4. اعجن لمدة دقيقتين على هذه السرعة ، حتى تصبح كرة العجين ناعمة. نرفعها من الوعاء ونقسم إلى 2-4 قطع. تُلف في قواعد بيتزا (دوائر أو مستطيلات) على سطح مرشوش بالدقيق ، ثم توضع على صينية خبز أو صينية بيتزا. وزعي قواعد البيتزا مع مهروس الطماطم وأضيفي الإضافات - الفطر ، ولحم الخنزير ، والزيتون ، والطماطم المجففة ، والسبانخ ، والخرشوف ، وما إلى ذلك ، وضعي فوقها الأعشاب المجففة ، وقطع الموزاريلا ، وزيت الزيتون. تُخبز في فرن مُسخن مسبقاً على حرارة 200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت / غاز 6 لمدة 15-20 دقيقة ، حتى تصبح الطبقة فقاعات وبنية ذهبية

الخبز الأبيض الأساسي ، المستوى 3-6

مكونات:

600 جرام دقيق الخبز الأبيض كيس واحد خميرة نشطة مجففة (حوالي 1/2 ملعقة صغيرة) 345 مللي ماء دافئ 1 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس أو زبدة 1 ملعقة صغيرة سكر 2 ملعقة صغيرة ملح

التحضير:

استخدم تعليمات الخلط الخاصة بعجينة البيتزا ، ثم ضعي العجينة في وعاء ، وغطبها واتركها في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (30-40 دقيقة). تُرفع العجينة وتُنقَب لأسفل لإزالة الهواء. اعجن برفق على لوح مرشوش بالدقيق ، وشكله على شكل رغيف ، أو ضعه في صفيح ، وقم بتغطيته ، واتركه في مكان دافئ لترتفع لمدة 30 دقيقة أخرى. تُخبز في فرن محمى على حرارة 200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت / غاز 6 لمدة 25-30 دقيقة ، حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً ويكون صوت أجوف في الأسفل

لفات بذور الخشخاش الناعمة ، المستوى 1-3

مكونات:

570 جرام دقيق خبز أبيض قوي 1 كيس خميرة نشطة مجففة (حوالي 1/2 ملعقة صغيرة) 300 مل حليب (دافئ قليلاً) 2 بيضة (درجة حرارة الغرفة) 1 ملعقة كبيرة زيت عباد الشمس 1/2 ملعقة صغيرة سكر 2 ملعقة صغيرة ملح 75 جرام بذور الخشخاش

التحضير:

اخطي الحليب والبيض والزيت والسكر والملح والخميرة في إبريق أو وعاء واتركهم لمدة 5 دقائق. نضع الطحين وبذور الخشخاش في الوعاء ونخلط بسرعة 1 مع إضافة السائل تدريجياً ثم زد السرعة إلى 2 واخلطهم لمدة خمس دقائق. تُرفع العجينة إلى سطح مرشوش بالدقيق ، وتُقطع إلى 8-10 قطع ، وتُلف لتشكيل ثم توضع على صفيحة خبز مقاومة للدهون. يترك في مكان دافئ حتى يتضاعف الحجم. ادهنيها بقليل من البيض أو الحليب ، واخزيها في فرن محمى على حرارة 220 درجة مئوية / 425 درجة فهرنهايت / غاز 7 لمدة 20-25 دقيقة ، حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وصوتاً مجوفاً على القاعدة

خبز عشب ايطالي

مكونات:

575 جرام دقيق خبز أبيض قوي ، 1 كيس خميرة نشطة (حوالي 2 1/2 ملعقة صغيرة) ، 290 مل ماء 2 ملعقة كبيرة زيت زيتون ، 2 ملعقة صغيرة سكر 2 ملعقة صغيرة ملح ، 4 ملاعق كبيرة أعشاب مجففة

التحضير:

اخطي الماء والزيت والسكر والملح والخميرة في إبريق أو وعاء واتركيهم لمدة 5 دقائق. نضع الدقيق والأعشاب المجففة في الوعاء ونخلط بسرعة 1 مع إضافة السائل تدريجياً ثم زد السرعة إلى 2 واخلط لمدة 5 دقائق. نضع العجينة في وعاء وتغطي ونترك في مكان دافئ حتى يتضاعف حجمها (20-30 دقيقة). ضعها على سطح مرشوش بالدقيق ، واعجني برفق لإخراج الهواء ، ثم قومي بتشكيلها ، وضعها على صفيحة خبز ، واتركها دافئة حتى يتضاعف حجمها. اخبزها في فرن محمى على حرارة 200 درجة مئوية / 400 درجة فهرنهايت / غاز 6 لمدة 25 دقيقة أو حتى يصبح لونها بنياً ذهبياً وصوت مجوف في الأسفل

آيس كريم قهوة وبراندي ، المستوى 5-6

مكونات:

3 بيضات 75 جم سكر ناعم ، 300 مل كريمة مفردة 2 ملعقة كبيرة مسحوق قهوة سريع التحضير ، 300 مل قشطة مزدوجة 1/2 ملعقة كبيرة براندي

التحضير:

يُضاف السكر والبيض إلى الوعاء ويُخفق بسرعة 6 حتى يصبح المزيج ناعماً. في قدر ، اسكب الكريمة والقهوة حتى الغليان وقلبي في خليط البيض والسكر. توضع في وعاء عازل للحرارة فوق قدر من الماء ويطهى برفق مع التحريك جيداً حتى يصبح سميكاً بما يكفي لتغطية ظهر الملعقة. يصفى في وعاء ويترك ليبرد. تُخفق الكريمة المزدوجة بسرعة 6 حتى تتكون قمم ناعمة ، ثم تُطوى في البيضة الباردة وتترك

خليط السكر مع البراندي. تصب في وعاء ، وتغطيتها ، وتجمد لمدة 2-3 ساعات ، حتى تتجمد جزئياً. تُرفع عن النار وتحرك جيداً ثم تجمد مرة أخرى حتى يتحقق القوام المطلوب

حلوى المارينغ الأساسية ، المستوى 5-6

مكونات:

4 بياض بيض ، 100 جرام سكر ناعم ، 100 جرام سكر بودرة

التحضير:

نضع بياض البيض في الوعاء ونخفق بسرعة 6 حتى يجمد. نضيف نصف السكر ونخفق مرة أخرى حتى يصبح المزيج ناعماً وتتكون قمم قاسية. أخرجي الوعاء ، وقلبي باقي السكر بملعقة معدنية. تُنطن صينية خبز وملعقة أو أنبوبي خليط المارينغ على شكل أشكال بيضاوية. يرش السكر المتبقي ويوضع على الرف السفلي لفرن بارد (120 °C / 250 درجة فهرنهايت / غاز 1/2) لمدة 1 1/2 ساعة. تبرد على رف السلك. يُغطى بالفواكه اللينة والشوكولاتة والقشدة المحلاة

طريقة التنظيف

- قبل التنظيف انزع سلك التيار الكهربائي من المقبس
- لا تغمر الهيكل أو المحرك أبداً في الماء
- لا تستخدم أي منظفات حادة أو كاشطة

لتنظيف المحرك

يجب استخدام قطعة قماش مبللة فقط لتنظيف الجزء الخارجي من الغلاف

احذر!

- المكونات غير مناسبة للتنظيف في غسالة الصحون. إذا تعرضت للحرارة أو المنظفات الكاوية ، فقد تتشوه أو يتغير لونها
- يجب تنظيف المكونات التي منقطع الجلامد والبريلون
- تترك أجزاء جفت مقل إعدادت جي علاج هاز
- يرجى وضعك في فص غير من لريت للنسبي في ارجح في لغربولبعد أنت جف

التخلص من الجهاز



لا تتخلص من الجهاز في النفايات المنزلية العادية

تخلص من الجهاز عبر شركة مسجلة للتخلص من النفايات أو من خلال مرفق التخلص من النفايات المشترك مراقبة اللوائح المعمول بها حاليا. في حالة الشك ، استشر مرفق التخلص من النفايات الخاص بك

HEINRICH'S