



INDIVIDUELLE KÜCHENMASCHINE

Bedienungsanleitung
und Rezeptbuch



Nennspannung (USA): 120 V~

Leistungsaufnahme (USA): 660 W

Nennspannung (Europa): 220–240 V~

Leistungsaufnahme (Europa): 1500 W

Eine geerdete Steckdose (3-polig für die UK/EU-Version) ist erforderlich

*In Deutschland und den Niederlanden muss ein Netzteil verwendet werden (nicht im Lieferumfang enthalten)

SSX26P131

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Lesen Sie die Sicherheits- und Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie die Küchenmaschine in Betrieb nehmen. Bewahren Sie den Inhalt einschließlich der Anweisungen und, wenn möglich, den Karton mit der Innenverpackung auf. Wenn Sie dieses Gerät an andere weitergeben, geben Sie bitte auch die Bedienungsanleitung weiter.

Allgemeine Sicherheitshinweise



WARNUNG

Lesen Sie alle Anweisungen.

- Zum Schutz vor Stromschlaggefahr stellen Sie die Küchenmaschine nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Diese Küchenmaschine ist nicht für die Verwendung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen bestimmt. Wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit der Küchenmaschine spielen.
- Schalten Sie die Küchenmaschine AUS und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose, wenn sie nicht verwendet wird, bevor Sie Teile zusammen- oder auseinanderbauen und vor der Reinigung. Um den Stecker herauszuziehen, greifen Sie den Stecker und ziehen Sie ihn aus der Steckdose. Niemals am Netzkabel herausziehen.
- Vermeiden Sie es, bewegliche Teile zu berühren. Versuchen Sie nicht, Sicherheitsverriegelungsmechanismen zu umgehen. Halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung sowie Spatel und andere Küchenutensilien von den Rührbesen fern, um das Risiko von Verletzungen oder Schäden an der Küchenmaschine zu verringern.
- Führen Sie keine Gegenstände in die rotierenden Haken ein, während die Maschine in Betrieb ist.
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem die Küchenmaschine eine Fehlfunktion aufweist oder fallen gelassen oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. Kontaktieren Sie den Hersteller unter (bespokepromotions@go2partners.com). Versuchen Sie nicht, beschädigte Teile, die in diesem Produkt enthalten sind, zu reparieren oder zu ersetzen. Andernfalls erlischt die Garantie.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen oder verkauften Aufsätzen kann zu Feuer, Stromschlag oder Verletzungen führen.
- Nicht im Freien verwenden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsfläche hängen.

- Stromschlaggefahr
 - Nur an eine geerdete Steckdose anschließen.
 - Den Erdungsstift nicht entfernen.
 - Kein Verlängerungskabel verwenden.
 - Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, zu einem Brand oder Stromschlag führen.
- Nur zur Verwendung im Haushalt
- Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine glatte, ebene und stabile Arbeitsfläche.
- Stecken Sie den Hauptstecker der Maschine nicht in die Steckdose, ohne alle erforderlichen Zubehörteile installiert zu haben.
- **BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF**

EU-Bevollmächtigter

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
Kolonnenstr. 8, 10827 Berlin, Deutschland
contact@simajola.de

Verantwortliche Person im Vereinigten Königreich

EdgeComply Ltd
2 Appleby Yard, Soames Walk, London SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Scannen Sie den QR-Code unten, um weitere Informationen und Anweisungen zu erhalten:



Hinweis zu Motorwärme und Geräuschentwicklung

Normalbetrieb – Motorwärme

Die Oberseite des Gehäuses der Küchenmaschine kann bei längerem oder starkem Gebrauch warm oder heiß werden. Das ist normal. Der Motor ist für den Betrieb bei erhöhten Temperaturen ausgelegt. Wenn Sie beim ersten Gebrauch einen stechenden oder leicht brennenden Geruch bemerken, ist dies auch normal – dies wird durch das Abbrennen von Schutzbeschichtungen auf neuen Motorwicklungen verursacht. Dies lässt nach den ersten Anwendungen nach.

Wenn die Küchenmaschine während des längeren Gebrauchs nicht mehr funktioniert, kann das Motorschutzsystem aktiviert sein. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät **mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.**

Wichtig: Dies ist eine neue Maschine. Die Schmiermittel im Motor müssen sich in die Bauteile einarbeiten. Im Laufe der Nutzung wird der Motor ein anderes Geräusch bzw. eine andere Tonhöhe erzeugen als bei der ersten Inbetriebnahme.

Komponenten

Nr. 1 – Antriebswelle

Nr. 2 – Knopf zum Anheben

Nr. 3 – Geschwindigkeitsknopf

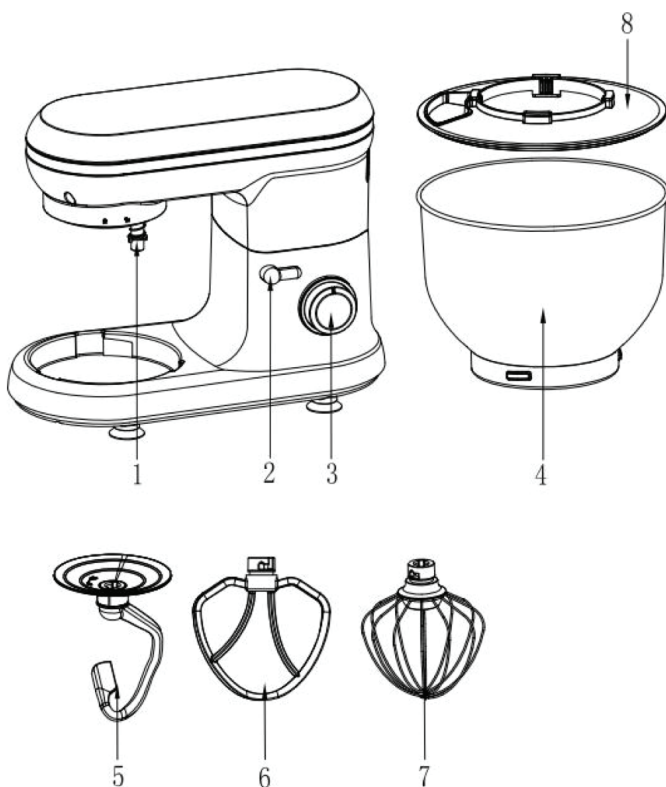
Nr. 4 – Rührschüssel

Nr. 5 – Knethaken

Nr. 6 – Rührbesen

Nr. 7 – Schneebesen

Nr. 8 – Schüsselabdeckung



Verwendung der Maschine

1. Vor Gebrauch das Zubehör mit sauberem Seifenwasser waschen, abspülen und trocknen.
2. Stellen Sie die Küchenmaschine auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche.
3. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsknopf (Nr. 3) auf 0 eingestellt und die Küchenmaschine ausgesteckt ist. Drücken Sie den Maschinenkopf leicht nach unten, um die Federspannung zu lösen, wobei Sie Ihre Hand oben auf der Maschine halten und den Knopf zum Anheben (Nr. 2) eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Führen Sie den Maschinenkopf mit der Hand nach oben, damit er nicht plötzlich nach oben schnellt. Siehe „Schritt 1“ in der Abbildung PG1 unten:



4. Bringen Sie die Schlüsselabdeckung (Nr. 8) am Ende der Antriebswelle des Maschinenkopfes an, wie in „Schritt 2“ der Abbildung auf PG2 unten dargestellt:



5. Den zu mischenden Inhalt in die Rührschüssel geben. Wichtig: Die Schüssel nicht überfüllen. Überfüllung kann beim Mischen zum Verschütten von Zutaten führen und den Motor oder das Zubehör beschädigen.
6. Die Rührschüssel (Nr. 4) an der Maschine montieren. Im Uhrzeigersinn drehen, bis die Schüssel festgeschraubt und verriegelt ist. Siehe „Schritt 3“ und „Schritt 4“ in der Abbildung PG3 unten:



7. Installieren Sie das erforderliche Zubehör (Nr. 5, Nr. 6 oder Nr. 7). Es kann jeweils nur eines der drei Zubehörteile verwendet werden. Wenn der gewünschte Rühraufsatz ausgewählt wurde, setzen Sie diesen auf die Antriebswelle des Maschinenkopfes (Nr. 1) auf. Schieben Sie das Zubehör nach oben und drehen Sie es dann um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition. Siehe „Schritt 5“ in der Abbildung PG4 und „Schritt 6“ in der Abbildung PG5 unten:



8. Drücken Sie den Maschinenkopf nach unten, während Sie den Knopf zum Anheben (Nr. 2) eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Die Maschine verriegelt automatisch den Knopf zum Anheben (Nr. 2), sobald sich der Kopf in der richtigen Verriegelungsposition befindet. Siehe „Schritt 7“ in der Abbildung PG6 unten:



9. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose und schalten Sie den Netzschalter ein.
10. Knopf für den Geschwindigkeitsregler (Nr. 3) auf die gewünschte Geschwindigkeit einstellen und mit dem Rühren beginnen.
11. Sobald die Zutaten vermischt sind, drücken Sie den Kopf des Geräts mit der Hand nach unten und drehen Sie den Knopf zum Anheben (Nr. 2) um eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn; führen Sie den Kopf vorsichtig nach oben, drehen Sie die Rührschüssel (Nr. 4) um eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn und nehmen Sie die Rührschüssel von der Küchenmaschine ab.
12. Schalten Sie die Küchenmaschine aus und trennen Sie sie von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör wechseln oder sich Teilen nähern, die sich in Gebrauch bewegen.

Leitfaden für Zubehör

Jedes Zubehörteil ist für eine bestimmte Art des Rührens ausgelegt. Verwenden Sie den unten stehenden Leitfaden, um das richtige Zubehör für Ihr Rezept auszuwählen.

Zubehör	Komponenten-Nr.	Abbildung	Am besten geeignet für	Geschwindigkeitsbereich	Tipps
Knethaken	Nr. 5		Hefebrot, Pizzateig, Bagels, Brötchen	1–3	Bei Hefeteig niemals Geschwindigkeitsstufe 3 überschreiten. Höhere Geschwindigkeiten können den Motor belasten.
Rührbesen	Nr. 6		Kuchenteig, Kekse, Kartoffelpüree, Hackbraten, Glasuren	2–4	Ideal für die meisten alltäglichen Rührarbeiten. Niedrig beginnen und allmählich steigern.
Schneebesen	Nr. 7		Schlagsahne, Eiweiß, leichte Glasuren	5–6	Nur für leichte, luftige Mischungen verwenden. Nicht mit schweren Teigen verwenden. Nur von Hand waschen; nicht spülmaschinenfest.

Tipps für großartige Ergebnisse

Allgemeine Verwendungstipps

- Beginnen Sie stets mit Stufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit schrittweise bis zur gewünschten Geschwindigkeit. Wenn Sie mit einer hohen Geschwindigkeit beginnen, können die Zutaten herausspritzen.
- Schaben Sie die Schüssel nicht aus, während die Maschine läuft. Stellen Sie die Geschwindigkeit auf 0 und schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie die Ränder abschaben.
- Für optimale Ergebnisse sollten die Zutaten in der Regel Raumtemperatur haben, es sei denn, das Rezept gibt etwas anderes vor.
- Die empfohlene Höchstgeschwindigkeit für jeden Aufsatz darf nicht überschritten werden (siehe Anleitung zum Zubehör S. 9). Der Betrieb mit übermäßiger Geschwindigkeit verkürzt die Lebensdauer des Geräts.

Hefeteig (Knethaken – Nr. 5)

- Die Hefe in warmer Flüssigkeit (38–43 °C / 100–110 °F) aktivieren, bevor Sie sie zum Mehl geben.
- Für die meisten Hefeteigsorten auf Geschwindigkeitsstufe 2 kneten. Geschwindigkeitsstufe 3 darf nicht überschritten werden.
- Richtig gekneteter Teig ist glatt, leicht klebrig und federt zurück, wenn man ihn mit dem Finger eindrückt.
- Maximal empfohlene Mehlmenge pro Teigportion: 9 Tassen Brotmehl.

Eiweiß und Schlagsahne (Schneebeisen – Nr. 7)

- Stellen Sie sicher, dass Schüssel und Schneebeisen vollständig sauber und trocken sind. Schon kleinste Spuren von Fett verhindern, dass Eiweiß richtig steif wird.
- Für Schlagsahne sollten Sie die Schüssel und den Schneebeisen vor dem Schlagen 15 Minuten lang im Kühlschrank kühlen. Verwenden Sie kalte Schlagsahne.
- Beginnen Sie mit Geschwindigkeitsstufe 4 und erhöhen Sie auf Geschwindigkeitsstufe 6. Passen Sie gut auf – wenn Sie Sahne zu stark aufschlagen, wird sie zu Butter, und zu stark geschlagenes Eiweiß wird trocken und körnig.

Kuchen und Kekse (Rührbesen – Nr. 6)

- Butter und Zucker gründlich cremig rühren, bevor Sie die anderen Zutaten hinzufügen – dieser Schritt sorgt für die richtige Konsistenz.
- Eier nacheinander hinzufügen, damit sich der Teig richtig emulgieren kann.
- Beim Hinzufügen von Mehl nur bis zum Vermengen mischen. Durch zu langes Rühren entwickelt sich Gluten, wodurch eine zähe Konsistenz entsteht.

Pflege und Reinigung



WARNUNG

Vor der Reinigung

Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 0. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es anfassen. Andernfalls kann es zu Stromschlägen oder Verletzungen kommen.

Reinigen des Hauptkörpers

- Wischen Sie die Außenseite der Küchenmaschine mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie auf keiner Oberfläche Haushaltsreiniger, Bleichmittel, Scheuerschwämme oder scheuernde Materialien.
- Tauchen Sie das Hauptgehäuse der Küchenmaschine, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Sprühen Sie kein Wasser oder Reinigungsmittel direkt auf die Küchenmaschine.
- Wischen Sie die Antriebswelle Nr. 1 häufig mit einem feuchten Tuch ab, um Rückstände zu vermeiden. Nach dem Abwischen gründlich trocknen.

Reinigungszubehör

Zubehör	Reinigungsmethode	Hinweise
Schüssel (Nr. 4)	Spülmaschinenfest oder von Hand mit warmem Seifenwasser abwaschen	Vor dem erneuten Anbringen gründlich trocknen
Rührbesen (Nr. 6)	Spülmaschinenfest oder von Hand abwaschen	Vor dem Abwaschen aus der Maschine nehmen
Knethaken (Nr. 5)	Spülmaschinenfest oder von Hand abwaschen	Vor dem Abwaschen aus der Maschine nehmen
Schneebesen (Nr. 7)	Spülmaschinenfest oder von Hand abwaschen	Vor dem Abwaschen aus der Maschine nehmen
Schüsselabdeckung (Nr. 8)	Spülmaschinenfest oder von Hand abwaschen	Vor dem Abwaschen aus der Maschine nehmen

Wartung

Küchenmaschine nicht öffnen, keine vom Benutzer zu wartenden Teile.
Für Garantie- oder Serviceanfragen wenden Sie sich bitte an
(bespokepromotions@goz2partners.com).

Lagerung

- Lagern Sie das an der Antriebswelle befestigte Zubehör nicht.
- Lagern Sie das Zubehör an einem sauberen, trockenen Ort.
- Wickeln Sie das Netzkabel locker auf – nicht stark knicken und nicht fest um das Gehäuse des Geräts wickeln.
- An einem trockenen Ort fern von Wärmequellen lagern.

Fehlerbehebung

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Küchenmaschine startet nicht	Nicht angeschlossen; Geschwindigkeitsknopf bei 0; Schüssel nicht richtig verriegelt; Leistungsschutzschalter ausgelöst	Überprüfen Sie den Stromanschluss. Stellen Sie sicher, dass der Geschwindigkeitsknopf über 0 gedreht ist. Vergewissern Sie sich, dass die Schüssel im Uhrzeigersinn vollständig verriegelt ist. Überprüfen Sie die Haussicherung.
Küchenmaschine stoppt während des Gebrauchs	Motorüberhitzungsschutz aktiviert	Drehen Sie die Geschwindigkeit auf 0. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen. Dies ist bei längerem, intensivem Gebrauch normal.
Motorgehäuse ist heiß	Normalbetrieb unter Last	Das ist normal. Der Motor ist für einen warmen Betrieb ausgelegt. Wenn das Gerät zu heiß ist, um es zu berühren, und sich abschaltet, siehe „Küchenmaschine stoppt während des Gebrauchs“ oben.
Stechender oder brennender Geruch (neues Gerät)	Schutzbeschichtung an Motorwicklungen brennen ab	Normal bei den ersten Anwendungen. Lassen Sie die Küchenmaschine kurz ohne Zutaten laufen. Der Geruch nimmt schnell ab.
Übermäßige Vibrationen oder Geräusche	Zubehör nicht vollständig eingerastet; Küchenmaschine steht nicht auf einer ebenen Oberfläche; Schüssel überladen	Stoppen Sie die Küchenmaschine. Vergewissern Sie sich, dass das Zubehörteil verriegelt ist (zum Verriegeln eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn drehen). Stellen Sie sicher, dass sich die Maschine auf einer ebenen, stabilen Oberfläche befindet. Bei Überfüllung den Inhalt der Schüssel reduzieren.

Garantie

Die individuelle Küchenmaschine SSX26P131 umfasst eine Herstellergarantie von bis zu 12 Monaten.

Garantieumfang

Die Garantie deckt Herstellungsfehler in Material oder Verarbeitung ab, wenn die Küchenmaschine gemäß den mitgelieferten Anweisungen verwendet wird. Dies gilt nur für den häuslichen Gebrauch und deckt nicht den gewerblichen oder industriellen Gebrauch ab.

Was Sie tun sollten

Bewahren Sie Ihre Kauf-, Bestellbestätigungs- und Verpackungsdetails auf. Wenn ein Problem auftritt, wenden Sie sich direkt an den Support von GO2 Partners unter bespokepromotions@go2partners.com. Befolgen Sie alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Nutzungshinweise, um Ihren Garantieanspruch aufrechtzuerhalten.

Was in der Garantie enthalten / nicht enthalten ist

In der Garantie enthalten

- Motorausfall bei normalem Gebrauch
- Defekte des Regler- oder Getriebemechanismus
- Durch Fertigungsprobleme verursachtes gerissenes oder defektes Gehäuse
- Werksbedingte elektrische oder interne Komponentenausfälle

Nicht in der Garantie enthalten

- Schäden durch Missbrauch oder Fehlbedienung
- Kommerzielle oder kontinuierliche Hochlastnutzung
- Verschleißteile wie Aufsätze, die durch langfristige Reibung beansprucht werden
- Modifizierung, Manipulation oder Verwendung von inkompatiblem Zubehör
- Schäden durch Überschreitung des Fassungsvermögens der Schüssel oder Nichtbeachtung der Angaben in der Bedienungsanleitung

Behördlich

GO2 Partners erklärt hiermit, dass der Gerätetyp: SM-1519 der Richtlinie 2014/30/EU, der Richtlinie 2014/35/EU, der RoHS 2-Richtlinie 2011/65/EU und der neu formulierten RoHS 3-Richtlinie (EU) 2017/2102 entspricht.

EU-Bevollmächtigter

SIMAJOLA UG (haftungsbeschränkt)
Kolonnenstr. 8, 10827 Berlin, Deutschland
contact@simajola.de

Verantwortliche Person im Vereinigten Königreich

EdgeComply Ltd
2 Appleby Yard, Soames Walk, London SE10 0BJ
Ar@edgecomply.com

Rezeptsammlung für individuelle Küchenmaschine

Hausgemachte Butter

Ergibt: ~1 Tasse Butter

Zubereitungszeit: 10–15 Minuten

Gesamtzeit: 15 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Schneebesenaufsatz
- Feines Sieb

Zutaten

- 2 Tassen Schlagsahne
- 1/2 TL Salz (optional)

Zubereitung:

1. Schlagsahne in die Rührschüssel der Küchenmaschine gießen, die mit dem Schneebesenaufsatz ausgestattet ist.
2. Mit mittlerer Geschwindigkeit mischen und allmählich auf mittlere bis hohe Geschwindigkeit erhöhen.
3. Die Sahne durchläuft verschiedene Phasen: Schlagsahne, steife Spitzen, Trennen.
4. Weitermischen, bis Feststoffe (Butter) sich von Flüssigkeit (Buttermilch) trennen, insgesamt etwa 8–12 Minuten.
5. Die Mischung durch ein Sieb abseihen und bei Bedarf Buttermilch aufbewahren.
6. Die Butter unter kaltem Wasser abspülen und gleichzeitig drücken, um überschüssige Flüssigkeit zu entfernen.
7. Falls gewünscht, Salz hinzufügen und kurz vermischen.

Zimt-Brot

Ergibt: 1 Laib

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gehzeit: 1,5–2 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Knethaken
- Kastenform

Zutaten

- 3 1/2 Tassen Brotmehl
- 1 Tasse warmes Wasser oder warme Milch
- 2 1/4 TL Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Butter

Zimtfüllung

- 1/3 Tasse brauner Zucker
- 1 EL gemahlener Zimt
- 2 EL Butter, weich

Optionale Glasur

- 1/2 Tasse Puderzucker
- 1–2 EL Milch
- 1/4 TL Vanilleextrakt (optional)

Zubereitung

1. Hefe in warmer Flüssigkeit mit Zucker auflösen, bis sich Schaum bildet (5–10 Minuten).
2. Mehl, Salz und Butter hinzufügen.
3. Zuerst auf niedriger Stufe vermengen, anschließend 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
4. Bis zur doppelten Größe gehen lassen, etwa 1 Stunde.
5. Den braunen Zucker und den Zimt in einer kleinen Schüssel mischen.
6. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen, das ungefähr die Breite Ihrer Kastenform hat.
7. Die weiche Butter über den Teig verteilen und dann gleichmäßig mit Zimtzucker bestreuen.
8. Vom kurzen Ende her fest aufrollen, die Naht zusammendrücken und mit der Nahtseite nach unten in die Kastenform legen.
9. Abdecken und erneut gehen lassen, bis der Teig aufgegangen ist, etwa 30–45 Minuten.

10. 30 Minuten bei 190 °C (375 °F) backen.
11. Vor dem Glasieren abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Milch und Vanille verrühren, bis sie gießbar ist, dann über den Laib träufeln.

Toastbrot

Ergibt: 1 Laib

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Gehzeit: 1,5–2 Stunden

Backzeit: 30 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Knethaken
- Kastenform

Zutaten

- 3 1/2 Tassen Brotmehl
- 1 Tasse warmes Wasser oder warme Milch
- 2 1/4 TL Hefe
- 1 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Butter

Zubereitung

1. Hefe in warmer Flüssigkeit mit Zucker auflösen (5–10 Minuten).
2. Mehl, Salz und Butter hinzufügen.
3. Zuerst auf niedriger Stufe vermengen, anschließend 8–10 Minuten auf mittlerer Stufe kneten.
4. Bis zur doppelten Größe gehen lassen.
5. Zu einem Laib formen, in die Form legen und erneut gehen lassen.
6. 30 Minuten bei 190 °C (375 °F) backen.

Bananenbrot

Ergibt: 1 Laib

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 50–60 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Rührbesen
- Kastenform

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 1/2 Tasse Butter
- 1 Tasse Zucker
- 3 Reife, geschälte Bananen
- 2 Eier
- 1 TL Backpulver

Zubereitung

1. Butter und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit cremig rühren, bis die Masse leicht und luftig ist.
2. Eier nacheinander hinzufügen.
3. Bananenpüree untermischen.
4. Mehl und Backpulver hinzugeben und verrühren, bis alles gerade so vermengt ist.
5. In die gefettete Form gießen.
6. 50–60 Minuten bei 180 °C (350 °F) backen.

Pizzateig

Ergibt: 2 mittelgroße Pizzas

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gehzeit: 1–2 Stunden

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Knethaken
- Backblech

Zutaten

- 4 Tassen Brotmehl
- 1 1/2 Tassen warmes Wasser
- 2 TL Hefe
- 1 TL Salz

Zubereitung

1. Hefe in Wasser auflösen.
2. Mehl und Salz hinzufügen.
3. 8–10 Minuten kneten.
4. Bis zur doppelten Größe gehen lassen.
5. Teilen und formen.

Tortenkruste

Ergibt: 1 Doppelkruste

Zubereitungszeit: 15 Minuten + Kühlzeit

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Knethaken

Zutaten

- 2 1/2 Tassen Mehl
- 1 Tasse kalte Butter
- 6–8 EL Eiswasser

Zubereitung

1. Die Butter in das Mehl einarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht.
2. Wasser nach und nach hinzugeben, bis ein Teig entsteht.
3. Vor dem Ausrollen 30–60 Minuten kühlen.

Friskhäseglassur

Ergibt: Reicht für 1 Kuchen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 10 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Schneebesen

Zutaten

- 225 g (8 oz) Friskkäse
- 1/2 Tasse Butter
- 3–4 Tassen Puderzucker

Zubereitung

1. Friskkäse und Butter glatt rühren.
2. Zucker nach und nach hinzufügen.
3. Verrühren, bis die Masse luftig ist.

Buttercremeglassur

Ergibt: Reicht für einen 2-lagigen Kuchen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 10 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Schneebesen

Zutaten

- 1 1/2 Tassen Butter
- 4 1/2 Tassen Puderzucker
- 3–4 EL Schlagsahne
- 1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Butter 5–7 Minuten aufschlagen, bis sie hell ist.
2. Zucker nach und nach hinzufügen.
3. Sahne und Vanille hinzugeben.
4. Aufschlagen, bis die Masse luftig und cremig ist.

Schlagsahne

Ergibt: ~2 Tassen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Gesamtzeit: 15 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Schneebesen

Zutaten

- 1 Tasse Schlagsahne

Zubereitung

1. Bei mittlerer bis hoher Geschwindigkeit aufschlagen, bis sich weiche Spitzen bilden.

Kekse mit Schokoladenstückchen

Ergibt: 24 Kekse

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Gesamtzeit: 25 Minuten

Ausrüstung

- Küchenmaschine mit Rührbesen
- Backblech

Zutaten

- 2 1/4 Tassen Mehl
- 3/4 Tasse Butter
- 3/4 Tasse Zucker
- 3/4 Tasse brauner Zucker
- 2 Eier
- 2 Tassen Schokoladenstückchen

Zubereitung

1. Butter und Zucker schaumig rühren.
2. Eier hinzufügen.
3. Mehl untermischen.
4. Schokoladenstückchen unterheben.
5. 10–12 Minuten bei 180 °C (350 °F) backen.

[illegible]

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Notizen:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Entsorgung



Entsorgen Sie das Gerät nicht im normalen Hausmüll.

Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Abfallentsorgungsunternehmen oder über Ihre kommunale Abfallentsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre Abfallentsorgungseinrichtung.



Hergestellt in China.

Snap-on und Wrench „S“ sind Marken von Snap-on Incorporated und werden unter Lizenz verwendet.

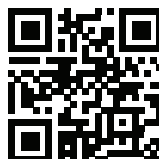
Alle anderen Marken sind Marken ihrer jeweiligen Inhaber. 2026 Snap-on Incorporated. Gedruckt in China.

Snap-on, 2801 80th St., Kenosha, WI 53143

www.snapon.com



Scannen Sie den Code,
um weitere Informationen zu erhalten



SSX26P131