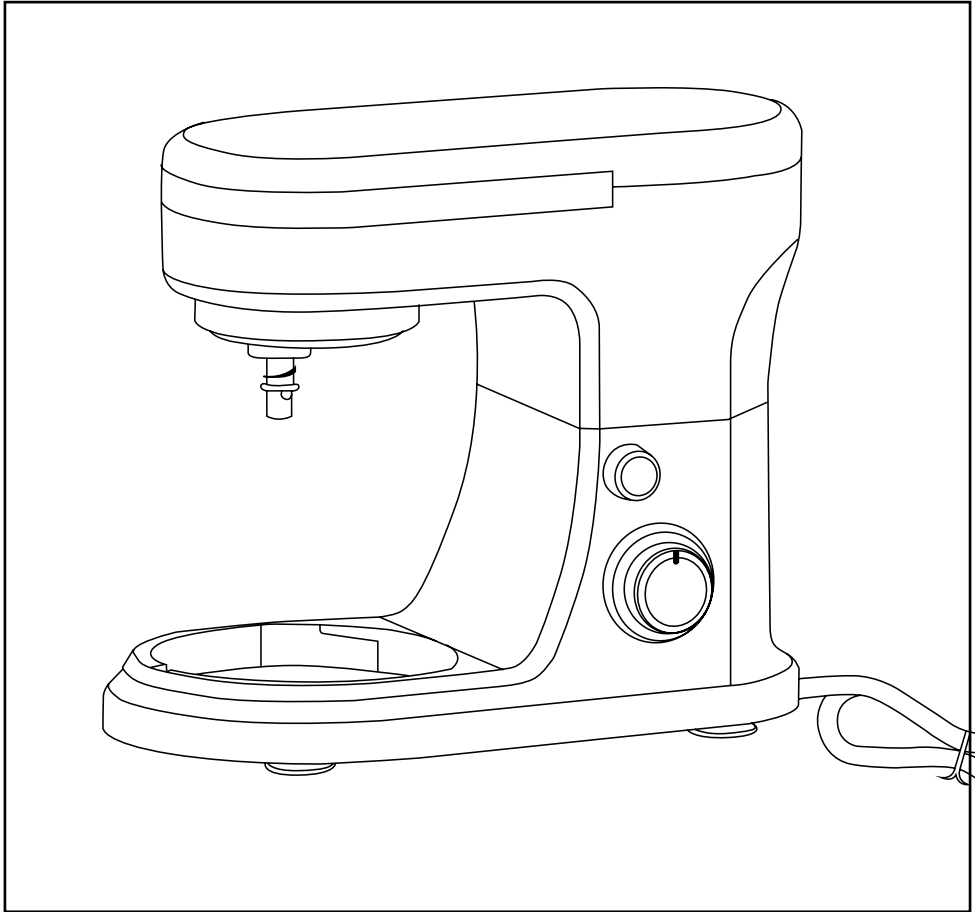


DURONIC

Creative Consumer Electronics



SM104 - Stand Mixer

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duristic.com



[duristic](https://www.youtube.com/channel/UCduristic)



[@duristicmedia](https://www.instagram.com/duristicmedia)



[Duristic](https://www.facebook.com/duristic)



[@duristicmedia](https://www.twitter.com/duristicmedia)

Contents

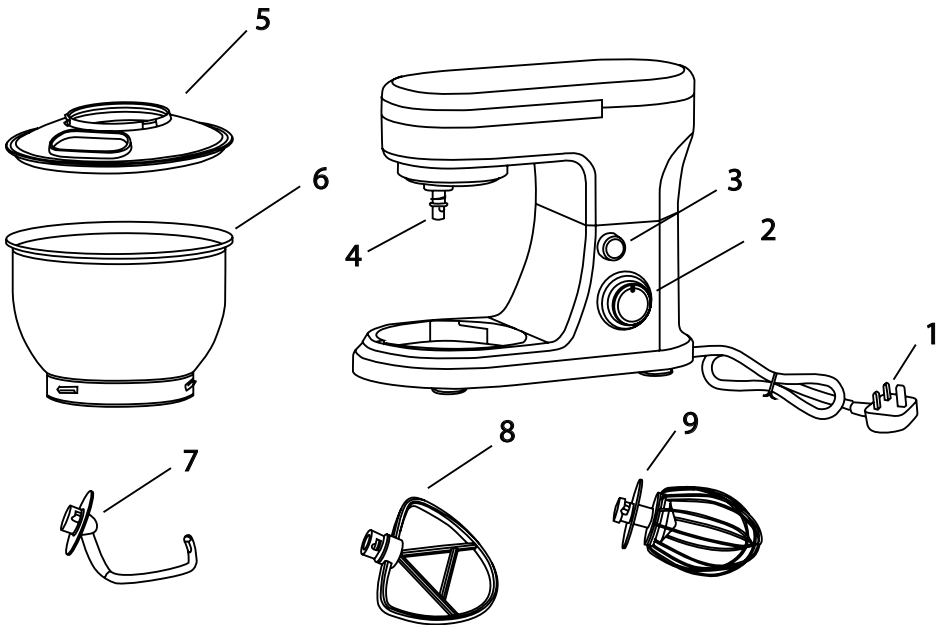
English Manual	5
Manuel d'utilisation en français	18
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	31
Manual de Instrucciones en Español	44
Manuale D'istruzioni In Italiano	57
Instrukcja obsługi. Polski	70
Gebruikershandleiding Nederlands	83

English Manual

Blender Components

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING	BOWL CAPACITY
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1.2KG

Blender Components



- 1) Power cable
- 2) Speed control dial
- 3) Lift button
- 4) Beater shaft
- 5) Bowl cover
- 6) Mixing bowl
- 7) Dough hook
- 8) Flat beater
- 9) Whisk

Safety Instructions

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

1. This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged return it to Duronic for service or repair by professional technician.
5. Please ensure the mains power supply is 220-240V ~ 50/60Hz
6. Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
7. To reduce the risk of electric shock, never operate this product with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
10. Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave appliance unattended.
11. Before disassembling or cleaning the stand mixer, ensure that it is switched off and unplugged from the electrical mains socket.
12. Do not touch moving parts.
13. Position the mixer on a dry, flat and even surface.
14. Do not use any attachments which are not listed in this manual.

15. Do not plug in or switch on the mixer until the bowl is in place on the base. Do not remove the bowl from the base while the mixer is switched on.
16. The bowl and attachments are not dishwasher safe – hand wash only.
17. Remove the flat beater, whisk or dough hook from the stand mixer before washing.
18. Do not use an extension lead or plug adapter with this appliance.

Using the Stand Mixer

1. Place the stand mixer on a dry, flat and even surface positioned close to a plug socket.
2. Lift the arm by pressing the lift button. The arm will now move upwards.
3. Place the mixing bowl onto its mount and turn the bowl until it locks in place.
4. Attach the mixing tool you require by inserting it onto the beater shaft and lock it in place.
5. Pour your ingredients into the bowl. Be careful to not overfill the bowl.
6. Lower the arm by pressing the lift button and at the same time push the arm downwards until it clicks into place.
7. Plug in the power cable.
8. Switch on the mixer by using the speed dial, selecting a speed between 1-6 depending on the mixture you are making.

9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the speed dial to the “PULSE” position. The dial has to be held in this position for as long as you require the pulse to operate. When the dial is released it will stop pulsing and the dial will automatically return to the “0” position.

Speed Levels	Attachment	Type of Mixture
1-4	Dough Hook	Heavy mixtures such as bread or pastry
3-4	Beater	Medium-heavy mixtures such as crepes or cake mixture
5-6	Whisk	Light mixtures such as cream or egg whites
Pulse	Whisk	An added boost interval for light mixtures



Maximum operation time: with heavy mixtures, do not operate the mixer for more than ten minutes. After this, allow the machine to cool down for a further ten minutes.

10. After kneading/stirring your mixture, turn the speed dial back to the “0” position. Switch the plug off at the mains socket.
11. The mixture can now be removed from the bowl with a spatula.
12. When finished with the bowl and attachment/s, remove them all and clean as per the instructions in the ‘Cleaning’ section below.

Cleaning

- Before cleaning, ensure that the power cable has been unplugged from the mains socket.
- Never immerse the mixer body in water or any other fluid.
- Do not use abrasive detergents or chemicals to clean the mixer.

To clean the mixer body, use a damp well-wrung cloth to wipe over the surface.

Wash the bowl, dough hook, beater and whisk with warm water soap. Alternatively, these parts are all dishwasher safe.

Recipe Ideas

PLAIN SPONGE CAKE *(using speed levels 1-4)*

Ingredients:

- 200g soft butter or margarine
- 200g caster sugar
- 1 packet vanilla sugar
- pinch of salt
- 4 eggs
- 400g wheat flour
- 1 tsp baking powder
- 125ml milk

Method:

Preheat oven on 180 ° Celsius or gas mark 4-5

1. Beat the eggs into the mixing bowl with the sugar, flour, baking powder salt and milk.
2. Stir with the beater for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2.
3. Grease a baking tin or cover with baking paper.
4. Pour in the mixture and put into the oven to bake.
5. Bake for 50-60 minutes. Remove from the oven and check the cake is cooked through by gently inserting a skewer or knife through it. If it comes out clean, the cake is cooked.
6. Turn the cake on to a cooling rack and leave to cool down.

Depending on taste, this recipe can be changed, for example by adding 100g raisins, 100g nuts or 100g grated chocolate.

LINSEED BREAD ROLLS *(using speed levels 1-4)***Ingredients:**

- 500-550g wheat flour
- 50g linseed
- 375ml water
- 1 sachet of dried yeast (40g)
- 100g low-fat curd (well drained)
- 1 tsp salt
- For coating: 2 tbsp of water

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Soak the linseed in 125ml of lukewarm water. Transfer the remaining 250ml lukewarm water into the mixing bowl. Add the yeast and the curds and then knead with the dough hook on level 2. The yeast must completely dissolve in the mixture.
2. Add the flour into the bowl of soaked linseed and add the salt. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes.
3. Cover the mixture and leave to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove the mixture from the bowl and make it into sixteen rolls.
4. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for a further 15 minutes.
5. Using a pastry brush, coat the rolls with lukewarm water and then put into the oven to bake.
6. Bake for 30-40 minutes.

CHOCOLATE CREAM DESSERT *(using speed levels 5-6)***Ingredients:**

- 200ml double cream
- 150g cooking chocolate
- 3 eggs
- 50-60g caster sugar
- pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 tbsp cognac or rum
- To serve: chocolate flakes / chocolate drops

Method:

1. Pour the cream into the mixing bowl, and using the whisk attachment whisk it until it becomes stiff.
2. Remove the cream from the bowl and set aside.
3. Melt the cooking chocolate in the microwave for 3 minutes, stirring it once or twice during this time.
4. In the meantime, add the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt into the mixing bowl and mix using the whisk attachment on speed 2 until it forms a thick foam.
5. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6.
6. Set aside a little of the whipped cream to use for decoration, then add the rest to the mixture in the mixing bowl. Mix together briefly using the pulse function.
7. Serve the chocolate dessert, and decorate it with the leftover whipped cream.

Best served chilled.

PIZZA DOUGH *(using speed levels 1-4)*

Ingredients:

- 400g plain flour
- 250ml warm water
- 1/2 tsp sugar
- 1 sachet (about 2 – 2½ tsp)
- active dried yeast
- 1 – 1½ tsp olive oil
- 1 tsp salt

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Put the flour into the mixing bowl and create a well in the middle. Add the sugar, salt and dried yeast into the middle.
2. Stir the mixture well using the dough hook attachment on speed 1-2, gradually adding the water and olive oil.
3. As the ingredients come together in the bowl they will start to form a dough ball. When this happens, increase the speed to 3-4 and knead for a further 2-3 minutes.

4. Remove the dough from the bowl and split into 2-4 pieces.
5. On a floured surface, roll each piece of dough into pizza bases (circles or rectangles) .
6. Lay each pizza base on a baking sheet or pizza tray.
7. Spread the pizza bases with tomato purée and add your chosen toppings. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200 for around 15-20 minutes, until the toppings are bubbling and golden brown.

BASIC WHITE BREAD *(using speed levels 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

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Follow steps 1-3 from the above pizza dough recipe.
2. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place until it's doubled in size (30-40 minutes).
3. Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board.
4. Shape the dough into a loaf shape then put it into bread tin. Cover it again and leave in a warm place to rise for another 30 minutes.
5. Bake for 25-30 minutes until golden brown and hollow sounding if tapped on the bottom.

SOFT POPPY SEED ROLLS *(using speed levels 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

Method:

Preheat oven on 220 ° Celsius or gas mark 7

1. Add the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, mix with a fork and leave for 5 minutes.
2. Put the flour and poppy seeds into the mixing bowl. Using the dough hook, mix at speed 1 whilst gradually adding the liquid mixture, then increase the speed to 2, and mix for a further 5 minutes.
3. Remove the dough from the bowl and onto a floured surface. Cut the dough into 8-10 pieces, roll into round bun shapes and then put onto a greaseproof baking sheet.
4. Leave the tray of dough in a warm place until it has doubled in size.
5. Brush the tops of the buns with a little egg or milk, and bake for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

ITALIAN HERB BREAD *(using speed levels 1-3)*

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

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Mix the water, olive oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl and leave for 5 minutes.

2. Put the flour and dried herbs in the mixing bowl and using the dough hook mix at speed 1. Whilst mixing, gradually add the liquid mixture, then increase the speed to 2 and mix for a further 5 minutes.
3. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place until doubled in size (20-30 minutes).
4. Take the dough out of the bowl and put onto a floured surface. Knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave again to prove until it has doubled in size.
5. Bake for 25 minutes or until golden brown and hollow sounding on the bottom.

COFFEE & BRANDY ICE CREAM *(using speed levels 1-3)*

Ingredients:

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

Method:

1. Put the sugar and eggs into the mixing bowl and using the whisk attachment mix at speed 6 until smooth in texture.
2. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture.
3. Put the mixture a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, until thick enough to coat the back of a spoon.
4. Strain the mixture into a bowl and set aside to cool.
5. Put the double cream into the mixing bowl and using the whisk attachment mix on speed 6 until soft peaks form.
6. Remove the bowl from the mixer stand and then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy.
7. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, until partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, until the desired texture is achieved.

BASIC MERINGUES *(using speed levels 5-6)***Ingredients:**

- 4 egg whites
- 100g caster sugar
- 100g icing sugar

Method:

Preheat oven on 220 ° Celsius or gas mark 7

1. Put the egg whites into the mixing bowl and using the whisk attachment, mix at speed 6 until the mixture becomes fairly stiff.
2. Add half of the sugar and whisk again until the mixture is smooth and stiff peaks have formed.
3. Remove the bowl from the stand and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon.
4. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into spirals.
5. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of the oven for 1½ hours.
6. Leave to cool on a wire rack.

Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Warranty

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest or quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained. The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with CE:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Information on waste Disposal for Consumers of
 Electrical & Electronic Equipment.

This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).

Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.

For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.

If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Follow Us

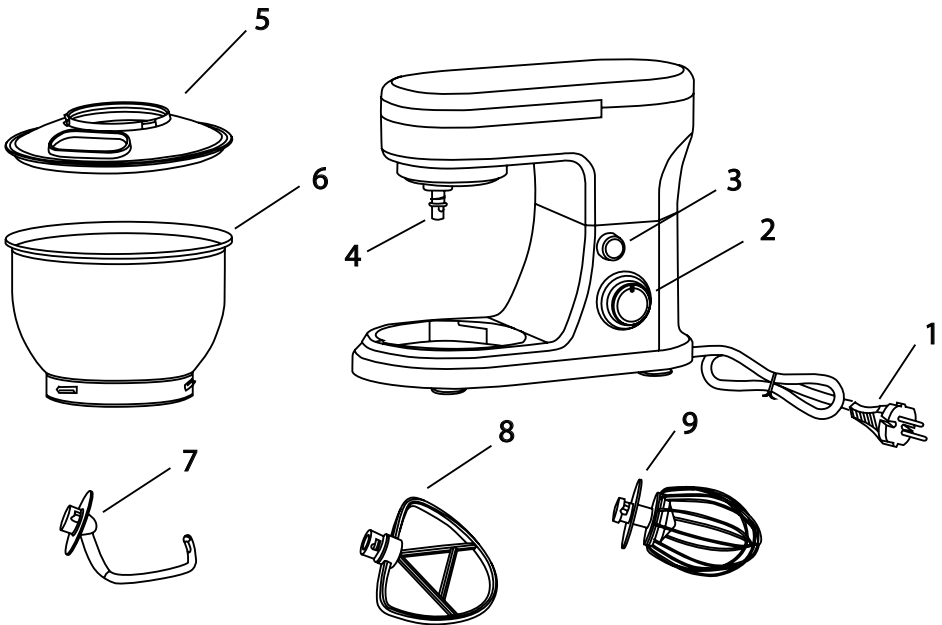


Manuel d'utilisation en français

Blender Components

MODÈLE	PUISSANCE	TENSION	CAPACITE DU BOL
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1,2 KG

Aperçu des éléments



- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| 1) Câble | 6) Bol de mixage |
| 2) Cadran de contrôle de la vitesse | 7) Crochet à pâte |
| 3) Bouton de levage | 8) Batteur plat |
| 4) Arbre du batteur | 9) Fouet |
| 5) Couvercle du bol | |

Instructions de sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AVANT D'UTILISER LE PRODUIT ET GARDEZ-LE POUR REFERENCE FUTURE.

1. Cet appareil est conçu pour un usage intérieur. N'utilisez pas à l'extérieur.
2. Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent de savoir et d'expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de cet appareil par la personne responsable de leur sécurité.
3. Les enfants doivent être attentivement supervisés à tout moment afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés et/ou ne fonctionnent pas correctement. Si l'un des deux est abîmé, contactez Duronic ou faites réparer l'appareil par un professionnel.
5. Assurez-vous que le voltage soit de 220V-240V/50Hz.
6. N'essayez jamais de remplacer des éléments ou réparer l'appareil vous-même.
7. Afin de réduire les risques d'électrocutions, n'utilisez jamais ce produit à proximité d'eau et/ou avec des mains humides, ne renversez pas de liquide sur l'appareil et ne le submergez pas sous l'eau ou tout autre liquide.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de gaz chaud ou d'un four chaud.
9. Ne laissez pas le câble pendre du bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher une surface chaude.
10. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en cours d'usage.
11. Avant de désassembler ou nettoyer le batteur, assurez-vous qu'il soit éteint et débranché de la prise.
12. Ne touchez pas les parties en mouvement.
13. Placez le batteur sur une surface sèche, plate et stable.
14. N'utilisez pas de pièces jointes qui ne sont pas référencées dans ce manuel.

15. Ne branchez pas et n'allumez pas le batteur tant que le bol n'est pas en place sur la base. Ne retirez pas le bol de la base lorsque le batteur est en marche.
16. Retirez le batteur plat, le crochet à pâte ou le fouet du batteur avant de le nettoyer.
17. N'utilisez pas de rallonge ou multiprise avec cet appareil.

Utiliser le batteur sur socle

1. Placez le batteur sur une surface sèche, plate, stable et à proximité d'une prise murale.
2. Lever le bras en appuyant sur le bouton de levage. Le bras se déplace désormais vers le haut.
3. Placez le bol sur sa base et tournez-le jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
4. Attachez l'outil de mixage dont vous avez besoin en l'insérant sur l'arbre du batteur et verrouillez-le en place.
5. Versez vos ingrédients dans le bol. Faites attention à ne pas dépasser la capacité du bol.
6. Abaissez le bras en appuyant sur le bouton de levage et pressez le bras vers le bas simultanément jusqu'à ce qu'il clique en place.
7. Branchez le câble dans la prise.

8. Allumez le batteur en tournant le cadran de contrôle de la vitesse, choisissant une vitesse entre 1 et 6 en fonction de votre préparation.

9. Pour une pulsation (pétrissage à intervalle court), tournez le cadran sur la position « PULSE ». Le cadran doit être maintenu sur cette position tant que vous en avez besoin. Lorsque vous relâchez le cadran, le batteur arrête son mouvement et le cadran revient sur la position « 0 ».

Niveau de vitesses	Pièce jointe	Type de préparation
1-4	Crochet à pâte	Préparations lourdes telles que du pain
3-4	Batteur plat	Préparations lourdes / medium comme des crêpes ou du gâteau
5-6	Fouet	Préparations légères comme de la crème
Pulse	Fouet	Un renfort pour les préparations légères



Durée de fonctionnement maximale : Pour des préparations lourdes, n'utilisez pas le batteur pendant plus de 10 minutes. Après cela, laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes supplémentaires.

10. Après le pétrissage / le mélange de votre préparation, tournez le cadran sur la position « 0 » et débranchez le câble de la prise.

11. La préparation peut désormais être transférée du bol à l'aide d'une spatule.

12. Lorsque vous avez fini avec le bol et les pièces jointes, détachez-les et nettoyez-les selon les instructions de nettoyage ci-dessous.

Nettoyage

- Avant de le nettoyer, assurez-vous que le câble ait été débranché de la prise.
- N'immergez jamais le corps du mixer dans de l'eau ou tout autre liquide.
- N'utilisez pas de détergents abrasifs ou de produits chimiques afin de nettoyer cet appareil.

Pour nettoyer le corps du mixeur, utilisez un tissu légèrement humide et bien essoré.

Le bol, couvercle, crochet à pâte, batteur plat et fouet peuvent être nettoyés avec de l'eau chaude et du savon ou peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.

Idées de recettes

Un gâteau éponge nature (en utilisant les vitesses 1-4)

Ingrédients:

- 200 g de beurre mou ou margarine
- 200 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- Une pincée de sel
- 4 œufs
- 400 g de farine de blé
- 5 g de levure chimique
- 125 ml de lait

Méthode :

Préchauffez votre four à 180° Celsius ou à la marque de gaz 4-5

1. Battez les œufs dans le bol de mixage avec le sucre, la farine, la levure chimique, le sel et le lait.
2. Mélangez avec le batteur pendant 30 secondes sur le niveau 1 puis pendant approximativement 3 minutes sur le niveau 2.
3. Graissez un moule ou couvrez-le de papier cuisson.
4. Versez la préparation dans le moule et placez-le dans le four pour la cuisson.
5. Cuisez la préparation pendant 50-60 minutes. Retirez le gâteau du four and vérifiez qu'il soit tout à fait cuit en insérant doucement une pic ou un couteau à son travers. S'ils en ressortent propre, le gâteau est cuit.
6. Retournez le gâteau sur une grille de refroidissement et laissez-le refroidir. En fonction de votre goût, cette recette peut être adaptée, par exemple en ajoutant 100 g de raisins secs, 100 g de noix ou 100 g de copeaux / pépites de chocolat.

Des petits pains aux graines de lin (en utilisant les vitesses 1-4)**Ingrédients:**

- 500 – 550 g de farine de blé
- 50 g de graines de lin
- 375 ml d'eau
- 1 sachet de levure sèche (40 g)
- 100 g de fromage blanc maigre (bien égoutté)
- 1 cuillère à café de sel
- Pour couvrir : 2 cuillères à soupe d'eau

Méthode :

Préchauffez votre four à 200° Celsius ou à la marque de gaz 1-4

1. Trempez les graines de lin dans 125 ml d'eau tiède. Transférez le restant de l'eau (250 ml) tiède le bol. Ajoutez la levure et le fromage blanc et pétrissez la pâte avec le crochet à pâte sur le niveau de vitesse 2. La levure doit être tout à fait dissoute dans la préparation.

2. Ajoutez la farine dans le bol ainsi que les graines de lin trempées et le sel. Pétrissez minutieusement sur le niveau 1 et passez ensuite au niveau 3, continuez à pétrir pendant 3 à 5 minutes.

3. Couvrez la préparation et laissez-la lever dans un endroit chaud pendant 45-60 minutes. Pétrissez minutieusement une fois de plus puis retirez la préparation du bol et faites en 16 petits pains.

4. Couvrez le moule avec du papier de cuisson humide. Placez les petits pains par-dessus et laissez-les lever pendant 15 minutes supplémentaires.

5. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, enduisez les rouleaux avec de l'eau tiède et placez-les dans le four pour la cuisson.

6. Laissez cuire pendant 30 à 40 minutes.

Un dessert de crème chocolatée (en utilisant les vitesses 5-6)**Ingrédients:**

- 200 ml de crème fraîche épaisse
- 150 g de chocolat (pour cuisine)
- 3 œufs
- 50 – 60 g de sucre en poudre
- Une pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de cognac ou rhum
- Pour servir : des copeaux ou pépites de chocolat

Méthode :

1. Versez la crème dans le bol et, à l'aide du fouet, fouettez-la jusqu'à ce qu'elle se fige.
2. Retirez la crème du bol et laissez-la de côté.
3. Laissez le chocolat fondre au micro-onde pendant 3 minutes en le mélangeant une fois ou deux pendant ce temps.
4. Pendant ce temps, ajoutez les œufs, le sucre, le sucre vanillé, le cognac ou le rhum et le sel dans le bol et mélangez la préparation à l'aide du fouet sur la vitesse 2 jusqu'à la formation d'une mousse épaisse.
5. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez de façon homogène sur les vitesses 5-6.
6. Gardez de côté un peu de crème fouettée pour votre présentation et ajoutez le reste à la préparation dans le bol. Mélangez ensemble brièvement à l'aide de la fonction pulse.
7. Servez le dessert chocolaté et décorez-le avec le reste de la crème fouettée.

Meilleur servi frais.

De la pâte à Pizza (en utilisant les vitesses 1-4)

Ingrédients:

- 400 g de farine
- 250 ml d'eau chaude
- 2 g de sucre
- 1 sachet de levure sèche active
- 1 à 1 ½ cuillère à café d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel

Méthode :

Préchauffez votre four à 200° Celsius ou à la marque de gaz 6

1. Placez la farine dans le bol et réalisez un puit au milieu. Ajoutez-y le sucre, le sel et la levure.
2. Mélangez bien la préparation à l'aide du crochet à pâte et sur les vitesses 1-2 en ajoutant graduellement l'eau et l'huile d'olive.
3. Au fur et à mesure que les ingrédients se combinent dans le bol ils formeront une boule de pâte. Quand cela se produit, augmentez la vitesse sur 3-4 et pétrissez pendant 2 à 3 minutes supplémentaires.

4. Retirez la pâte du bol et séparez-la en 2 à 4 parties.
5. Sur une surface farinée, roulez chaque partie de pâte en base pour votre pizza (ronde ou rectangle).
6. Placez chaque base de pizza sur une feuille de cuisson ou sur un plateau à pizza.
7. Etalez de la sauce tomate sur la base de votre pizza et ajoutez les garnitures de votre choix. Placez des herbes sèches, de la mozzarella et un filet d'huile d'olive sur le dessus. Cuisez la pizza dans le four préchauffé à 200°C pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les garnitures fassent des bulles et soient dorées.

Du pain blanc (en utilisant les vitesses 3-6)

Ingrédients:

- 600 g de farine de pain blanc forte
- 1 sachet de levure sèche active (à peu près 2 ½ cuillères à café)
- 345 ml d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de beurre
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à café de sel

Méthode :

Préchauffé votre four à 200° Celsius ou à la marque de gaz 6

1. Suivez les étapes 1 à 3 de la recette pour pâte à pizza ci-dessus.
2. Placez la pâte dans un bol, couvrez-la et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille (30-40 minutes).
3. Retirez la pâte du bol et poussez-la vers le bas afin de retirer l'air. Pétrissez légèrement sur une surface farinée.
4. Réalisez une forme de miche de pain et placez la pâte dans un moule. Couvrez à nouveau et laissez la pâte lever dans un endroit chaud pendant 30 minutes supplémentaires.
5. Cuisez pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce que votre pain soit doré et qu'il sonne creux lorsque vous tapez sur son fond.

Des petits pains aux graines de pavot (en utilisant les vitesses 1-3)**Ingrédients :**

- 570 g de farine de pain blanc forte
- 1 sachet de levure sèche active (à peu près 2 ½ cuillères à café)
- 300 ml de lait (légèrement chauffé)
- 2 œufs (à température ambiante)
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 ½ cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 75 g de graines de pavot

Méthode :

Préchauffez votre four à 220° Celsius ou à la marque de gaz 7

1. Ajoutez le lait, les œufs, le sucre, le sel et la levure dans un bol ou un pichet, mélangez à l'aide d'une fourchette et laissez de côté pendant 5 minutes.
2. Placez la farine et les graines de pavot dans le bol du batteur. À l'aide du crochet à pâte, mélangez sur la vitesse 1 tout en ajoutant graduellement la préparation liquide. Augmentez sur la vitesse 2 et mélangez pendant 5 minutes supplémentaires.
3. Retirez la pâte du bol et placez-la sur une surface farinée. Séparez la pâte en 8-10 parties que vous roulez pour former une boule et placez ensuite sur un papier de cuisson sulfurisé.
4. Laissez le plateau ou la plaque avec les boules de pâtes dans un endroit chaud jusqu'à ce que leur taille ait doublée.
5. Couvrez le haut de vos petits pains avec de l'œuf ou du lait et cuisez-les pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils sonnent creux dans le fond.

Un pain aux herbes italiennes (en utilisant les vitesses 1-3)**Ingrédients :**

- 575 g de farine de pain blanc forte
- 1 sachet de levure sèche active (à peu près 2 ½ cuillères à café)
- 290 ml d'eau
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de sucre
- 2 cuillères à café de sel
- 4 cuillères à soupe d'herbe sèches

Méthode :

Préchauffez votre four à 200° Celsius ou à la marque de gaz 6

1. Mélangez l'eau, l'huile d'olive, le sucre, le sel et la levure dans un bol ou un pichet et laissez de côté pendant 5 minutes.

2. Placez la farine et les herbes sèche dans le bol du batteur. À l'aide du crochet à pâte, mélangez sur la vitesse 1. Ajoutez graduellement la préparation liquide, augmentez ensuite la vitesse sur 2 et mélangez pendant 5 minutes supplémentaires.
3. Retirez la pâte et placez-la dans un bol, couvrez-la et laissez-la dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille (20-30 minutes).
4. Retirez la pâte du bol et placez-la sur une surface farinée. Pétrissez doucement afin d'enlever l'air, donnez-lui ensuite sa forme, placez-la sur du papier de cuisson et laissez de côté jusqu'à ce que la taille ait à nouveau doublée.
5. Cuisez pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que votre pain soit doré et qu'il sonne creux dans le fond.

De la glace au café et au Brandy (en utilisant les vitesses 5-6)

Ingrédients:

- 3 œufs
- 75 g de sucre en poudre
- 300 ml de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe de poudre de café instantané
- 300 ml de crème épaisse
- 2 ½ cuillères à soupe de Brandy

Méthode :

1. Placez le sucre et les œufs dans le bol du batteur et mélangez à l'aide du fouet sur la vitesse 6 jusqu'à l'obtention d'une préparation lisse.
2. Dans une casserole, faites bouillir la crème fraîche et le café et ajoutez ensuite la préparation de sucre et d'œufs. Mélangez.
3. Placez la préparation dans un bol résistant à la chaleur par-dessus une casserole d'eau chaude et laissez cuire doucement en mélangeant jusqu'à ce que la préparation soit suffisamment épaisse pour s'accrocher à l'arrière de d'une cuillère.
4. Versez cette préparation dans un bol et laissez-la de côté pour refroidir.
5. Placez la crème épaisse dans le bol du batteur et mélangez à l'aide du fouet sur la vitesse 6 jusqu'à la formation de becs d'oiseau.
6. Retirez le bol de la base du batteur et insérez à la préparation froide des œufs et sucre ainsi que le Brandy.
7. Placez dans un contenant, couvrez et laissez geler pendant 2 ½ - 3 heures, jusqu'à ce que ça soit partiellement congelé. Mélangez bien puis replacez au congélateur jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.

De la meringue nature (en utilisant les vitesses 5-6)**Ingrédients:**

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

Méthode :

Préchauffez votre four à 120° Celsius ou à la marque de gaz 1

1. Placez les blancs d'œufs dans le bol du batteur et mélangez à l'aide du fouet à la vitesse 6 jusqu'à l'obtention d'une préparation relativement rigide.

2. Ajoutez la moitié du sucre et fouettez à nouveau jusqu'à ce que la préparation soit lisse et forme des becs d'oiseau.

3. Retirez le bol de la base du batteur et insérez doucement le reste du sucre à l'aide d'une cuillère en métal.

4. Sur du papier cuisson, formez les meringues en formes de spirale à l'aide d'une cuillère ou d'une douille.

5. Saupoudrez un peu de sucre par-dessus et placez sur l'étagère la plus basse de votre four pour une heure et demie.

6. Sortez les meringues du four et laissez-les refroidir.

Pour servir, ajoutez des fruits, du chocolat ou de la crème fouettée.

Garantie

Garantie et service après-vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

NOTE : CES DÉCLARATIONS N'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer une excellente durabilité et performance.

Cette centrifugeuse vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagé en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur à la discrétion de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage privé.
4. La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante, la mauvaise utilisation, la négligence, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne et un fusible de 3 ampères.
Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez déposer tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

suivez nous



www.duronic.com



[@duronic_france](https://www.instagram.com/duronic_france)



[Duronic France](https://www.facebook.com/DuronicFrance)



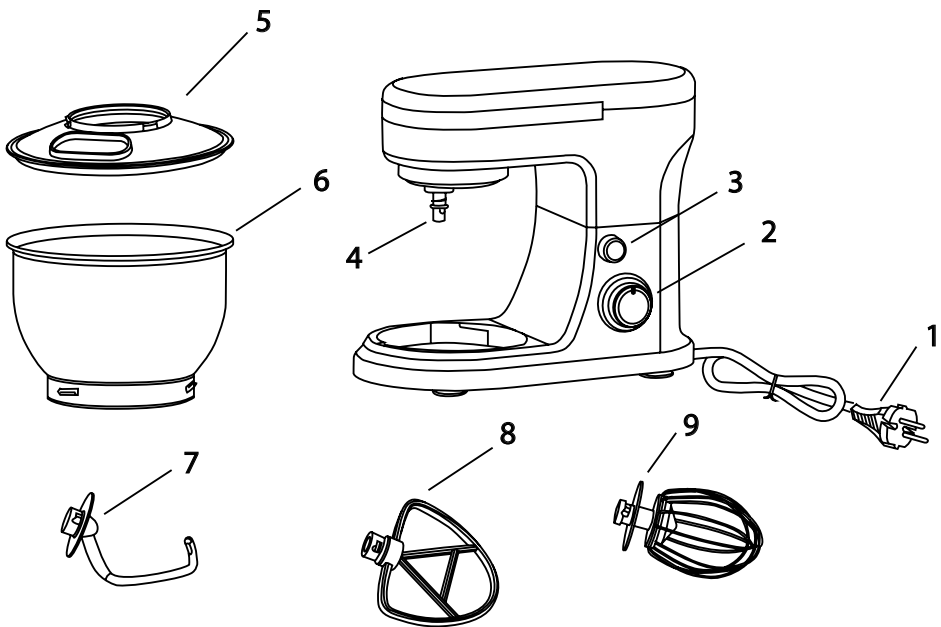
[@Duronic_France](https://twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Merkmale und Spezifikationen

MODELL	LEISTUNG	SPANNUNG	KAPAZITÄT
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1.2KG

Komponenten



- | | |
|---------------------------|-----------------|
| 1) Netzkabel | 6) Rührschüssel |
| 2) Geschwindigkeitsregler | 7) Knethaken |
| 3) Erhöhungstaste | 8) Rührbesen |
| 4) Abtriebswelle | 9) Schneebesens |
| 5) Schüsseldeckel | |

Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

1. Dieses Gerät ist einschließlich für den häuslichen Gebrauch und nicht für kommerzielle Zwecke entwickelt.
2. Dieses Gerät kann von Kindern verwendet werden und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen, wenn sie von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, Anweisungen für den sicheren Gebrauch des Geräts erhalten haben oder von dieser beaufsichtigt werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
3. Kinder sollten jederzeit beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Wenn das Kabel defekt ist benutzen Sie das Gerät nicht, sondern lassen Sie es unverzüglich vom Hersteller oder einer qualifizierten Person ersetzen.
5. Vergewissern Sie sich, dass die Gerätespannung mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
6. Versuchen Sie niemals, die Teile auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren.
7. Um das Risiko eines Stromschlags zu verringern, nutzen Sie das Produkt niemals mit nassen Händen, keine Flüssigkeit auf das Gerät verschütten oder in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
8. Stellen Sie ein Gerät nicht auf oder in der Nähe von einem Kochfeld oder beheizten Ofen.
9. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht hängt, um Verletzungen zu vermeiden.
10. Achten Sie während des Gebrauchs auf das Gerät. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
11. Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen des Mixers, dass dieser ausgeschaltet und das Netzkabel aus der Steckdose gezogen ist.
12. Berühren Sie keine beweglichen Teile.
13. Nutzen Sie das Gerät auf einer glatten, ebenen und stabilen Arbeitsfläche.
14. Sollten Sie Ersatzteile benötigen, nutzen Sie ausschließlich jene vom Hersteller, um Ihre Garantie zu gewährleisten.

15. Schalten Sie den Mixer erst an, wenn die Schüssel platziert wurde. Nehmen Sie die Schüssel nicht ab, während der Mixer eingeschaltet ist.
16. Die Schüssel und die Aufsätze sind spülmaschinensicher.
17. Entfernen Sie vor der Reinigung alle Teile vom Mixer.
18. Verwenden Sie für dieses Gerät kein Verlängerungskabel oder Adapter.

Standmixer verwenden

1. Stellen Sie den Standmixer auf eine trockene, flache und ebene Fläche in der Nähe einer Steckdose.
2. Heben Sie den Arm durch Drücken der Hubtaste an. Der Arm bewegt sich jetzt nach oben.
3. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Halterung und drehen Sie die Schüssel, bis sie einrastet.
4. Befestigen Sie die gewünschten Aufsätze, indem Sie es auf die Abtriebswelle setzen und einrasten.
5. Geben Sie Ihre Zutaten in die Schüssel. Achten Sie darauf, die Schüssel nicht zu überfüllen.
6. Senken Sie den Arm durch Drücken der Erhöhungstaste und drücken Sie ihn gleichzeitig nach unten, bis er einrastet.
7. Stecken Sie das Netzkabel ein.
8. Schalten Sie den Mixer mit dem Geschwindigkeitsregler ein und wählen Sie je nach Mischung eine Geschwindigkeit zwischen 1 und 6.

9. Für die PULS-Funktion (in kurzen Intervallen kneten) drehen Sie den Geschwindigkeitsregler auf PULSE. Halten Sie den Regler in gewünschter Länge fest (Abhängig von den Zutaten). Wenn Sie den Regler loslassen, wird die Maschine automatisch auf "0" positioniert.

Geschwindigkeit	Aufsatz	Teigmischung
1-4	Knethaken	Schwere Mischungen wie Brot oder Gebäck
3-4	Rührbesen	Mittelschwere Mischungen wie Crepes oder Kuchen
5-6	Schneebesen	Leichte Mischungen wie Sahne oder Eiweiß
Pulse	Schneebesen	Zusätzliches Boost-Intervall



Die maximale Betriebszeit: Bei schweren Mischungen arbeitet das Gerät nicht länger als 10 Minuten. Lassen Sie die Maschine danach weitere zehn Minuten abkühlen.

10. Drehen Sie nach dem Kneten / Rühren der Mischung den Geschwindigkeitsregler wieder auf „0“.
11. Die Mischung kann nun mit einem Spatel aus der Schüssel genommen werden.
12. Wenn Sie mit der Schüssel und den F fertig sind, entfernen Sie sie alle und reinigen Sie sie gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung“.

Reinigung

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung, dass das Netzkabel aus der Steckdose gezogen wurde.
- Tauchen Sie den Mixer niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zum Reinigen des Mixers keine Scheuermittel oder Chemikalien.

Verwenden Sie zum Reinigen des Mixers ein feuchtes, gut ausgewrungenes Tuch, um die Oberfläche abzuwischen.

Schüssel, Teighaken, Aufsätzen mit warmer Wasserseife waschen. Alternativ sind diese Teile alle spülmaschinenfest.

Rezeptvorschläge

Einfacher Biskuitkuchen (mit Geschwindigkeitsstufen 1-4)

Zutaten:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 400 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- 125 ml Milch

Zubereitung:

Backofen auf 180 ° C oder Gasherd 4-5 vorheizen

1. Vermengen Sie die Eier mit Zucker, Mehl, Backpulversalz und Milch in die Rührschüssel.
2. Rühren Sie mit dem Rührbesen 30 Sekunden lang auf Stufe 1 und dann etwa 3 Minuten auf Stufe 2.
3. Eine Backform einfetten.
4. Gießen Sie die Mischung hinein und geben Sie sie zum Backen in den Ofen.
5. 50-60 Minuten backen. Nehmen Sie es aus dem Ofen und überprüfen Sie, ob der Kuchen durchgegart ist, indem Sie vorsichtig einen Spieß oder ein Messer hineinstecken. Wenn es sauber herauskommt, ist der Kuchen fertig.
6. Lassen Sie den Kuchen abkühlen.

Je nach Geschmack kann dieses Rezept geändert werden, indem beispielsweise 100 g Rosinen, 100 g Nüsse oder 100 g geriebene Schokolade hinzugefügt werden.

Leinsamenbrötchen (mit Geschwindigkeitsstufen 1-4)**Zutaten:**

- 500-550 g Weizenmehl
- 50 g Leinsamen
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel Trockenhefe (40 g)
- 100 g Magerquark
- 1 TL Salz
- Zum Beschichten: 2 EL Wasser

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° Celsius oder Gasherd 6 vorheizen.

1. Den Leinsamen in 125 ml lauwarmem Wasser einweichen. Die restlichen 250 ml lauwarmes Wasser in die Rührschüssel geben. Fügen Sie die Hefe und den Quark hinzu und kneten Sie dann mit dem Teighaken auf Stufe 2. Die Hefe muss sich vollständig in der Mischung auflösen.
2. Das Mehl in die Schüssel mit dem eingeweichten Leinsamen geben und Salz hinzufügen. Dann auf Stufe 1 gründlich kneten. Wechseln Sie zu Stufe 3 und kneten Sie 3-5 Minuten weiter.
3. Decken Sie die Mischung ab und lassen diese 45-60 Minuten an einem warmen Ort gehen. Kneten Sie den Teig kräftig und formen Sie 16 Teigkugeln.
4. Bedecken Sie das Backblech mit Backpapier. Lassen Sie die Kugeln für ca. 15 Minuten ruhen.
5. Beschichten Sie die Kugeln mit lauwarmem Wasser.
6. 30-40 Minuten backen.

Schokoladencreme-Dessert (mit Geschwindigkeitsstufen 5-6)**Zutaten:**

- 200 ml Sahne,
- 150 g Kochschokolade
- 3 Eier
- 50-60 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Cognac oder Rum
- Zum Servieren: Schokoladenraspeln

Zubereitung:

1. Geben Sie die Sahne in die Rührschüssel und verquirlen Sie sie mit dem Schneebesenaufsatz, bis sie steif wird.
2. Die Sahne aus der Schüssel nehmen und beiseitestellen.
3. Die Schokolade 3 Minuten in der Mikrowelle schmelzen und dabei ein- oder zweimal umrühren.
4. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillezucker, Cognac oder Rum und Salz in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenaufsatz bei Stufe 2 mischen, bis ein dicker Schaum entsteht.
5. Fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu und rühren Sie sie auf Stufe 5-6.
6. Etwas Schlagsahne zur Dekoration beiseitestellen und den Rest zu der Mischung in die Rührschüssel geben. Mit der Pulsfunktion kurz mischen.
7. Servieren Sie das Schokoladendessert und dekorieren Sie es mit der übrig gebliebenen Schlagsahne.

Am besten gekühlt serviert.

Pizzateig (mit Geschwindigkeitsstufen 1-4)**Zutaten:**

- 400 g Mehl
- 250 ml warmes Wasser
- 1/2 TL Zucker
- 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2 - 2½ TL)
- 1 - 1½ TL Olivenöl
- 1 TL Salz

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° C oder vorheizen.

1. Mehl in die Rührschüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung stellen. Zucker, Salz und Trockenhefe in die Mitte geben.
2. Rühren Sie die Mischung mit dem Teighakenaufsatz auf Stufe 1-2 gut um und geben Sie nach und nach Wasser und Olivenöl hinzu.
3. Wenn die Zutaten in der Schüssel vermengt wurden, bilden sie eine Teigkugel. Erhöhen Sie in diesem Fall die Geschwindigkeit auf 3-4 und kneten Sie weitere 2-3 Minuten.

4. Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 2-4 Stücke teilen.
5. Rollen Sie auf einer bemehlten Oberfläche jedes Teigstück in Pizzaböden (Kreise oder Rechteckig).
6. Legen Sie jeden Pizzaboden auf ein Backblech oder ein Pizzatablett.
7. Die Pizzaböden mit Tomatensoße bestreichen und die gewünschten Beläge hinzufügen. Mit getrockneten Kräutern, Mozzarellastücken und etwas Olivenöl bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ca. 15-20 Minuten backen.

Weißbrot (mit Geschwindigkeitsstufen 3-6)

Zutaten:

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

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° C vorheizen

1. Befolgen Sie die Schritte 1 bis 3 des obigen Pizzateigrezepts.
2. Den Teig in eine Schüssel geben, abdecken und an einem warmen Ort stehen lassen, bis es verdoppelt hat (30-40 Minuten).
3. Entfernen Sie den Teig und stanzen Sie ihn aus, um die Luft zu entfernen. Leicht auf einer bemehlten Oberfläche kneten.
4. Formen Sie den Teig. Decken Sie es wieder ab und lassen Sie es an einem warmen Ort weitere 30 Minuten gehen.
5. 25-30 Minuten backen, bis es goldbraun und hohl klingen.

Mohnbrötchen (mit Geschwindigkeitsstufen 1-3)**Zutaten:**

- 570 g starkes Weißbrotmehl
- 1 Päckchen aktive Trockenhefe (ca. 2½ TL)
- 300 ml Milch (leicht erwärmt)
- 2 Eier (Raumtemperatur)
- EL Sonnenblumen öl
- 1½ TL Zucker
- 2 TL Salz
- 75 g Mohn

Zubereitung:

Backofen auf 220 ° C vorheizen

1. Milch, Eier, Öl, Zucker, Salz und Hefe in einen Krug oder eine Schüssel geben, mit einer Gabel mischen und 5 Minuten ruhen lassen.
2. Mehl und Mohn in die Rührschüssel geben. Mischen Sie mit dem Teighaken bei Geschwindigkeit 1, während Sie die flüssige Mischung langsam hinzufügen, erhöhen Sie dann die Geschwindigkeit auf 2 und für 5 Minuten weitere weiter mischen.
3. Nehmen Sie den Teig aus der Schüssel und legen Sie ihn auf eine bemehlte Oberfläche. Den Teig in 8-10 Stücke schneiden, in runde Brötchenformen und dann auf ein Backblech legen.
4. Lassen Sie das Teigblech an einem warmen Ort, bis sich die Größe verdoppelt hat.
5. Die Oberseite der Brötchen mit etwas Ei oder Milch bestreichen und 20 bis 25 Minuten backen, bis diese goldbraun sind.

Italienisches Kräuterbrot (mit Geschwindigkeitsstufen 1-3)**Zutaten:**

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

Zubereitung:

Backofen auf 200 ° C vorheizen

1. Wasser mit Öl, Zucker, Salz und Hefe in einem Rührschüssel für 5 Minuten ruhen lassen.

2. Mehl und Gewürzmischung bei Geschwindigkeit 1 mischen. Die Flüssigkeit schrittweise hinzugeben und die Geschwindigkeit auf 2 erhöhen und für 5 Minuten rühren.
3. Decken Sie den Teig ab und an einem warmen Ort für 20-30 Minuten ruhen lassen bis das Teigvolumen sich verdoppelt hat.
4. Drücken Sie aus dem Teig auf einer mehligten Oberfläche die Luft aus und lassen Sie die Teigmenge verdoppeln.
5. Backen Sie den Teig für 25 Minuten bis es goldbraun ist.

Kaffee & Brandy Eis (mit Geschwindigkeitsstufen 1-3)

Zutaten:

- 3 Eier
- 75 g Puderzucker
- 300 ml Sahne
- 2 EL Instantkaffeepulver
- 300 ml Double Creme
- 2½ EL Brandy

Zubereitung:

1. Zucker und Eier bei Geschwindigkeit 6 mischen bis sie glatt ist.
2. Die Sahne und Kaffee in einem Kochtopf kochen und die Eiermasse einrühren.
3. Die Mischung in einer hitzebeständigen Schüssel in einem Wasserbad kochen und gut umrühren bis die Masse etwas dickflüssig wird.
4. Die Mischung in eine Schüssel geben und zum Abkühlen beiseitestellen.
5. Die double cream in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenauflauf auf Stufe 6 mischen, bis sich weiche Spitzen bilden.
6. Nehmen Sie die Schüssel vom Mixer und mit der kalten Eiermasse und Brandy kombinieren.
7. In einem Behälter für 2 ½ - 3 Stunden teilweise einfrieren. Rühren Sie die Mischung gut um und lassen Sie die Eismasse richtig einfrieren.

Baiser (mit Geschwindigkeitsstufen 5-6)**Zutaten:**

- 4 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 100 g Puderzucker

Zubereitung:

Backofen auf 120 ° C vorheizen

1. Das Eiweiß bei Geschwindigkeit 6 schlagen bis die Masse steif ist.
2. Die Hälfte des Zuckers hinzugeben und schlagen bis die Mischung glatt ist.
3. Die Mischung entfernen und die verbleibenden Zucker mit einem Metallöffel unterheben.
4. Die Mischung in ovaler Form mit einem Löffel oder Spritze auf Backpapier formen und mit Zucker bestreuen.
5. Für 1 ½ Stunden bei 120°C/250°F/Gas 1/2 backen.
6. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Servieren Sie mit Früchten, Schokolade oder Sahne.

Gewährleistung

Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkten, bietet 1 Jahr Gewährleistung.

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen produziert und aus hochwertigen Materialien hergestellt, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, kann eine langlebige Lebensdauer erwartet werden.

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss.
Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns



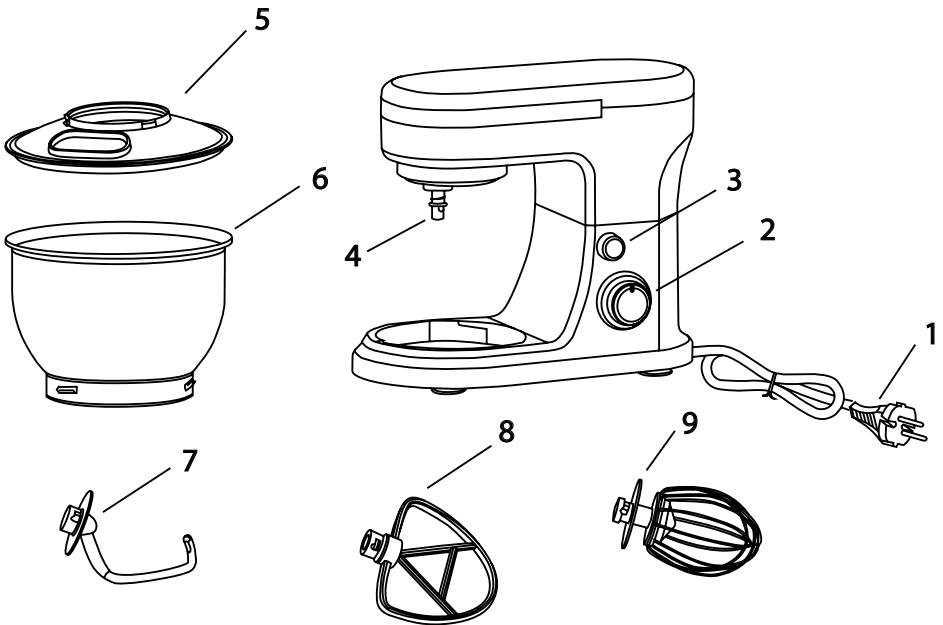
duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Características y especificaciones

Modelo	Potencia	Voltaje	Capacidad del bol
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1.2KG

Partes



- 1) Cable de alimentación
- 2) Cotrol de velocidad
- 3) Botón desbloqueo
- 4) Eje de la batidora
- 5) Tapa del bol

- 6) Bol
- 7) Varilla de garfio
- 8) Varilla plana
- 9) Varilla amasadora

Instrucciones de seguridad

Lea este manual con atención y consérvelo para futuras consultas

1. Utilice este aparato en un espacio interior/doméstico.
2. No se recomienda la operación de este aparato por personas adultas o niños con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a menos que se encuentren bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad.
3. Mantenga este aparato fuera del alcance de los niños y asegúrese de que no juegan con este.
4. Nunca utilice el aparato si el cable o la unidad no funcionan correctamente. Si la amasadora o el cable se ha estropeado, devuélvalo al servicio de Duronic o póngase en contacto con un técnico profesional para repararlo.
5. Asegúrese de que la tensión de la corriente es compatible con la indicada.
6. No intente reemplazar alguna pieza o reparar el aparato usted mismo.
7. Para evitar riesgos de descarga eléctrica, nunca opere este producto con las manos mojadas, ni lo sumerja sobre ningún tipo de líquido.
8. Nunca opere la unidad cerca de gases o sustancias inflamables (alcohol, sprays, etc.).
9. No se aconseja que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o que toque una superficie caliente.
10. No deje el aparato desatendido cuando esté encendido.
11. Siempre que no esté en uso o vaya a limpiarlo, desconecte la máquina de la corriente.
12. Nunca toque las partes movibles si está en funcionamiento.
13. Coloque la amasadora en una superficie plana y estable.
14. No utilice ningún accesorio que no se incluya con el aparato, ya que puede suponer un riesgo de lesiones o puede dañar el aparato.

15. No conecte el producto hasta que no esté el bol en la base. Nunca retire el bol mientras la máquina esté en funcionamiento.
16. Separe las varillas que esté usando de la amasadora antes de lavarla.
17. No utilice una alargadera o un adaptador con este aparato.

Cómo usar la amasadora

1. Coloque la máquina en una superficie plana y estable que esté cerca de un enchufe.
2. Para levantar el soporte del eje de la batidora, pulse el botón de desbloqueo.
3. Coloque el bol en su lugar hasta que encaje perfectamente.
4. Inserte la varilla que vaya a usar en el eje de la batidora correctamente.
5. Eche los ingredientes según la receta que esté usando. Tenga cuidado de no hacer rebosar el bol.
6. Vuelva a bajar el soporte del eje pulsando el botón de desbloqueo a la vez que lo empuja hacia abajo hasta que escuche «click».
7. Enchufe el producto a la corriente.
8. Encienda la batidora girando el control de la velocidad. Elija una de las 6 velocidades según el resultado que busque.

9. Para la función pulse (golpes de intervalos cortos), ponga el control en la velocidad «pulse». Debe mantener el control sujeto en esa posición mientras quiera seguir usando esa velocidad. Si suelta el control, la máquina se parará y volverá a la posición 0 automáticamente.

Velocidades	Tipo de varilla	Tipo de mezcla
1-4	Garfio	Pan y repostería
3-4	Plana	Crepes, tartas y bizcochos
5-6	Amasadora	Creemas y huevos
Pulse	Amasadora	Mezclas muy ligeras



Tiempo de operación tope: para mezclas pesadas, no haga funcionar la máquina más de 10 minutos. Deje que la máquina se enfríe durante otros 10 minutos.

10. Una vez tenga la mezcla, gire el control de velocidad a la posición «0». Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
11. Puede retirar la mezcla del bol con una espátula.
12. Cuando haya acabado, retire tanto el bol como las varillas y límpiese según las instrucciones que le damos para hacerlo correctamente.

Limpieza

- Antes de limpiarlo, asegúrese de desenchufar la batidora de la corriente.
- Nunca sumerja la máquina bajo agua ni ningún tipo de líquido.
- No use productos químicos abrasivos.

Para limpiar la base externa, use un trapo húmedo con jabón.

Puede limpiar en el fregadero o en el lavavajillas el bol y las varillas sin problema.

Recetario

Biscocho tradicional esponjoso (velocidad 1-4)

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla/margarina
- 200 g de azúcar
- 1 sobre de azúcar de vainillado
- Una pizca de sal
- 4 huevos
- 400 g de harina de trigo
- 1 cucharadita de levadura
- 125 ml de leche

Pasos:

Precalentar el horno a 180°

1. Eche en el bol los huevos, el azúcar, la harina, la sal y la leche. Bata todo.
2. Remover con la batidora durante 30 segundos en el nivel 1. Después, durante aproximadamente 3 minutos déjelo batir en el nivel 2 (con sus correspondientes pausas).
3. Engrase un molde con mantequilla/aceite o use papel de horno.
4. Vierta la mezcla e introdúzcala en el horno.
5. Déjelo hornear durante 50-60 minutos. Antes de sacarlo del horno, compruebe que el biscocho está hecho introduciendo un palillo o un cuchillo. Si sale limpio, está listo.
6. Ponga el biscocho en un lugar donde se pueda enfriar.

Puede cambiar la receta a su gusto añadiendo otros ingredientes, por ejemplo, 100 g de pasas, 100 g de nueces o 100 g de chocolate en pepitas.

Panecillos de semillas de lino (velocidad 1-4)**Ingredientes:**

- 500-550 g de harina de trigo
- 50 g de semillas de lino
- 375 ml de agua
- 1 sobre de levadura (40g)
- 100 g de cuajada baja en grasa
- Una cucharada de sal (20 g)
- Para el recubrimiento: 2 cucharadas de agua

Pasos:

Precalentar el horno a 200°.

1. Ponga las semillas de lino en 125 ml de agua tibia. Eche los 250 ml restantes en el bol. Añada la levadura, la cuajada y amase con la varilla de gancho en el nivel 2. La levadura debe disolverse completamente en la mezcla.

2. Añada la harina, las semillas de lino remojadas y la sal en el bol. Amáselo bien en el nivel 1. Después use el nivel 3 durante 3-5 minutos (no olvide hacer pausas antes de cada minuto para evitar que el motor se caliente).

3. Tape la mezcla y deje que se pujan durante 45-60 minutos. Amasela una vez más antes de sacarla del recipiente y hacer dieciséis panecillos.

4. Cubra el molde con papel de horno húmedo. Coloque los panecillos y déjelos que se pujan durante 15 minutos más.

5. Con un pincel de repostería, cubra los panecillos con agua tibia ligeramente e introduzcalos en el horno.

6. Déjelo hornear durante 30-40 minutos.

Postre de crema de chocolate (velocidades 5-6)**Ingredientes:**

- 200 ml de nata para postres
- 150 g de chocolate para postres
- 3 huevos
- 50-60 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 sobre de azúcar vainillado
- 1 cucharadita (5 ml) de coñac o ron
- Para servir: fideos de chocolate

Pasos:

1. Vierta la nata en el bol, y, usando la varilla amasadora, bátala hasta que se ponga rígido.
2. Retire la nata del bol y déjela a un lado en otro recipiente.
3. Derreta el chocolate en el microondas durante 3 minutos. Vaya removiendolo en el proceso.
4. Mientras espera, añada los huevos, el azúcar, el azúcar vainillado, el coñac o ron y la sal en el bol para mézclarlo bien en el nivel 2 hasta que se forme una espuma espesa.
5. Añada el chocolate derretido y remueva todo en la velocidad 5-6.
6. Coja un poco de la nata del principio y guárdela para decorar. Eche el resto con la mezcla en el bol. Para hacer la mezcla homogénea, use la función pulse.
7. Sirva el postre de chocolate y decórelo con la nata y los fideos de chocolate.

Frío está más rico ;)

Masa de pizza casera (velocidad 1-4)**Ingredientes:**

- 400 g de harina
- 250 ml de agua caliente
- 1/2 cucharadita de azúcar (2.5 g)
- 1 sobre de levadura de panadería
- 1 - 1½ cucharadita de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal

Pasos:

Precalentar el horno a 200°

1. Ponga la harina en el bol y cree un agujero en el centro. Añada el azúcar, la sal y la levadura en ese hueco.
2. Mezcle bien con la varilla de gancho en velocidad 1-2 mientras va añadiendo el agua y el aceite de oliva poco a poco.
3. A medida que los ingredientes se van mezclando se formará una bola de masa. Cuando esto ocurra, aumente la velocidad a al nivel 3-4 y amase durante otros 2-3 minutos.
4. Saque la masa del bol y divídala en 2-4 trozos.

5. En una superficie espolvoreada con harina, dele forma a cada trozo para crear sus bases de pizza (círculos o rectángulos) .
6. Coloque cada base de pizza en una bandeja de horno.
7. Ponga los ingredientes que desee para crear su pizza. Una vez esté preparada, deje que se haga al horno a 200 grados durante 15-20 minutos.

Pan tradicional (velocidades 3-6)

Ingredientes:

- 600 g de harina de pan
- 1 sobre de levadura de panadería
- 345 ml de agua caliente
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de sal

Pasos:

1. Sigue los pasos 1-3 de la receta de masa de pizza anterior.
2. Ponga la masa en un bol, cúbrala y déjela en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (30-40 minutos).
3. Retire la masa y golpee hacia abajo para eliminar el aire. Amase ligeramente sobre una superficie cubierta de harina.
4. Dele forma de pan a la masa y póngala en un molde. Cúbrala de nuevo y déjela en un lugar cálido para que se puje durante otros 30 minutos.
5. Hornear durante 25-30 minutos hasta que se dore y suene hueco si se golpea.

Rollitos de semillas de amapola (velocidad 1-3)**Ingredientes:**

- 570 g de harina de pan
- 1 sobre de levadura de panadería (10 g)
- 300 ml de leche (templada)
- 2 huevos
- 1 cucharada de aceite de girasol
- 1½ cucharadita de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 75 g de semillas de amapola

Pasos:

Precalentar el horno a 220°.

1. Añadir la leche, los huevos, el aceite, el azúcar, la sal y la levadura en un recipiente, mezclar con un tenedor y dejar reposar durante 5 minutos.
2. Poner la harina y las semillas de amapola en el bol de la batidora. Usando la varilla de gancho, mezclar a velocidad 1 mientras se añade gradualmente la mezcla hecha. Aumentar la velocidad a 2 y mezclar durante otros 5 minutos.
3. Retirar la masa del bol y colocarla sobre una superficie cubierta de harina. Cortar la masa en 8-10 trozos, enrollarla en forma de rollitos y luego ponerla en una bandeja para hornear.
4. Dejar la bandeja con la masa en un lugar cálido hasta que haya duplicado su tamaño.
5. Con ayuda de una brocha para cocinar, poner un poco de huevo o leche en los rollitos y hornear durante 20-25 minutos, hasta que se doren y suenen huecos al darle un toquecito.

Pan de hierbas italiano (velocidades 1-3)**Ingredientes:**

- 575 g de harina de pan
- 1 sobre de levadura de panadería (10 g)
- 290 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de azúcar
- 2 cucharaditas de sal
- 4 cucharadas de hierbas secas mezcladas

Pasos:

Precalentar el horno a 200°

1. Mezclar el agua, el aceite de oliva, el azúcar, la sal y la levadura en una jarra o un bol y dejarlo durante 5 minutos.

2. Ponga la harina y las hierbas secas en el bol de la batidora y con la varilla de gancho en la velocidad 1. Mientras se mezcla, añada poco a poco la otra mezcla y cuando coja más consistencia aumente la velocidad al nivel 2 y mezclelo durante otros 5 minutos.
3. Poner la masa en un bol, cubrirlo y dejarlo en un lugar cálido hasta que duplique su tamaño (20-30 minutos).
4. Sacar la masa del bol y ponerla sobre una superficie cubierta de harina. Amasar suavemente para eliminar el aire, darle forma a la masa, ponerla en una bandeja para hornear y dejarla reposar de nuevo hasta que haya doblado su tamaño.
5. Hornee durante 25 minutos o hasta que el pan esté dorado.

Café y helado de brandy (velocidad 1-3)

Ingredientes:

- 3 huevos
- 75 g de azúcar
- 300 ml de nata líquida para postres
- 2 cucharadas de polvo de café instantáneo
- 300 ml de crema doble
- 2½ cucharada de brandy

Pasos:

1. Poner el azúcar y los huevos en el bol para mezclar con la varilla amasadora a velocidad 6 hasta que tenga una textura homogénea.
2. En una cacerola, ponga la nata líquida y el café a hervir y añada la mezcla de huevo y azúcar.
3. Ponga esta mezcla a cocer al baño María hasta que esté lo suficientemente espesa.
4. Cuele la mezcla y déjela enfriar.
5. Poner la crema doble en el bol de la batidora y con la varilla amasadora mezclelo a velocidad 6 hasta que se formen picos suaves.
6. Retire el bol del soporte de la batidora. Añada el brandy a la mezcla fría de huevo y azúcar.
7. Viértalo todo en un recipiente, cúbralo y congélelo durante 2½-3 horas, hasta que esté parcialmente congelado. Compruebe el estado y vaya removiéndolo y vuelvolo a congelar hasta que consiga la consistencia deseada

Merengues básicos (usando niveles de velocidad 5-6)**Ingredientes:**

- 4 claras de huevo
- 100 g de azúcar
- 100 g de azúcar glas

Pasos:

1. Ponga las claras de huevo en el bol de la batidora y usando la varilla para amasar mezcle a velocidad 6 hasta que tenga consistencia.
2. Añada la mitad del azúcar y bata de nuevo hasta que la mezcla esté homogénea y se hayan formado picos rígidos.
3. Retire el bol del soporte y añada el azúcar restante con una cuchara.
4. Prepare una bandeja para hornear y haga los merengues con ayuda de un tubo para postres o una cuchara.
5. Eche el azúcar glas por encima de cada merengue e introdúzcalo en el horno a fuego lento durante 1½ horas.
6. Déjelo enfriar por completo.

Puede acompañarlo con frutas, chocolate o siropes a su gusto.

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un error/defecto de fábrica o mano de obra, entonces el producto debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarlo según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable ah llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto esta equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)
Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudan a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



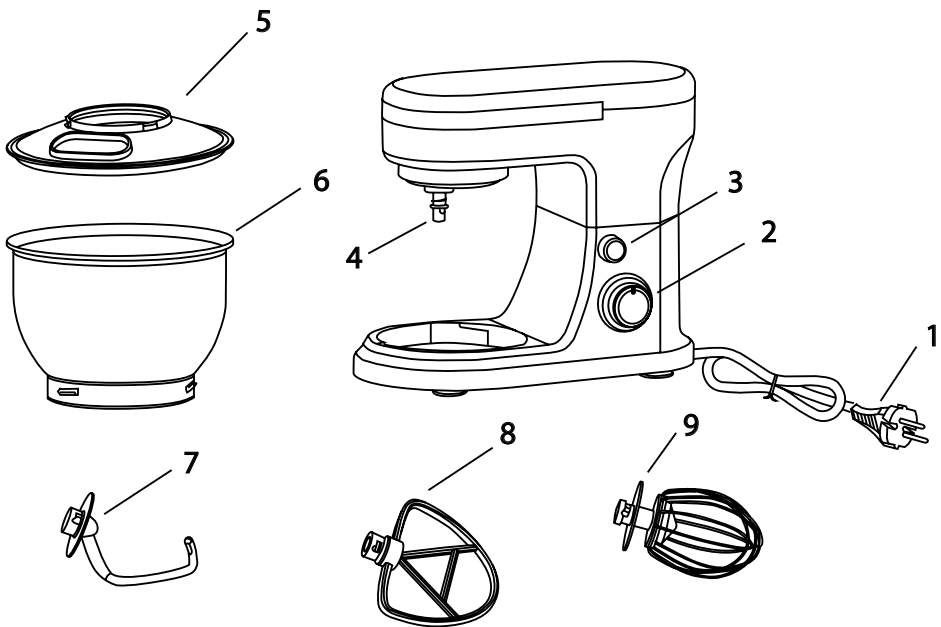
duronic.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Caratteristiche e specifiche

MODELLO	VOLTAGGIO	POTENZA	CAPACITÀ
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1.2KG

Componenti



1) Cavo di alimentazione

2) Manopola di controllo della velocità

3) Pulsante di sollevamento

4) Albero del battitore

5) Coperchio della ciotola

6) Ciotola

7) Gancio per impastare

8) Battitore piatto

9) Frusta

Istruzioni di sicurezza

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE PRIMA DI UTILIZZARE IL PRODOTTO

1. Questo apparecchio è inteso esclusivamente per un uso domestico e non per uso commerciale.
2. Questo apparecchio non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) disabili, con capacità mentali ridotte, o con mancanza di esperienza. È permesso l'uso dell'apparecchio alle suddette persone solo in presenza di un supervisore responsabile per la loro sicurezza.
3. I bambini devono essere controllati in ogni momento per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. Contattare il venditore, il produttore o un suo agente autorizzato per riparare il prodotto.
5. Assicurarsi che il voltaggio delle prese di corrente sia compatibile con il voltaggio indicato nell'etichetta energetica del prodotto.
6. Non tentare mai di sostituire le parti e riparare l'unità da soli.
7. Per ridurre il rischio di scosse elettriche, non utilizzare mai questo prodotto con le mani bagnate, non versare liquidi sull'apparecchio o immergerlo in acqua o altri liquidi.
8. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a un gas caldo o su un forno riscaldato.
9. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo di un tavolo o di un bancone o tocchi una superficie calda.
10. Prestare molta attenzione durante l'uso, non lasciare l'apparecchio incustodito.
11. Prima di smontare o pulire il robot da cucina, assicurarsi che sia spento e scollegato dalla presa di corrente.
12. Non toccare le parti in movimento.
13. Posizionare il robot da cucina su una superficie asciutta, piana e uniforme.
14. Non utilizzare accessori non elencati in questo manuale.

15. Non collegare o accendere il robot da cucina fino a quando la ciotola non è in posizione sulla base. Non rimuovere la ciotola dalla base mentre il mixer è acceso.
16. La ciotola e gli accessori sono lavabili in lavastoviglie.
17. Rimuovere i ganci dal robot da cucina prima del lavaggio.
18. Non utilizzare un cavo di prolunga o un adattatore con questo apparecchio.

Utilizzo del robot da cucina

1. Collocare il robot da cucina su una superficie asciutta, piana e uniforme posizionata vicino a una presa di corrente.
2. Sollevare il braccio premendo il pulsante di sollevamento. Il braccio ora si solleverà verso l'alto.
3. Posizionare la ciotola sulla base e ruotare la ciotola fino a quando non si blocca in posizione.
4. Collegare il gancio necessario inserendolo sull'albero del battitore e bloccarlo in posizione.
5. Versa gli ingredienti nella ciotola. Fare attenzione a non superare il limite massimo.
6. Abbassare il braccio premendo il pulsante di sollevamento e allo stesso tempo spingere il braccio verso il basso fino a farlo scattare in posizione.
7. Inserire il cavo di alimentazione.
8. Accendi il robot da cucina usando la Manopola, selezionando una velocità tra 1-6 a seconda della miscela.

9. Per operazione di Pulse (Impastare ad intervalli regolari) girare la manopola nella posizione "PULSE". La manopola va tenuta in questa posizione per la durata di tempo desiderata per l'operazione Pulse. Quando, la manopola, viene rilasciata ritorna automaticamente in posizione "0".

Livelli di velocità	Tipo di attacco	Miscela
1-4	Gancio per impasto	Miscele pesanti come pane o pasta
3-4	Sbattitore	Miscele medio-pesanti come crepes o miscele di torte
5-6	Frusta	Miscele leggere come panna o albumi d'uovo
Pulse	Frusta	Impasto misto (Ex. Consistenze diverse)



NB: Breve periodo di operatività: Con impasti duri, non operare l'apparecchio per più di dieci minuti consecutivi, e lasciare che si raffreddi per altri dieci minuti.

10. Dopo aver impastato riportare la manopola della velocità (3) sullo "0". Quindi rimuovere la spina di corrente.
11. La miscela può ora essere rimossa dalla ciotola con una spatola.
12. Al termine, smontare la ciotola e gli accessori e pulirli secondo le istruzioni nella sezione "Pulizia".

Pulizia

- Prima della pulizia, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia stato scollegato dalla presa di corrente.
- Non immergere mai il corpo del robot da cucina in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare detersivi abrasivi o prodotti chimici per la pulizia.

Per pulire il corpo motore, utilizzare un panno umido ben strizzato per pulire la superficie.

Lavare la ciotola e i ganci con acqua calda e sapone. In alternativa, queste parti sono tutte lavabili in lavastoviglie.

Idee ricette

Pan di Spagna (usando i livelli di velocità 1-4)

Ingredienti:

- 200 g di burro morbido
- 200 g di zucchero semolato
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 4 uova
- 400 g di farina di grano
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 125 ml di latte

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 180 ° C.

1. Sbattere le uova nella ciotola con lo zucchero, la farina, il lievito e il latte.
2. Impastare con lo sbattitore per 30 secondi a velocità 1, poi per 3 minuti a velocità 2.
3. Imburrare una teglia o ricoprire con la carta da forno.
4. Versare il composto e infornare.
5. Cuocere per 50-60 minuti. Togliere dal forno e controllare che sia cotta inserendo delicatamente uno stecchino o un coltello. Se esce pulito, è cotta.
6. Togliere, quindi, dal forno e lasciare raffreddare.

A piacere, questa ricetta può essere modificata, ad esempio aggiungendo 100 g di uvetta, 100 g di noci o 100 g di cioccolato.

Panini con semi di lino (usando i livelli di velocità 1-4)**Ingredienti:**

- 500-550 g di farina di frumento
- 50 g di semi di lino
- 375 ml di acqua
- 1 bustina di lievito secco (40 g)
- 100 g di cagliata (ben drenata)
- 1 cucchiaino di sale
- Spennellare: 2 cucchiaini di acqua

Procedimento:

Preriscaldare il forno su 200 ° C.

1. Immergi i semi di lino in 125 ml di acqua tiepida. Trasferire la rimanente acqua tiepida 250 ml nella ciotola. Aggiungere il lievito e la cagliata, quindi impastare con il gancio per impastare al livello 2. Il lievito deve dissolversi completamente nella miscela.
2. Aggiungi la farina nella ciotola di semi di lino e aggiungi il sale. Impastare a velocità 1 e poi a velocità 3 per 4-5 minuti.
3. Coprire la miscela e lasciare lievitare in un luogo caldo per 45-60 minuti. Impastare ancora una volta, e preparare sedici pagnotte.
4. Coprire la teglia con carta da forno bagnata. Posiziona il pane sulla teglia e lasciare lievitare per altri 15 minuti.
5. Usando un pennello da cucina, spalmare i panini con acqua tiepida e quindi infornare.
6. Cuocere per 30-40 minuti.

Crema di cioccolato (usando i livelli di velocità 5-6)**Ingredienti:**

- 200 ml di panna per dolci
- 150 g di cottura del cioccolato
- 3 uova
- 50-60 g di zucchero semolato
- 1 pizzico di sale
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 cucchiaino di cognac o rum
- Per servire: scaglie di cioccolato / gocce di cioccolato

Preparazione:

1. Versare la panna nella ciotola e, usando la frusta fino a quando non diventa rigida.
2. Rimuovere la crema dalla ciotola e metterla da parte.
3. Sciogli il cioccolato nel microonde per 3 minuti, mescolandolo una o due volte.
4. Nel frattempo, aggiungi le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il cognac o il rum e il sale nella ciotola e mescola usando l'attacco a frusta alla velocità 2 fino a formare una spessa schiuma.
5. Aggiungere il cioccolato fuso e mescolare uniformemente alla velocità 5-6.
6. Mettere da parte un po' di panna montata da utilizzare per la decorazione, quindi aggiungi il resto nella ciotola. Mescolare brevemente insieme usando la funzione puls.
7. Servi il dessert al cioccolato e decoralo con la panna montata rimanente.

Va servito freddo.

Pasta per pizza (usando i livelli di velocità 1-4)

Ingredienti:

- 400 g di farina
- 250 ml di acqua calda
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2 - 2½ cucchiaini)
- 1 - 1½ cucchiaino di olio d'oliva
- 1 cucchiaino di sale

Preparazione:

Preriscaldare il forno su 200 ° C.

1. Mettere la farina nella ciotola e crea un pozzo nel mezzo. Aggiungi lo zucchero, il sale e il lievito nel mezzo.
2. Mescolare bene la miscela usando il gancio per impasto alla velocità 1-2, aggiungendo gradualmente l'acqua e l'olio d'oliva.
3. Mentre gli ingredienti vengono mescolati nella ciotola, inizieranno a formare una palla di pasta. Quando ciò accade, aumentare la velocità a 3-4 e impastare per altri 2-3 minuti.

4. Rimuovere l'impasto dalla ciotola e dividerlo in 2-4 pezzi.
5. Su una superficie infarinata, formare le basi per pizza (cerchi o rettangoli).
6. Appoggiare ciascuna base per pizza su una teglia.
7. Condire con passata di pomodoro e aggiungere i condimenti preferiti. Cuocere in forno preriscaldato a 200 per circa 15-20 minuti, fino a quando i condimenti diventano gorgoglianti e dorati.

Pane *(utilizzando i livelli di velocità 3-6)*

Ingredienti:

- 600 g di farina
- 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini),
- 345 ml di acqua calda
- 1 cucchiaio di olio di semi o burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale

Preparazione:

Preriscaldare il forno su 200 ° C

1. Seguire i passaggi 1-3 dalla precedente ricetta per l'impasto della pizza.
2. Mettere l'impasto in una ciotola, copri e lascia in un luogo caldo fino a quando non sarà raddoppiato (30-40 minuti).
3. Rimuovere l'impasto e punzonarlo per rimuovere l'aria. Impastare leggermente su una tavola infarinata.
4. Modellare una pagnotta, quindi adagiare su una teglia. Coprilo di nuovo e lascialo riposare in un luogo caldo per altri 30 minuti.
5. Cuocere per 25-30 minuti fino a quando sarà dorato.

Panini di semi di papavero morbidi (usando i livelli di velocità 1-3)**Ingredienti:**

- 570 g di farina
- 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini)
- 300 ml di latte (leggermente riscaldato)
- 2 uova (temperatura ambiente)
- 1 cucchiaio di olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 75 g di semi di papavero

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 220 ° C

1. Aggiungere il latte, le uova, l'olio, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o una ciotola, mescolare con una forchetta e lasciare riposare per 5 minuti.
2. Mettere la farina e i semi di papavero nella ciotola. Usando il gancio per impastare, mescolare alla velocità 1 aggiungendo gradualmente la miscela liquida, quindi aumentare la velocità a 2 e mescolare per altri 5 minuti.
3. Rimuovere l'impasto dalla ciotola e spostare su una superficie infarinata. Tagliare l'impasto in 8-10 pezzi, a forma di panino rotondo e quindi metterlo su una teglia da forno.
4. Lasciare riposare i panini in un luogo caldo fino a quando non è raddoppiato.
5. Spennellate le cime dei panini con un uovo o un po' di latte e cuocete per 20-25 minuti, fino a diventare dorati.

Pane alle erbe (usando i livelli di velocità 1-3)**Ingredienti:**

- 575 g di farina
- 1 bustina di lievito secco attivo (circa 2½ cucchiaini)
- 290 ml di acqua
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di zucchero
- 2 cucchiaini di sale
- 4 cucchiai di erbe secche miste

Procedimento:

Preriscaldare il forno su 200 ° C

1. Mescola l'acqua, l'olio d'oliva, lo zucchero, il sale e il lievito in una brocca o una ciotola e lascia riposare per 5 minuti.

2. Mettere la farina e le erbe secche nella ciotola e mescolare usando i ganci per impastare a velocità 1. Mescola la miscela, aggiungere gradualmente la miscela liquida, quindi aumenta la velocità a 2 e mescola per altri 5 minuti.
3. Trasferire l'impasto in una ciotola, coprire e lasciare in un luogo caldo fino a raddoppiare le dimensioni (20-30 minuti).
4. Trasferire l'impasto dalla ciotola su una superficie infarinata. Impastare delicatamente per eliminare l'aria, quindi modellare, mettere su una teglia e lasciare riposare fino a quando non è raddoppiato di dimensioni.
5. Cuocere per 25 minuti.

Gelato al caffè e al brandy (usando i livelli di velocità 1-3)

Ingredienti:

- 3 uova
- 75 g di zucchero semolato
- 300 ml di panna liquida
- 2 cucchiaini di polvere di caffè istantaneo
- 300 ml di panna da cucina
- 2½ cucchiaini di brandy

Procedimento:

1. Aggiungere lo zucchero e le uova nella ciotola e utilizzare la frusta per miscelare alla velocità 6 fino a ottenere una consistenza liscia.
2. In una casseruola, portare la panna e il caffè appena a ebollizione e unire alla miscela di uova e zucchero.
3. Trasferire il composto in una ciotola resistente al calore sopra una pentola di acqua bollente e cuocere delicatamente, mescolando bene, fino a quando non è abbastanza denso da ricoprire il dorso di un cucchiaino.
4. Filtrare il composto in una ciotola e lasciarlo raffreddare.
5. Mettete la panna da cucina nella ciotola e usando la frusta alla velocità 6 fino a formare dei picchi morbidi.
6. Rimuovere la ciotola dal supporto del mixer e aggiungere alla miscela fredda di uova e zucchero, con il brandy.
7. Versare in un contenitore, coprire e congelare per 2½-3 ore, fino a quando non è parzialmente congelato. Rimuovere, mescolare bene e quindi congelare di nuovo, fino a ottenere la consistenza desiderata.

Meringhe (utilizzando i livelli di velocità 5-6)**Ingredienti:**

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

Procedimento:

Preriscaldare il forno a 120 ° C

1. Inserire gli albumi nella ciotola. Utilizzare la frusta e mescolare alla velocità 6 fino a quando il composto diventa abbastanza rigido.
2. Aggiungere metà dello zucchero e mescolare di nuovo fino a quando il composto è liscio e si sono formati picchi rigidi.
3. Rimuovere la ciotola dal supporto e aggiungere lo zucchero rimanente con un cucchiaino di metallo.
4. Rivestire una teglia da forno e formare le meringhe a spirali.
5. Cospargere con lo zucchero rimasto e mettere sul ripiano più basso del forno per 1 ora e mezza.
6. Lasciare raffreddare su una griglia.

Servire con frutti di bosco, cioccolato e crema zuccherata.

Garanzia

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto.

L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Duronic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE

Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta. Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda. I prodotti Duronic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
 2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
 3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
 4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
 5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
 6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
 7. Termini validi in tutta l'unione europea *Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE
importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

Seguici



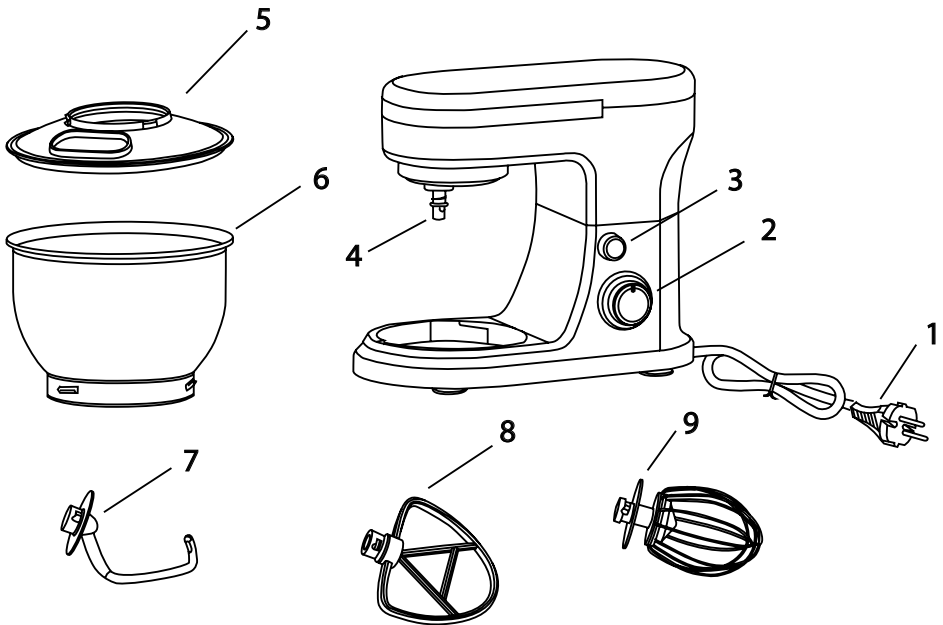
duronic.com

Instrukcja obsługi. Polski

Specyfikacja Miksera

MODEL	MOC	Napięcie znamionowe	Pojemność miski
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1,2 KG

Elementy Miksera



- | | |
|---------------------------------|------------------|
| 1) Przewód zasilający | 6) Misa |
| 2) Pokrętko regulacji prędkości | 7) Hak do ciasta |
| 3) Przycisk zwalniający | 8) Mieszadło |
| 4) Wał napędu | 9) Trzepaczka |
| 5) Pokrywka miski | |

Bezpieczeństwo użytkowania

Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją i zachowaj ją do wglądu.

1. Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie stosuj na świeżym powietrzu.
2. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (również dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
3. Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
4. Nigdy nie włączaj urządzenia, gdy przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Zwróć urządzenie do Duronic w celu naprawy lub skontaktuj się z wykwalifikowanym technikiem.
5. Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie domowej sieci elektrycznej jest zgodne z europejskim standardem 220-240V~ 50/60Hz.
6. Nie próbuj samodzielnie naprawiać, modyfikować ani demontować części urządzenia.
7. Aby zapobiec ryzyku porażenia prądem nie obsługuj urządzenia, gdy masz mokre ręce, gdy urządzenie zostało zachlapanie lub zanurzone w wodzie lub innych płynach.
8. Nie umieszczaj urządzenia blisko kuchenek, piekarników elektrycznych i gazowych.
9. Przewód zasilający nie powinien swobodnie zwisać z krawędzi stołu lub stykać się z gorącymi powierzchniami.
10. Nie pozostawiaj włączonego urządzenia bez nadzoru.
11. Przed rozmontowywaniem urządzenia lub przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że jest wyłączone i odłączone z gniazdka elektrycznego.
12. Nie dotykaj poruszających się elementów.
13. Umieść mikser na suchej, płaskiej i stabilnej powierzchni.

14. Stosuj wyłącznie dodatki rekomendowane lub dostarczone przez producenta.
15. Nie podłączaj urządzenia do kontaktu ani nie uruchamiaj, dopóki misa nie jest prawidłowo zamontowana na bazie. Przed zdemontowaniem misy z bazy odłącz urządzenie od zasilania.
16. Misę i dołączone końcówki można myć w zmywarce.
17. Odłącz haki, mieszadła trzepaki od jednostki sterującej zanim przystąpić do mycia.
18. Nie podłączaj tego urządzenia do przedłużacza lub adapteru.

**OSTRZEŻENIA:**

Nie operuj miksera dłużej niż przez 10 min. pracy ciągłej. Jeżeli silnik będzie pracował zbyt długo może ulec przegrzaniu i wyłączy się automatycznie. Jeżeli zdarzy się taka sytuacja odstaw urządzenie do schłodzenia na ok. 45 min. przed ponownym użyciem.

Użytkowanie

1. Umieść mikser na suchej, równej i stabilnej powierzchni w pobliżu gniazdka elektrycznego.
2. Unieś ramię miksera przyciskając przycisk zwalniający.
3. Umieść misę obrotową na podstawie i zablokuj w miejscu przekręcając ją.
4. Zamontuj odpowiednie mieszadło na wał napędu i zablokuj w miejscu.
5. Umieść składniki w misie. Zachowaj ostrożność, aby nie przepełnić misy.
6. Aby opuścić ramię przyciśnij przycisk zwalniający i jednocześnie obniż je delikatnie naciskając na ramię.
7. Podłącz wtyczkę do gniazdka elektrycznego.
8. Uruchom urządzenie przy użyciu pokrętki prędkości w zakresie 1 do 6 zależności od mieszanych produktów.

9. Dla uruchomienia funkcji pulsacyjnej (ugniatanie przez krótki czas), włącz ustaw pokrętko w pozycji "Pulse". Włącznik powinien być zablokowany w pozycji przez określony czas. Kiedy minie zaprogramowany czas operacji powraca automatycznie do pozycji "0".

Poziom prędkości	Akcesoria	Rodzaj mikstury
1-4	Hak do ciasta	Ciężkie mieszanki (np. ciasto na chleb, kruche ciasto)
3-4	Mieszadło	Średnio ciężkie mikstury (np. naleśniki, biszkopty)
5-6	Trzepaczka	Lekkie mikstury (kremy, biało, budynie i puddingi)
Pulse	Trzepaczka	Szybkie mieszanie lekkich składników.



Maksymalny czas pracy: W przypadku mieszania ciężkich produktów nie używaj maszyny dłużej niż 10 min. Po tym czasie odstaw do schłodzenia silnika na następne 10 min.

10. Po wyrobieniu ciasta / wymieszaniu produktów ustaw pokrętko prędkości w pozycji "0" jak tylko mikstura zostanie uformowana w misie. Następnie wypnij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
11. Produkty znajdujące się w misie mogą być usunięte przy pomocy szpatułki.
12. Po zakończeniu korzystania z urządzenia odłącz misę i mieszadło i wyczyść zgodnie z instrukcją zawartą w dziale "Czyszczenie".

Czyszczenie

- Przez przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, czy urządzenie jest wyłączone i odłączone z gniazdka elektrycznego.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki sterującej w wodzie lub innych płynach.
- Nie używaj druciarek lub ściernych środków czyszczących

W celu oczyszczenia jednostki sterującej przetrzyj obudowę wilgotną, dobrze odsączoną ściereczką.

Misa, hak, mieszadło i trzepaczka mogą być myte w ciepłej wodzie z płynem lub w zmywarce.

Przykładowe przepisy

Cisto biszkoptowe *(prędkość 1-4)*

Składniki:

- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| • 200g miękkiego masła lub margaryny | • 4 jajka |
| • 200 g cukru | • 400 g białej mąki |
| • 1 op. cukru waniliowego | • 125 ml mleka |
| • 1 łyżeczka proszku do pieczenia | • szczypta soli |

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 180°C lub poziom 4-5 na kuchenkach gazowych.

1. Wbij jajka do miski, dodaj cukru, mąki, proszku do pieczenia oraz sól i mleko.
2. Mieszaj przy pomocy mieszadła przez ok. 30 sek. na poziomie 1, następnie przez ok. 3 min na poziomie 2.
3. Wyłóż foremkę papierem do pieczenia.
4. Wypełnij formę mieszanką i włóż do piekarnika.
5. Piecz przez 50 - 60 min. Nakłuj ciasto nożem w centralnej części. Jeżeli na nożu nie zostanie ciasto to znak, produkt jest gotowy.
6. Wymij ciasto do ostudzenia.

W zależności od kwestii indywidualnych, przepis może zostać zmieniony, np. dodatek 100 g startej czekolady, orzechów lub rodzynek.

Buleczki z siemieniem lnianym *(prędkość 1-4)*

Składniki:

- 500-550 g białej mąki
- 50 g siemienia lnianego
- 375 ml wody
- 1 kostka drożdży (40 g)
- 100 g niskotłuszczowego, odczonego twarogu
- 1 łyżeczka soli
- Do nasmarowania: 2 łyżeczki wody

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 200°C lub poziom 6 na kuchenkach gazowych.

1. Zanurz siemię lniane w 125 ml letniej wody. Pozostałą wodę (250 ml) umieść w misie obrotowej, skrusz drożdże, dodaj twaróg i mieszaj przy pomocy haka do ciasta na prędkości 2. Drożdże muszą być całkowicie rozpuszczone.
2. Dodaj mąkę z namoczonym siemieniem lnianym i solą. Ugnieć ciasto na poziomie 1, a następnie na poziomie 3 przez ok. 3-5 min.
3. Przykryj miksturę i odstaw do wyrośnięcia na ok. 45-60 min. Ponownie wyrób ciasto w misie. Wyrobite ciasto wyciągnij z misy i uformuj 16 bułeczek.
4. Wyłóż formę papierem do pieczenia i przełóż bułeczki. Odstaw do wyrośnięcia na 15 min.
5. Nasmaruj letnią wodą i upiecz.
6. Piecz przez 30-40 minut.

Krem czekoladowy *(prędkość 5-6)*

Składniki:

- 200 ml słodkiej śmietanki
- 150 g półgorzkiej czekolady
- 3 jajka
- 50-60 g cukru
- szczypta soli
- 1 op. cukru wanilinowego
- 1 łyżka koniaku lub rumu
- Do dekoracji: wiórki czekoladowe

Wykonanie:

1. Przelej śmietankę do miski i ubij na sztywno wykorzystując trzepaczkę.
2. Usuń misę i odstaw na bok.
3. Rozpuść czekoladę w mikrofalówce przez ok. 3 min. W tym czasie przemieszaj ją raz lub dwa.
4. W międzyczasie ubij jajka, cukier, cukier waniliowy, rum lub koniak oraz sól w misie mieszającej przy pomocy trzepaczki, na poziomie prędkości 2 do uzyskania sztywnej piany.
5. Dodaj roztopioną czekoladę i wymieszaj na gładką masę przy prędkości 5-6.
6. Cześć wcześniej ubitej śmietany odstaw do dekoracji, a pozostałą ilość przeleje do misy z ubitą sztywną pianą. Wymieszaj składniki przy użyciu funkcji pulsacyjnej (PULSE).
7. Krem czekoladowy podawaj z bita śmietaną.

Najlepiej podawać na zimno.

Ciasto na pizzę (prędkość 1-4)

Składniki:

- 400 g mąki
- 250 ml ciepłej wody
- 1/2 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka soli
- 1-1/2 łyżeczki oliwy z oliwek
- 1 saszetka suszonych drożdży (ok. 2½ łyżeczki)

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 200°C lub poziom 6 na kuchenkach gazowych.

1. Umieść mąkę w misie. W środku misy utwórz zagłębienie i umieść w nim cukier, sól i drożdże.
2. Ustaw mieszadło na prędkość 1-2 i stopniowo dodawaj wodę i oliwę do mąki.
3. Jak tylko składniki zostaną wymieszane i ciasto zacznie się formować, zwiększ prędkość do poziomu 3-4. Wyrabiaj ciasto przez 2-3 min. na tym poziomie prędkości aż do osiągnięcia gładkiej masy.

4. Usuń ciasto z miski i podziel je na 2-4 kawałki.
5. Uformuj lub rozwałkuj ciasto na kształt pizzy.
6. Umieść ciasto na formie wyłożonej papierem do pieczenia lub formie do pizzy.
7. Posmaruj ciasto pomidorowym sosem i dodaj wybrane składniki. Możesz dodać suszone zioła, mozzarellę, oliwki. Piecz przez 15-20 min., do czasu aż wierzchnia warstwa zostanie zarumieniona.

Biały chleb *(prędkość 3-6)*

Składniki:

- 600 g białej mąki do chleba
- 1 saszetka suszonych drożdży (ok. 2½ łyżeczki)
- 345 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżeczki soli

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 200°C lub poziom 6 na kuchenkach gazowych.

1. Powtórz kroki 1-3 z przepisu na ciasto na pizzę.
2. Po wyrobieniu ciasta odstaw je w misie w ciepłym miejscu i przykryj aż do momentu, gdy mniej więcej podwoi swój rozmiar. (ok. 30-40 min.).
3. Po tym czasie wyjmij ciasto z miski i uderz w nie, aby usunąć powietrze. Delikatnie wyrób ciasto na stolnicy pokrytej mąką.
4. Uformuj w bochenek lub odstaw do formy. Przykryj i odstaw do wyrośnięcia na kolejne 30 min.
5. Piecz w piekarniku przez 15-20 min., aż do uzyskania złotego koloru i "pustego" brzmienia.

Miękkie bułeczki z makiem *(prędkość 1-3)*

Składniki:

- 570 g białej mąki do chleba
- 1 saszetka suszonych drożdży (ok. 2½ łyżeczki)
- 300 ml mleka (delikatnie podgrzanego)
- 2 jajka (temperatura pokojowa)
- 1 łyżka oleju słonecznikowego
- 1½ łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 75 g ziaren maku

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 220°C lub poziom 7 na kuchenkach gazowych.

1. Wymieszaj mleko, jajka, olej, cukier, sól i drożdże w misie lub kubku i odstaw na 5 min.
2. Umieść mąkę i nasiona maku w misie i mieszaj na prędkości 1 stopniowo dodając płynne składniki. Następnie zwiększ prędkość do poz. 2 i mieszaj przez 5 min.
3. Umieść ciasto na stolnicy wyłożonej mąką. Podziel ciasto na 8-10 kawałków i uformuj bułeczki. Następnie umieść na papierze do pieczenia.
4. Odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
5. Nasmaruj bułeczki odrobiną jajka lub mleka i piecz w piekarniku przez 20-25 min., aż do uzyskania złotego koloru i "pustego" brzmienia.

Włoski chleb ziołowy *(prędkość 1-3)*

Składniki:

- 575 g białej mąki do chleba
- 290 ml wody
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki soli
- 4 łyżki suszonych ziół.
- 4 saszetka suszonych drożdży (ok. 2½ łyżeczki)

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 200°C lub poziom 6 na kuchenkach gazowych.

1. Wymieszaj wodę, oliwę, sól i drożdże w kubku lub misie i odstaw na 5 min.

2. Umieść mąkę i suszone zioła w misie i mieszaj na poziomie 1 stopniowo dodając płynne składniki. Następnie zwiększ prędkość na poziom 2 i mieszaj przez ok 5 min.
3. Umieść ciasto w misie, przykryj i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (ok. 20 - 30 min).
4. Gdy ciasto mniej więcej podwoi swoją wielkość przenieś je na stolnicę oprószoną mąką. Uderz w ciasto, aby zredukować nadmiar powietrza. Uformuj bochenek i umieść na formie wyłożonej papierem do pieczenia i ponownie odstaw do wyrośnięcia aż ciasto mniej więcej podwoi swoją objętość.
5. Piecz w piekarniku przez 25 min., aż do uzyskania złotego koloru i "pustego" brzmienia.

Lody o smaku kawy z brandy. (prędkość 1-3)

Składniki:

- 3 jajka
- 75 g cukru
- 300 ml śmietany
- 2 łyżki kawy rozpuszczalnej
- 300 ml śmietany kremówki
- 2½ łyżki brandy

Wykonanie:

1. Wymieszaj w misie cukier i jajka na prędkości 6 aż do momentu uzyskania gładkiej masy.
2. W rondelku umieść śmietanę i kawę i zagotuj je. Następnie dodaj mieszankę cukru i jajek stale mieszając.
3. Przelej miksturę do żaroodpornej miski i wykonaj łaźnię wodną. Mieszaj aż mikstura zgęstnieje.
4. Odstaw do ostudzenia.
5. Przy użyciu trzepaczki i miksera na prędkości 6 ubij śmietanę kremówkę na sztywną pianę.
6. Następnie przelej do schłodzonej mikstury z jaj i cukru i dodaj brandy.
7. Przelej do pojemników i odstaw do zamrażarki na ok. 2½-3 godz. Po tym czasie ponownie przemieszaj i zamroź ponownie aż do momentu uzyskania preferowanej konsystencji

Bezy - podstawowy przepis (prędkość 5-6)**Składniki:**

- 4 białka
- 100 g cukru
- 100g cukru pudru

Wykonanie:

Podgrzej piekarnik do 220°C lub poziom 7 na kuchenkach gazowych.

1. Umieść białka jajek w misie i ubij przy pomocy trzepaczki (prędkość 6) na sztywną pianę.
2. Dodaj połowę cukru i ponownie utrzyj do uzyskania gładkiej masy.
3. Usuń misę z bazy i stopniowo dodawaj pozostały cukier stale mieszając.
4. Wyłóż blachę papierem do pieczenia i zacznij formować bezowe keksy (przy pomocy łyżeczki lub np. woreczka do mrożenia ze ściętym rogiem)
5. Uformowane bezy oprósz pozostałym cukrem i włóż na najniższy poziom w nienagrzanym piekarniku. Piecz przez 1½ godz.
6. Odstaw do schłodzenia.

Udekoruj owocami, czekoladą lub śmietanką.

Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
 UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy.

Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zgubienie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu.

Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



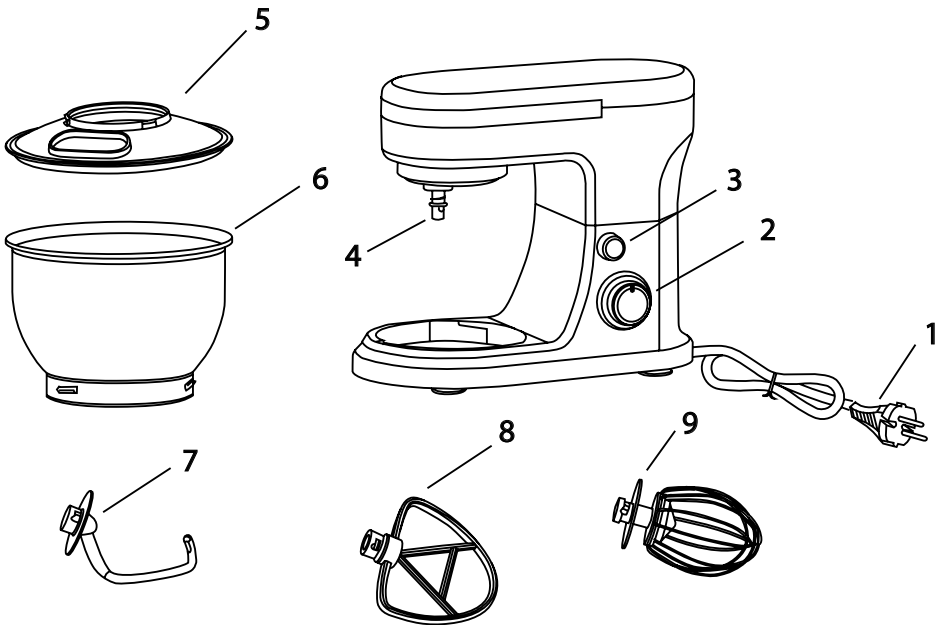
duronic.com

Gebruikershandleiding Nederlands

Blender Components

MODEL	POWER	VOLTAGE RATING	BOWL CAPACITY
SM104	1000W	220-240V ~ 50/60Hz	1.2KG

Blender Components



- 1) Power cable
- 2) Speed control dial
- 3) Lift button
- 4) Beater shaft
- 5) Bowl cover

- 6) Mixing bowl
- 7) Dough hook
- 8) Flat beater
- 9) Whisk

Safety Instructions

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

1. This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged return it to Duronic for service or repair by professional technician.
5. Please ensure the mains power supply is 220-240V ~ 50/60Hz
6. Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
7. To reduce the risk of electric shock, never operate this product with wet hands, spill liquid on the appliance or submerge it in water or any other liquid.
8. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
9. Do not let the power cable hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
10. Pay close attention to the appliance whilst in use, never leave appliance unattended.
11. Before disassembling or cleaning the stand mixer, ensure that it is switched off and unplugged from the electrical mains socket.
12. Do not touch moving parts.
13. Position the mixer on a dry, flat and even surface.
14. Do not use any attachments which are not listed in this manual.

1. Do not plug in or switch on the mixer until the bowl is in place on the base. Do not remove the bowl from the base while the mixer is switched on.
2. The bowl and attachments are not dishwasher safe – hand wash only.
3. Remove the flat beater, whisk or dough hook from the stand mixer before washing.
4. Do not use an extension lead or plug adapter with this appliance.

**WARNING:**

Do not run the blender for more than 60 seconds continuously. If the blender is run for too long, the motor can overheat and it will automatically shut down. If this happens, empty the and allow the appliance to cool down for 45 minutes before using it again.

Using the Stand Mixer

1. Place the stand mixer on a dry, flat and even surface positioned close to a plug socket.
2. Lift the arm by pressing the lift button. The arm will now move upwards.
3. Place the mixing bowl onto its mount and turn the bowl until it locks in place.
4. Attach the mixing tool you require by inserting it onto the beater shaft and lock it in place.
5. Pour your ingredients into the bowl. Be careful to not overfill the bowl.
6. Lower the arm by pressing the lift button and at the same time push the arm downwards until it clicks into place.
7. Plug in the power cable.
8. Switch on the mixer by using the speed dial, selecting a speed between

1-6 depending on the mixture you are making.

9. For pulse operation (kneading at short intervals), turn the speed dial to the “PULSE” position. The dial has to be held in this position for as long as you require the pulse to operate. When the dial is released it will stop pulsing and the dial will automatically return to the “0” position.

Speed Levels	Attachment	Type of Mixture
1-4	Dough Hook	Heavy mixtures such as bread or pastry
3-4	Beater	Medium-heavy mixtures such as crepes or cake mixture
5-6	Whisk	Light mixtures such as cream or egg whites
Pulse	Whisk	An added boost interval for light mixtures



Maximum operation time: with heavy mixtures, do not operate the mixer for more than ten minutes. After this, allow the machine to cool down for a further ten minutes.

10. After kneading/stirring your mixture, turn the speed dial back to the “0” position. Switch the plug off at the mains socket.
11. The mixture can now be removed from the bowl with a spatula.
12. When finished with the bowl and attachment/s, remove them all and clean as per the instructions in the ‘Cleaning’ section below.

Cleaning

- Before cleaning, ensure that the power cable has been unplugged from the mains socket.
- Never immerse the mixer body in water or any other fluid.
- Do not use abrasive detergents or chemicals to clean the mixer.

To clean the mixer body, use a damp well-wrung cloth to wipe over the surface.

Wash the bowl, dough hook, beater and whisk with warm water soap. Alternatively, these parts are all dishwasher safe.

Recipe Ideas

PLAIN SPONGE CAKE *(using speed levels 1-4)*

Ingredients:

- 200g soft butter or margarine
- 200g caster sugar
- 1 packet vanilla sugar
- pinch of salt
- 4 eggs
- 400g wheat flour
- 1 tsp baking powder
- 125ml milk

Method:

Preheat oven on 180 ° Celsius or gas mark 4-5

1. Beat the eggs into the mixing bowl with the sugar, flour, baking powder salt and milk.
2. Stir with the beater for 30 seconds on level 1, then for approximately 3 minutes on level 2.
3. Grease a baking tin or cover with baking paper.
4. Pour in the mixture and put into the oven to bake.
5. Bake for 50-60 minutes. Remove from the oven and check the cake is cooked through by gently inserting a skewer or knife through it. If it comes out clean, the cake is cooked.
6. Turn the cake on to a cooling rack and leave to cool down.

Depending on taste, this recipe can be changed, for example by adding 100g raisins, 100g nuts or 100g grated chocolate.

LINSEED BREAD ROLLS *(using speed levels 1-4)***Ingredients:**

- 500-550g wheat flour
- 50g linseed
- 375ml water
- 1 sachet of dried yeast (40g)
- 100g low-fat curd (well drained)
- 1 tsp salt
- For coating: 2 tbsp of water

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Soak the linseed in 125ml of lukewarm water. Transfer the remaining 250ml lukewarm water into the mixing bowl. Add the yeast and the curds and then knead with the dough hook on level 2. The yeast must completely dissolve in the mixture.
2. Add the flour into the bowl of soaked linseed and add the salt. Knead thoroughly on level 1, then switch to level 3 and continue kneading for 3-5 minutes.
3. Cover the mixture and leave to rise in a warm place for 45-60 minutes. Knead thoroughly once more, remove the mixture from the bowl and make it into sixteen rolls.
4. Cover the baking tin with wet baking paper. Place the rolls on this and allow to rise for a further 15 minutes.
5. Using a pastry brush, coat the rolls with lukewarm water and then put into the oven to bake.
6. Bake for 30-40 minutes.

CHOCOLATE CREAM DESSERT *(using speed levels 5-6)***Ingredients:**

- 200ml double cream
- 150g cooking chocolate
- 3 eggs
- 50-60g caster sugar
- pinch of salt
- 1 packet of vanilla sugar
- 1 tbsp cognac or rum
- To serve: chocolate flakes / chocolate drops

Method:

1. Pour the cream into the mixing bowl, and using the whisk attachment whisk it until it becomes stiff.
2. Remove the cream from the bowl and set aside.
3. Melt the cooking chocolate in the microwave for 3 minutes, stirring it once or twice during this time.
4. In the meantime, add the eggs, sugar, vanilla sugar, cognac or rum and salt into the mixing bowl and mix using the whisk attachment on speed 2 until it forms a thick foam.
5. Add the melted chocolate and stir in evenly on speed 5-6.
6. Set aside a little of the whipped cream to use for decoration, then add the rest to the mixture in the mixing bowl. Mix together briefly using the pulse function.
7. Serve the chocolate dessert, and decorate it with the leftover whipped cream.

Best served chilled.

PIZZA DOUGH *(using speed levels 1-4)*

Ingredients:

- 400g plain flour
- 250ml warm water
- 1/2 tsp sugar
- 1 sachet (about 2 – 2½ tsp)
- active dried yeast
- 1 – 1½ tsp olive oil
- 1 tsp salt

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Put the flour into the mixing bowl and create a well in the middle. Add the sugar, salt and dried yeast into the middle.
2. Stir the mixture well using the dough hook attachment on speed 1-2, gradually adding the water and olive oil.
3. As the ingredients come together in the bowl they will start to form a dough ball. When this happens, increase the speed to 3-4 and knead for a further 2-3 minutes.

4. Remove the dough from the bowl and split into 2-4 pieces.
5. On a floured surface, roll each piece of dough into pizza bases (circles or rectangles) .
6. Lay each pizza base on a baking sheet or pizza tray.
7. Spread the pizza bases with tomato purée and add your chosen toppings. Top with dried herbs, pieces of mozzarella, and a drizzle of olive oil. Bake in a preheated oven at 200 for around 15-20 minutes, until the toppings are bubbling and golden brown.

BASIC WHITE BREAD *(using speed levels 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

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Follow steps 1-3 from the above pizza dough recipe.
2. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place until it's doubled in size (30-40 minutes).
3. Remove the dough and punch down to remove air. Knead lightly on a floured board.
4. Shape the dough into a loaf shape then put it into bread tin. Cover it again and leave in a warm place to rise for another 30 minutes.
5. Bake for 25-30 minutes until golden brown and hollow sounding if tapped on the bottom.

SOFT POPPY SEED ROLLS *(using speed levels 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

Method:

Preheat oven on 220 ° Celsius or gas mark 7

1. Add the milk, eggs, oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl, mix with a fork and leave for 5 minutes.
2. Put the flour and poppy seeds into the mixing bowl. Using the dough hook, mix at speed 1 whilst gradually adding the liquid mixture, then increase the speed to 2, and mix for a further 5 minutes.
3. Remove the dough from the bowl and onto a floured surface. Cut the dough into 8-10 pieces, roll into round bun shapes and then put onto a greaseproof baking sheet.
4. Leave the tray of dough in a warm place until it has doubled in size.
5. Brush the tops of the buns with a little egg or milk, and bake for 20-25 minutes, till golden brown and hollow sounding on the base.

ITALIAN HERB BREAD *(using speed levels 1-3)***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

Method:

Preheat oven on 200 ° Celsius or gas mark 6

1. Mix the water, olive oil, sugar, salt and yeast in a jug or bowl and leave for 5 minutes.

2. Put the flour and dried herbs in the mixing bowl and using the dough hook mix at speed 1. Whilst mixing, gradually add the liquid mixture, then increase the speed to 2 and mix for a further 5 minutes.
3. Put the dough in a bowl, cover and leave in a warm place until doubled in size (20-30 minutes).
4. Take the dough out of the bowl and put onto a floured surface. Knead gently to knock out the air, then shape, put on a baking sheet, and leave again to prove until it has doubled in size.
5. Bake for 25 minutes or until golden brown and hollow sounding on the bottom.

COFFEE & BRANDY ICE CREAM *(using speed levels 1-3)*

Ingredients:

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

Method:

1. Put the sugar and eggs into the mixing bowl and using the whisk attachment mix at speed 6 until smooth in texture.
2. In a saucepan, bring the single cream and coffee just to the boil and stir in the egg and sugar mixture.
3. Put the mixture a heatproof bowl over a simmering pan of water and cook gently, stirring well, until thick enough to coat the back of a spoon.
4. Strain the mixture into a bowl and set aside to cool.
5. Put the double cream into the mixing bowl and using the whisk attachment mix on speed 6 until soft peaks form.
6. Remove the bowl from the mixer stand and then fold into the cold egg and sugar mixture, with the brandy.
7. Pour into a container, cover, and freeze for 2½-3 hours, until partially frozen. Remove, stir well and then freeze again, until the desired texture is achieved.

BASIC MERINGUES *(using speed levels 5-6)***Ingredients:**

- 4 egg whites
- 100g caster sugar
- 100g icing sugar

Method:

Preheat oven on 220 ° Celsius or gas mark 7

1. Put the egg whites into the mixing bowl and using the whisk attachment, mix at speed 6 until the mixture becomes fairly stiff.
2. Add half of the sugar and whisk again until the mixture is smooth and stiff peaks have formed.
3. Remove the bowl from the stand and lightly fold in the remaining sugar with a metal spoon.
4. Line a baking sheet and spoon or pipe the meringue mixture into spirals.
5. Sprinkle with the remaining sugar and put on the lowest shelf of the oven for 1½ hours.
6. Leave to cool on a wire rack.

Top with soft fruits, chocolate, and sweetened cream.

Garantie

1 Jaar Garantie van Shine-Mart Ltd Handelsmerk eigenaars van Duronic Producten. LET OP: DEZE STELLINGEN HEBBEN GEEN INVLOED OP UW WETTELIJKE RECHTEN ALS CONSUMENT

Dit product is vervaardigd onder de strengste kwaliteitscontrole procedures, met materialen van de hoogste kwaliteit, om uitstekende werking en betrouwbaarheid te verzekeren. Het zal zeer goed en langdurig dienstdoen, naar gelang het correct gebruikt en onderhouden wordt. Het product heeft 1 jaar garantie van de originele aankoopdatum. Als een defect zich toont vanwege een materiaal- of constructiefout, dient het defecte apparaat bij de originele aankoop locatie geretourneerd te worden. Terugbetaling of vervanging is ter discretie van dat bedrijf.

Duronic Producten worden aangeboden met een 1-jarige garantie onder de volgende omstandigheden:

1. Het product dient naar de verkoper geretourneerd te worden met aankoopbewijs.
2. Het product dient geïnstalleerd en gebruikt te worden naar de instructies in deze gebruikshandleiding.
3. Het product is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik.
4. De garantie dekt geen gebruiksschade, opzettelijke schade, verkeerd gebruik of verwaarlozing.
5. Shine-Mart Ltd heeft geen verantwoordelijkheid voor accidentele schade of verlies.
6. Shine-Mart Ltd is niet aansprakelijk voor onderhoud onder de garantie.
7. Alleen geldig in Nederland



Dit product is uitgerust met een CE:1363 stekker en zekering.
Geïmporteerd door Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informatie over afvalverwerking voor Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afdankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen.

Volg ons



duronic.com

DURONIC