

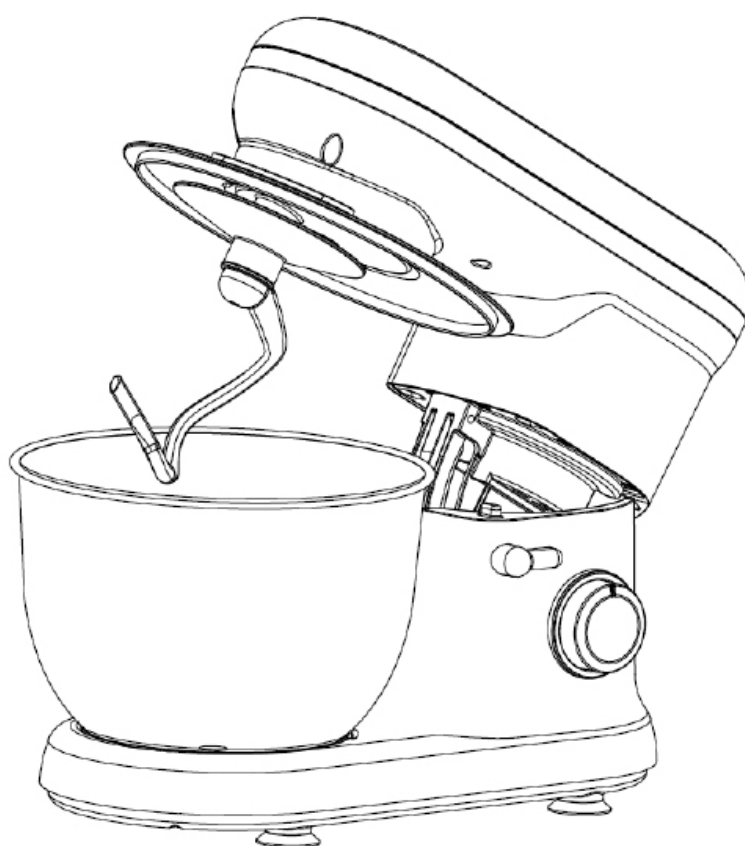
Kitchen move

Smart products for living!

DALLAS **Batteur**

Modèle : BAT - SM 1519

MANUEL D'UTILISATION



**POUR USAGE A L'INTERIEUR
FOR INDOOR USE**

IMPORTÉ PAR BATIMEX:

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

VERSION DE MARS 2022

Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois veuillez lire attentivement ces instructions et les conserver dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement.

○ CONSIGNES DE SÉCURITÉ ○

MISE EN GARDE : Suivre impérativement ces indications pour éviter tout problème de fonctionnement dû à une mauvaise utilisation du robot de cuisine.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations en vigueur.

Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement. Cet appareil n'est pas adapté à un usage commercial. Il ne doit pas être utilisé en 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 arêtes vives.

Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez-le immédiatement.

Ne faites pas fonctionner la machine sans surveillance. Si vous devez quitter la pièce, éteignez toujours la machine.

Vérifiez régulièrement si l'appareil et le câble ne sont pas endommagés.

N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé. N'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez toujours un spécialiste.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

MISE EN GARDE : Afin d'assurer la sécurité de vos enfants, merci de tenir tous les emballages (sac plastique, cartons, polystyrène...) hors de leur portée : Risque d'étouffement

Lors de l'utilisation d'accessoires batteur et fouet : Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

Lors de l'utilisation d'accessoires mélangeur et hachoir, l'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.

Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des jeunes enfants âgées de moins de 8 ans.

Ce robot de cuisine n'est pas un jouet.

Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant le montage, le démontage ou le nettoyage

Eteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation avant de changer d'accessoires. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

ATTENTION : Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ou connecté à un circuit régulièrement allumé et éteint par le service public.

○ CONSIGNES COMPOSANTS REMPLAÇABLES ○

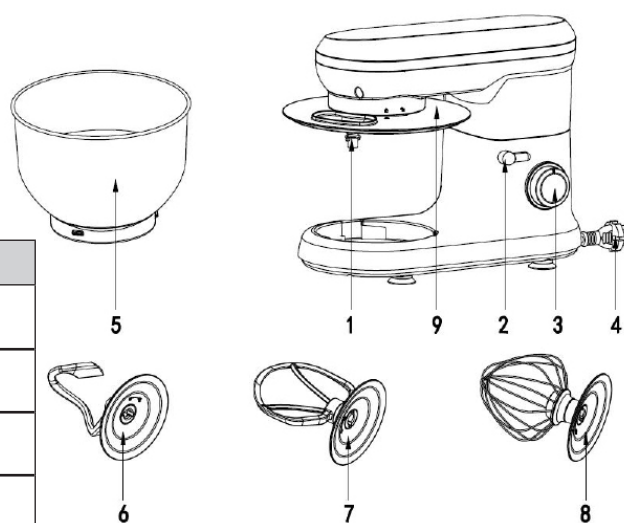
N'utilisez que des pièces détachées du modèle correspondant et d'origine.

CONSIGNES D'INSTALLATION

Placez la machine sur une surface de travail lisse, plane et stable.

Ne branchez pas la fiche secteur de la machine dans la prise de courant avant d'avoir installé tous les accessoires nécessaires.

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



CONSIGNES D'UTILISATION

Ne pas laisser le robot de cuisine fonctionner sans surveillance.

N'insérez rien au niveau des batteurs/ crochets rotatifs pendant que la machine fonctionne.

ATTENTION : Assurez-vous que le mixeur est éteint avant de retirer le bol.

Utilisation du bol de mélange :

1. Afin de soulever le bras, appuyez sur le bouton de blocage (2) vers le bas dans la direction de la flèche. Le bras va maintenant se déplacer vers le haut. (FIG1)
2. Placez le couvercle de protection dans l'appareil. (FIG2)
3. Placer le bol à mélanger dans son dispositif de fixation (Étape(1)) et tourner le bol dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (Étape (2)). (FIG3)
4. Monter l'ustensile requis (Crochet pétrisseur, batteur ou le fouet) en insérant le dessus dans l'axe tournant, et tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille en place. (FIG4 et FIG5)
5. Maintenant, remplissez vos ingrédients. Ne remplissez pas trop la machine - la quantité maximale d'ingrédients est de 1.5Kg.
6. Baisser le bras à l'aide du bouton de blocage (2). (FIG6)
7. Insérez la fiche secteur dans une prise de puissance de sécurité 230V 50/60Hz correctement installée.
8. Passez la machine à l'aide du bouton de vitesse à une vitesse comprise entre 1 et 6 (correspondant au mélange).
9. Pour le fonctionnement de l'impulsion (pétrir à intervalles courts), tourner le commutateur à la position «PULSE». L'interrupteur doit être maintenu dans cette position en fonction de la longueur d'intervalle souhaitée. Lorsque le commutateur est relâché, il revient automatiquement à la position «0».

10. Après avoir pétri/remué tourner le bouton de vitesse (3) de retour à la position »0« dès que le mélange a formé une boule. Ensuite, retirez-la du bol..
11. Appuyez sur le bouton de blocage (2) vers le bas et le bras sera levé.
12. Le mélange peut maintenant être libéré à l'aide d'une spatule et retiré du bol à mélanger.
13. Le bol à mélanger peut maintenant être levé.
14. Nettoyer les pièces telles que décrites sous «Nettoyage».d'ingrédients est de 1. 5Kg.



FIG1



FIG2



FIG3



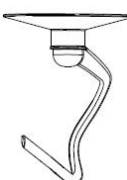
FIG4



FIG5



FIG6

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

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

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

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Four traditionnel

Hauteur d'insertion: 2

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

Temps de cuisson: 50-60 minutes

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

Rouleaux de pain de lin, niveau 1-4

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Four traditionnel:

Hauteur d'insertion: 2

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

Temps de cuisson: 30-40 minutes

Crème au chocolat, niveau 5-6

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Pâte à pizza, niveau1-4

Ingrédients

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

Préparation:

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

Pain blanc, niveau 3-6

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Rouleaux aux graines de pavot, Niveau 1-3

Ingrédients:

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

Préparation:

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

Lors du nettoyage ou du rangement, éteignez l'appareil et débranchez toujours la fiche de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble). Si l'appareil n'est pas utilisé et retirez les accessoires attachés.

Nettoyage de la machine (partie électrique)

Ne plongez pas la machine dans l'eau. Ne versez pas d'eau directement sur le dessus du robot. Risque de court-circuit, de rouilles ou autres défaillances.

Utiliser un chiffon doux légèrement humide.

N'utilisez pas de détergent, de vinaigre, de sel et autres produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou fortement alcalins pour nettoyer le corps de la machine.

N'utilisez pas d'éponges abrasives. Risque d'endommager la surface.

Nettoyage des accessoires

Ne mettez pas les pièces en fonte d'aluminium dans le lave-vaisselle et ne les lavez pas avec des produits de nettoyage corrosifs, fortement acides ou alcalins. Veuillez ne pas les mettre au lave-vaisselle pour le nettoyage. (sauf pour les pièces en acier inoxydable).

Ne pas tremper pendant une longue période dans du détergent, de l'eau salée, du vinaigre et d'autres liquides corrosifs ; utiliser à temps pour nettoyer les accessoires.

Après le nettoyage, séchez les accessoires, principalement pour garder les pièces internes sèches dans le temps.

Nettoyage spécial

L'axe de rotation peut produire un peu de trace noire en raison de la vitesse élevée et du frottement lorsque la machine fonctionne. Après chaque utilisation, veuillez le nettoyer puis le sécher.

DEPANNAGE & CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Données techniques

Modèle: SM-1519

Tension: 220-240 V

Consommation d'énergie: 1500W

Classe de protection: I

Avant chaque utilisation et après tout choc, veuillez vérifier l'absence de signes de dommages, d'usures nécessitant une réparation. N'utilisez pas cet appareil si l'une des pièces est endommagée ou défectueuse.

Les réparations doivent être effectuées par une personne dûment qualifiée. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses.

Utilisez uniquement des pièces d'origine ou des accessoires de rechange (fournis ou non) recommandés par le fabricant.

N°	Problèmes	Solution
1	La machine ne fonctionne pas	· Vérifiez si la fiche secteur est en bon contact avec la prise. · Vérifiez si le bouton de blocage est bien en place. · Vérifiez si la machine fonctionne en continu plus de 6 minutes, et attendez que le moteur refroidisse.
2	Bruit dans le bol mélangeur pendant l'utilisation (l'accessoire touche le bol)	· Vérifiez si le bol à mélanger est correctement installé. · Vérifiez si l'accessoire s'est installé correctement sur la machine.
3	Le couvercle de protection ne correspond pas au bol à mélanger	· Vérifiez si le couvercle de protection est placé correctement sur la machine . · Vérifiez si le bol de mélange s'est installé correctement sur la machine et verrouillé correctement.
4	La machine ne fonctionne pas sur une certaine vitesse	· Vérifiez si la marque sur le bouton de speed correspond à la sérigraphie de vitesse sur le logement. · Tournez le bouton de vitesse à 0, et re-vérifiez si la machine fonctionne.
5	Mouvements lorsque la machine fonctionne	· Vérifiez que les pieds antidérapants ne tombent pas · Vérifiez si la machine est placée sur une table lisse et plate.
6	Le bouton de remontée ne s'est pas remis en place après l'installation du bol mélangeur et du couvercle de protection	· Vérifiez si le couvercle de protection placé sur la machine correctement. · Vérifiez si le bol à mélanger est correctement installé.

Before using this device for the first time, please read these instructions carefully and keep them in a safe place for future reference.

SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: It is essential to follow these instructions to avoid any operating problems due to incorrect use of the food processor.

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations.

This appliance is designed for domestic use only. This appliance is not suitable for commercial use. It should not be used outdoors.

Keep away from heat sources, direct sunlight, moisture (never immerse in liquid) and sharp edges. Do not use the device with wet hands. If the machine becomes wet or damp, unplug it immediately. Do not operate the machine unattended. If you have to leave the room, always switch off the machine. Regularly check the machine and the cable for damage.

Do not use the machine if it is damaged. Do not try to repair it yourself. Always contact a specialist. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons to avoid danger.

WARNING: To ensure the safety of your children, please keep all packaging (plastic bag, cardboard, polystyrene...) out of their reach: Choking hazard

When using mixer and whisk accessories: This appliance may be used by children aged 8 years and over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge provided that they are under supervision or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved. Children must not use the appliance as a toy. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision.

When using blender and chopper accessories, the appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cord out of the reach of children.

Keep the appliance and its cord out of the reach of young children under the age of 8.

This food processor is not a toy.

Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembly, disassembly or cleaning

Switch off the appliance and unplug it from the power supply before changing accessories. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.

CAUTION: To avoid hazards due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be powered by an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

INSTRUCTIONS REPLACEABLE COMPONENTS

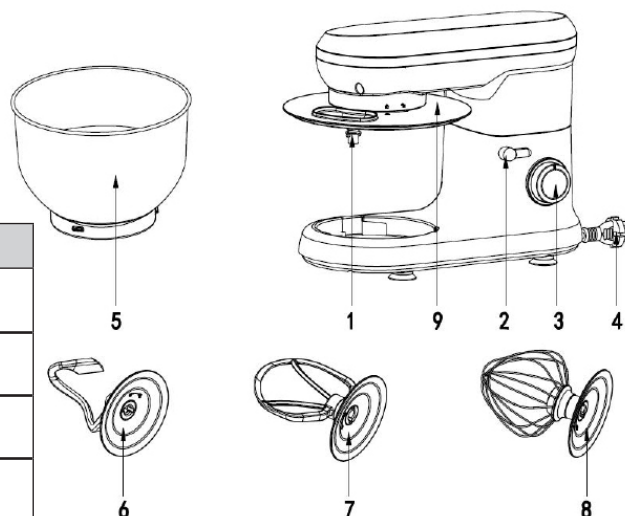
Use only original spare parts of the corresponding model.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Place the machine on a smooth, flat and stable work surface.

Do not plug the machine's mains plug into the socket until you have installed all the necessary accessories.

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



INSTRUCTIONS FOR USE

Do not leave the food processor running unattended.

Do not insert anything into the beater/rotary hooks while the machine is running.

CAUTION: Make sure the mixer is switched off before removing the bowl.

Using the mixing bowl :

1. In order to lift the arm, press the Rise button (2) downwards in the direction of the arrow. The arm will now move upwards.(FIG1)
2. Place the pot cover into its body. (FIG2)
3. Place the mixing bowl into its holding device(Step 1) and turn the bowl clockwise until it locks into place(Step 2). (FIG3)
4. Mount the required utensil (Dough hook or Beater or Whisk) by inserting the top into the output shaft, and turn anti-clockwise until it locks into place. (FIG4&FIG5)
5. Now fill in your ingredients. Do not overfill the machine - the maximum quantity of ingredients is 1.5Kg.
6. Lower the arm using the rise button (2). (FIG6)
7. Insert the mains plug into a properly installed 230V 50/60Hz safety power socket.
8. Switch the machine using the speed button to a speed between 1 and 6 (corresponding to the mixture).
9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the switch to the "PULSE" position. The switch has to be held in this position according to the desired interval length. When the switch is released it returns automatically to the "0" position.

10. After kneading/stirring turn the speed knob (3) back to the "0" position as soon as the mixture has formed a ball. Then remove the mains plug.
11. Press the rise button (2) downwards and the arm will be raised.
12. The mixture can now be released with the help of a spatula and removed from the mixing bowl.
13. The mixing bowl can now be removed.
14. Clean the parts as described under "Cleaning".



FIG1



FIG2



FIG3



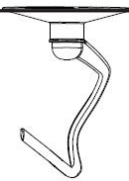
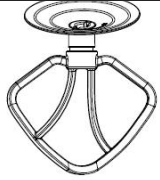
FIG4



FIG5



FIG6

Adjusting the Levels and Using the Hook for not more than 1.2 kg of Mixture					
Use	Picture	Levels	Time(-Min)	Maximum	Operation method
Dough hook		1 à 3	3	1000 g flour and 530 g water	1 speed run for 30s, the 2 speed run for 30s, and then the 3 speed run for 2 min to 4 min to form a cluster.
Beater		2-4	3	400 g flour and 550 g water	2 speed run for 20s, the 4 speed run for more than 2min40s
Whisk		5-6	3	3 egg whites (Minimum)	Open 5 or 6 speed to run 3min above.

NOTE: Short running time: With heavy mixtures, do not run the machine for more than six minutes, then allow it to cool for a further ten minutes.

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, 1 sachet 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.

○ MAINTENANCE INSTRUCTIONS ○

When cleaning or storing, switch off the appliance and always pull the plug from the socket (pull the plug, not the cable). If the appliance is not in use, remove any attached accessories.

Cleaning the machine (electrical part)

Do not immerse the machine in water. Do not pour water directly onto the top of the machine. Risk of short circuit, rust or other faults.

Use a soft, slightly damp cloth.

Do not use detergent, vinegar, salt or other corrosive, strongly acidic or strongly alkaline cleaning products to clean the body of the machine.

Do not use abrasive sponges. The surface may be damaged.

Cleaning the accessories

Do not put cast aluminium parts in the dishwasher and do not wash them with corrosive, strongly acidic or alkaline cleaning agents. Please do not put them in the dishwasher for cleaning. (except for stainless steel parts).

Do not soak for a long time in detergent, salt water, vinegar and other corrosive liquids; use in time to clean the accessories.

After cleaning, dry the accessories, mainly to keep the internal parts dry over time.

Special cleaning

The rotation shaft may produce a little black trace due to the high speed and friction when the machine is running. After each use, please clean and dry it.

○ TROUBLESHOOTING & TECHNICAL SPECIFICATIONS ○

Technical data

Model: SM-1519

Voltage: 220-240 V

Power consumption: 1500W

Protection class: I

Before each use and after any shock, please check for signs of damage, wear and tear requiring repair. Do not use this appliance if any part is damaged or defective.

Repairs must be carried out by a suitably qualified person. Repairs by unqualified persons may be dangerous.

Use only genuine parts or replacement accessories (supplied or not) recommended by the manufacturer.

N°	Troubles	Solution
1	The machine doesn't work	· 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)	· 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	· 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	· 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	· 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	· Check if the pot cover placed on the machine properly. · Check if the mixing bowl is properly installed.

CONSIGNES POUR LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

INSTRUCTIONS FOR WASTE DISPOSAL



Emballage recyclable - recyclable packaging



Triez et recyclez l'emballage - Sort and recycle the packaging



Notre entreprise contribue financièrement à un système global de tri, de collecte selective et de recyclage des déchets d'emballages ménagers - Our company contributes financially to a global system of sorting, selective collection and recycling of household packaging waste.



Cet appareil est un déchet électrique et électronique. Il doit être recyclé et ne doit pas être mis au rebut avec les déchets domestiques. This device is electrical and electronic waste. It should be recycled and not disposed of with domestic waste.

Points de collecte sur www.quefairemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Conformité du produit relative aux dispositions des directives communautaires - Product conformity with the provisions of community directives.



Aptitude au contact alimentaire, ce symbole indique que les composants du produit répondent aux exigences réglementaires en vigueur et garantit que l'objet de présente pas de toxicité pour les aliments ou les boissons. - Food contact, this symbol indicates that the components of the product meet current regulatory requirements and ensures that the item is not toxic to food or drink

2 ans de garantie
2 years warranty
2 anos de garantia
2 Jahre gantie
2 jaar garantie
2 anni di garanzia
2 anos de garantia
2 ani garantie
2 lata gwarancji

WWW.REDDCO.COM

Pour toute question / For any question :
support@batimex-import.fr

IMPORTÉ PAR BATIMEX:

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