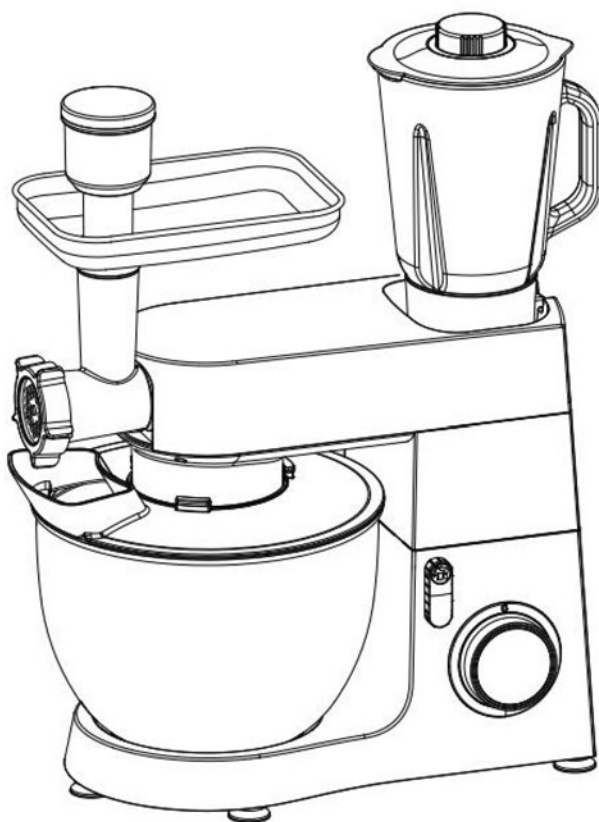


Bedienungsanleitung

Küchenmaschine

Artikelnummer 140939



Vielen Dank, dass Sie sich zum Kauf dieses Produkts entschieden haben.

Bitte machen Sie sich vor dem Erstgebrauch mit den nachfolgenden Anleitungen und Hinweisen vertraut. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf und geben Sie sie bei einer Weitergabe des Geräts an nachfolgende Benutzer mit.

Inhaltsverzeichnis

- | | |
|--|---|
| 1. Allgemeine Sicherheitshinweise | 6. Rezepte |
| 2. Gerätespezifische Sicherheitshinweise | 7. Fehlererkennung und -behebung |
| 3. Technische Daten | 8. Reinigung |
| 4. Geräteübersicht | 9. Konformitätserklärung |
| 5. Inbetriebnahme und Anwendung <ul style="list-style-type: none">• Knet- und Rührgerät• Mixer• Fleischwolf | |

1. Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und bewahren Sie die Anleitung zusammen mit der Garantie, dem Kaufbeleg und möglichst auch der Originalverpackung mit Innenpolsterung auf.

Wenn Sie das Gerät an andere Personen weitergeben, legen Sie bitte auch die Bedienungsanleitung bei.

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Gebrauch und den vorgesehenen Zweck bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Einsatz geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es von Wärmequellen, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (nicht in Flüssigkeiten tauchen!) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen. Sollte das Gerät feucht oder nass sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker.
- Schalten Sie das Gerät bei der Reinigung oder beim Verstauen aus und ziehen Sie stets den Netzstecker aus der Steckdose (ziehen Sie dabei am Stecker, nicht am Kabel), wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Entfernen Sie außerdem alle angebrachten Zubehörteile.
- Betreiben Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsbereich verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus oder ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose (dabei am Stecker ziehen, nicht am Kabel).
- Überprüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf mögliche Schäden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren. Wenden Sie sich stets an eine autorisierte Fachkraft. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.

Kinder und schutzbedürftige Personen

Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel stets außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

Kinder ab 8 Jahren sowie Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder Kenntnis dürfen das Gerät nur verwenden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

2. Gerätespezifische Sicherheitshinweise

Das Gerät ist vom Stromnetz zu trennen, wenn es unbeaufsichtigt bleibt oder bevor es montiert, demontiert oder gereinigt wird. Vor dem Wechsel von Zubehörteilen oder beim Annähern an bewegliche Teile während des Betriebs ist das Gerät auszuschaalten und der Netzstecker zu ziehen.

Das Gerät darf ausschließlich bestimmungsgemäß verwendet werden. Eine zweckfremde Nutzung kann zu Gefahren führen.



Vorsicht!

Um eine Gefährdung durch unbeabsichtigtes Zurücksetzen des Überhitzungsschutzes zu vermeiden, darf das Gerät nicht über ein externes Schaltgerät (zum Beispiel eine Zeitschaltuhr) oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig automatisch ein- und ausgeschaltet wird.

Das Gerät darf nur unter Aufsicht betrieben werden. Sicherheitsvorrichtungen dürfen nicht manipuliert werden.

Während des Betriebs dürfen keine Gegenstände in die rotierenden Werkzeuge eingeführt werden – es besteht Verletzungsgefahr.

Stellen Sie die Maschine stets auf eine feste, ebene und rutschfeste Arbeitsfläche.

Stecken Sie den Netzstecker erst ein, wenn alle erforderlichen Zubehörteile korrekt montiert sind.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es unbeaufsichtigt bleibt oder bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in vergleichbaren Anwendungsbereichen vorgesehen, zum Beispiel:

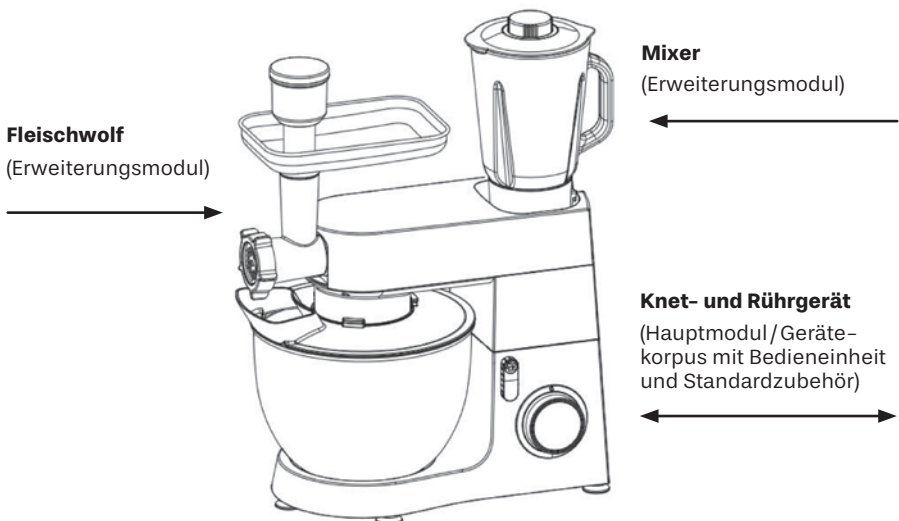
- in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- durch Gäste in Hotels, Motels und anderen wohnungsähnlichen Unterkünften,
- in Frühstückspensionen.

Beim Modell SM-1570 beträgt der Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand 0,4 W. Das Gerät wechselt automatisch nach weniger als einer Minute in den Aus-Zustand.

3. Technische Daten

Modell	SM-1570
Leistung	1800 W
Spannung	220–240 V
Frequenz	50–60 Hz
Schutzklasse	I

4. Geräteübersicht

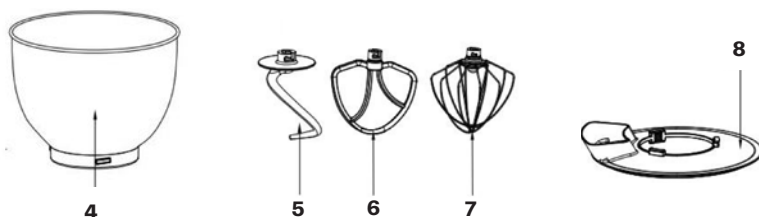


5. Inbetriebnahme und Anwendung

Knet- und Rührgerät (Hauptmodul)



Hauptkomponenten und Standardzubehör für Knet- und Rührgerät	
1	Antriebswelle
2	Anhebehebel
3	Geschwindigkeitsregler
4	Rührschüssel
5	Knethaken
6	Rührbesen
7	Schneebesen
8	Spritzschutzdeckel
9	Frontdeckel
10	Rückabdeckung



Bedienung des Geräts

- Zubehörteile vor der ersten Benutzung mit klarem Wasser abspülen und gut trocknen.
- Drücken Sie den Motorkopf leicht nach unten und drehen Sie dann den Anhebehebel (2) im Uhrzeigersinn, das Oberteil hebt sich automatisch an. (Siehe Abb. 1 und 2/Schritt 1 und 2)



Abb. 1

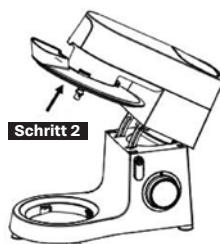


Abb. 2

- Wiegen Sie die Zutaten und das Wasser ab und geben Sie sie in die Rührschüssel. Stellen Sie die Rührschüssel (4) auf das Gerät (Schritt 3) und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet und gesichert ist (Schritt 4). (Abb. 3)

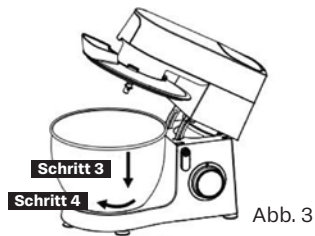


Abb. 3

- Überschreiten Sie nicht die maximale Teigmenge, das Gesamtgewicht darf maximal 1,5 Kilogramm betragen. Montieren Sie das benötigte Zubehörteil (5), (6) oder (7) auf die Abtriebswelle (1) im Motorkopf. Nur eines darf verwendet werden. Schieben Sie das Zubehörteil ganz nach oben (Schritt 5) und drehen Sie es dann eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn (Schritt 6) in die Verriegelungsposition. (Abb. 4 und 5)

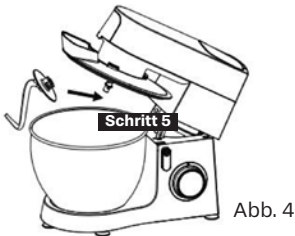


Abb. 4

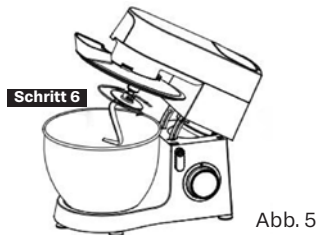


Abb. 5

- Stellen Sie die Maschine auf einen flachen, sauberen und trockenen Tisch, stecken Sie den Netzstecker ein und schalten Sie das Gerät ein.
- Drücken Sie den Motorblock nach unten, der Anhebehebel (2) wird automatisch in waagerechter Position verriegelt (Schritt 7). (Abb. 6)

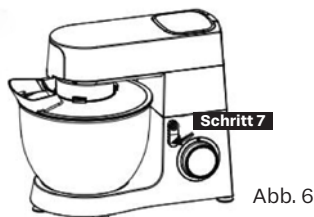


Abb. 6

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) zunächst auf Position 0, um das Gerät zu stoppen.
- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (3) auf die gewünschte Stufe, um mit dem Rühren zu beginnen. Sobald der Teig fertig ist, drehen Sie den Regler wieder zurück auf Stufe 0, um den Vorgang zu beenden. Drücken Sie den Motorkopf nach unten, drehen Sie den Anhebehebel (2) im Uhrzeigersinn, um das Oberteil anzuheben. Drehen Sie die Rührschüssel gegen den Uhrzeigersinn, nehmen Sie sie ab und entnehmen Sie den Teig.

Einstellen der Stufen und Einsatz des Knethakens (max. 1,5 Kilogramm Masse)

Zubehör	Abbildung	Ge- schwin- digkeit	Zeit (Min.)	Menge	Betriebsart
Knet- haken		1–3	3–5	Max. 1000 g Mehl + 538 ml Wasser	Führen Sie den Misch- vorgang in drei Stufen durch: • 30 Sekunden auf Ge- schwindigkeitsstufe 1 • 30 Sekunden auf Stufe 2 • und anschließend 2 bis 4 Minuten auf Stufe 3, bis eine homogene Teigmasse entsteht.
Rühr- besen		2–4	3–10	Max. 660 g Mehl + 840 ml Wasser	• Für 20 Sekunden auf Geschwindigkeits- stufe 2 • danach für mindes- tens 2 Minuten und 40 Sekunden auf Stufe 4.
Schnee- besen		5–6	3–10	Min. 3 Eiweiß	• Stufe 5 oder 6 wählen und das Gerät min- destens 3 Minuten laufen lassen.

Mixer (Erweiterungsmodul)

Hinweise und Empfehlungen

Der Mixaufsatz ist zum Zerkleinern und Vermischen von Lebensmitteln vorgesehen. Er eignet sich insbesondere zur Zubereitung von Suppen, Soßen, Milchshakes, Babynahrung, Gemüsezubereitungen, Getränken, Desserts und Pürees.

Feste Zutaten sind vor dem Einfüllen in kleine Stücke zu schneiden, um eine gleichmäßige Verarbeitung sicherzustellen.



B1

B1	Mixbehälter
B2	Deckel
B3	Verriegelungszylinder



B2



B3



Vorsicht!

Vor der Verwendung des Mixers nicht den Netzstecker einstecken. Stellen Sie sicher, dass der Mixer korrekt montiert ist und der Deckel fest sitzt, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Ziehen Sie nach der Benutzung den Netzstecker und entfernen Sie den Mixbehälter vom Gerät.
2. Geben Sie keine Lebensmittel über 80 °C in den Behälter.
3. Die optimale Flüssigkeitsmenge beträgt maximal 1,5 Liter.
4. Achten Sie darauf, dass der Deckel sicher auf dem Behälter sitzt.
5. Entfernen Sie während des Betriebs weder den Mixbehälter noch den Deckel.
6. Betreiben Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten am Stück.

Montage des Mixbehälters

1. Entfernen Sie den kleinen Deckel (siehe Abb. 1).
2. Setzen Sie den Deckel B2 auf den Mixbehälter B1 (siehe Abb. 2).
3. Setzen Sie Teil B3 in B2 ein und schrauben Sie es fest (siehe Abb. 3).
4. Wenn alle Teile korrekt montiert sind, setzen Sie den Mixbehälter auf das Gerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt (siehe Abb. 4).

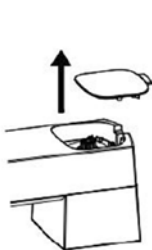


Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Achtung!

Zutaten können während des Betriebs durch Entfernen des Verriegelungszyinders hinzugefügt werden. Bitte achten Sie während des Betriebs besonders auf einen sicheren Umgang mit dem Gerät.

Nach Beendigung des Vorgangs ziehen Sie den Netzstecker und reinigen Sie den Mixbehälter sorgfältig.

Vorgehensweise zur Demontage nach der Benutzung

1. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler gegen den Uhrzeigersinn auf Stufe 0 und ziehen Sie den Netzstecker.
2. Schrauben Sie den Mixbehälter ab und stellen Sie ihn auf eine ebene Fläche.
3. Entfernen Sie den Deckel (B2) vorsichtig von Hand.
4. Halten Sie den Griff des Glasbehälters mit einer Hand und den Glaskörper mit der anderen. Neigen Sie den Behälter langsam, um die Flüssigkeit vorsichtig auszugießen.

Empfehlungen für den Gebrauch

Entfernen Sie den Kern und die harte Schale der Früchte. Schneiden Sie das Fruchtfleisch in Stücke, geben Sie es in den Mixbehälter und fügen Sie anschließend Wasser hinzu.

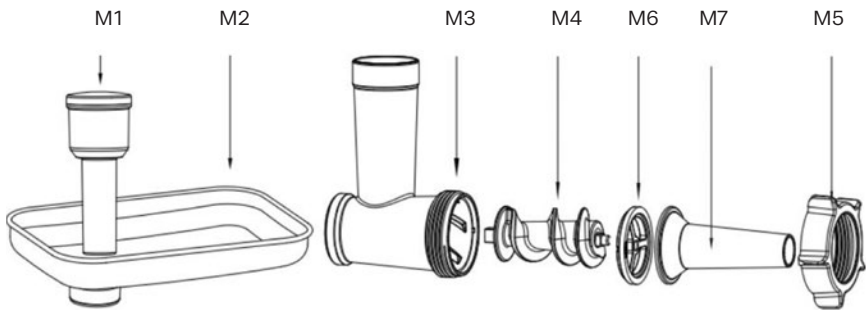
Die optimale Füllmenge beträgt 600 Gramm Lebensmittel und 900 Gramm Wasser. Überschreiten Sie dabei nicht die maximale Skalenmarkierung des Mixbehälters.

Setzen Sie den Deckel auf und schrauben Sie den Mixbehälter fest auf das Gerät. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie die Geschwindigkeitsregelung auf Stufe 4 bis 6.

Zur Vermeidung einer Überhitzung ist nach jeweils 3 Minuten Betriebsdauer eine kurze Abkühlpause erforderlich. Die Gesamtbetriebszeit darf 15 Minuten nicht überschreiten.

Fleischwolf (Erweiterungsmodul)

M1	Stopfer
M2	Einfüllschale
M3	Schneckengehäuse
M4	Förderschnecke
M5	Verriegelungsmutter
M6	Messer
M7	Lochscheibe



Montage und Anwendung

1. Um das Zubehör für den Fleischwolf zu montieren, setzen Sie zuerst das Schneckenmesser M6 auf die Spitze der Förderschnecke M4. Wählen Sie anschließend die gewünschte Lochscheibe M7 (grobe, mittlere oder feine Lochung) und achten Sie darauf, dass die Nut der Lochscheibe M7 mit der entsprechenden Führung im Fleischwolfgehäuse M3 ausgerichtet ist. Schrauben Sie anschließend die Verriegelungsmutter M5 fest auf das Gehäuse M3. (Abb. 1)

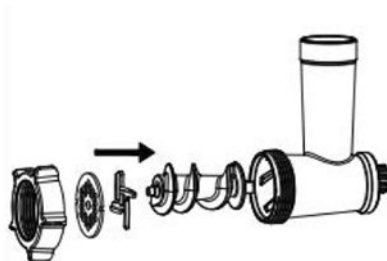


Abb. 1

2. Entfernen Sie die Frontabdeckung des Geräts. (Abb. 2)

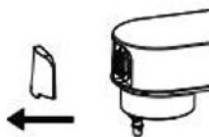


Abb. 2

3. Drücken Sie den Entriegelungsknopf an der Vorderseite des Geräts, halten Sie das Gehäuse M3 des Fleischwolfs fest, verbinden Sie es mit der Antriebswelle der Frontöffnung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es einrastet. (Abb. 3)

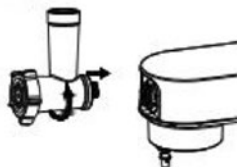


Abb. 3

4. Richten Sie die Auslassöffnung der Einfüllschale M2 an der Einlassöffnung des Fleischwolfs M3 aus und setzen Sie sie korrekt auf. (Abb. 4)



Abb. 4

5. Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Auslass des Fleischwolfs. Reinigen Sie das Fleisch (zum Beispiel Schweinefleisch) gründlich und schneiden Sie es in Streifen. Die Streifen dürfen nicht breiter sein als die Einlassöffnung der Schale M2.
6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie anschließend den Drehregler auf die gewünschte Stufe, geben Sie das Fleisch in die Schale M2 und führen Sie es über die Einfüllöffnung zu. Verwenden Sie unbedingt den Stopfer M1, um das Fleisch langsam und gleichmäßig in die Schnecke zu drücken. Stecken Sie niemals Ihre Finger in das Gehäuse M3 des Fleischwolfs!
7. Nach der Benutzung den Regler auf Stufe 0 zurückdrehen und den Netzstecker ziehen.

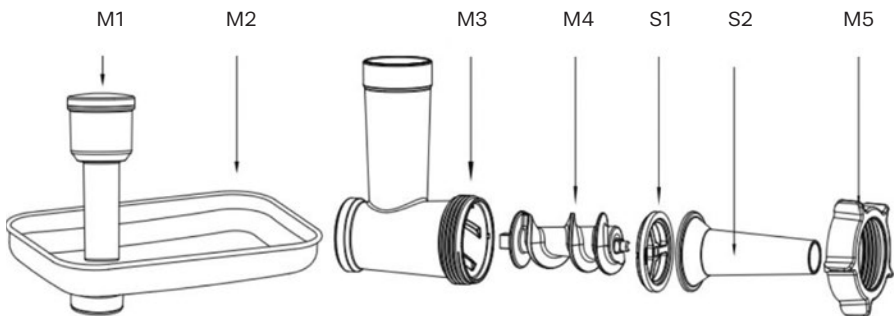


Wichtig!

Zur Vermeidung einer Überhitzung ist nach jeweils 5 Minuten Betriebsdauer eine kurze Abkühlpause erforderlich. Die Gesamtbetriebszeit darf 15 Minuten nicht überschreiten.

Wurstfüller (Adapter S1 und S2 zu Fleischwolf)

M1	Stopfer	S1	Halterung Wurstfüllaufsatz
M2	Einfüllschale	S2	Wurstfüllaufsatz
M3	Schneckengehäuse		
M4	Förderschnecke		
M5	Verriegelungsmutter		



Montage und Anwendung

1. Montieren Sie die Halterung des Wurstfüllaufsatzes S1 auf die Förderschnecke M4 und setzen Sie den Wurstfüllaufsatz S2 auf. Ziehen Sie die Verriegelungsmutter M5 am Schneckengehäuse M3 fest. Die Montage erfolgt an der Vorderseite des Geräts, analog zur Montage des Fleischwolfs.
2. Bereiten Sie die Hackfleischfüllung vor und fügen Sie die gewünschten Zutaten hinzu. Vermengen Sie alles gründlich von Hand und lassen Sie die Masse eine Zeit lang marinieren.
3. Bereiten Sie den Darm vor. Legen Sie ihn vor der Verwendung in Wasser ein und verknoten Sie ein Ende. Schieben Sie den Darm anschließend auf die Öffnung des Wurstfüllaufsatzes S2.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe. Füllen Sie das Hackfleisch in das Schneckengehäuse M3 und ziehen Sie den Darm dabei vorsichtig nach vorn. Sobald die gewünschte Länge erreicht ist, mit Küchengarn abbinden, Abschnitt für Abschnitt.

5. Hängen Sie die fertigen Würste zum Trocknen auf. Ein vollständiges Durchtrocknen ist nicht erforderlich.

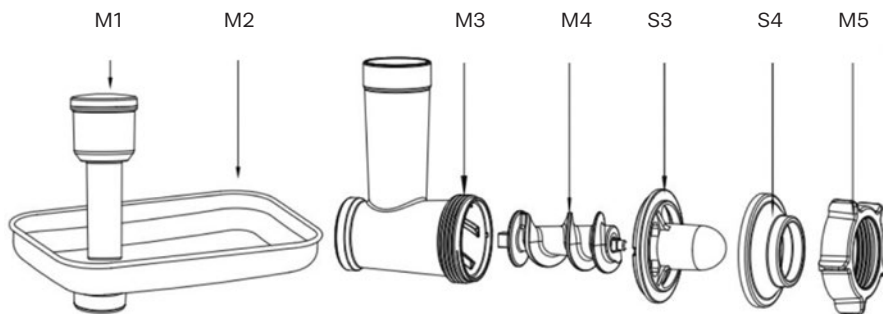


Wichtig!

Zur Vermeidung einer Überhitzung ist nach jeweils 5 Minuten Betriebsdauer eine kurze Abkühlpause erforderlich. Die Gesamtbetriebszeit darf 15 Minuten nicht überschreiten.

Feinwurstaufsatz (Adapter S3 und S4 zu Fleischwolf)

M1	Stopfer	S3	Halterung Spezialaufsatz
M2	Einfüllschale	S4	Spezialaufsatz
M3	Schneckengehäuse		
M4	Förderschnecke		
M5	Verriegelungsmutter		

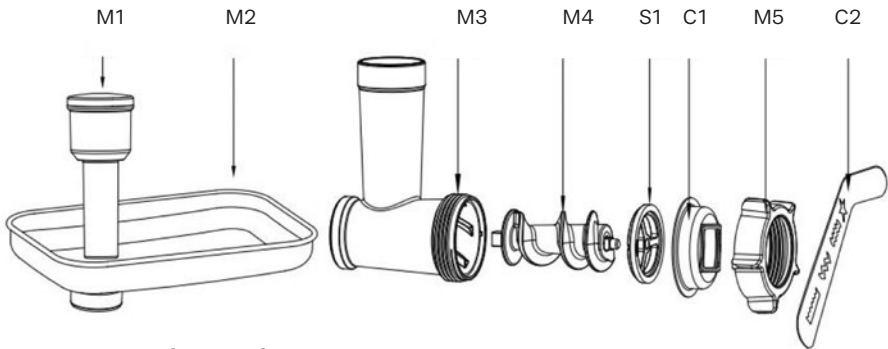


Montage und Anwendung

1. Um den Spezialaufsatz für feine oder kleinere Würste zu verwenden, setzen Sie zunächst die Halterung für den Spezialaufsatz S3 auf die Spitze der Förderschnecke M4. Anschließend bringen Sie den Spezialaufsatz S4 auf der Halterung an. Fixieren Sie alle Teile, indem Sie die Verriegelungsmutter M5 am Schneckengehäuse M3 festdrehen.
2. Für die Anwendung folgen Sie bitte den Anweisungen zur Wurstfüllfunktion (siehe Abschnitt »Wurstfüller«), da Montage und Bedienung im Prinzip identisch sind.

Keksaufsatz-Set (Adapter S1, C1 und C2 zu Fleischwolf)

M1	Stopfer	S1	Halterung Wurstfüllaufsatz
M2	Einfüllschale	C1	Keksformbasis
M3	Schneckengehäuse	C2	Keksaufsatz
M4	Förderschnecke		
M5	Verriegelungsmutter		



Montage und Anwendung

Zur Verwendung der Keksfunktion montieren Sie zunächst die entsprechenden Zubehörteile:

1. Setzen Sie die Halterung S1 auf die Förderschnecke M4.
2. Bringen Sie anschließend die Keksformbasis C1 an und schrauben Sie sie mithilfe der Verriegelungsmutter M5 am Schneckengehäuse M3 fest.
3. Danach schieben Sie den Keksaufsatz C2 in die vordere Führung der Keksformbasis C1.
4. Bewegen Sie den Keksaufsatz C2, um die gewünschte Keksform auszuwählen.
5. Stecken Sie den Netzstecker ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe.
6. Schneiden Sie den vorbereiteten Teig in Streifen und geben Sie ihn über die Einfüllschale in das Schneckengehäuse. Der Teig wird durch die Öffnung gedrückt und in der gewählten Form ausgegeben.
7. Wenn sich Teigreste an der Innenwand des Schneckengehäuses ablagern, können Sie diese vorsichtig mit dem Stopfer M1 nachschieben.

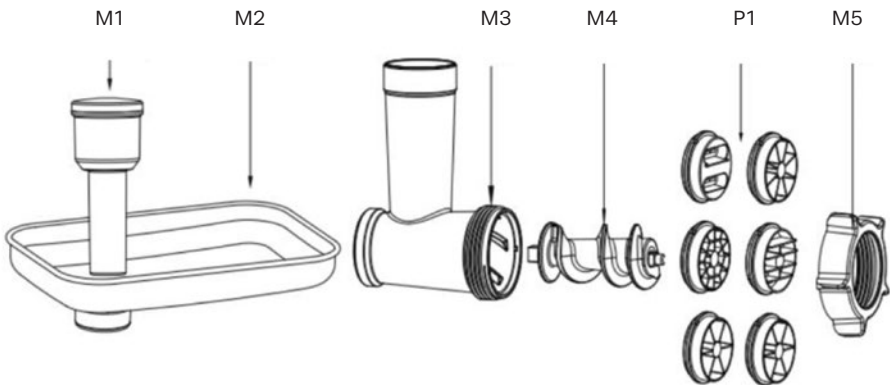


Wichtig!

Zur Vermeidung einer Überhitzung ist nach jeweils 5 Minuten Betriebsdauer eine kurze Abkühlpause erforderlich. Die Gesamtbetriebszeit darf 15 Minuten nicht überschreiten.

Nudelvorsatz (Adapter P1 zu Fleischwolf)

M1	Stopfer	P1	Nudelaufsätze
M2	Einfüllschale		
M3	Schneckengehäuse		
M4	Förderschnecke		
M5	Verriegelungsmutter		



Montage und Anwendung

1. Bringen Sie einen der Nudelaufsätze P1 an der Förderschnecke M4 an und ziehen Sie die Verriegelungsmutter M5 am Schneckengehäuse M3 fest.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Stellen Sie den Drehregler auf die gewünschte Stufe ein.
3. Schneiden Sie den gekneteten Teig in Streifen und geben Sie ihn über die Einfüllschale in das Schneckengehäuse. Die Nudeln werden über die Austrittsöffnung ausgegeben.
4. Wenn Teigreste an der Innenwand des Gehäuses haften, drücken Sie den Teig vorsichtig mit dem Stopfer M1 in das Schneckengehäuse.



Wichtig!

Betreiben Sie das Gerät nicht länger als 10 Minuten am Stück. Ein Dauerbetrieb von 30 Minuten oder mehr ist zu vermeiden, um die Leistung und Lebensdauer des Geräts nicht zu beeinträchtigen.

6. Rezepte

Rezepte für Knet- und Rührgerät

Leinsamen-Brötchen

Zutaten

3 g Leinsamen
190 ml Wasser
250 g Weizenmehl (für Brot)
3 g Trockenhefe
30 Zucker
3 g Salz
10 g Milchpulver
20 g Butter
15 g verquirltes Ei

Zubereitung

1. Weichen Sie die Leinsamen in 40 Milliliter Wasser ein und lassen Sie sie für 12 Stunden quellen.
2. Geben Sie das Mehl, die Trockenhefe, den Zucker, das Salz, das Milchpulver und 150 Milliliter Wasser in die Rührschüssel. Kneten Sie die Zutaten mit dem Knethaken auf Stufe 1 bis 3 zu einem Teig. Anschließend die Butter hinzufügen und weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Zum Schluss die eingeweichten Leinsamen unterkneten. Mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Den Teig erneut gründlich durchkneten, aus der Schüssel nehmen und in sechs Portionen teilen. Die Teigstücke rund formen, abdecken und bei 38 °C nochmals eine Stunde gehen lassen.
4. Nach der Gehzeit die Teiglinge mit verquirltem Ei bestreichen, auf die zweitunterste Schiene in den vorgeheizten Backofen geben und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Anschließend aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Toastbrot

Zutaten

270 g Weizenmehl Typ 550
30 g Weizenmehl Typ 405
1 Ei (Größe M)
3 g Salz
55 g Zucker
4 g Trockenhefe
80 ml Sahne
10 g Milchpulver
90 ml Wasser

Zubereitung

1. Geben Sie alle Zutaten in die Rührschüssel und kneten Sie den Teig mit dem Knethaken auf Stufe 1 bis 3 zu einem glatten Teig.

2. Decken Sie die Schüssel ab und lassen Sie den Teig an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Kneten Sie den Teig erneut gründlich durch, nehmen Sie ihn aus der Schüssel und teilen Sie ihn in drei Portionen.
4. Rollen Sie jede Portion zu einer Zunge aus, schlagen Sie die Seiten zur Mitte ein und rollen Sie den Teig von unten nach oben auf. Bedecken Sie die Teigrollen mit Frischhaltefolie und lassen Sie sie 15 Minuten ruhen.
5. Legen Sie alle drei Teigrollen in eine Kastenform und lassen Sie sie zur zweiten Gare gehen, bis der Teig etwa 80 Prozent der Formhöhe erreicht hat.
6. Backen Sie das Toastbrot im vorgeheizten Ofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für ca. 40 Minuten. Anschließend das Brot aus der Form nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Hausgemachte Pizza

Zutaten

170 g Weizenmehl
100 ml Wasser
1,5 g Salz
15 g Zucker
2 g Trockenhefe
15 g Butter

Belag nach Wahl (zum Beispiel Pizzasauce, Mozzarella, Zwiebeln, Speck, Gemüse etc.)

Zubereitung

1. Geben Sie Mehl, Wasser, Salz, Zucker und Hefe in die Rührschüssel. Kneten Sie den Teig mit dem Knethaken auf Stufe 1 bis 3. Wenn sich ein gleichmäßiger Teig gebildet hat, Butter hinzufügen und weiterkneten, bis ein elastischer Teig entsteht, der sich zu einer dünnen Folie ausziehen lässt.
2. Decken Sie den Teig ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
3. Während der Gärzeit den gewünschten Belag vorbereiten und bereitstellen.
4. Nach dem Gehen den Teig nochmals durchkneten, halbieren und eine Portion rund formen. Den Teig 5 Minuten ruhen lassen, anschließend mit einem Nudelholz auf Pizzagröße ausrollen, auf ein mit Öl bestrichenes Pizzablech legen und die Ränder leicht andrücken. Mit einer Gabel gleichmäßig Löcher in den Boden stechen.
5. Backofen mit Ober-/Unterhitze auf 200 °C vorheizen. Den Teigboden mit Pizzasauce bestreichen, etwas Mozzarella und geschnittene Zwiebeln darüberstreuen. Die belegte Pizza auf der zweiten Schiene von unten 8 Minuten vorbacken.
6. Nach dem Vorbacken mit weiteren Zutaten wie Speck oder anderem Belag nach Wahl belegen.
7. Die Pizza erneut in den Ofen geben und für ca. 15 Minuten fertig backen, bis der Käse geschmolzen und der Rand goldbraun ist.

Französisches Baguette

Zutaten

- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 10 g Salz
- 10 g Frischhefe (oder 3,5 Gramm Trockenhefe)
- 350 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung

1. Mehl in die Rührschüssel geben. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben. Salz hinzufügen.
2. Alle Zutaten mit dem Knethaken auf Stufe 1 bis 3 zu einem elastischen Teig verkneten. Der Teig darf weich, aber nicht klebrig sein.
3. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1,5 Stunden gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Fläche geben, leicht entgasen und in zwei bis drei Portionen teilen. Jede Portion zu einer länglichen Baguetteform rollen.
5. Die Teiglinge auf ein Backblech mit Backpapier legen und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
6. Währenddessen den Backofen mit Ober-/Unterhitze auf 240 °C vorheizen. Eine ofenfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Ofens stellen, um Dampf zu erzeugen.
7. Die Baguettes längs einschneiden und ca. 20 bis 25 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.

Schokoladenkuchen

Zutaten

- 3 Eier (Größe M)
- 50 ml Milch
- 40 g Kakaopulver (ungesüßt)
- 80 g Zucker

Zubereitung

1. Die Eier in die Rührschüssel geben und mit dem Schneebesenaufsatz auf Stufe 6 aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig ist (ähnlich wie Watte). Anschließend beiseitestellen.
2. Zucker, Milch und Kakaopulver in eine zweite Schüssel geben und mit dem Rührhaken auf Stufe 6 zu einer glatten, klümpchenfreien Masse verrühren.
3. Die Kakaomasse vorsichtig unter die aufgeschlagene Eimasse heben und gleichmäßig vermengen.
4. Eine Backform mit etwas Öl auspinseln, die Teigmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) backen.
5. Nach dem Backen vorsichtig aus der Form nehmen und vollständig abkühlen lassen.

Schokoladen-Eiskuchen

Zutaten

140 g Frischkäse
140 g Zartbitterschokolade
220 ml Milch
100 g Puderzucker
240 ml Schlagsahne
2 g Salz

Zubereitung

1. Die Außenseite einer eckigen Kuchenform mit Alufolie umwickeln und das Innere mit einem Streifen Backpapier auslegen.
2. Den Frischkäse mit Puderzucker und einer Prise Salz in einer Schüssel mit dem Rührhaken glatt rühren.
3. Die Schokolade grob hacken, vorsichtig schmelzen und unter die Frischkäsemasse rühren, bis eine homogene Creme entsteht. Die fertige Masse auf einem Teller zwischenlagern.
4. Die Schlagsahne mit dem Schneebesenaufsatz aufschlagen, bis sie fast steif ist.
5. Die Sahne in zwei Portionen unter die Schokoladenmasse heben. Anschließend die Milch ebenfalls in zwei Etappen einrühren und alles sorgfältig vermengen.
6. Die fertige Masse in die vorbereitete Form füllen und für mehrere Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach den Kuchen aus der Form lösen und servieren.

Rezept für Fleischwolf

Hackfleischzubereitung

1. Entfernen Sie die Knochen aus dem Fleisch und schneiden Sie es in ca. 2,5 Zentimeter große Stücke. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehregler auf Stufe 1 bis 3.
2. Geben Sie das Fleisch in den Einfüllbehälter – die Maschine kann bis zu 3 Kilogramm Fleisch in einem Durchgang verarbeiten.

Rezept für Wurstfüller

Würzige Schweinswurst

Zutaten

1 kg Schweinefleisch (gehackt)	5 g Fünf-Gewürze-Pulver
16 g Salz	7 g Pfeffer
70 g Zucker	15 g schwarzer Pfeffer
85 g Ahornsirup	50 g Kartoffelstärke
2 g weißer Pfeffer	90 g gelber Reiswein
7 g Knoblauchpulver	

Zubereitung

1. Vermengen Sie alle Zutaten gründlich mit dem gehackten Fleisch. Lassen Sie die Mischung mindestens eine Stunde marinieren.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf Stufe 3 bis 6. Füllen Sie das Fleisch in den Wurstfüller und beginnen Sie mit dem Füllen.

Rezept für Keksaufsatz-Set

Mürbteigkekse

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
- 400 g Butter
- 300 g Zucker
- 2 Eier (Größe M)
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Kneten Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Formen Sie den Teig zu Rollen oder schneiden Sie ihn in Streifen.
2. Geben Sie die Teigstreifen nacheinander in die Einfüllöffnung.
3. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehregler auf Stufe 3 bis 6.

Rezept für Nudelvorsatz

Nudelteig

Zutaten

- 1 kg Weizenmehl (Typ 405 oder 550)
 - 5 Eier (Größe M)
 - 1 TL Salz
- ca. 100 ml Wasser

Zubereitung

1. Kneten Sie alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Schneiden Sie den Teig in Streifen. Geben Sie die Teigstreifen nacheinander in die Einfüllöffnung.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und stellen Sie den Drehregler auf Stufe 3 bis 6.

7. Fehlererkennung und -behebung

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Lösung
Das Gerät schaltet sich während des Betriebs plötzlich ab.	Das Gerät wurde zu lange betrieben oder die Umgebungstemperatur ist zu hoch. Der Motor überhitzt, die Maschine aktiviert den Überhitzungsschutz und schaltet sich automatisch ab.	Stellen Sie den Drehregler auf »0«, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät bei Raumtemperatur abkühlen (ca. 15 bis 30 Minuten, je nach Raumtemperatur).
Der Drehregler funktioniert nicht, das Gerät läuft nicht an.	1. Der Netzstecker ist nicht korrekt eingesteckt. 2. Keine Stromversorgung vorhanden. 3. Die Hebetaste ist nicht eingerastet.	1. Prüfen Sie den Stecker und stellen Sie sicher, dass er korrekt in der Steckdose sitzt. 2. Warten Sie, bis Strom verfügbar ist. 3. Vergewissern Sie sich, dass der Motorkopf korrekt eingerastet ist.
Die Maschine ist während des Betriebs ungewöhnlich laut.	1. Der Betrieb erfolgt mit zu hoher Drehzahl. 2. Zu große Teigmenge oder zu fester Teig. 3. Spannungsschwankungen. 4. Zu lange Betriebszeit.	1. Wählen Sie die passende Stufe gemäß Bedienungsanleitung. 2. Verringern Sie die Teigmenge. 3. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn sich die Spannung stabilisiert hat. 4. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es erneut starten.
Die Rührgeschwindigkeit schwankt/Gerät läuft instabil.	1. Niedrige Umgebungstemperatur – das Schmiermittel im Gerät härtet aus. 2. Zu große Teigmenge oder zu fester Teig. 3. Spannungsschwankungen.	1. Entfernen Sie die Rührschüssel und lassen Sie das Gerät 5 Minuten ohne Schüssel laufen, um das Schmiermittel zu verflüssigen. 2. Verringern Sie die Teigmenge. 3. Verwenden Sie das Gerät erst, wenn sich die Spannung stabilisiert hat.
Gerät wackelt oder vibriert während des Betriebs.	1. Die Gummifüße haben keinen Kontakt zur Arbeitsfläche. 2. Die Maschine steht nicht auf einer stabilen, ebenen Fläche.	1. Prüfen Sie, ob das Gerät eben und stabil steht. 2. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und rutschfeste Oberfläche.

Nach Montage von Spritzschutz und Rührschüssel springt der Motor-kopf nicht zurück.	Spritzschutz oder Rührschüssel sind nicht korrekt montiert.	Montieren Sie beide Teile erneut korrekt und achten Sie auf vollständiges Einrasten.
Der Teig weist nach der Verarbeitung eine dunkle Verfärbung auf.	Schwarzer Abrieb (zum Beispiel von der Rührwelle) gelangt in den Teig.	Reinigen Sie Rührschüssel und Werkzeuge vor jedem Gebrauch gründlich. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit oder Rückstände vorhanden sind.

Dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll entsorgen



Entsorgen Sie das Gerät über ein registriertes Entsorgungsunternehmen oder über die kommunalen Sammelstellen. Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Entsorgungsstelle.



Dieses Produkt entspricht den europäischen Richtlinien zur CE-Kennzeichnung. Es erfüllt die geltenden Anforderungen an Sicherheit, Gesundheit und Umweltschutz gemäß den relevanten EU-Verordnungen für elektrische Haushaltsgeräte.

8. Reinigung

Gehäuse- reinigung	1. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser. Verwenden Sie kein fließendes Wasser zur Reinigung des Geräts von oben, um zu vermeiden, dass Wasser ins Innere gelangt (Gefahr von Kurzschluss, Stromschlag, Korrosion oder Geräteschäden). 2. Wischen Sie das Gerät nicht mit einem tropfnassen Tuch ab. 3. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Essig, Salz, stark saure oder stark alkalische Reiniger – diese können die Oberfläche beschädigen. 4. Benutzen Sie keine scharfen oder rauen Werkzeuge (zum Beispiel Drahtbürsten oder Scheuerkugeln), da diese die Oberfläche beschädigen können.
Reinigung der Zubehörteile	1. Gussaluminiumteile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben oder mit stark sauren, alkalischen oder korrosiven Reinigern gewaschen werden. (Ausgenommen: Edelstahlteile, teflonbeschichtete Oberflächen oder elektrophoretisch behandelte Bauteile.) 2. Zubehörteile nicht über längere Zeit in Reinigungsmitteln, Salzwasser, Essig oder anderen aggressiven Flüssigkeiten einweichen. Nach der Reinigung zügig trocknen. 3. Trocknen Sie das Zubehör gründlich ab, insbesondere schwer zugängliche Innenbereiche, um Korrosion zu vermeiden.
Besondere Reinigungshinweise	1. Die rotierende Antriebswelle kann durch hohe Drehzahlen und Reibung dunkle Abriebspuren verursachen. Reinigen Sie die betroffenen Stellen nach jedem Gebrauch gründlich und halten Sie sie trocken. 2. Achten Sie beim Reinigen besonders auf scharfe Schneidkanten und bewegliche Teile.
Aufbewahrung und Pflege	1. Zur Pflege kann ein wenig Speiseöl (zum Beispiel Olivenöl) auf Schneideinsätze, Messerplatten und Rührschüsseln aufgetragen werden, um Oxidation bei feuchter Lagerung zu verhindern. 2. Wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird, lagern Sie es trocken und geschützt – idealerweise in einer Verpackung oder Abdeckhaube.

9. Konformitätserklärung

EU-Erklärung der Konformität (Doc.)

EMV-Richtlinie 2014/30/EU + LVD-Richtlinie 2014/35/EU + RoHS 2.0

Wir

Firmenname:	Kopp Verlag e. K.
Anschrift:	Bertha-Benz-Straße 10
Postleitzahl und Stadt:	72108 Rottenburg a. N.
Telefonnummer:	+49 7472 980610
E-Mail-Adresse:	info@kopp-verlag.de

erklären, dass das Dokument unter unserer alleinigen Verantwortlichkeit herausgegeben wird und zu dem folgenden Produkt gehört:

Modell/Produkt:	SM-1570
Type:	Stand Mixer / Küchenmaschine
Charge:	
Seriennummer:	2025/08/25
Maximal abgestrahlte Sendeleistung:	n/a
Frequenzband:	n/a

Gegenstand der Erklärung (Kennzeichnung des Gerätes zwecks Rückverfolgbarkeit; falls notwendig für die Identifikation kann ein Farbfoto mit genügender Schärfe beigelegt werden):

Küchenmaschine 1800W- Pasta, Fleisch & Mixen



Der oben beschriebene Gegenstand der Erklärung erfüllt die einschlägigen Harmonisierungsvorschriften der Union:

IEC 60335-2-14:2016

Die folgenden harmonisierten Standards und technischen Spezifikationen sind angewendet worden (Kennnummer, die angewandte Fassung und das Ausgabedatum):

Titel, Datum des Standards/der Spezifikation:

EN 60335-2-14: 2006 + A1: 2008 + A11:2012+
EN 60335-2-15: 2016 + A11: 2018
EN 60335-1: 2012 + A11: 2014 + A13: 2017 +
EN 62233: 2008 for EMF

Benannte Stelle (falls zutreffend):

Kennnummer der benannten Stelle:

Zusätzliche Information:

Unterzeichnet für und im Namen von:

Rottenburg	07.08.2025
(Ausstellungsort)	(Ausstellungsdatum)

Kopp Verlag e. K.
(Hersteller, Name)

KOPP VERLAG e.K.
Bertha-Benz-Str. 10
72108 Rottenburg
Tel. +49 7472 980610
Fax +49 7472 980611

KOPP

Hersteller/Inverkehrbringer:

Kopp Verlag e.K. | Bertha-Benz-Str. 10 | D-72108 Rottenburg a.N.
www.kopp-verlag.de | info@kopp-verlag.de | Tel.: +49 7472 9806-10