



KÜCHENMASCHINE SKMW 900 B2

DE CH Kurzanleitung

KÜCHENMASCHINE

FR CH Notice succincte

ROBOT MULTIFONCTION

IT CH Istruzioni brevi

ROBOT DA CUCINA

HOYER Handel GmbH

Kühnehöfe 12
22761 Hamburg
GERMANY

Stand der Informationen · Version des informations · Versione delle informazioni:
06/2024 ID: SKMW 900 B2_24_V1.3

IAN 459999_2401



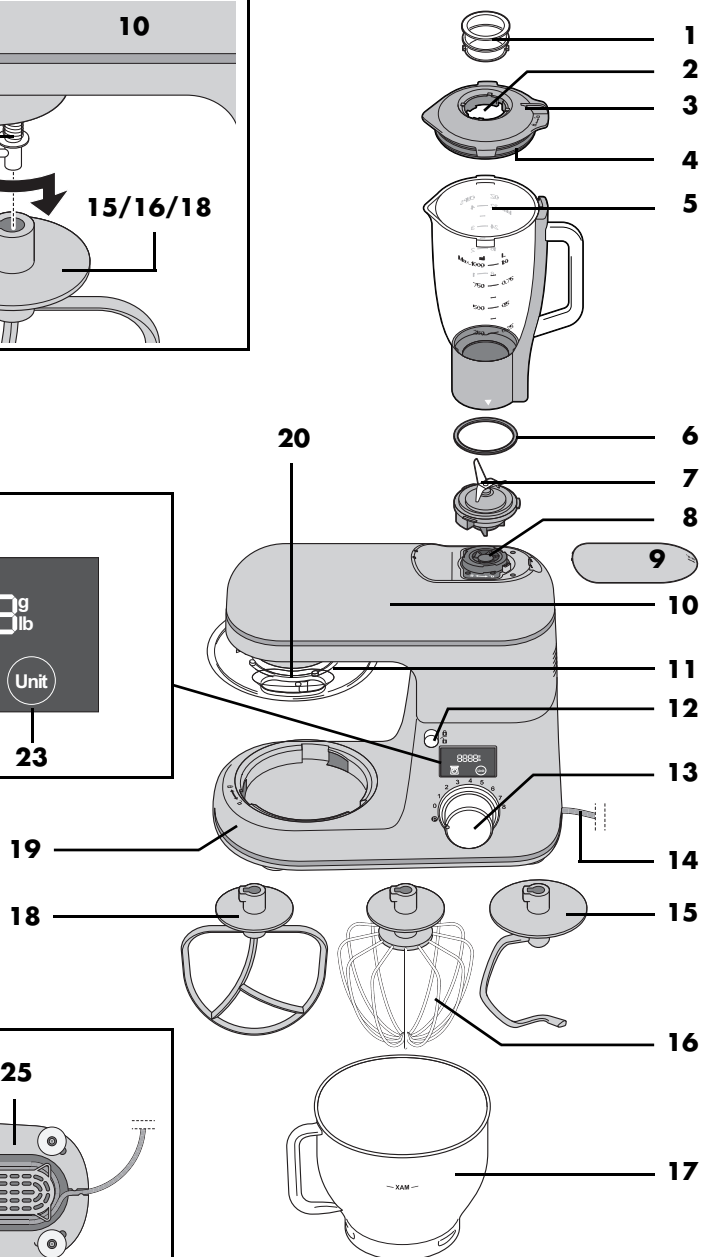
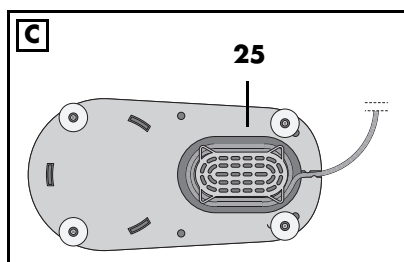
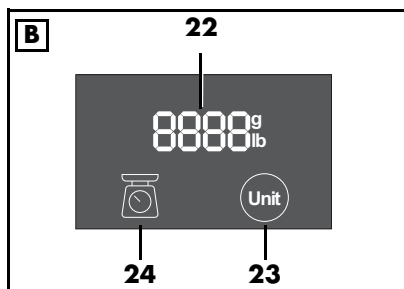
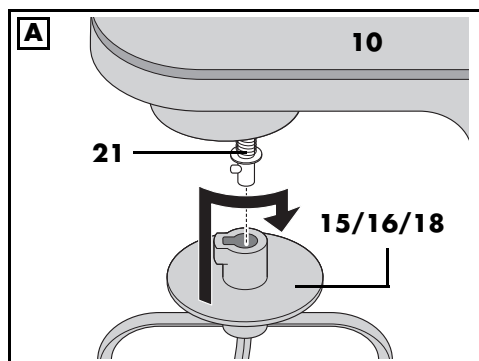
IAN 459999_2401



Deutsch.....	2
Français	24
Italiano	46



Übersicht / Aperçu de l'appareil / Panoramica



Kurzanleitung



Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung. Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (www.lidl-service.com) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) **459999_2401** die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen. Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Bewahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Symbole am Gerät



Das Symbol gibt an, dass so ausgezeichnete Materialien Lebensmittel weder im Geschmack noch im Geruch verändern.



Dieses Symbol warnt vor Handverletzungen.

Technische Daten

Modell:	SKMW 900 B2
Netzspannung:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Schutzklasse:	II
Leistung:	900 Watt
Rührschüssel Volumen:	5,0 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	3,6 L
Mixbehälter Volumen:	1,35 L
max. Füllmenge (Markierung MAX):	1,0 L
Maximale Belastung für Rührbesen 18 und Knethaken 15 :	Rührteig: max. 1216 g Hefeteig: max. 1657 g
Skala der Waage:	bis max. 5 kg
Max. Dauerbetrieb (KB):	(gibt an, wie lange das Gerät ununter- brochen laufen darf)
- Küchenmaschine:	10 Minuten
- Mixer:	3 Minuten
- bei höchster Be- lastung (Rühren/ Kneten und Mi- xen gleichzeitig bei maximaler Befüllung):	30 Sekunden

HINWEIS: Einen QR-Code zum Nachbestellen von Zubehöerteilen finden Sie in der Bedienungsanleitung (online).

Lieferumfang

- 1 Küchenmaschine, Grundgerät **19**
- 1 Spritzschutz **11**
- 1 Rührschüssel **17**
- 1 Knethaken **15**
- 1 Schneebesen **16**
- 1 Rührbesen **18**

- 1 Mixbehälter **5** mit:
 - Deckel **3** und
 - Deckel der Nachfüllöffnung **1**
 - Messereinsatz **7**
 - Dichtung **6**
- 1 vollständige Bedienungsanleitung (im Internet)
- 1 Kurzanleitung (liegt dem Gerät bei)

Übersicht

- 1** Deckel der Nachfüllöffnung (= Mini-Messbecher)
- 2** Nachfüllöffnung
- 3** Deckel (des Mixbehälters)
- 4** Dichtung
- 5** Mixbehälter
- 6** Dichtung (des Messereinsatzes)
- 7** Messereinsatz
- 8** Antrieb für den Mixbehälter (unter der Abdeckung)
- 9** Abdeckung
- 10** Antriebsarm
- 11** Spritzschutz
- 12**  Entriegelungsknopf (für den Antriebsarm)
- 13**  **0 - 8** Geschwindigkeitsregler mit Ein-/Aus-Funktion
- 14** Anschlussleitung mit Netzstecker
- 15** Knethaken
- 16** Schneebesen
- 17** Rührschüssel
- 18** Rührbesen
- 19** Grundgerät
- 20** Einfüllöffnung
- 21** Achse zur Aufnahme der Rührwerkzeuge
- 22** Display für die Waage
- 23**  Waage: Einheit umstellen (g/lb)
- 24**  Waage ein-/ausschalten und auf 0 stellen (Tara)
- 25** Kabelaufwicklung

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Küchenmaschine dient zum Mixen, Quirlen, Aufschlagen, Rühren, Kneten, Mischen und Wiegen von Lebens- und Nahrungsmitteln.

Das Gerät ist für den privaten Haushalt konzipiert. Das Gerät darf nur in Innenräumen benutzt werden. Dieses Gerät darf nicht für gewerbliche Zwecke eingesetzt werden.

Vorhersehbarer Missbrauch

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie die Küchenmaschine ohne Unterbrechung...
 - mit den Rührwerkzeugen nicht länger als 10 Minuten,
 - mit dem Mixbehälter nicht länger als 3 Minuten,

- bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung) nicht länger als 30 Sekunden.

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.
-

Anweisungen für den sicheren Betrieb

- ⊙ Dieses Gerät darf nicht durch Kinder benutzt werden.
- ⊙ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ⊙ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ⊙ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ⊙ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ⊙ Das Gerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, ...
 - ... bei nicht vorhandener Aufsicht,
 - ... bevor Sie das Gerät zusammenbauen oder auseinandernehmen,
 - ... vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen und
 - ... vor dem Reinigen.
- ⊙ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- ⊙ Bei einem Missbrauch des Gerätes kann es zu Verletzungen kommen.
- ⊙ Das Gerät ist je nach Verwendung für folgende maximale Betriebszeiten ohne Unterbrechung vorgesehen:
 - max. 10 Minuten Rühren/Kneten mit den Rührwerkzeugen,

- max. 3 Minuten Mixen im Mixbehälter,
- max. 30 Sekunden bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung).

Danach muss das Gerät ausgeschaltet bleiben, bis es auf Raumtemperatur abgekühlt ist.

- ⊙ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- ⊙ Vorsicht ist geboten, wenn Sie heiße Flüssigkeit in den Mixbehälter gießen. Sie könnte durch plötzliche Dampfbildung wieder ausgestoßen werden.
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nur dann, wenn alle Deckel richtig aufgesetzt sind und / oder sich die Schutzeinrichtung in der beschriebenen Position befindet.
- ⊙ Verwenden Sie immer ein geeignetes Werkzeug, um die Speise nach unten zu schieben, z. B. einen Spatel.
- ⊙ Greifen Sie niemals mit der Hand in den Mixbehälter, wenn er eingesetzt ist.
- ⊙ Dieses Gerät ist ebenfalls dazu bestimmt, im Haushalt und in hausähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise ...
 - ... in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
 - ... in landwirtschaftlichen Anwesen;
 - ... von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
 - ... in Frühstückspensionen.
- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters darauf, die Klingen des Messereinsatzes nicht zu berühren.

- Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- ⊙ Beachten Sie das Kapitel zur Reinigung.
- ⊙ Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Es besteht Erstickungsgefahr.
- ⊙ Von Elektrogeräten können Gefahren für Haus- und Nutztiere ausgehen. Des Weiteren können Tiere auch einen Schaden am Gerät verursachen. Halten Sie deshalb Tiere grundsätzlich von Elektrogeräten fern.
- ⊙ Das Gerät darf niemals in der Nähe einer Badewanne, einer Dusche, eines gefüllten Waschbeckens o. Ä. betrieben werden.
- ⊙ Das Grundgerät, die Anschlussleitung und der Netzstecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- ⊙ Schützen Sie das Grundgerät vor Feuchtigkeit, Tropf- und Spritzwasser.
- ⊙ Sollte Flüssigkeit in das Grundgerät gelangen, sofort den Netzstecker ziehen. Vor einer erneuten Inbetriebnahme das Gerät prüfen lassen.
- ⊙ Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen.
- ⊙ Sollte das Gerät ins Wasser gefallen sein, sofort den Netzstecker ziehen. Erst danach das Gerät herausnehmen.
- ⊙ Stecken Sie den Netzstecker erst dann in eine Steckdose, wenn das Gerät komplett montiert ist.
- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.
- ⊙ Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht durch scharfe Kanten oder heiße Stellen beschädigt werden kann. Wickeln Sie die Anschlussleitung nicht um das Gerät.
- ⊙ Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten nicht vollständig vom Netz getrennt. Um dies zu tun, ziehen Sie den Netzstecker.
- ⊙ Halten Sie die Anschlussleitung von heißen Flächen (z. B. Herdplatten) fern.
- ⊙ Achten Sie beim Gebrauch des Gerätes darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt oder gequetscht wird.
- ⊙ Um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen, immer am Stecker, nie am Kabel ziehen.
- ⊙ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose:
 - wenn eine Störung auftritt
 - wenn Sie die Küchenmaschine nicht benutzen
 - bevor Sie die Küchenmaschine montieren oder demontieren
 - bevor Sie die Küchenmaschine reinigen
 - bei Gewitter
- ⊙ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es sichtbare Beschädigungen am Gerät, an Zubehörteilen oder der Anschlussleitung aufweist.
- ⊙ Um Gefährdungen zu vermeiden, nehmen Sie keine Veränderungen am Artikel vor.
- ⊙ Greifen Sie niemals in das rotierende Messer. Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung

von den drehenden Teilen fern.

Bitte beachten Sie, dass die Messer nach dem Ausschalten noch für kurze Zeit nachdrehen.

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Verwenden Sie beim Spülen von Hand so klares Wasser, dass Sie den Messereinsatz gut sehen können, um sich nicht an den sehr scharfen Messern zu verletzen.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung aus dem Mixbehälter darauf, sich nicht an der unteren Schliffkante des Mixbehälters zu verletzen.
- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
- ⊙ Halten Sie keine Löffel oder Ähnliches in die drehenden Teile. Halten Sie auch lange Haare oder weite Kleidung von den drehenden Teilen fern.
- ⊙ Achten Sie immer darauf, dass der Geschwindigkeitsregler auf 0 steht, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken.
- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Zubehör oder Zusatzteile, die im Betrieb bewegt werden, auswechseln.
- ⊙ Wenn der Mixbehälter nicht aufgesetzt ist, muss die Abdeckung aufgesetzt sein. Ansonsten arbeitet das Gerät zum Schutz vor Verletzungen nicht.
- ⊙ Füllen Sie nie heißes oder kochendes Mixgut in den Mixbehälter, da dies herausspritzen und Verbrennungen verursachen könnte.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, trockenen, rutschfesten und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.
- ⊙ Das Rührwerk darf höchstens 10 Minuten, der Mixer höchstens 3 Minuten am Stück betrieben werden. Bei höchster Belastung (Rühren/Kneten und Mixen gleichzeitig bei maximaler Befüllung): 30 Sekunden. Danach müssen Sie das Gerät erst wieder auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
- ⊙ Das Gerät darf unter keinen Umständen ohne Behälter betrieben werden.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heiße Oberfläche z. B. Herdplatten.
- ⊙ Stellen Sie das Gerät nicht um, solange sich noch Speisen oder Teig im Gerät befinden.
- ⊙ Überfüllen Sie den Mixbehälter und die Rührschüssel nicht, da sonst der Inhalt herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit fließt auf die Unterlage. Stellen Sie das Gerät deshalb auf eine wasserfeste Unterlage.
- ⊙ Betreiben Sie das Gerät nicht leer, da hierdurch der Motor heiß laufen und beschädigt werden kann.
- ⊙ Verwenden Sie nur das Originalzubehör.
- ⊙ Verwenden Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- ⊙ Rührbesen und Knethaken haben eine Antihafbeschichtung. Beschädigen Sie diese nicht durch scharfe, spitze oder kratzende Gegenstände (z. B. Messer, Topfschwamm).
- ⊙ Das Gerät ist mit rutschfesten Kunststofffüßen ausgestattet. Da Möbel mit einer Vielfalt von Lacken und Kunststoffen beschichtet sind und mit unterschiedlichen Pflegemitteln behandelt werden, kann nicht völlig ausgeschlossen werden, dass manche dieser Stoffe Bestandteile enthalten, die die Kunststofffüße angreifen und aufweichen. Legen Sie ggf. eine rutschfeste Unterlage unter das Gerät.
- ⊙ Üben Sie keinen großen Druck bzw. keine große Belastung auf das Gerät und die Waage aus. Die maximale Belastung beträgt 40 kg bzw. 88 lb.

Auspacken und aufstellen

1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
2. Überprüfen Sie, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind.
3. Bauen Sie das Gerät auseinander.
4. **Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Benutzung!**

5. **Bild C:** Wickeln Sie überschüssige Anschlussleitung **14** in der Kabelaufwicklung **25** auf der Unterseite des Grundgerätes **19** auf.
6. Stellen Sie das Grundgerät **19** auf einer ebenen, trockenen und wasserfesten Fläche auf, damit das Gerät weder umfallen noch herunterrutschen kann.

Funktionen im Überblick

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Knethaken 15	1 - 2	- Kneten und Mischen von festem Teig oder festen Zutaten	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Hefeteig: 1657 g Verarbeitungszeit Kneteteig*: ca. 3 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	2 - 3	- Kneten von Hefeteig - Kneten von dickem Rührteig	
Rührbesen 18	2 - 3	- Mischen von dickem Rührteig - Mischen von Butter und Mehl - Mischen von Hefeteig	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Rührteig: 1216 g Verarbeitungszeit Rührteig*: ca. 5 Minuten max. Betriebsdauer: 10 Minuten
	4 - 6	- Kuchenteig - Aufschlagen von Butter mit Zucker - Plätzchenteig	
	6	- Teig mit Trockenfrüchten	max. Gesamtgewicht: 950 g Empfindliche Früchte bei Stufe 1 - 2 unterheben. max. Betriebsdauer: 10 Minuten

Arbeitswerkzeug	Geschwindigkeit	Funktion	Hinweise
Schneebesen 16	7 - 8	- Schlagsahne - Eiweiß - Mayonnaise - Schaumigschlagen von Butter	min. Menge: Das Arbeitswerkzeug soll mindestens 1 cm tief in das Mixgut eintauchen. max. Menge Sahne: 1000 ml max. Betriebsdauer: 10 Minuten
Mixbehälter 5	P (Turbo)	- Mixen und Zerkleinern weicher oder flüssiger Zutaten	min. Menge: Die Klingen des Messereinsatzes 7 sollen mindestens bedeckt sein. max. Menge: 1000 ml max. Betriebsdauer: 3 Minuten Nicht geeignet für besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen. Des Weiteren nicht geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Zwiebeln, Nüssen, Mandeln und Kräutern.

***HINWEIS:** Die Verarbeitungszeit variiert je nach Menge und Beschaffenheit der Zutaten.

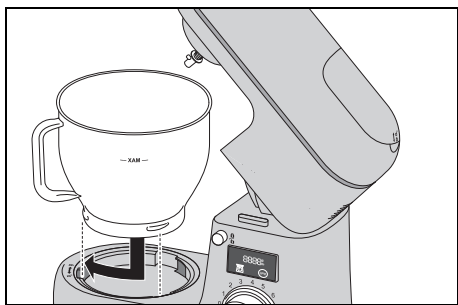
Rührwerkzeuge verwenden

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und klappen Sie den Antriebsarm **10** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **12** wieder herauspringt.

Rührschüssel einsetzen

2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** so in das Grundgerät **19**, dass sich der Griff ungefähr über dem geöffneten Schlosssymbol befindet. Die Ausbuchtungen am unteren Rand müssen in die Aussparungen am Grundgerät passen.



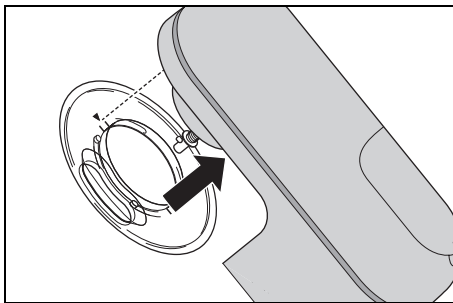
3. Verriegeln Sie die Rührschüssel **17**, indem Sie diese in Richtung geschlossenes Schlosssymbol drehen, bis sie fest sitzt.

Spritzschutz montieren

VORSICHT:

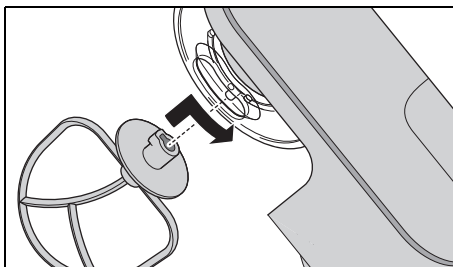
- ⊙ Verwenden Sie die Rührschüssel **17** nie ohne aufgesetzten Spritzschutz **11**. Es könnte sonst Mixgut herausgeschleudert werden.

4. Setzen Sie den Spritzschutz **11** von unten auf den Antriebsarm **10**. Der Pfeil (▲) am Spritzschutz **11** und der Pfeil (▼) am Antriebsarm **10** zeigen aufeinander. Drücken Sie den Spritzschutz gegen den Antriebsarm, bis er fest sitzt.



Rührwerkzeug einsetzen

5. Wählen Sie das geeignete Rührwerkzeug aus:
 - Knethaken **15**: für schwere Teige, z. B. Brotteig
 - Schneebesen **16**: zum Aufschlagen von Sahne, Eiweiß etc.
 - Rührbesen **18**: für mittlere bis leichte Teige, z. B. Kuchenteig oder Pfannkuchenteig.
6. Setzen Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** von unten auf die Achse **21**.



Achten Sie darauf, dass der Metallstift an der Achse **21** in die Aussparung am Rührwerkzeug greift.

7. **Bild A:** Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Zutaten einfüllen

- Sie können Zutaten in die Rührschüssel **17** füllen, während der Antriebsarm **10** hochgeklappt ist.
- Während des Rührens können Sie Zutaten über die Einfüllöffnung **20** am Spritzschutz **11** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.
 - Füllen Sie die Zutaten ein.

Antriebsarm absenken



GEFAHR von Handverletzungen durch Quetschen!

- ⊙ Greifen Sie niemals zwischen den Antriebsarm **10** und das Gehäuse. Beim Herunterklappen besteht die Gefahr von Verletzungen durch Quetschen.
8. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Mixbehälter verwenden



GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind:
 - Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
 - Achten Sie beim Leeren des Mixbehälters **5** darauf, die Klingen des Messereinsatzes **7** nicht zu berühren.

WARNUNG vor Sachschäden!

- ⊙ Benutzen Sie den Mixbehälter nicht, um besonders harte Lebensmittel wie z. B. gefrorene Lebensmittel, Knochen, Muskatnüsse, Getreide oder Kaffeebohnen zu zerkleinern.

HINWEIS: Wenn Sie den Mixbehälter **5** verwenden, dreht gleichzeitig die Achse **21** mit. Montieren Sie deshalb die Rührschüssel **17** und den Spritzschutz **11**, aber kein Rührwerkzeug **15/16/18**.

Messereinsatz einsetzen und entnehmen

Der Mixbehälter **5** darf nie ohne Messereinsatz **7** verwendet werden, da der Messereinsatz **7** den Mixbehälter **5** unten abdichtet.



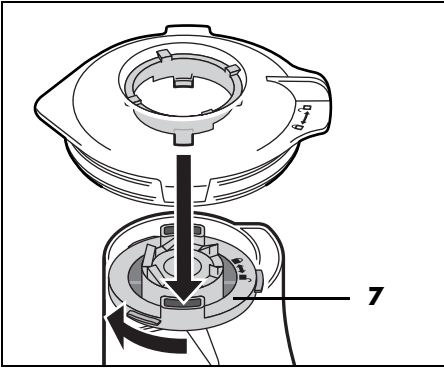
GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Achten Sie beim Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** darauf, die Klingen nicht zu berühren.
- ⊙ Achten Sie beim Herausnehmen der Dichtung **6** darauf, sich nicht an der unteren Schliffkante des Mixbehälters **5** zu verletzen.

HINWEIS: Um ein sicheres Entnehmen und Einsetzen des Messereinsatzes **7** zu ermöglichen, wird der Deckel **3** als Werkzeug zum Lösen und Festziehen verwendet.

Um den Messereinsatz **7** zu entnehmen, gehen Sie so vor:

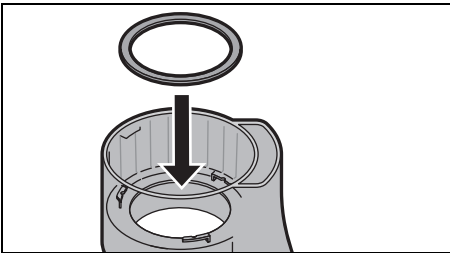
1. Nehmen Sie den Deckel **3** vom Mixbehälter ab.
2. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
3. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



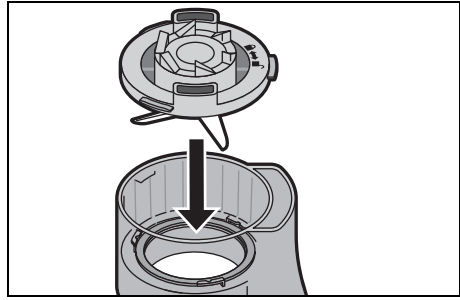
4. Um den Messereinsatz **7** zu lösen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol (am Messereinsatz).
5. Ziehen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig heraus.
6. Nehmen Sie die Dichtung **6** heraus.

Um den Messereinsatz **7** einzusetzen, gehen Sie so vor:

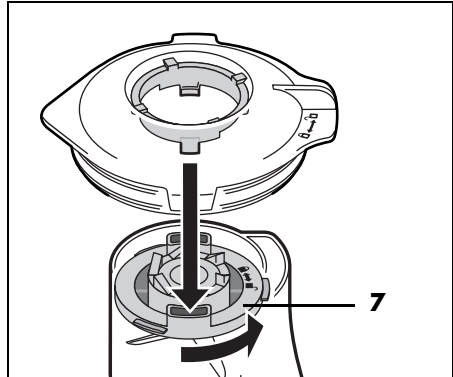
1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** mit der Unterseite nach oben.
2. Setzen Sie die Dichtung **6** ein.



3. Setzen Sie den Messereinsatz **7** vorsichtig in den Mixbehälter **5**.



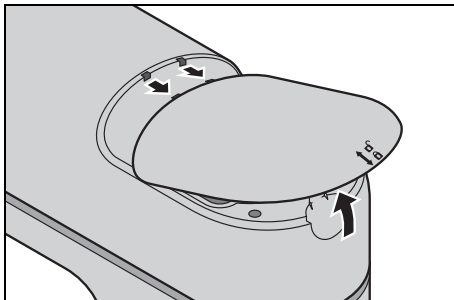
4. Setzen Sie den Deckel **3** auf die Unterseite des Mixbehälters **5**. Dabei müssen die beiden Stege auf der Unterseite des Deckels in die beiden Vertiefungen auf der Unterseite des Messereinsatzes **7** passen.



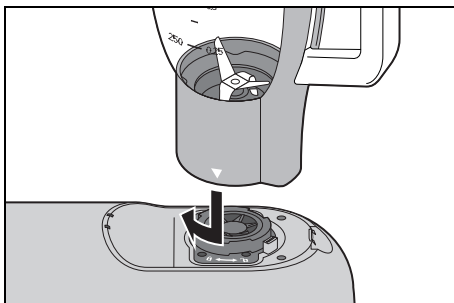
5. Um den Messereinsatz **7** festzuziehen, drehen Sie ihn mit Hilfe des Deckels **3** in Richtung geschlossenes Schlosssymbol (am Messereinsatz).

Mixbehälter aufsetzen

1. Heben Sie die Abdeckung **9** am Symbol  an und nehmen Sie sie ab.



2. Setzen Sie den Mixbehälter **5** so auf den Antrieb **8**, dass der weiße Pfeil (▼) unten am Mixbehälter auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.



3. Drehen Sie den Mixbehälter **5** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt. Der weiße Pfeil (▼) zeigt nun auf das geschlossene Schlosssymbol.

Zutaten einfüllen

- Geben Sie immer zuerst die flüssigen und dann erst die festen Zutaten in den Mixbehälter **5**.
- Schneiden Sie feste Zutaten vorher klein, damit sich die Stücke nicht in den Messern verklemmen.
- Während des Mixens können Sie Zutaten über die Nachfüllöffnung **2** im Deckel **3** zugeben:
 - Reduzieren Sie die Geschwindigkeit auf 1 - 2.

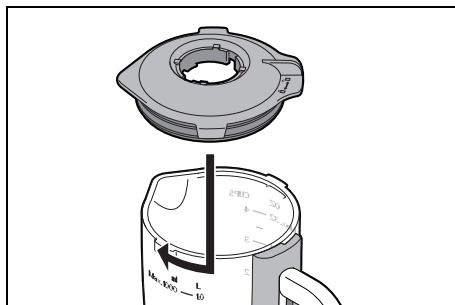
- Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- Füllen Sie die Zutaten ein.
- Setzen Sie den Deckel **1** so wieder auf, dass die kleinen Plastiknasen in die Aussparungen an der Nachfüllöffnung **2** passen.
- Drehen Sie den Deckel **1** im Uhrzeigersinn, bis er fest sitzt.

Deckel aufsetzen

HINWEISE:

- Der Mixvorgang startet aus Sicherheitsgründen nur dann, wenn der Deckel **3** korrekt aufgesetzt ist.
- Um das Schließen des Deckels **3** etwas einfacher zu machen, geben Sie einige Tropfen Speiseöl auf ein Tuch und reiben die Dichtung **4** damit ein.

1. Setzen Sie den Deckel **3** etwas verdreht auf den Mixbehälter **5**.



2. Drehen Sie den Deckel **3** im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.

Das Gerät ist jetzt fertig montiert.

Grundbedienung

Stromversorgung



GEFAHR durch Stromschlag!

- ⊙ Schließen Sie den Netzstecker **14** nur an eine ordnungsgemäß installierte, leicht zugängliche Steckdose an, deren Spannung der Angabe auf dem Typenschild entspricht. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen weiterhin leicht zugänglich sein.

HINWEIS: Bei den ersten Benutzungen kann es durch die Erhitzung des Motors zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Dies ist unbedenklich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung.

1. Setzen Sie das Gerät für die gewünschte Funktion zusammen.
2. Überprüfen Sie, dass der Geschwindigkeitsregler **13** auf 0 (ausgeschaltet) steht.
3. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine geeignete Steckdose. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen jederzeit gut zugänglich sein.
4. Ziehen Sie den Netzstecker **14**, bevor Sie das Gerät reinigen.

Sicherheitsfunktionen

Das Gerät verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen, die im Folgenden beschrieben werden.

Funktion nur bei korrektem Zusammenbau

Das Gerät funktioniert nur, wenn entweder die Abdeckung **9** aufgesetzt ist (für die Rührwerkzeuge **15/16/18**) oder der Deckel **3** korrekt auf den Mixbehälter **5** aufgesetzt ist.

Funktion nur bei abgesenktem Antriebsarm

Das Gerät funktioniert nur, wenn der Antriebsarm **10** korrekt in der unteren Position eingerastet ist und der Entriegelungsknopf **12** vollständig herausgesprungen ist.

Überhitzungsschutz

Das Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte der Motor zu heiß geworden sein, schaltet das Gerät automatisch ab:

1. Schalten Sie das Gerät aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker **14**.
3. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen.

Wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist, lässt es sich wieder einschalten.

Gerät ein-/ausschalten und Geschwindigkeit wählen

1. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Geschwindigkeitsregler **13** im Uhrzeigersinn drehen.
2. Beginnen Sie mit einer etwas niedrigeren Geschwindigkeit und erhöhen Sie langsam auf die gewünschte Geschwindigkeit.
3. Drosseln Sie die Geschwindigkeit auf Stufe 1 - 2, wenn Sie während des Arbeitsvorganges Zutaten durch die Einfüllöffnung **20** oder die Nachfüllöffnung **2** zugeben.
4. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf 0, um das Gerät auszuschalten.

Impulsfunktion

- Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler **13** auf die Stellung **P**, um die Geschwindigkeit kurzfristig auf die höchste Stufe (8) zu schalten.

Waage

Die eingebaute Küchenwaage wiegt in Schritten von 5 Gramm bis zu 5 kg bzw. in Schritten von 0,011 lb bis zu 11 lb.

Die Waage ist einsatzbereit, wenn die Küchenmaschine angeschlossen, aber nicht eingeschaltet ist.

Die Waage wiegt sowohl Zutaten in der Rührschüssel **17** als auch im Mixbehälter **5**.

HINWEIS: Für die beste Messgenauigkeit achten Sie beim Abwiegen der Zutaten darauf, dass die Küchenmaschine frei steht und keinen Belastungen oder Berührungen ausgesetzt ist. Warten Sie gegebenenfalls ab, bis sich die Anzeige nicht mehr verändert.

Bild B:

Tasten



lange drücken:
Waage ein-/ausschalten;
kurz drücken:
auf 0 stellen (Tara-Funktion)



Einheit umstellen (g/lb)

Anzeigen

OFF Waage ist ausgeschaltet.

Full Das maximale Gewicht ist überschritten (Overload).

Einfaches Wiegen

1. Stecken Sie den Netzstecker **14** in eine Steckdose. Im Display **22** erscheint **OFF**.
2. Setzen Sie die Rührschüssel **17** ein oder den Mixbehälter **5** auf das Gerät.
3. Halten Sie die Taste  **24** gedrückt, um die Waage einzuschalten. Nach kurzer Zeit wird **0 g** oder **0.000 lb** angezeigt.
4. Bevor Sie Zutaten abwiegen, muss die Anzeige auf **0 g / 0.000 lb** stehen. Drücken Sie gegebenenfalls kurz die Taste  **24**, um die Anzeige auf Null zu stellen.

5. Geben Sie nun die Zutaten in die Rührschüssel **17** oder den Mixbehälter **5**. Das Gewicht wird angezeigt. Warten Sie gegebenenfalls einen Moment, bis die Anzeige sich nicht mehr verändert.
6. Wenn das maximale Gewicht von **5 kg / 11 lb** überschritten wird, zeigt die Waage **Full** an.
7. Zum Ausschalten halten Sie die Taste  **24** gedrückt. Im Display **22** erscheint **OFF**.

Zuwiegen mit der Tara-Funktion

Mit der Tara-Funktion können Sie die Anzeige der Waage immer wieder auf **0 g / 0.000 lb** stellen. Dies ist hilfreich, um mehrere Zutaten hintereinander abzuwiegen.

1. Nachdem Sie eine Zutat fertig abgewogen haben, drücken Sie **kurz** die Taste  **24**. **0 g** oder **0.000 lb** wird angezeigt.
2. Nun können Sie die nächste Zutat dazugeben und abwiegen.
3. Für weitere Zutaten können Sie diese Schritte wiederholen.

Einheit umschalten

1. Die Waage ist eingeschaltet und zeigt **0 g** oder **0.000 lb** oder einen anderen Wert an.
2. Drücken Sie die Taste  **23**, um die Einheit zwischen **g** (Gramm) und **lb** (Pfund) umzustellen.

Gerät auseinanderbauen



GEFAHR durch drehende Teile!

- ⊙ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker **14** aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät auseinanderbauen.

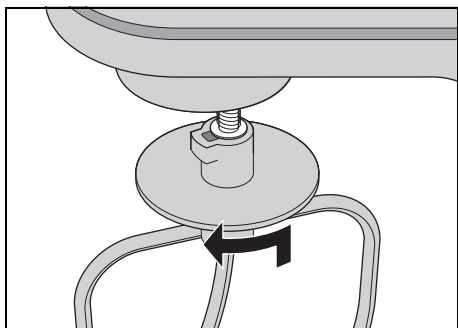
Rührschüssel und Rührwerkzeuge auseinanderbauen

Antriebsarm hochklappen

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und klappen Sie den Antriebsarm **10** hoch, bis er einrastet und der Entriegelungsknopf **12** wieder herauspringt.

Rührwerkzeug abnehmen

2. Drücken Sie das Rührwerkzeug **15/16/18** etwas nach oben und drehen es im Uhrzeigersinn, bis es sich von der Achse **21** abziehen lässt.



Spritzschutz abnehmen

3. Ziehen Sie den Spritzschutz **11** vorsichtig nach unten vom Antriebsarm **10** ab.

Rührschüssel abnehmen

4. Drehen Sie die Rührschüssel **17** in Richtung geöffnetes Schlosssymbol, bis sie sich abnehmen lässt.

Antriebsarm absenken

5. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **12** und bewegen Sie den Antriebsarm **10** ganz nach unten. Der Entriegelungsknopf **12** springt wieder heraus.

Mixbehälter auseinanderbauen

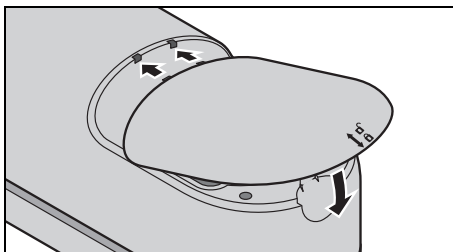


GEFAHR von Verletzungen durch Schneiden!

- ⊙ Beachten Sie, dass die Klingen des Messereinsatzes **7** sehr scharf sind. Berühren Sie die Klingen nie mit bloßen Händen, um Schnittwunden zu vermeiden.
- ⊙ Vor dem Entfernen des Messereinsatzes **7** spülen Sie den Mixbehälter **5** mit Wasser aus und befreien die Klingen von Speiseresten, sodass der Messereinsatz **7** sicher entnommen werden kann.

Mixbehälter abnehmen

1. Drehen Sie den Mixbehälter **5** etwas gegen den Uhrzeigersinn, bis der weiße Pfeil (▼) auf das geöffnete Schlosssymbol zeigt.
2. Setzen Sie die Abdeckung **9** wieder auf.



Deckel vom Mixbehälter abnehmen

3. Drehen Sie den Deckel **3** gegen den Uhrzeigersinn, bis Sie ihn abnehmen können.
4. Drehen Sie den Deckel der Nachfüllöffnung **1** gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.

Rezepte

HINWEIS: min./max. Mengen:

Verwenden Sie nur die in den Rezepten angegebenen Mengen. Diese sind optimal auf die Verarbeitung mit dieser Küchenmaschine abgestimmt.

Grüner Smoothie

Zutaten für 2 Portionen:

- ½ Apfel
- ½ reife Birne
- ½ Salatgurke
- ½ Zitrone (Saft und etwas abgeriebene Zitronenschale)
- 1 Orange (Saft)
- 30 g Babyspinat
- 1 kleines Stück Ingwer (ca. 2 g)

Zubereitung:

1. Apfel, Birne, und Gurke waschen, putzen und in Stücke schneiden.
2. Babyspinat waschen und verlesen.
3. Ingwer fein hacken.
4. Alle Zutaten in den Mixbehälter **5** geben.
5. Auf Stufe 2 - 3 beginnen, dann mehrfach auf **P** stellen. Am Ende die Geschwindigkeit erhöhen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
6. Am besten frisch genießen!

Vegane Obst-Chia-Speise

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 kleine, reife Mango
- 1 kleine reife Banane
- 1 EL Zitronensaft
- 230 ml gut gekühlte Mandelmilch (ungesüßt)
- 40 g Chia-Samen

Zubereitung:

1. Früchte in Stücke schneiden.
2. Alle Zutaten, außer die Chia-Samen, in den Mixbehälter **5** geben.
3. Die Geschwindigkeit langsam steigern, bis alles gleichmäßig püriert ist.
4. In einen Krug umfüllen und die Chia-Samen von Hand unterrühren.
5. In Dessert-Gläschen füllen und ca. 2 - 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Tipps:

- Für eine festere Konsistenz erhöhen Sie den Anteil an Chia-Samen.
- Das Obst kann nach Belieben ausgetauscht werden.

Mascarponecreme

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Eier
- 2 EL feiner Zucker
- 1 EL Süßwein (z. B. Madeira)
- 250 g Mascarpone
- ½ unbehandelte Orange (Saft und etwas abgeriebene Orangenschale)

Zubereitung:

1. Eier trennen.
2. Eiweiß in die fettfreie Rührschüssel **17** geben. Mit dem Schneebesen **16** zu Eischnee schlagen. Dabei die Geschwindigkeit steigern bis Stufe 8.
3. Eischnee in eine andere Schüssel umfüllen und kühl stellen.
4. In der Rührschüssel **17** das Eigelb mit Zucker und Süßwein mit dem Schneebesen **16** auf Stufe 6 schaumig schlagen.

- Die Geschwindigkeit auf Stufe 3 reduzieren und abwechselnd löffelweise Mascarpone und Orangensaft zugeben.
- Von Hand die abgeriebene Orangenschale und den Eischnee unterheben.
- Zur Dekoration einige dünne Orangenschalenstreifen auf die fertige Creme streuen.
- Die Creme bis zum Genießen in den Kühlschrank stellen und innerhalb von 24 Stunden verbrauchen.

Tipp: Schichten Sie die Mascarponecreme mit frischem Obst der Saison oder Kompott in Dessert-Gläschen.

Birnen-Tarte

Zutaten für eine Tarte-Form:

Zutaten für den Teig:

- 200 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 100 g kalte Butter (in Flöckchen)
- 3 TL feiner Zucker
- 4 EL kaltes Wasser

Zum Blindbacken:

Trockenerbsen oder Reis

Zutaten für die Mandelmasse:

- 100 g weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 Eier (Zimmertemperatur)
- 100 g gemahlene Mandeln

Zum Belegen:

ca. 3 reife Birnen

Zubereitung:

- Alle Zutaten für den Teig in die Rührschüssel **17** geben und mit dem Rührbesen **18** auf Stufe 3 verarbeiten, bis sich größere Klümpchen gebildet haben. (Ggf. zwischendurch die Maschine anhalten und die Zutaten mit einem Teigschaber vom Rand nach unten schieben.)
- Den Teig schnell von Hand zu einer Kugel zusammen kneten und mit wenig

Mehl zwischen zwei Blättern Backpapier ausrollen.

- Mit dem Teig eine gefettete Tarteform auslegen, den überstehenden Rand abschneiden und mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- Den Teigboden mehrfach mit einer Gabel einstechen, ein Backpapier auf den Teig legen und die Form mit Trockenerbsen oder Reis füllen, um den Teig zu beschweren.
- Bei 180 °C Umluft 15 Minuten backen, dann Backpapier und Erbsen/Reis entfernen und noch einmal 10 bis 15 Minuten backen.
- Für die Mandelmasse Butter, Zucker und Eier mit dem Schneebesen **16** aufschlagen. Dabei die Geschwindigkeit bis Stufe 8 steigern.
- Den Schneebesen **16** abnehmen und den Rührbesen **18** einsetzen. Auf Stufe 4 kurz die Mandeln unterrühren.
- Die Mandelmasse auf den abgekühlten Tarteboden geben.
- Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und die Mandelmasse damit belegen.
- Bei 170 °C Umluft ca. 35 Minuten backen.

Pizzateig

Zutaten für eine Springform:

- 250 g Weizenmehl
 - $\frac{3}{4}$ TL Salz
 - $\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe
 - 120 ml lauwarmes Wasser
 - $\frac{1}{2}$ TL brauner Zucker
- etwas Mehl zum Kneten und Ausrollen

Zubereitung:

- Mehl und Salz in der Rührschüssel **17** vermischen und in die Mitte eine Mulde drücken.
- Hefe und Zucker im Wasser mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis alles aufgelöst ist. Diese Mischung in die Mulde geben.

3. Mit dem Knethaken **15** auf Stufe 2 bearbeiten, bis sich große Teigklumpen gebildet haben.
4. Von Hand weiter kneten, bis der Teig geschmeidig wird.
5. Eine Teigkugel formen und an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.
6. Noch einmal durchkneten, ausrollen und nach Belieben belegen.

Rührteig Grundrezept

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

- 300 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 5 Eier Gr. L
- 300 g Mehl (Type 405)
- 1 TL Backpulver

Außerdem weiche Butter für die Form

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen.
2. Eine Kastenform einfetten oder mit Backpapier auslegen.
3. Für den Teig die Butter in kleine Stücke schneiden und mit dem Zucker in die Rührschüssel **17** geben.
4. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden verrühren.
5. Danach auf Stufe 7 ca. 4 Minuten zu einer lockeren Masse verrühren.
6. Die Eier nach und nach jeweils auf Stufe 1 ca. 30 Sekunden einrühren.
7. Danach auf Stufe 7 ca. 40 Sekunden weiter rühren.
8. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und über die Masse sieben.
9. Alle Zutaten auf Stufe 5 ca. 40 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
10. Den Teig in die Form geben und mit einem Teigschaber glatt streichen.
11. Den Kuchen ca. 65 Minuten backen.
12. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Garprobe machen. Hierzu mit einem Holzstäbchen in die Mitte des Ku-

chens stechen. Wenn kein Teig mehr am Stäbchen klebt, ist der Kuchen gar.

13. Bevor der Kuchen aus der Form gelöst wird, sollte er ca. 10 Minuten in der Form auskühlen.
14. Zum vollständigen Erkalten den Kuchen anschließend auf ein Kuchengitter heben.

Tipps:

- Alle Zutaten sollten zimmerwarm sein.
- Die Eier immer einzeln nach und nach dazugeben und jeweils ca. 30 Sekunden unterrühren.

Camembert-Dip mit getrockneten Tomaten

Zutaten für ca. 6 - 8 Portionen:

- 250 g weicher Camembert
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g weiche Butter
- 150 g saure Sahne
- 50 g sonnengetrocknete Tomaten
- 1 Prise Cayennepfeffer
- Salz, edelsüßes Paprikapulver

Zubereitung:

1. Den Camembert in 1 x 1 cm große Würfel schneiden.
2. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Beides mit der Butter in die Rührschüssel **17** geben, Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 5 ca. 2 Minuten verrühren. Ggfs. den Vorgang unterbrechen und die Creme mit einem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben.
4. Die Tomaten klein würfeln, mit der sauren Sahne, Paprikapulver und Cayennepfeffer zur Camembertcreme geben.
5. Die Creme bei Bedarf nochmal mit dem Kochlöffel an der Rührschüsselwand nach unten schieben und auf Stufe 7 ca. 1 Minute weiterrühren.
6. Mit Salz abschmecken.

Die Creme hält sich im Kühlschrank etwa 1 Woche.

Waffeln Grundrezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g zimmerwarme Butter
- 75 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 2 Eier Gr. L
- 250 g Weizenmehl
- ½ TL Backpulver
- 180 ml Buttermilch
- 2 EL flüssiger Honig

Zubereitung:

1. Die Butter mit Zucker und Vanillezucker in die Rührschüssel **17** geben.
2. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und die Zutaten ca. 30 Sekunden auf Stufe 2 geschmeidig rühren.
3. Eier, Mehl und Backpulver dazugeben und ca. 30 Sekunden auf Stufe 1 vermengen.
4. Danach 2 Minuten auf Stufe 7 rühren.
5. Nach und nach die Buttermilch auf Stufe 2 in den Teig einarbeiten.
6. Den Honig zugeben und auf Stufe 5 ca. 1 Minuteiterrühren.
7. Teig portionsweise in ein heißes, gefettetes Waffeleisen füllen und verstreichen.
8. Die Waffeln goldbraun backen.

Zitronenkuchen

Zutaten für 1 Kastenform (ca. 30 cm):

Für den Teig

- 2 unbehandelte Zitronen
- 200 g Butter
- 4 Eier Gr. L
- 225 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 220 g Mehl (Type 405)
- 3 TL Backpulver

Für den Guss

- 1 unbehandelte Zitrone
- 125 g Puderzucker

Außerdem weiche Butter und Mehl für die Form

Zubereitung:

1. Die Kastenform einfetten und mit Mehl ausstüben.
2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
3. Die Zitronen für den Teig heiß waschen, gut abtrocknen und die Schale fein abreiben.
4. Die abgeriebenen Zitronen auspressen.
5. Die Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen, dann vom Herd nehmen.
6. Die Eier mit dem Zucker und dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
7. Rührbesen **18** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe 3 ca. 20 Sekunden verrühren.
8. Danach auf Stufe 7 ca. 5 Minuten schaumig rühren.
9. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eiercreme sieben.
10. Auf Stufe 3 in 30 Sekunden einarbeiten.
11. Auf Stufe 3iterrühren und dabei nach und nach Zitronenschale und -saft und die Butter zugeben.
12. Auf Stufe 4 ca. 2 Minuten so lange rühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.
13. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 45 Minuten backen.
14. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 5 Minuten abkühlen lassen und vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen. Vollständig auskühlen lassen.
15. Für den Zitronenguss die Zitrone heiß waschen und gut abtrocknen. Die Schale fein abreiben und die Frucht auspressen.
16. Saft und Schale mit dem Puderzucker glatt rühren. Längs auf die Oberfläche des Kuchens gießen und mit einem Messer verstreichen, sodass der Guss dekorativ an den Seiten nach unten läuft.

Biskuitrolle mit Schokolade

Zutaten für 16 Stücke:

- 4 Eier Gr. L
- 1 Prise Salz
- 150 g Puderzucker
- 25 g Kakaopulver
- 50 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- ½ P. Gelatine
- 150 ml kühl-schrankkalte Sahne
- 250 g Magerquark
- 1 P. Vanillezucker
- 200 g Preiselbeergelee

Außerdem Backpapier für das Blech

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Salz in die Rührschüssel **17** geben.
2. Schneebesen **16** und Spritzschutz **11** einsetzen und auf Stufe **10** ca. 4 Minuten zu steifem Schnee schlagen.
3. Die Masse in eine andere Schüssel geben und bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.
4. Eigelb mit dem Puderzucker in die Rührschüssel geben.
5. Rührbesen **18** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **7** ca. 5 Minuten hellgelb und cremig aufschlagen.
6. Kakaopulver, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eigelbcreme sieben.
7. 1/3 des Eischnees dazugeben und auf Stufe **5** ca. 20 Sekunden zu einem glatten Teig verrühren.
8. Den restlichen Eischnee mit einem Kochlöffel unter den Teig heben, bis alle Zutaten vermischt sind.
9. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufstreichen.
10. Im vorgeheizten Ofen bei 225 °C 12 Minuten backen.
11. Den Biskuitteig auf ein Geschirrtuch stürzen.

12. Das Backpapier mit etwas kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig abziehen.
13. Den Boden mithilfe des Tuchs zusammenrollen und abkühlen lassen.
14. Die Gelatine nach Packungsanweisung in etwas Wasser auflösen.
15. Die Sahne in die Rührschüssel geben.
16. Schneebesen **16** und Spritzschutz einsetzen und auf Stufe **10** ca. 3 Minuten steif schlagen.
17. Auf Stufe **5** herunterschalten.
18. Quark, Vanillezucker und die aufgelöste Gelatine zugeben und ca. 30 Sekunden vermischen.
19. Im Kühlschrank halbfest werden lassen.
20. Den Biskuitboden vorsichtig aufrollen, mit Preiselbeergelee und Sahne-Quark-Mischung bestreichen und zusammenrollen.

Gerät reinigen und warten

Ziehen Sie vor jeder Reinigung den Netzstecker **14** aus der Steckdose.

Zusätzliche Informationen zur Reinigung und Pflege des Geräts und der Zubehöerteile entnehmen Sie bitte der Online-Bedienungsanleitung.

Problemlösungen

Sollte Ihr Gerät einmal nicht wie gewünscht funktionieren, lesen Sie das entsprechende Kapitel in der Online-Bedienungsanleitung.

Entsorgung

Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern bedeutet, dass das Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllsammlung zugeführt werden muss. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Gekennzeichnete Produkte dürfen nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden.



Dieses Recycling-Symbol markiert z. B. einen Gegenstand oder Materialteile als für die Rückgewinnung wertvoll. Recycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu reduzieren und die Umwelt zu entlasten. Informationen zur Entsorgung und der Lage des nächsten Recyclinghofes erhalten Sie z. B. bei Ihrer Stadtreinigung oder in den Gelben Seiten.



Gerät entsorgen in Deutschland

In Deutschland sind Vertrieber von Elektro- und Elektronikgeräten sowie Vertrieber von Lebensmitteln zur Rücknahme verpflichtet. LIDL bietet Ihnen Rückgabemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Rückgabe und Entsorgung sind für Sie kostenfrei.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, ein entsprechendes Altgerät unentgeltlich zurückzugeben.

Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, unabhängig vom Kauf eines Neugerätes, unentgeltlich (bis zu drei) Altgeräte abzugeben, die in keiner Abmessung größer als 25 cm sind.

Bitte löschen Sie vor der Rückgabe alle personenbezogenen Daten.

Bitte entnehmen Sie vor der Rückgabe Batte-

rien oder Akkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei entnommen werden können und führen diese einer separaten Sammlung zu.

Verpackung

Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, achten Sie auf die entsprechenden Umweltvorschriften in Ihrem Land.

Verwendete Symbole

	Schutzisolierung
	Mit der CE-Kennzeichnung erklärt die HOYER Handel GmbH die EU-Konformität.
	Dieses Symbol erinnert daran, die Verpackung umweltfreundlich zu entsorgen.
	Mit dem Recyclingsymbol (3 Pfeile) sind wiederverwertbare Materialien gekennzeichnet. Das Material kann durch die Recycling-Nummer in der Mitte (hier: 21) und/oder ein Kürzel (hier: PAP) spezifiziert werden.
	Wechselspannung
	Das Symbol kennzeichnet Teile, die in der Spülmaschine gereinigt werden können.

Technische Änderungen vorbehalten.

Service-Center

Im Servicefall kontaktieren Sie bitte unser
Service Center:

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111

E-Mail: hoyer@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0800 447 744

E-Mail: hoyer@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 459999_2401

Notice succincte



Ce document est une version imprimée abrégée du mode d'emploi complet. En scannant le code QR vous accédez directement à la page du service client Lidl (www.lidl-service.com) et pouvez consulter et télécharger le mode d'emploi complet en saisissant le numéro d'article (IAN) **459999_2401**. La notice succincte fait partie intégrale de ce produit. Avant d'utiliser le produit, familiarisez-vous avec toutes les consignes d'emploi et de sécurité. Conservez bien la notice succincte et, en cas de transmission du produit à des tiers, remettez également l'ensemble des documents.

Symboles sur l'appareil



Ce symbole indique que ces matériaux d'excellente qualité n'altèrent ni le goût ni l'odeur des aliments.



Ce symbole met en garde contre des blessures aux mains.

Caractéristiques techniques

Modèle :	SKMW 900 B2
Tension secteur :	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe de protection :	II
Puissance :	900 watts
Bol mélangeur Volume :	5,0 l
Contenance max. (repère MAX) :	3,6 l
Bol mixeur Volume :	1,35 l
Contenance max. (repère MAX) :	1,0 l
Charge maximale pour le fouet plat 18 et le crochet pétrisseur 15 :	Pâte à gâteau : max. 1216 g Pâte au levain : max. 1657 g
Graduation de la balance :	jusqu'à 5 kg max.
Durée de fonctionnement continu max. (durée d'utilisation max.) :	(indique la durée pendant laquelle l'appareil peut fonctionner de manière ininterrompue)
- Robot ménager :	10 minutes
- Mixeur :	3 minutes
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) :	30 secondes

REMARQUE : vous trouverez un code QR pour commander des accessoires dans le mode d'emploi (sur Internet).

Éléments livrés

- 1 robot ménager, appareil de base **19**
- 1 protection anti-projections **11**
- 1 bol mélangeur **17**
- 1 crochet pétrisseur **15**
- 1 fouet **16**
- 1 fouet plat **18**

- 1 bol mixeur **5** comprenant :
 - couvercle **3** et
 - couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1**
 - couteau hachoir **7**
 - joint **6**
- 1 mode d'emploi complet (sur Internet)
- 1 notice succincte (joint à l'appareil)

Aperçu de l'appareil

- 1** Couvercle de l'ouverture pour l'appoint (= mini gobelet doseur)
- 2** Ouverture pour l'appoint
- 3** Couvercle (du bol mixeur)
- 4** Joint
- 5** Bol mixeur
- 6** Joint (du couteau hachoir)
- 7** Couteau hachoir
- 8** Entraînement pour le bol mixeur (sous le cache)
- 9** Cache
- 10** Bras d'entraînement
- 11** Protection anti-projections
- 12**  Bouton de déverrouillage (pour le bras d'entraînement)
- 13**  **0 - 8** Bouton de réglage de la vitesse avec fonction Marche/Arrêt
- 14** Câble de raccordement avec fiche secteur
- 15** Crochet pétrisseur
- 16** Fouet
- 17** Bol mélangeur
- 18** Fouet plat
- 19** Appareil de base
- 20** Ouverture de remplissage
- 21** Axe de fixation des accessoires mélangeurs
- 22** Écran pour la balance
- 23**  Balance : changer l'unité (g/lb)
- 24**  Mettre la balance en marche/à l'arrêt et régler sur 0 (tare)
- 25** Enrouleur de câble

Utilisation conforme

Le robot ménager sert à mixer, fouetter, battre, remuer, malaxer, mélanger et peser des aliments et ingrédients.

L'appareil est conçu pour un usage domestique. L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur.

Cet appareil ne peut pas être utilisé à des fins professionnelles.

Utilisation impropre prévisible

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ Utilisez le robot ménager sans interruption...
- avec les accessoires mélangeurs pas plus longtemps que 10 minutes,
- avec le bol mixeur pas plus longtemps que 3 minutes,
- en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas

de remplissage maximal) pas plus longtemps que 30 secondes.

L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.
-

Instructions pour une utilisation en toute sécurité

- ⊙ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ⊙ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ⊙ L'appareil et son câble de raccordement doivent être tenus hors de portée des enfants.
- ⊙ Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissance que lorsqu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été informés de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les risques qui en résultent.
- ⊙ Si le câble de raccordement au secteur de cet appareil est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente ou une personne ayant une qualification similaire pour éviter les mises en danger.
- ⊙ L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau.
- ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsque l'appareil est sans surveillance,
 - ... avant d'assembler ou de démonter l'appareil,
 - ... avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles et
 - ... avant le nettoyage.
- ⊙ Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ⊙ Il peut se produire des blessures en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

- ⊙ L'appareil est prévu selon l'utilisation pour les temps d'utilisation maximaux suivants sans interruption :
 - max. 10 minutes de remuage/malaxage avec les accessoires mélangeurs,
 - max. 3 minutes de mixage dans le bol mixeur,
 - max. 30 secondes en charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal).
 L'appareil doit être ensuite éteint jusqu'à ce qu'il se soit refroidi à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il n'est pas sous surveillance et avant d'être désassemblé ou nettoyé.
- ⊙ Procédez avec prudence lorsque vous versez du liquide chaud dans le bol mixeur. Il pourrait être expulsé par la formation soudaine de vapeur.
- ⊙ N'utilisez l'appareil que si tous les couvercles sont correctement mis en place et/ou si le dispositif de sécurité se trouve dans la position décrite.
- ⊙ Utilisez toujours un outil approprié pour pousser l'aliment vers le bas, p. ex. une spatule.
- ⊙ Ne mettez jamais la main dans le bol mixeur lorsqu'il est en place.
- ⊙ Cet appareil est également destiné à une utilisation domestique et quasi domestique, par exemple...
 - ... dans des cuisines du personnel aménagées dans des magasins, des bureaux et d'autres locaux commerciaux ;
 - ... dans des propriétés agricoles ;
 - ... par des clients dans des hôtels, motels et d'autres logements ;
 - ... dans des pensions offrant le petit déjeuner.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir lorsque vous videz le bol mixeur.

- Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir.
 - ⊙ Avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles mobiles lors de l'utilisation de l'appareil, ce dernier doit être éteint et débranché du secteur.
 - ⊙ Pour le nettoyage, respectez les indications du chapitre.
-
- ⊙ Le matériel d'emballage n'est pas un jouet. Les enfants ne doivent pas jouer avec les sachets en plastique. Ceux-ci présentent un risque d'asphyxie.
 - ⊙ Les appareils électriques peuvent présenter des dangers pour les animaux domestiques et d'élevage. De plus, ceux-ci peuvent endommager l'appareil. Maintenez par conséquent les animaux éloignés des appareils électriques.
 - ⊙ L'appareil ne doit jamais être mis en marche à proximité, entre autres, d'une baignoire, d'une douche ou d'un lavabo rempli.
 - ⊙ L'appareil de base, le câble de raccordement et la fiche secteur ne doivent pas être plongés dans l'eau ou dans un autre liquide.
 - ⊙ Protégez l'appareil de base contre l'humidité, les gouttes et les projections d'eau.
 - ⊙ Si du liquide pénètre dans l'appareil de base, débranchez immédiatement la fiche secteur. Faites contrôler l'appareil avant de le remettre en service.
 - ⊙ N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
 - ⊙ Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez immédiatement la fiche secteur. Ne retirer l'appareil qu'après cela.
 - ⊙ Ne branchez la fiche secteur sur une prise de courant que si l'appareil est complètement monté.
 - ⊙ Raccordez la fiche secteur uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension cor-
-
- respond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.
 - ⊙ Évitez toute détérioration du câble de raccordement par des arêtes vives ou des surfaces brûlantes. N'enroulez pas le câble de raccordement autour de l'appareil.
 - ⊙ L'appareil n'est pas complètement isolé du secteur même après l'avoir éteint avec l'interrupteur Marche/Arrêt. Pour ce faire, débranchez la fiche secteur.
 - ⊙ Éloignez le câble de raccordement des surfaces chaudes (comme p. ex. les plaques de cuisson).
 - ⊙ Lors de l'utilisation de l'appareil, le câble de raccordement ne doit pas être coincé ou écrasé.
 - ⊙ Pour débrancher la fiche secteur de la prise de courant, tirez toujours sur la fiche mâle, jamais sur le câble.
 - ⊙ Débranchez la fiche secteur de la prise de courant ...
 - ... lorsqu'une panne survient,
 - ... lorsque vous n'utilisez pas le robot ménager,
 - ... avant de monter ou de démonter le robot ménager,
 - ... avant de nettoyer le robot ménager et
 - ... en cas d'orage.
 - ⊙ N'utilisez pas l'appareil si celui-ci, les accessoires ou le câble de raccordement présentent des dégâts apparents.

- ⊙ Afin d'éviter tout risque d'accident, n'effectuez aucune modification au niveau de l'article.
- ⊙ N'approchez jamais les doigts de la lame rotative. Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation. Faites attention au fait que les lames continuent de tourner pendant un bref instant après l'arrêt.
- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Pour le nettoyage à la main, utilisez de l'eau très claire de manière à ce que le couteau hachoir reste parfaitement visible pour éviter de vous couper sur les lames tranchantes.
- ⊙ Lorsque vous retirez le joint du bol mixeur, veillez à ne pas vous blesser sur le bord biseauté inférieur du bol mixeur.
- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.
- ⊙ Ne placez aucune cuillère ou objet similaire dans les pièces en rotation. Veillez à attacher vos cheveux et à ne pas porter de vêtements amples à proximité des pièces en rotation.
- ⊙ Veillez toujours à ce que le bouton de réglage de la vitesse soit sur 0 avant de brancher la fiche secteur dans la prise de courant.
- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur de la prise de courant avant de remplacer des accessoires ou des pièces additionnelles qui sont mobiles lorsque l'appareil fonctionne.
- ⊙ Si le bol mixeur n'est pas en place, le cache doit être mis en place. Dans le cas contraire, l'appareil ne fonctionne pas pour éviter toute blessure.
- ⊙ Ne remplissez jamais le bol mixeur d'aliment à mixer chaud ou bouillant car cela pourrait causer des projections d'aliment et des brûlures.
- ⊙ Placez l'appareil uniquement sur une surface plane, sèche, antidérapante et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.
- ⊙ L'agitateur peut fonctionner maximum 10 minutes d'affilée, le mixeur maximum 3 minutes. En charge la plus haute (remuer/malaxer et mixer simultanément en cas de remplissage maximal) : 30 secondes. Vous devez ensuite laisser à nouveau refroidir l'appareil à la température ambiante.
- ⊙ L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé sans le récipient.
- ⊙ Ne placez pas l'appareil sur une surface très chaude (comme les plaques de cuisson).
- ⊙ Ne déplacez pas l'appareil tant qu'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- ⊙ Ne remplissez pas trop le bol mixeur et le bol mélangeur pour éviter les éclaboussures. Le jus qui déborde s'écoule sur le support. C'est pourquoi il faut poser l'appareil sur un support imperméable.
- ⊙ Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide, du fait que cela peut faire chauffer le moteur et l'endommager.
- ⊙ Utilisez uniquement les accessoires d'origine.
- ⊙ N'utilisez aucun détergent acide ou décapant.
- ⊙ Le fouet plat et le crochet pétrisseur ont un revêtement anti-adhésif. N'utilisez pas d'objets coupants, pointus ou en métal (p. ex. une lame, une éponge à récurer) afin de ne pas l'endommager.

- ⊙ L'appareil est équipé de pieds en plastique antidérapants. Etant donné que les meubles sont recouverts d'une variété de laques et de matières synthétiques et sont traités avec différents produits d'entretien, il ne peut pas être totalement exclu que certaines de ces substances contiennent des composants qui attaquent et ramollissent les pieds antidérapants en plastique. Le cas échéant, placez un support antidérapant sous l'appareil.
- ⊙ N'exercez pas de forte pression ni de forte charge sur l'appareil et la balance. La charge maximum est de 40 kg resp. 88 lb.

Déballage de l'appareil et mise en place

1. Enlevez tout le matériel d'emballage.
2. Vérifiez si toutes les pièces sont présentes et en parfait état.
3. Désassemblez l'appareil.
- 4. Nettoyez l'appareil avant la première utilisation !**
5. **Figure C** : enroulez l'excédent de câble de raccordement **14** dans l'enrouleur de câble **25** dans la partie inférieure de l'appareil de base **19**.
6. Placez l'appareil de base **19** sur une surface plane, sèche et imperméable afin qu'il ne puisse ni basculer ni tomber.

Récapitulatif des fonctions

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Crochet pétrisseur 15	1 - 2	- Malaxage et mélange de pâtes fermes ou d'ingrédients plus fermes	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte au levain : 1657 g Temps de préparation pâte brisée* : env. 3 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	2 - 3	- Malaxage de pâte au levain - Malaxage de pâte à gâteau épaisse	

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Fouet plat 18	2 - 3	- Mélange de pâte à gâteau épaisse - Mélange de beurre et farine - Mélange de pâte au levain	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de pâte à gâteau : 1216 g
	4 - 6	- Pâte à gâteau - Fouetter le beurre avec le sucre - Pâte pour petit gâteau	Temps de préparation pâte à gâteau* : env. 5 minutes Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
	6	- Pâte avec fruits secs	Poids total max. : 950 g Incorporer délicatement les fruits délicats à vitesse 1 - 2. Durée de fonctionnement max. : 10 minutes
Fouet 16	7 - 8	- Crème fouettée - Blancs d'œufs - Mayonnaise - Fouetter le beurre	Quantité min. : L'ustensile doit plonger d'au moins 1 cm dans l'aliment à mixer. Quantité max. de crème : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 10 minutes

Ustensile	Vitesse	Fonction	Remarques
Bol mixeur 5	P (Turbo)	- Mixer et broyer des ingrédients mous ou liquides	Quantité min. : Les lames du couteau hachoir 7 doivent au moins être recouvertes. Quantité max. : 1000 ml Durée de fonctionnement max. : 3 minutes Ne convient pas pour des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café. Par ailleurs ne convient pas pour hacher de la viande, des oignons, d'amandes et des herbes ni broyer des fruits à coques.

***REMARQUE :** le temps de préparation varie selon la quantité et la nature des ingrédients.

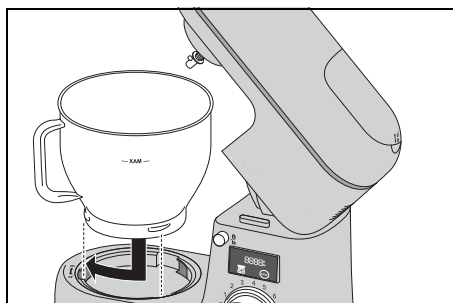
Utiliser les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et relevez le bras d'entraînement **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **12** ressorte.

Mettre le bol mélangeur en place

2. Placez le bol mélangeur **17** dans l'appareil de base **19** de telle manière que la poignée se trouve à peu près au dessus du symbole représentant un cadenas ouvert. Les saillies sur le bord inférieur doivent rentrer dans les renfoncements sur l'appareil de base.



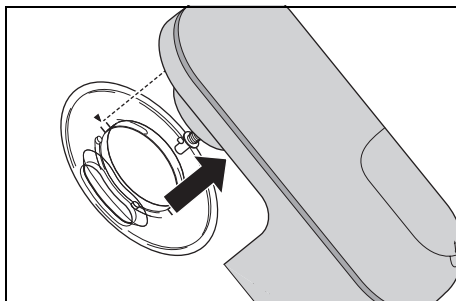
3. Verrouillez le bol mélangeur **17** en le tournant en direction du symbole représentant un cadenas fermé jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Monter la protection anti-projections

ATTENTION :

- ⊙ N'utilisez jamais le bol mélangeur **17** sans avoir mis la protection anti-projections **11** en place. Sinon des aliments à mixer pourraient être projetés.

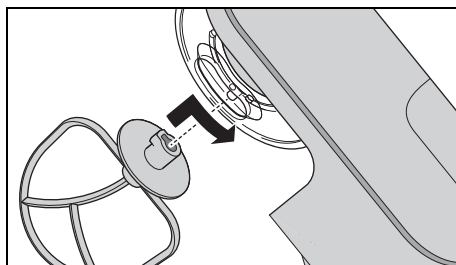
- Placez la protection anti-projections **11** sous le bras d'entraînement **10**. La flèche (▲) sur la protection anti-projections **11** et la flèche (▼) sur le bras d'entraînement **10** doivent être alignées. Appuyez la protection anti-projections contre le bras d'entraînement jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



Mettre l'accessoire mélangeur en place

- Choisissez l'accessoire mélangeur adapté :
 - Crochet pétrisseur **15** : pour des pâtes lourdes comme la pâte à pain
 - Fouet **16** : pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.
 - Fouet plat **18** : pour des pâtes moyennement lourdes et légères comme la pâte à gâteau ou la pâte à crêpes.

- Placez l'accessoire mélangeur **15/16/18** sous l'axe **21**.



Veillez à ce que la tige métallique sur l'axe **21** s'insère dans le renforcement de l'accessoire mélangeur.

- Figure A** : poussez l'accessoire mélangeur **15/16/18** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la butée.

Verser les ingrédients

- Vous pouvez remplir le bol mélangeur **17** d'ingrédients lorsque le bras d'entraînement **10** est relevé.
- Pendant le remuage vous pouvez ajouter des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** au niveau de la protection anti-projections **11** :
 - Réduisez la vitesse sur **1 - 2**.
 - Versez les ingrédients.

Abaisser le bras d'entraînement



DANGER ! Risque de blessures aux mains par écrasement !

- ⊙ Ne mettez jamais les mains entre le bras d'entraînement **10** et le boîtier. Si le bras d'entraînement se rabat, vos mains risquent d'être écrasées.

- Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et mettez le bras d'entraînement **10** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **12** ressort.

L'appareil est maintenant complètement monté.

Utiliser le bol mixeur



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes :
 - Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
 - Veillez à ne pas toucher les lames du couteau hachoir **7** lorsque vous videz le bol mixeur **5**.

AVERTISSEMENT : risque de dommages matériels !

- ⊙ N'utilisez pas le bol mixeur pour broyer des aliments particulièrement durs, tels que des aliments congelés, des os, des noix de muscade, des céréales ou des grains de café.

REMARQUE : lorsque vous utilisez le bol mixeur **5**, l'axe **21** tourne simultanément avec. Montez donc le bol mélangeur **17** et la protection anti-projections **11** mais pas l'accessoire mélangeur **15/16/18**.

Mettre en place et retirer le couteau hachoir

N'utilisez jamais le bol mixeur **5** sans couteau hachoir **7** car le couteau hachoir **7** obture le fond du bol mixeur **5**.



DANGER ! Risque de blessures par coupure !

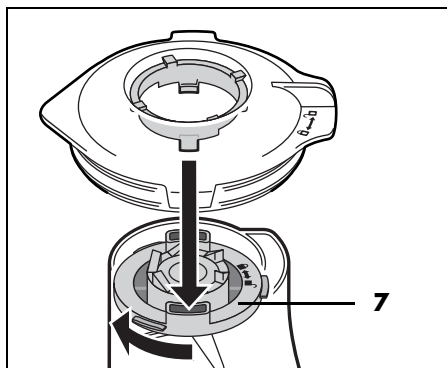
- ⊙ Veillez à ne pas toucher les lames lorsque vous retirez ou mettez en place le couteau hachoir **7**.
- ⊙ Lorsque vous retirez le joint **6**, veillez à ne pas vous blesser sur le bord biseauté inférieur du bol mixeur **5**.

REMARQUE : afin de permettre de retirer et de mettre en place le couteau hachoir **7** en toute sécurité, le couvercle **3** est utilisé comme outil de desserrage et serrage.

Procédez comme suit pour retirer le couteau hachoir **7** :

1. Retirez le couvercle **3** du bol mixeur.

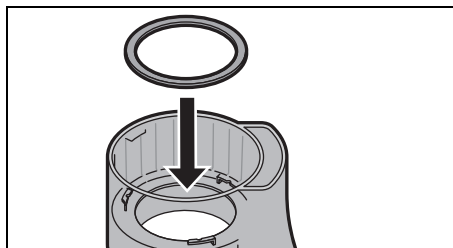
2. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
3. Mettez le couvercle **3** sur la face inférieure du bol mixeur **5**. Ce faisant, les deux nervures sur la face inférieure du couvercle doivent rentrer dans les deux renforcements sur la face inférieure du couteau hachoir **7**.



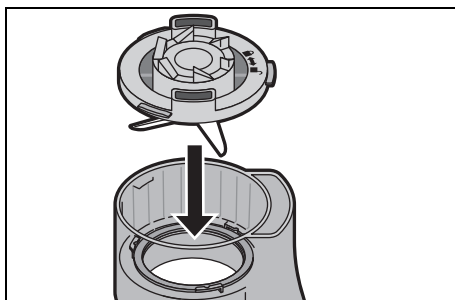
4. Pour desserrer le couteau hachoir **7**, tournez-le à l'aide du couvercle **3** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert (sur le couteau hachoir).
5. Tirez avec précaution le couteau hachoir **7** pour le sortir.
6. Retirez le joint **6**.

Procédez comme suit pour mettre en place le couteau hachoir **7** :

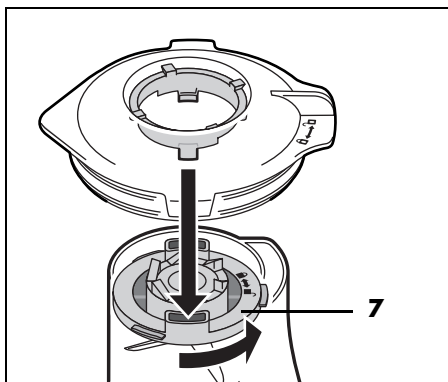
1. Tournez la partie inférieure du bol mixeur **5** vers le haut.
2. Insérez le joint **6**.



3. Placez le couteau hachoir **7** dans le bol mixeur **5** avec précaution.



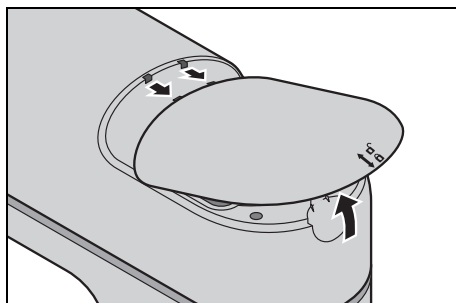
4. Mettez le couvercle **3** sur la face inférieure du bol mixeur **5**. Ce faisant, les deux nervures sur la face inférieure du couvercle doivent rentrer dans les deux renforcements sur la face inférieure du couteau hachoir **7**.



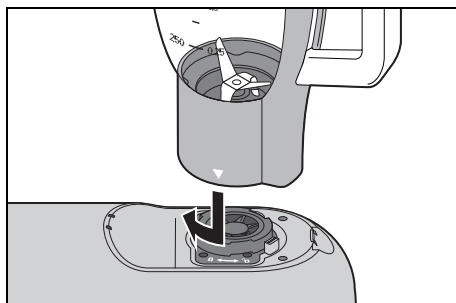
5. Pour serrer le couteau hachoir **7**, tournez-le à l'aide du couvercle **3** en direction du symbole représentant un cadenas fermé (sur le couteau hachoir).

Mettre le bol mixeur en place

1. Soulevez le cache **9** au niveau du symbole  et retirez-le.



2. Placez le bol mixeur **5** sur l'entraînement **8**, de sorte que la flèche blanche (▼) sur la partie inférieure du bol mixeur soit placée sur le symbole représentant un cadenas ouvert.



3. Tournez le bol mixeur **5** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué. La flèche blanche (▼) est à présent dirigée vers le symbole représentant un cadenas fermé.

Verser les ingrédients

- Mettez toujours d'abord les ingrédients liquides puis solides dans le bol mixeur **5**.
- Coupez au préalable les ingrédients solides en petits morceaux pour que les morceaux ne se bloquent pas dans les lames.
- Pendant le mixage, vous pouvez ajouter les ingrédients par l'ouverture pour l'appoint **2** du couvercle **3** :
- Réduisez la vitesse sur 1 - 2.

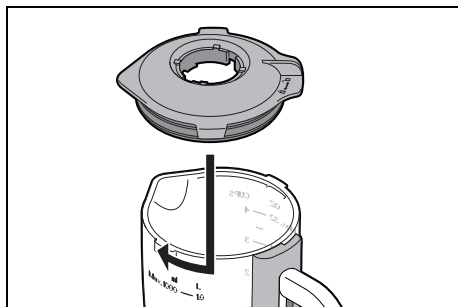
- Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.
- Versez les ingrédients.
- Remettez le couvercle **1** de telle manière à ce que les petits nez en plastique s'emboîtent dans les renforcements sur l'ouverture pour l'appoint **2**.
- Tournez le couvercle **1** dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bloqué.

Mettre le couvercle en place

REMARQUES :

- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage ne commence que lorsque le couvercle **3** est correctement mis en place.
- Pour rendre la fermeture du couvercle **3** un peu plus simple, mettez quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon avec lequel vous frottez le joint **4**.

1. Placez le couvercle **3** en léger décalage sur le bol mixeur **5**.



2. Tournez le couvercle **3** dans le sens horaire jusqu'à la butée.

L'appareil est maintenant complètement monté.

Commandes de base

Alimentation électrique



DANGER ! Risque d'électrocution !

- ⊙ Raccordez la fiche secteur **14** uniquement à une prise de courant conforme et facilement accessible, dont la tension correspond aux indications figurant sur la plaque signalétique. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible.

REMARQUE : lors des premières utilisations, une légère odeur peut émaner en raison de la montée en température du moteur. Ceci est sans gravité. Assurez-vous que la pièce est suffisamment aérée.

1. Assemblez l'appareil pour la fonction souhaitée.
2. Vérifier que le bouton de réglage de la vitesse **13** soit positionné sur **0** (éteint).
3. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant adaptée. Après avoir branché l'appareil, la prise de courant doit rester facilement accessible à tout moment.
4. Débranchez la fiche secteur **14** avant de nettoyer l'appareil.

Fonctions de sécurité

L'appareil dispose de plusieurs fonctions de sécurité décrites ci-après.

Fonctionnement uniquement en cas d'assemblage correct

L'appareil ne fonctionne que si le cache **9** est mis en place (pour les accessoires mélangeurs **15/16/18**) ou si le couvercle **3** est correctement mis en place sur le bol mixeur **5**.

Fonctionnement qu'en cas de bras d'entraînement abaissé

L'appareil ne fonctionne que si le bras d'entraînement **10** est correctement enclenché en position inférieure et que si le bouton de déverrouillage **12** est complètement sorti.

Protection contre la surchauffe

L'appareil dispose d'une protection contre la surchauffe. Si le moteur est devenu trop chaud, l'appareil s'éteint automatiquement :

1. Mettez l'appareil hors circuit.
2. Retirez la fiche secteur **14**.
3. Laissez l'appareil refroidir à la température ambiante.

Si l'appareil est suffisamment refroidi, il peut à nouveau être allumé.

Mise en marche/arrêter l'appareil et sélectionner la vitesse

1. Mettez l'appareil en marche en tournant le bouton de réglage de la vitesse **13** dans le sens horaire.
2. Commencez avec une vitesse un peu plus faible et augmentez-la doucement pour atteindre la vitesse souhaitée.
3. Réduisez la vitesse au niveau 1 - 2 si vous ajoutez des ingrédients par l'ouverture de remplissage **20** ou par l'ouverture pour l'appoint **2** lorsque l'appareil fonctionne.
4. Mettez le bouton de réglage de la vitesse **13** sur 0 pour arrêter l'appareil.

Fonction impulsion

- Tournez le bouton de réglage de la vitesse **13** sur la position  pour commuter la vitesse en peu de temps sur le niveau le plus haut (8).

Balance

La balance de cuisine intégrée vous permet de peser par palier de 5 grammes jusqu'à 5 kg ou en palier de 0,011 lb jusqu'à 11 lb. La balance est prête à fonctionner quand le robot ménager est branché mais pas mis en marche.

La balance pèse aussi bien des ingrédients dans le bol mélangeur **17** que dans le bol mixeur **5**.

REMARQUE : pour une précision de mesure optimale, lorsque vous pesez les ingrédients, veillez à ce que le robot ménager ne soit pas bloqué et ne soit soumis à aucune charge ni aucun contact. Attendez le cas échéant jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.

Figure B :

Boutons



appuyer longuement :
mise en marche/arrêt de la balance ;
appuyer brièvement :
régler sur 0 (fonction de tare)



changer l'unité (g/lb)

Affichages

OFF La balance est éteinte.

Full Le poids maximum est dépassé (Overload).

Pesage simple

1. Branchez la fiche secteur **14** dans une prise de courant. Sur l'écran **22** apparaît **OFF**.
2. Mettez le bol mélangeur **17** en place ou placez le bol mixeur **5** sur l'appareil.
3. Maintenez le bouton  **24** enfoncé pour mettre la balance en marche. Après un court instant, 0 g ou 0.000 lb s'affiche.

4. Avant de peser les ingrédients, il faut que l'affichage soit sur *0 g / 0.000 lb*. Si besoin, appuyez brièvement sur le bouton  **24** pour régler l'affichage sur zéro.
5. À présent, versez les ingrédients dans le bol mélangeur **17** ou le bol mixeur **5**. Le poids s'affiche. Attendez le cas échéant un moment jusqu'à ce que l'affichage ne varie plus.
6. Si le poids maximum de 5 kg/11 lb est dépassé, la balance affiche *Full*.
7. Pour la mise à l'arrêt, maintenez le bouton  **24** enfoncé. Sur l'écran **22** apparaît *OFF*.

Ajouter des ingrédients à la pesée avec la fonction de tare

Si besoin, la fonction de tare vous permet de régler à nouveau l'affichage de la balance sur *0 g / 0.000 lb*. C'est utile pour peser successivement plusieurs ingrédients.

1. Une fois que la pesée d'un ingrédient est terminée, appuyez **brièvement** sur le bouton  **24**. *0 g* ou *0.000 lb* s'affiche.
2. À présent, vous pouvez ajouter et peser l'ingrédient suivant.
3. Vous pouvez répéter ces étapes pour d'autres ingrédients.

Changement d'unité

1. La balance est allumée et indique *0 g* ou *0.000 lb* ou une autre valeur.
2. Appuyez sur le bouton  **23**, pour régler l'unité entre *g* (gramme) et *lb* (livre).

Démonter l'appareil



DANGER du fait de pièces en rotation !

- ⊙ Éteignez l'appareil et débranchez la fiche secteur **14** de la prise de courant avant de démonter l'appareil.

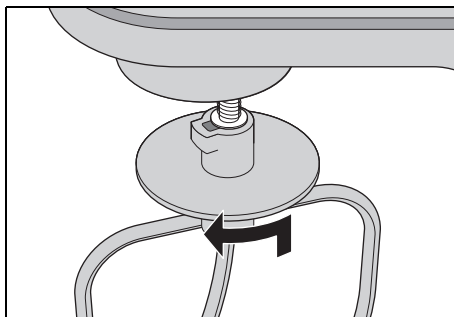
Démonter le bol mélangeur et les accessoires mélangeurs

Relever le bras d'entraînement

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et relevez le bras d'entraînement **10** jusqu'à ce qu'il s'enclenche et jusqu'à ce que le bouton de déverrouillage **12** ressorte.

Retirer l'accessoire mélangeur

2. Poussez l'accessoire mélangeur **15/16/18** légèrement vers le haut et tournez-le dans le sens horaire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer de l'axe **21**.



Retirer la protection anti-projections

3. Retirez la protection anti-projections **11** avec précaution du bras d'entraînement **10** en le tirant vers le bas.

Retirer le bol mélangeur

4. Tournez le bol mélangeur **17** en direction du symbole représentant un cadenas ouvert jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

Abaisser le bras d'entraînement

5. Appuyez sur le bouton de déverrouillage **12** et mettez le bras d'entraînement **10** complètement en bas. Le bouton de déverrouillage **12** ressort.

Démonter le bol mixeur

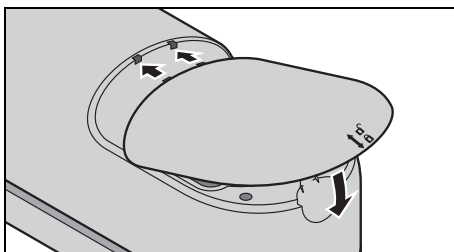


DANGER ! Risque de blessures par coupure !

- ⊙ Sachez que les lames du couteau hachoir **7** sont très coupantes. Ne touchez jamais les lames à mains nues pour éviter de vous couper.
- ⊙ Avant de retirer le couteau hachoir **7** lavez le bol mixeur **5** à l'eau et ôtez les restes d'aliments des lames afin de pouvoir enlever le couteau hachoir **7** en toute sécurité.

Retirer le bol mixeur

1. Tournez un peu le bol mixeur **5** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flèche blanche (▼) pointe sur le symbole représentant un cadenas ouvert.
2. Remettez le cache **9** en place.



Retirer le couvercle du bol mixeur

3. Tournez le couvercle **3** dans le sens antihoraire jusqu'à ce que vous puissiez le retirer.
4. Tournez le couvercle de l'ouverture pour l'appoint **1** dans le sens antihoraire et retirez-le.

Recettes

REMARQUE : quantités min./max. :

Utilisez uniquement les quantités mentionnées dans les recettes. Elles sont adaptées de manière optimale au traitement avec ce robot ménager.

Smoothie vert

Ingrédients pour 2 portions :

- ½ pomme
- ½ poire mûre
- ½ concombre
- ½ citron (jus et une petite quantité de zeste de citron râpé)
- 1 orange (jus)
- 30 g de jeunes pousses d'épinards
- 1 petit morceau de gingembre (env. 2 g)

Préparation :

1. Laver et nettoyer la pomme, la poire et le concombre et les couper en morceaux.
2. Laver et trier les jeunes pousses d'épinards.
3. Hacher finement le gingembre.
4. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**.
5. Commencer au niveau 2 - 3, puis appuyer plusieurs fois sur **P**. Pour finir, augmenter la vitesse jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.
6. À déguster frais de préférence !

Plat végétarien aux fruits et aux graines de chia

Ingrédients pour 2 portions :

- 1 petite mangue mûre
- 1 petite banane mûre
- 1 cs de jus de citron
- 230 ml de lait d'amande bien frais (non sucré)
- 40 g de graines de chia

Préparation :

1. Couper les fruits en morceaux.
2. Mettre tous les ingrédients dans le bol mixeur **5**, sauf les graines de chia.
3. Augmenter progressivement la vitesse jusqu'à réduire le tout en une purée homogène.
4. Transférer le tout dans un pichet et y incorporer les graines de chia à la main.
5. Verser la préparation dans des petits verres à dessert et les placer au réfrigérateur pendant environ 2 à 3 heures.

Conseils :

- Pour obtenir une consistance plus ferme, augmentez la quantité de graines de chia.
- Les fruits peuvent être remplacés selon vos goûts.

Crème au mascarpone

Ingrédients pour 4 portions :

- 2 œufs
- 2 cs de sucre en poudre
- 1 cs de vin doux (p. ex. du vin de Madère)
- 250 g de mascarpone
- ½ orange non traitée (jus et une petite quantité de zeste d'orange râpé)

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Verser les blancs d'œufs dans le bol mélangeur **17** sans graisse. Monter les blancs en neige à l'aide du fouet **16**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 8.
3. Transférer les blancs d'œufs montés en neige dans un autre bol et mettre au frais.
4. Dans le bol mélangeur **17**, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et le vin doux à l'aide du fouet **16** au niveau 6, et ce jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.

5. Réduire la vitesse au niveau 3 et ajouter tour à tour le mascarpone et le jus d'orange à la cuillère.
6. Incorporer délicatement à la main le zeste d'orange râpé et les blancs d'œufs montés en neige.
7. Répandre quelques fines lamelles d'écorce d'orange sur la crème préparée pour décorer.
8. Placer la crème au réfrigérateur jusqu'au moment de la déguster et la consommer sous 24 heures.

Astuce : recouvrez la crème au mascarpone de fruits frais de la saison ou de compote dans des petits verres à dessert.

Tarte aux poires

Ingrédients pour un moule à tarte :

Ingrédients pour la pâte :

- 200 g de farine de froment
- 1 pincée de sel
- 100 g de beurre froid (en flocons)
- 3 cc de sucre en poudre
- 4 cs d'eau froide

Pour la cuisson à blanc :

pois cassés ou riz

Ingrédients pour la crème d'amandes :

- 100 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre
- 2 œufs (à température ambiante)
- 100 g d'amandes moulues

Pour la garniture :

env. 3 poires mûres

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients pour la pâte dans un bol mélangeur **17** et les travailler au niveau 3 avec le fouet plat **18** jusqu'à ce que de gros grumeaux se soient formés. (Arrêter éventuellement le robot de temps en temps et faire glisser les ingrédients de la paroi vers le bas du bol à l'aide d'une spatule à pâte.)

2. Malaxer rapidement la pâte à la main et former une boule ; puis, avec une petite quantité de farine, l'abaisser entre deux feuilles de papier de cuisson.
3. Étaler la pâte dans un moule à tarte graissé, couper les bords qui dépassent et placer au moins 30 minutes au réfrigérateur.
4. Piquer plusieurs fois le fond de la pâte avec une fourchette, poser du papier de cuisson sur la pâte et remplir le moule de pois cassés ou de riz pour lester la pâte.
5. Cuire à 180 °C en chaleur tournante pendant 15 minutes, puis retirer le papier de cuisson et les pois/le riz et cuire une nouvelle fois pendant 10 à 15 minutes.
6. Pour la crème d'amandes, fouetter le beurre, le sucre et les œufs avec le fouet **16**. Ce faisant, augmenter la vitesse jusqu'au niveau 8.
7. Retirer le fouet **16** et mettre en place le fouet plat **18**. Incorporer brièvement les amandes en utilisant le niveau 4.
8. Verser la crème d'amandes sur le fond de tarte refroidi.
9. Éplucher les poires, retirer les trognons, couper les poires en tranches et en garnir la crème d'amandes.
10. Cuire à 170 °C en chaleur tournante pendant env. 35 minutes.
2. Écraser la levure et la mélanger avec le sucre dans de l'eau à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le tout soit dissous. Verser ce mélange dans la fontaine.
3. Travailler la préparation avec le crochet pétrisseur **15** au niveau 2 jusqu'à ce que de gros grumeaux de pâte se soient formés.
4. Continuer à malaxer la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit malléable.
5. La façonner en une boule, la recouvrir et la laisser lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
6. Bien remalaxer la pâte, l'abaisser et la garnir selon vos goûts.

Recette de base pour pâte à gâteau

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

- | | |
|-------|-----------------------|
| 300 g | de beurre ramolli |
| 300 g | de sucre |
| 5 | œufs (taille L) |
| 300 g | de farine (type T 45) |
| 1 cc | de levure chimique |

En outre, du beurre ramolli pour le moule

Préparation :

1. Préchauffer le four à 175 °C.
2. Graisser ou tapisser de papier cuisson un moule à cake.
3. Pour la pâte, couper le beurre en petits morceaux et les mettre avec le sucre dans le bol mélangeur **17**.
4. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
5. Ensuite, mélanger au niveau 7 pendant env. 4 minutes pour obtenir une masse aérée.
6. Incorporer les œufs un par un au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
7. Ensuite, continuer à mélanger au niveau 7 pendant env. 40 secondes.

Pâte à pizza

Ingrédients pour un moule amovible :

- | | |
|--------|------------------------|
| 250 g | de farine de froment |
| ¾ cc | de sel |
| ½ | cube de levure fraîche |
| 120 ml | d'eau tiède |
| ½ cc | de sucre roux |

une petite quantité de farine pour malaxer et abaisser la pâte

Préparation :

1. Mélanger la farine et le sel dans le bol mélangeur **17** et former une fontaine au centre.

8. Mélanger la farine et la levure chimique et les tamiser sur la masse.

9. Mélanger tous les ingrédients au niveau 5 pendant env. 40 secondes pour obtenir une pâte lisse.

10. Verser la pâte dans le moule et la lisser à l'aide d'une spatule à pâte.

11. Faire cuire le gâteau pendant env. 65 minutes.

12. Contrôler la cuisson env. 10 minutes avant la fin du temps de cuisson. Pour ce faire, percer le centre du gâteau à l'aide d'une brochette en bois. Lorsque la pâte ne colle plus à la brochette, le gâteau est cuit.

13. Avant de démouler le gâteau, il faut le laisser refroidir dans le moule pendant env. 10 minutes.

14. Pour que le gâteau refroidisse complètement, le soulever ensuite sur une grille à pâtisserie.

Conseils :

- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ajouter les œufs un par un et mélanger chaque fois pendant env. 30 secondes.

Dip au camembert avec des tomates séchées

Ingrédients pour env. 6 à 8 portions :

250 g de camembert mou

1 petit oignon

50 g de beurre ramolli

150 g de crème aigre

50 g de tomates séchées au soleil

1 pincée de poivre de Cayenne

Sel, paprika doux en poudre

Préparation :

1. Couper le camembert en dés de 1 x 1 cm.
2. Peler l'oignon et le couper en petits dés.
3. Mettre les deux ingrédients avec le beurre dans le bol mélangeur **17**, mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 5 pendant env. 2 minutes. Si néces-

saire, interrompre le mélange et faire glisser la crème vers le bas du bol mélangeur à l'aide d'une cuillère en bois.

4. Couper les tomates en petits dés, les ajouter à la crème de camembert avec la crème aigre, le paprika en poudre et le poivre de Cayenne.

5. Si nécessaire, faire glisser la crème vers le bas du bol mélangeur avec la cuillère en bois et continuer à mélanger au niveau 7 pendant env. 1 minute.

6. Assaisonnez avec du sel.

La crème se conserve environ 1 semaine au réfrigérateur.

Recette de base pour gaufres

Ingrédients pour 4 portions :

125 g de beurre à température ambiante

75 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs (taille L)

250 g de farine de froment

½ cc de levure chimique

180 ml de babeurre

2 cs miel liquide

Préparation :

1. Ajouter le beurre, le sucre et le sucre vanillé au bol mélangeur **17**.
2. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger les ingrédients au niveau 2 pendant env. 30 secondes pour obtenir une masse malléable.
3. Ajouter les œufs, la farine et la levure chimique et mélanger au niveau 1 pendant env. 30 secondes.
4. Puis mélanger au niveau 7 pendant 2 minutes.
5. Ajouter peu à peu le babeurre et l'incorporer au niveau 2 à la pâte.
6. Ajouter le miel et continuer à mélanger au niveau 5 pendant env. 1 minute.

7. Verser la pâte par portions dans un gaufrier chaud et graissé et la répartir uniformément.
8. Faire dorer les gaufres.

Gâteau au citron

Ingrédients pour 1 moule à cake (env. 30 cm) :

Pour la pâte

- 2 citrons non traités
- 200 g de beurre
- 4 œufs (taille L)
- 225 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 220 g de farine (type T 45)
- 3 cc de levure chimique

Pour le glaçage

- 1 citron non traité
- 125 g de sucre glace

En outre, du beurre ramolli et de la farine pour le moule

Préparation :

1. Graisser le moule à cake et le fariner.
2. Préchauffer le four à 180 °C.
3. Laver les citrons pour la pâte à l'eau chaude, les sécher bien et râper finement le zeste.
4. Presser les citrons râpés.
5. Faire fondre le beurre dans une petite sauteuse, puis le retirer du feu.
6. Ajouter les œufs, le sucre et le sel au bol mélangeur **17**.
7. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections **11** en place et mélanger au niveau 3 pendant env. 20 secondes.
8. Ensuite, battre les œufs en mousse au niveau 7 pendant env. 5 minutes.
9. Tamiser la farine et la levure chimique sur la mousse aux œufs.
10. Faire incorporer au niveau 3 pendant 30 secondes.
11. Continuer à mélanger au niveau 3 en ajoutant peu à peu le zeste et le jus de citron et le beurre.

12. Mélanger au niveau 4 pendant env. 2 minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
13. Verser la pâte dans le moule, la lisser et faire cuire le gâteau à la grille du milieu pendant env. 45 minutes.
14. Retirer le gâteau du four, le laisser refroidir pendant env. 5 minutes et le démouler avec précaution sur une grille à pâtisserie. Laisser refroidir complètement.
15. Pour le glaçage au citron, laver le citron à l'eau chaude et bien le sécher. Râper finement le zeste et presser le fruit.
16. Mélanger le jus et le zeste avec le sucre glace jusqu'à obtenir une consistance lisse. Verser sur la surface du gâteau dans le sens de la longueur et étaler le glaçage à l'aide d'un couteau de manière à ce qu'il s'écoule décorativement sur les côtés.

Gâteau roulé au chocolat

Ingrédients pour 16 morceaux :

- 4 œufs (taille L)
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre glace
- 25 g de cacao en poudre
- 50 g de farine
- 75 g de fécule
- 1 cc de levure chimique
- ½ sachet de gélatine
- 150 ml crème froide
- 250 g de fromage blanc maigre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 200 g de gelée d'airelles rouges

En outre, du papier cuisson pour la plaque

Préparation :

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les blancs d'œufs et le sel au bol mélangeur **17**.
2. Mettre le fouet **16** et la protection anti-projections **11** en place et battre les blancs d'œufs en neige au niveau 10 pendant env. 4 minutes.

3. Verser les blancs en neige dans un autre bol et le mettre au frais jusqu'à son utilisation ultérieure.
4. Mettre les jaunes d'œufs et le sucre glace dans le bol mélangeur.
5. Mettre le fouet **18** et la protection anti-projections en place et mélanger au niveau 7 pendant env. 5 minutes pour obtenir une masse jaune clair et crémeuse.
6. Mélanger le cacao en poudre, la farine, la fécule et la levure chimique et les tamiser sur la crème de jaunes d'œufs.
7. Ajouter 1/3 des blancs en neige et mélanger au niveau 5 pendant env. 20 secondes pour obtenir une pâte lisse.
8. Incorporer délicatement le reste des blancs en neige à la pâte à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que tous les ingrédients soient mélangés.
9. Tapisser une plaque de cuisson de papier cuisson et y étaler la pâte.
10. Faire cuire au four préchauffé à 225 °C pendant 12 minutes.
11. Renverser la génoise sur un torchon.
12. Badigeonner le papier cuisson d'un peu d'eau froide et le retirez avec précaution.
13. Rouler le fond à l'aide du torchon et laisser refroidir.
14. Dissoudre la gélatine dans un peu d'eau comme indiqué sur l'emballage.
15. Verser la crème dans le bol mélangeur.
16. Mettre le fouet **16** et la protection anti-projections en place et battre la crème en chantilly au niveau 10 pendant env. 3 minutes.
17. Réduire au niveau 5.
18. Ajouter le fromage blanc, le sucre vanillé et la gélatine dissoute et mélanger pendant env. 30 secondes.
19. Laisser semi-fermer au réfrigérateur.
20. Enrouler avec précaution le fond de génoise, le badigeonner de gelée d'airelles rouges et de mélange de crème et de fromage blanc, puis le rouler.

Nettoyage et entretien de l'appareil

Avant chaque nettoyage, retirez la fiche secteur **14** de la prise de courant.

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant le nettoyage et l'entretien de l'appareil et des accessoires dans le mode d'emploi en ligne.

Dépannage

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez vous référer au chapitre correspondant du mode d'emploi en ligne.

Élimination

Ce produit est soumis aux exigences de la directive 2012/19/UE. Le symbole de la poubelle sur roues barrée signifie que, dans l'Union européenne, le produit doit faire l'objet d'une collecte séparée des déchets. Cela s'applique au produit et à tous les accessoires portant ce symbole. Les produits portant ce symbole ne doivent pas être éliminés avec les déchets ménagers normaux, mais doivent être déposés dans un point de collecte chargé du recyclage des appareils électriques et électroniques.

Ce symbole de recyclage identifie p. ex. un objet ou des parties de matériaux comme étant recyclables. Le recyclage contribue à réduire l'utilisation de matières premières et à protéger l'environnement.



Emballage

Si vous souhaitez mettre l'emballage au rebut, respectez les prescriptions environnementales correspondantes de votre pays.

Seulement pour la France



Le produit est recyclable, soumis à la responsabilité élargie du producteur et doit faire l'objet d'un tri sélectif.

Centre de service

En cas de problème requérant une assistance, veuillez contacter notre centre de service :

CH Service Suisse

Tel.: 0800 56 44 33

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN : 459999_2401

Symboles utilisés

	Isolation de protection
	Avec ce marquage CE, la société HOYER Handel GmbH déclare la conformité avec la réglementation de l'Union européenne.
	Ce symbole rappelle qu'il faut éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
	Les matériaux recyclables sont marqués par le symbole du recyclage (3 flèches). Le matériau peut être spécifié par le numéro de recyclage au milieu (ici : 21) et/ou un sigle (ici : PAP).
	Tension alternative
	Le symbole représente les pièces pouvant être nettoyées au lave-vaisselle.

Sous réserves de modifications techniques.

Istruzioni brevi



Il presente documento è un'edizione cartacea abbreviata del manuale d'uso completo. Scansionando questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **459999_2401** è possibile visualizzare e scaricare il manuale d'uso. Le istruzioni brevi sono parte integrante di questo prodotto. Prima di usare il prodotto acquisire dimestichezza con tutte le istruzioni per l'uso e la sicurezza. Conservare le istruzioni brevi in luogo sicuro e consegnare tutta la documentazione in caso di cessione del prodotto a terzi.

Simboli presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.



Questo simbolo mette in guardia da lesioni alle mani.

Dati tecnici

Modello:	SKMW 900 B2
Tensione di rete:	220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz
Classe di protezione:	II
Potenza:	900 watt
Ciotola per mescolare	
Volume:	5,0 l
Capienza max. (segno MAX):	3,6 l
Recipiente miscelatore	
Volume:	1,35 l
Capienza max. (segno MAX):	1,0 l
Carico massimo per la frusta per mescolare 18 e il gancio impastatore 15 :	Impasto per dolci: max. 1216 g Pasta lievitata: max. 1657 g
Scala della bilancia:	fino a max. 5 kg
Funzionamento continuo max. (KB):	(indica per quanto tempo l'apparecchio può funzionare senza interruzioni)
- Robot da cucina:	10 minuti
- Frullatore:	3 minuti
- Al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo riempimento):	30 secondi

NOTA: nel manuale d'uso (online) è riportato un codice QR per l'ordinazione di accessori.

Materiale in dotazione

- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1 robot da cucina, base 19 | 1 recipiente miscelatore 5 con: |
| 1 paraspruzzi 11 | - coperchio 3 e |
| 1 ciotola per mescolare 17 | - coperchio dell'apertura di rabbocco 1 |
| 1 gancio impastatore 15 | - inserto lame 7 |
| 1 frusta per montare 16 | - guarnizione 6 |
| 1 frusta per mescolare 18 | 1 manuale d'uso completo (su internet) |
| | 1 istruzioni brevi (accluse all'apparecchio) |

Panoramica

- | | | |
|-----------|---|--|
| 1 | | Coperchio dell'apertura di rabbocco (= mini misurino) |
| 2 | | Apertura di rabbocco |
| 3 | | Coperchio (del recipiente miscelatore) |
| 4 | | Guarnizione |
| 5 | | Recipiente miscelatore |
| 6 | | Guarnizione (dell'inserto lame) |
| 7 | | Inserto lame |
| 8 | | Azionamento per il recipiente miscelatore (sotto la copertura) |
| 9 | | Copertura |
| 10 | | Braccio di azionamento |
| 11 | | Paraspruzzi |
| 12 |  | Pulsante di sblocco (per il braccio di azionamento) |
| 13 |  0 - 8 | Selettore di velocità con funzione on/off |
| 14 | | Cavo di collegamento con spina |
| 15 | | Gancio impastatore |
| 16 | | Frusta per montare |
| 17 | | Ciotola per mescolare |
| 18 | | Frusta per mescolare |
| 19 | | Base |
| 20 | | Apertura di riempimento |
| 21 | | Asse di alloggiamento degli accessori per mescolare |
| 22 | | Display per la bilancia |
| 23 |  | Bilancia: cambiamento dell'unità di misura (g/lb) |
| 24 |  | Accensione/spengimento della bilancia e azzeramento (tara) |
| 25 | | Avvolgicavo |

Uso conforme

Il robot da cucina serve a mescolare, frullare, montare, sbattere, impastare, miscelare e pesare alimenti e nutrimenti.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso. Questo apparecchio non va utilizzato a scopo commerciale.

Uso improprio prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Utilizzare il robot da cucina in modo continuo senza interruzioni...
 - con gli accessori per mescolare per non più di 10 minuti
 - con il recipiente miscelatore per non più di 3 minuti

- a carico massimo (montare/impastare e miscelare contemporaneamente con il massimo riempimento) per non più di 30 secondi.

Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.

- ⊙ Non usare il recipiente miscelatore per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.
-

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini.
- ⊙ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ⊙ Tenere lontano dalla portata dei bambini l'apparecchio e il suo cavo di collegamento.
- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Se il cavo di collegamento alla rete di questo apparecchio subisce danni, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona con qualifica simile.
- ⊙ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente ...
 - ... se si prevede di lasciare l'apparecchio incustodito
 - ... prima di assemblare o di smontare l'apparecchio
 - ... prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi
 - ... prima di pulirlo
- ⊙ Questo apparecchio non è destinato a funzionare con un timer esterno o con un sistema di telecomando separato.
- ⊙ Un utilizzo scorretto dell'apparecchio può causare lesioni.

- ⊙ A seconda dell'utilizzo, l'apparecchio è previsto per i seguenti tempi di funzionamento massimi senza interruzioni:
 - max 10 minuti per mescolare/impastare con gli accessori per mescolare
 - max. 3 minuti nel recipiente miscelatore
 - max. 30 secondi al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo riempimento)
 Poi l'apparecchio deve restare spento finché non si raffredda alla temperatura ambiente.
- ⊙ Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è sorvegliato e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- ⊙ Procedere con attenzione quando si versa un liquido caldo nel recipiente miscelatore. Potrebbe essere espulso di nuovo improvvisamente sotto forma di vapore.
- ⊙ Utilizzare l'apparecchio solo una volta collocati correttamente tutti i coperchi e/o quando il dispositivo di protezione si trova nella posizione descritta.
- ⊙ Per spingere gli alimenti verso il basso, usare sempre un utensile adatto, ad es. una spatola.
- ⊙ Non introdurre mai le mani nel recipiente miscelatore quando è inserito.
- ⊙ Questo apparecchio è destinato all'impiego sia in casa che per usi di tipo domestico, ad esempio...
 - ... nelle cucine dei lavoratori in negozi, uffici e altri locali commerciali;
 - ... in tenute rurali;
 - ... da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture residenziali;
 - ... in pensioni con colazione.
- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserto lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
 - Quando si svuota il recipiente miscelatore, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame.

- Quando si toglie e si inserisce l'inserito lame, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia.
- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.
- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.
- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.
- ⊙ Non immergere la base, il cavo di collegamento e la spina in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nella base penetrano liquidi, staccare immediatamente la spina. Far controllare l'apparecchio prima di rimetterlo in funzione.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.
- ⊙ Se l'apparecchio cade in acqua, staccare immediatamente la spina, e solo in seguito tirare fuori l'apparecchio.
- ⊙ Inserire la spina in una presa di corrente solo dopo aver montato completamente l'apparecchio.
- ⊙ Collegare la spina solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.
- ⊙ Assicurarsi che il cavo di collegamento non possa essere danneggiato da bordi taglienti o punti molto caldi. Non avvolgere il cavo di collegamento intorno all'apparecchio.
- ⊙ Anche dopo lo spegnimento, l'apparecchio non è completamente staccato dalla rete elettrica. Per farlo, estrarre la spina.
- ⊙ Tenere il cavo di collegamento lontano dalle superfici calde (ad es. fornelli).
- ⊙ Durante l'uso dell'apparecchio, assicurarsi che il cavo di collegamento non sia bloccato né schiacciato.
- ⊙ Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare sempre quest'ultima, mai il cavo.
- ⊙ Staccare la spina dalla presa di corrente:
 - se si verifica un guasto
 - se non si utilizza il robot da cucina
 - prima di montare o smontare il robot da cucina
 - prima di pulire il robot da cucina
 - in caso di temporali
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio se esso, gli accessori o il cavo di collegamento presentano danni visibili.
- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica al prodotto.
- ⊙ Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiaini o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.

Considerare che dopo lo spegnimento la lama continua ancora a ruotare per breve tempo.

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserito lame sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Quando si lava a mano, l'acqua dev'essere abbastanza limpida da poter vedere bene l'inserito lame, in modo da non ferirsi con le lame, che sono molto affilate.
- ⊙ Quando si estrae la guarnizione dal recipiente miscelatore, fare attenzione a non ferirsi con il bordo affilato inferiore del recipiente miscelatore.
- ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.
- ⊙ Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- ⊙ Assicurarsi sempre che il selettore di velocità sia sullo 0, prima di inserire la spina nella presa di corrente.
- ⊙ Spegner l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente prima di sostituire gli accessori o gli elementi supplementari che sono in movimento durante il funzionamento.
- ⊙ Se il recipiente miscelatore non è montato, si deve applicare la copertura. Altrimenti non funziona l'apparecchio protettivo e c'è pericolo di ferirsi.
- ⊙ Non versare mai prodotti caldi o bollenti nel recipiente miscelatore, poiché possono schizzare fuori e causare scottature.
- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Il mescolatore può essere azionato al massimo 10 minuti e il frullatore al massimo 3 minuti alla volta. Al carico massimo (montare/impastare e miscelatore contemporaneamente con il massimo impimento): 30 secondi. In seguito si deve far nuovamente raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.
- ⊙ L'apparecchio non va fatto funzionare in nessun caso senza recipiente.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. fornelli.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore né la ciotola per mescolare, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- ⊙ Non far funzionare l'apparecchio a vuoto, poiché il motore potrebbe surriscaldarsi e subire danni.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.
- ⊙ La frusta per mescolare e il gancio impastatore presentano un rivestimento antiaderente. Non danneggiarlo con oggetti affilati, appuntiti o graffianti (ad es. coltello, spugna abrasiva).
- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini antiscivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti per la manutenzione, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbidire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare una superficie d'appoggio antiscivolo sotto l'apparecchio.
- ⊙ Non esercitare una pressione o un carico eccessivi sull'apparecchio e sulla bilancia. Il carico massimo è di 40 kg o 88 lb.

Disimballaggio e posizionamento

1. Togliere tutto il materiale di imballaggio.
2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
3. Smontare l'apparecchio.
4. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta!**

5. **Figura C:** avvolgere il cavo di collegamento **14** in eccesso nell'avvolgicavo **25** situato sul lato inferiore della base **19**.
6. Collocare la base **19** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere.

Panoramica delle funzioni

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Gancio impastatore 15	1 - 2	- Impastare e mescolare pasta solida o ingredienti solidi	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. Quantità max. di pasta lievitata: 1657 g Tempo di lavorazione pasta brisé*: circa 3 minuti Durata max. di funzionamento: 10 minuti
	2 - 3	- Impastare pasta lievitata - Impastare impasto per dolci denso	

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Frusta per mescolare 18	2 - 3	- Miscelare impasto per dolci denso - Mescolare burro e farina - Miscelare pasta lievitata	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare.
	4 - 6	- Impasto per dolci - Montare il burro con lo zucchero - Impasto per biscotti	Quantità max. di impasto per dolci: 1216 g Tempo di lavorazione impasto per dolci*: circa 5 minuti Durata max. di funzionamento: 10 minuti
	6	- Impasto con frutta secca	Peso totale max.: 950 g Incorporare delicatamente la frutta delicata nel livello 1 - 2. Durata max. di funzionamento: 10 minuti
Frusta per montare 16	7 - 8	- Panna - Albumi - Maionese - Montare il burro	Quantità min.: Lo strumento di lavoro deve immergersi per almeno 1 cm nell'alimento da frullare. Quantità max. di panna: 1000 ml Durata max. di funzionamento: 10 minuti

Strumento di lavoro	Velocità	Funzione	Note
Recipiente miscelatore 5	P (Turbo)	- Miscelare e tritare ingredienti morbidi o liquidi	Quantità min: Le lame dell'inserto lame 7 devono essere almeno coperte. Quantità max.: 1000 ml Durata max. di funzionamento: 3 minuti Non idoneo ad alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè. Inoltre non è adatto a tritare carne, cipolle, noci, mandorle ed erbe aromatiche.

***NOTA:** il tempo di lavorazione varia in funzione della qualità e delle caratteristiche degli ingredienti.

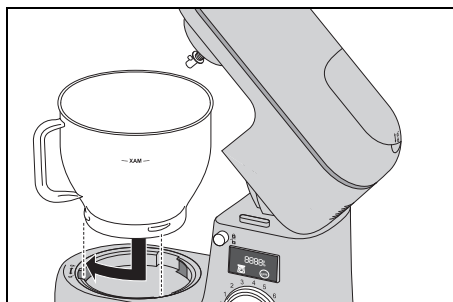
Uso degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

1. Premere il pulsante di sblocco **12** e sollevare il braccio di azionamento **10** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **12** non scatta nuovamente verso l'esterno.

Inserimento della ciotola per mescolare

2. Inserire la ciotola per mescolare **17** nella base **19**, in modo che l'impugnatura venga a trovarsi all'incirca sopra il simbolo del lucchetto aperto. Le convessità del bordo inferiore devono inserirsi nelle aperture della base.



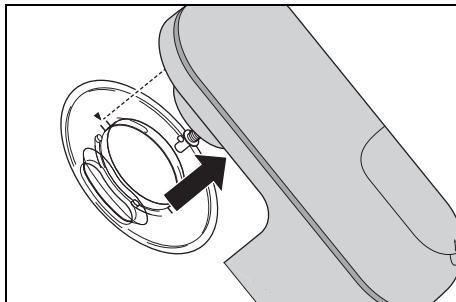
3. Bloccare la ciotola per mescolare **17** ruotandola verso il simbolo del lucchetto chiuso fino all'arresto.

Montaggio del paraspruzzi

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare mai la ciotola per mescolare **17** senza paraspruzzi **11** applicato. Altrimenti il contenuto potrebbe essere scagliato all'esterno del miscelatore.

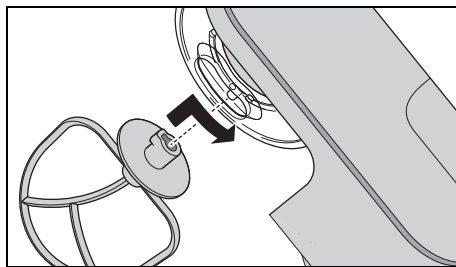
4. Collocare il paraspruzzi **11** dal basso sul braccio di azionamento **10**. La freccia (▲) sul paraspruzzi **11** e la freccia (▼) sul braccio di azionamento **10** sono rivolte l'una verso l'altra. Premere il paraspruzzi contro il braccio di azionamento finché non s'innesca saldamente.



Inserimento dell'accessorio per mescolare

5. Scegliere l'accessorio per mescolare adatto:
 - Gancio impastatore **15**: per impasti pesanti, per esempio impasto per pane
 - Frusta per montare **16**: per montare panna, albumi ecc.
 - Frusta per mescolare **18**: per impasti da medi a leggeri, per esempio per dolci o frittelle.

6. Collocare l'accessorio per mescolare **15/16/18** dal basso sull'asse **21**.



Assicurarsi che il piccolo perno metallico dell'asse **21** faccia presa nell'incavo dell'accessorio per mescolare.

7. **Figura A:** premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **15/16/18** e ruotarlo in senso antiorario fino alla battuta.

Aggiunta degli ingredienti

- È possibile versare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **17** mentre il braccio di azionamento **10** è sollevato.
- Durante il mescolamento è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **20** del paraspruzzi **11**:
 - Ridurre la velocità a 1 - 2.
 - Versare gli ingredienti.

Abbassare il braccio di azionamento



PERICOLO di lesioni per schiacciamento delle mani!

- ⊙ Non introdurre mai le mani tra il braccio di azionamento **10** e l'alloggiamento. Quando si abbassa il braccio, esiste il pericolo di lesioni da schiacciamento.
8. Premere il pulsante di sblocco **12** e abbassare completamente il braccio di azionamento **10**. Il pulsante di sblocco **12** scatta di nuovo verso l'esterno.

A questo punto l'apparecchio è completamente montato.

Uso del recipiente miscelatore



PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **7** sono molto affilate:
 - Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
 - Quando si svuota il recipiente miscelatore **5**, assicurarsi di non toccare le lame dell'inserto lame **7**.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non usare il recipiente miscelatore per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. alimenti congelati, ossi, noci moscate, cereali o chicchi di caffè.

NOTA: durante l'utilizzo del recipiente miscelatore **5** contemporaneamente ruota anche l'asse **21**. Montare quindi la ciotola per mescolare **17** e il paraspruzzi **11**, ma non l'accessorio per mescolare **15/16/18**.

Inserimento e smontaggio dell'inserto lame

Non utilizzare mai il recipiente miscelatore **5** senza inserto lame **7**, poiché l'inserto lame **7** assicura la chiusura ermetica della recipiente miscelatore **5** in basso.



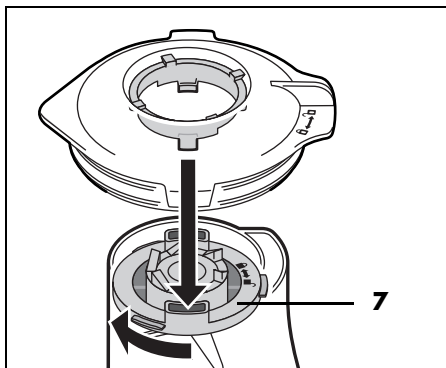
PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Quando si toglie e si inserisce l'inserto lame **7**, assicurarsi di non toccare le lame.
- ⊙ Quando si estrae la guarnizione **6**, fare attenzione a non ferirsi con il bordo affilato inferiore del recipiente miscelatore **5**.

NOTA: per consentire un'estrazione e un inserimento sicuri dell'inserto lame **7**, si usa il coperchio **3** come utensile per allentare e stringere.

Per togliere l'inserto lame **7**, procedere come segue:

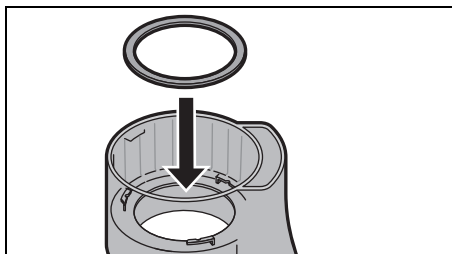
1. Togliere il coperchio **3** dal recipiente miscelatore.
2. Girare il recipiente miscelatore **5** con il lato inferiore verso l'alto.
3. Collocare il coperchio **3** sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5**. Le due nervature del lato inferiore del coperchio devono inserirsi nelle due rientranze del lato inferiore dell'inserto lame **7**.



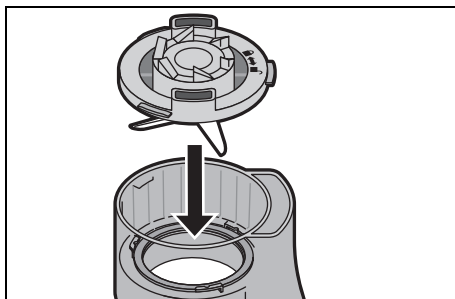
4. Per allentare l'inserto lame **7**, ruotarlo verso il simbolo del lucchetto aperto (sull'inserto lame) con l'aiuto del coperchio **3**.
5. Estrarre con precauzione l'inserto lame **7**.
6. Estrarre la guarnizione **6**.

Per inserire l'inserto lame **7**, procedere come segue:

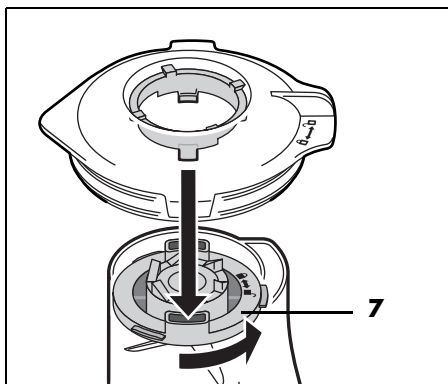
1. Girare il recipiente miscelatore **5** con il lato inferiore verso l'alto.
2. Inserire la guarnizione **6**.



3. Inserire l'inserto lame **7** con precauzione nel recipiente miscelatore **5**.



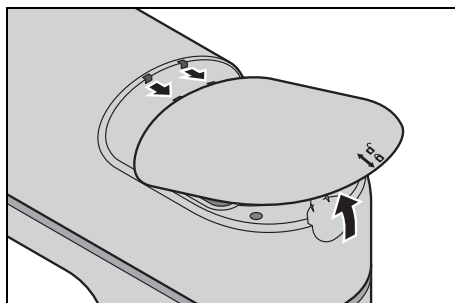
4. Collocare il coperchio **3** sul lato inferiore del recipiente miscelatore **5**. Le due nervature del lato inferiore del coperchio devono inserirsi nelle due rientranze del lato inferiore dell'inserto lame **7**.



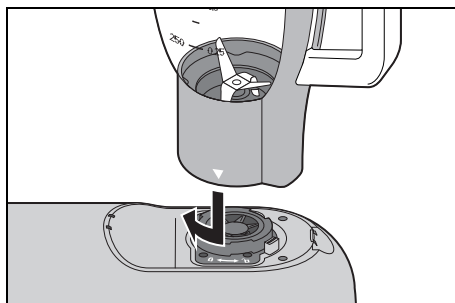
5. Per stringere l'inserto lame **7**, ruotarlo verso il simbolo del lucchetto chiuso (sull'inserto lame) con l'aiuto del coperchio **3**.

Applicazione del recipiente miscelatore

1. Sollevare la copertura **9** in corrispondenza del simbolo  e toglierla.



2. Collocare il recipiente miscelatore **5** sull'azionamento **8** in modo tale che la freccia bianca () situata in basso sul miscelatore sia rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.



3. Girare il recipiente miscelatore **5** in senso orario fino a innestarlo. La freccia bianca () è rivolta a questo punto verso il simbolo del lucchetto chiuso.

Aggiunta degli ingredienti

- Inserire sempre nel recipiente miscelatore **5** prima gli ingredienti liquidi e poi quelli solidi.
- Prima tagliare in pezzi piccoli gli ingredienti solidi, in modo che i pezzi non blocchino le lame.
- Durante la miscelazione è possibile aggiungere gli ingredienti attraverso l'apertura di rabbocco **2** nel coperchio **3**:
 - Ridurre la velocità a 1 - 2.

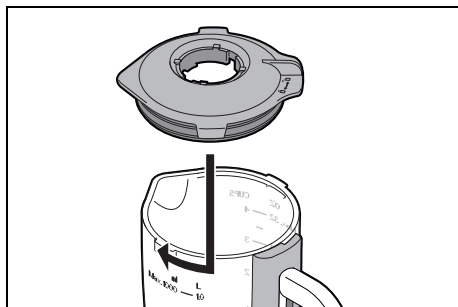
- Girare il coperchio dell'apertura di rabbocco **1** in senso antiorario e toglierlo.
- Versare gli ingredienti.
- Riapplicare il coperchio **1** in modo che le piccole sporgenze di plastica corrispondano agli incavi nell'apertura di rabbocco **2**.
- Girare il coperchio **1** in senso orario fino all'arresto.

Applicare il coperchio

NOTE:

- Per motivi di sicurezza, la miscelazione inizia soltanto quando il coperchio **3** è applicato correttamente.
- Per agevolare un poco la chiusura del coperchio **3**, applicare qualche goccia d'olio alimentare su di uno straccio e strofinare la guarnizione **4**.

1. Collocare il coperchio **3** sul recipiente miscelatore **5** girandolo un poco.



2. Girare il coperchio **3** in senso orario fino alla battuta.

A questo punto l'apparecchio è completamente montato.

Uso di base

Alimentazione di corrente



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Collegare la spina **14** solo ad una presa di corrente correttamente installata e facilmente accessibile la cui tensione coincida con quella indicata sulla targhetta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile anche dopo il collegamento.

NOTA: durante i primi utilizzi l'apparecchio può generare un poco di odore a causa del riscaldamento del motore. Ciò è normale. Assicurare una ventilazione sufficiente.

1. Assemblare l'apparecchio per la funzione desiderata.
2. Verificare che il selettore di velocità **13** si trovi su *0* (spento).
3. Infilare la spina **14** in una presa di corrente adatta. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile in ogni momento anche dopo il collegamento.
4. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina **14**.

Funzioni di sicurezza

L'apparecchio presenta diverse funzioni di sicurezza descritte di seguito.

Funzionamento solo con assemblaggio corretto

L'apparecchio funziona soltanto se la copertura **9** (per gli accessori per mescolare **15/16/18**) o il coperchio **3** sono collocati correttamente sul recipiente miscelatore **5**.

Funzionamento solo con braccio di azionamento abbassato

L'apparecchio funziona solo se il braccio di azionamento **10** è innestato correttamente in posizione inferiore e il pulsante di sblocco **12** è scattato completamente verso l'esterno.

Dispositivo di protezione contro il surriscaldamento

L'apparecchio dispone di un dispositivo di protezione contro il surriscaldamento. Se il motore diventa troppo caldo, l'apparecchio si spegne automaticamente:

1. Spegnerne l'apparecchio.
2. Staccare la spina **14**.
3. Fare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente.

Quando l'apparecchio è raffreddato a sufficienza, è possibile riaccenderlo.

Accensione/spegnimento dell'apparecchio e selezione della velocità

1. Accendere l'apparecchio ruotando il selettore di velocità **13** in senso orario.
2. Iniziare con un velocità leggermente inferiore e aumentare lentamente fino alla velocità desiderata.
3. Ridurre la velocità al livello 1 - 2, per aggiungere ingredienti attraverso l'apertura di riempimento **20** o l'apertura di rabbocco **2**.
4. Per spegnere l'apparecchio portare il selettore di velocità **13** su 0.

Funzioni a impulsi

- Girare il selettore di velocità **13** sulla posizione **P** per aumentare la velocità al massimo livello (8) per breve tempo.

Bilancia

La bilancia da cucina incorporata consente di pesare fino a 5 grammi a passi di 5 kg o a passi da 0,011 lb a 11 lb.

La bilancia è pronta per l'uso quando il robot da cucina è collegato ma non acceso. La bilancia pesa gli ingredienti situati sia nella ciotola per mescolare **17** che nel recipiente miscelatore **5**.

NOTA: per una precisione ottimale della misurazione, quando si pesano gli ingredienti assicurarsi che il robot da cucina sia libero e non esposto a carichi o contatti. Eventualmente attendere che l'indicazione non cambi più.

Figura B: Tasti



Premere a lungo:
Accensione/spegnimento della bilancia;
Premere brevemente:
Azzeramento (funzione di tara)



Cambiamento dell'unità di misura (g/lb)

Indicazioni

OFF La bilancia è disattivata.
Full Il carico massimo è superato (Overload).

Pesatura semplice

1. Inserire la spina **14** in una presa di corrente. Sul display **22** compare la scritta **OFF**.
2. Inserire la ciotola per mescolare **17** nell'apparecchio o collocare il recipiente miscelatore **5** sull'apparecchio.
3. Mantenere premuto il tasto **24** per accendere la bilancia. Poco dopo viene indicato **0 g** o **0.000 lb**.
4. Prima di pesare gli ingredienti, l'indicazione deve trovarsi a **0 g / 0.000 lb**. Se necessario premere brevemente il tasto **24** per azzerare l'indicazione.
5. Ora collocare gli ingredienti nella ciotola per mescolare **17** o nel recipiente miscelatore **5**. Viene indicato il peso.

- Eventualmente attendere un momento che l'indicazione non cambi più.
- Se si supera il peso massimo di 5 kg/ 11 lb, la bilancia indica *Full*.
 - Per spegnere mantenere premuto il tasto  **24**. Sul display **22** compare la scritta *OFF*.

Pesatura con la funzione di tara

La funzione di tara consente di riportare ripetutamente l'indicazione della bilancia a 0 g / 0.000 lb. Ciò è utile per pesare vari ingredienti successivamente.

- Dopo aver finito di pesare un ingrediente, premere **brevemente** il tasto  **24**. Viene indicato 0 g o 0.000 lb.
- A questo punto è possibile aggiungere l'ingrediente successivo e pesarlo.
- Per gli altri ingredienti si possono ripetere questi passi.

Cambiamento dell'unità di misura

- La bilancia è accesa e indica 0 g o 0.000 lb o un altro valore.
- Premere il tasto  **23** per alternare l'unità di misura tra g (grammi) e lb (libbre).

Smontaggio dell'apparecchio



PERICOLO dovuto a elementi in rotazione!

- Prima di smontare l'apparecchio, spegnere l'apparecchio e staccare la spina **14** dalla presa di corrente.

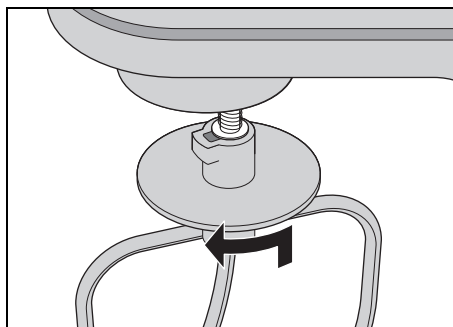
Smontaggio della ciotola per mescolare e degli accessori per mescolare

Sollevamento del braccio di azionamento

- Premere il pulsante di sblocco **12** e sollevare il braccio di azionamento **10** finché non si innesta e il pulsante di sblocco **12** non scatta nuovamente verso l'esterno.

Rimozione dell'accessorio per mescolare

- Premere leggermente verso l'alto l'accessorio per mescolare **15/16/18** e ruotarlo in senso orario finché non è possibile sfilarlo dall'asse **21**.



Rimozione del paraspruzzi

- Staccare il paraspruzzi **11** dal braccio di azionamento **10** tirando con precauzione verso il basso.

Rimozione della ciotola per mescolare

- Ruotare la ciotola per mescolare **17** verso il simbolo del lucchetto aperto finché non è possibile rimuoverla.

Abbassare il braccio di azionamento

- Premere il pulsante di sblocco **12** e abbassare completamente il braccio di azionamento **10**. Il pulsante di sblocco **12** scatta di nuovo verso l'esterno.

Smontaggio del recipiente miscelatore

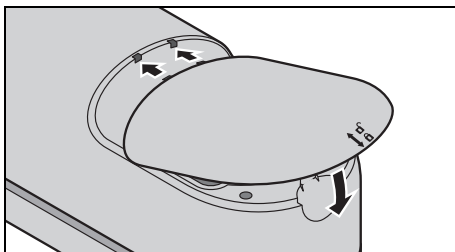


PERICOLO di lesioni da taglio!

- ⊙ Si tenga presente che le lame dell'inserto lame **7** sono molto affilate. Non toccare mai le lame a mani nude per evitare di tagliarsi.
- ⊙ Prima di togliere l'inserto lame **7**, sciaccare il recipiente miscelatore **5** con acqua e togliere dalle lame eventuali resti di alimenti, in modo da poter estrarre in sicurezza l'inserto lame **7**.

Rimuovere il recipiente miscelatore

1. Girare un poco il recipiente miscelatore **5** in senso antiorario finché la freccia bianca (▼) non è rivolta verso il simbolo del lucchetto aperto.
2. Applicare nuovamente la copertura **9**.



Rimuovere il coperchio dal recipiente miscelatore

3. Girare il coperchio **3** in senso antiorario finché non è possibile rimuoverlo.
4. Girare il coperchio dell'apertura di rabbozzo **1** in senso antiorario e toglierlo.

Ricette

NOTA: quantità min./max.:

Usare solo le quantità indicate nelle ricette. Sono ottimizzate per la lavorazione con questo robot da cucina.

Frappè verde

Ingredienti per 2 porzioni::

½	mela
½	pera matura
½	cetriolo
½	limone (il succo e un poco di buccia grattugiata)
1	arancia (succo)
30 g	di spinaci novelli
1	pezzetto di zenzero (circa 2 g)

Preparazione:

1. Lavare la mela, la pera e il cetriolo e tagliarli a pezzi.
2. Lavare e mondare gli spinaci novelli.
3. Tagliare lo zenzero a dadini piccoli.
4. Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente miscelatore **5**.
5. Iniziare con il livello 2 - 3 poi portare ripetutamente su **P**. Al termine aumentare la velocità fino a raggiungere la consistenza desiderata.
6. Consumare fresco!

Pietanza vegana di frutta e chia

Ingredienti per 2 porzioni::

1	mango piccolo maturo
1	banana piccola matura
1 cucchiaino	di succo di limone
230 ml	di latte di mandorle ben raffreddato (non dolcificato)
40 g	di semi di chia

Preparazione:

1. Tagliare la frutta a pezzi.
2. Mettere tutti gli ingredienti tranne i semi di chia nel recipiente miscelatore **5**.
3. Aumentare lentamente la velocità fino a passare il tutto uniformemente.
4. Travasare in una brocca e aggiungere con la mano i semi di chia mescolando.
5. Versare in coppette da dessert e mettere in frigorifero per circa 2-3 ore.

Suggerimenti:

- Per una consistenza più solida aumentare il contenuto di semi di chia.
- La frutta può essere sostituita secondo le proprie preferenze.

Crema di mascarpone

Ingredienti per 4 porzioni::

2	uova
2 cucchiaini	di zucchero raffinato
1 cucchiaino	di vino liquoroso (ad es. Madeira)
250 g	di mascarpone
½	arancia non trattata (il succo e un poco di buccia grattugiata)

Preparazione:

1. Separare tuorli e albumi.
2. Mettere l'albume nella ciotola per mescolare **17** priva di grasso. Montare a neve con la frusta per montare **16**. Nel farlo aumentare la velocità fino al livello 8.
3. Travasare l'albume montato a neve in un'altra ciotola e metterlo da parte al fresco.

4. Nella ciotola per mescolare **17**, battere a schiuma i tuorli e il vino liquoroso con la frusta per montare **16** al livello 6.
5. Ridurre la velocità al livello 3 e aggiungere il mascarpone e il succo d'arancia alternandoli a cucchiainate.
6. Incorporare delicatamente la buccia d'arancia grattugiata a mano e l'albume montato a neve.
7. Per decorare distribuire qualche striscia sottile di buccia d'arancia sulla crema pronta.
8. Mettere la crema in frigorifero fino al momento di consumarla e consumarla entro 24 ore.

Suggerimento: alternare il mascarpone con strati di frutta fresca di stagione o composta in vasetti da dessert.

Crostata di pere

Ingredienti per una teglia da crostata:

Ingredienti per l'impasto:

200 g	di farina di frumento
1 pizzico	di sale
100 g	di burro freddo (a fiocchi)
3 cucchiaini	di zucchero raffinato
4 cucchiaini	di acqua fredda

Per la cottura alla cieca:

Piselli secchi o riso

Ingredienti per la massa di mandorle:

100 g	di burro morbido
100 g	di zucchero
2	uova (a temperatura ambiente)
100 g	di mandorle macinate

Per il ripieno:

circa 3 pere mature

Preparazione:

1. Mettere tutti gli ingredienti per l'impasto nella ciotola per mescolare **17** e lavorarli con la frusta per mescolare **18** al livello 3 finché non si formano pezzetti piuttosto grossi (eventualmente fermare la macchina di tanto in tanto e spingere

- gli ingredienti dal bordo verso il basso con una spatola).
2. Impastare rapidamente a mano formando una palla e spianarla con un poco di farina tra due fogli di carta da forno.
 3. Rivestire con l'impasto una teglia per torte imburata, tagliare via il bordo sporgente e mettere in frigorifero per almeno 30 minuti.
 4. Perforare ripetutamente il fondo dell'impasto con una forchetta, disporre della carta da forno sull'impasto e riempire la teglia con piselli secchi o riso per appesantire l'impasto.
 5. Cuocere per 15 minuti a 180 °C, dapprima con il forno ventilato, poi cuocere per altri 10-15 minuti.
 6. Per la massa di mandorle sbattere il burro, lo zucchero e le uova con la frusta per montare **16**. Per farlo aumentare la velocità fino al livello 8.
 7. Togliere la frusta per montare **16** e inserire la frusta per mescolare **18**. Incorporare brevemente le mandorle al livello 4.
 8. Versare la massa di mandorle sul fondo raffreddato della crostata.
 9. Sbucciare le pere, toglierne il torsolo, tagliarle a fette e usarle per coprire la massa di mandorle.
 10. Cuocere per circa 35 minuti a 170 °C nel forno ventilato.

Impasto per pizza

Ingredienti per una tortiera:

- | | |
|--------------------------|------------------------|
| 250 g | di farina di frumento |
| $\frac{3}{4}$ di | cucchiaini di sale |
| $\frac{1}{2}$ | dado di lievito fresco |
| 120 ml | di acqua tiepida |
| $\frac{1}{2}$ cucchiaino | di zucchero di canna |
- un poco di farina per impastare e spianare

Preparazione:

1. Mescolare farina e sale nella ciotola per mescolare **17** creando un'avvallatura al centro.

2. Schiacciare il lievito e lo zucchero in acqua usando una forchetta e mescolare fino a sciogliere tutto. Versare questa miscela nell'avvallatura.
3. Lavorare con il gancio impastatore **15** al livello 2 finché non si formano grandi grumi di impasto.
4. Continuare ad impastare a mano finché l'impasto non diventa liscio e morbido.
5. Formare una palla di impasto e farla lievitare coperta in luogo caldo finché il volume non raddoppia.
6. Impastare accuratamente ancora una volta, spianare e condire a piacere.

Ricetta di base per impasto per dolci

Ingrediente per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm):

- | | |
|-------|-----------------------|
| 300 g | di burro morbido |
| 300 g | di zucchero |
| 5 | uova mis. L |
| 300 g | di farina (tipo 00) |
| 1 cc | di lievito in polvere |

Inoltre burro morbido per lo stampo

Preparazione:

1. Preriscaldare il forno a 175 °C.
2. Ungere uno stampo rettangolare o rivestirlo di carta da forno.
3. Per l'impasto, tagliare il burro a pezzi piccoli e metterlo nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero.
4. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare per circa 30 secondi al livello 1.
5. Poi continuare a mescolare per circa 4 minuti al livello 7 fino ad ottenere una massa soffice.
6. Incorporare le uova una dopo l'altra mescolando per circa 30 secondi al livello 1.
7. Poi continuare a mescolare al livello 7 per circa 40 secondi.
8. Mischiare la farina con il lievito in polvere e distribuirla sulla massa con un setaccio.

9. Mescolare tutti gli ingredienti al livello 5 per circa 40 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
10. Versare l'impasto nello stampo e lisciarlo con una spatola.
11. Cuocere al forno la torta per circa 65 minuti.
12. Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura, controllare se è cotta infilando uno stecchino di legno al centro della torta. Se l'impasto non resta incollato allo stecchino, la torta è cotta.
13. Prima di togliere la torta dallo stampo è meglio farla raffreddare per circa 10 minuti nello stampo.
14. Poi mettere la torta su una griglia da cucina per farla raffreddare completamente.

Suggerimenti:

- È preferibile che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente.
- Le uova vanno aggiunte sempre una alla volta incorporando ciascuna di esse per circa 30 secondi.

Salsa al camembert con pomodori secchi

Ingredienti per circa 6-8 porzioni:

- 250 g di camembert morbido
- 1 cipolla piccola
- 50 g di burro morbido
- 150 g di panna acida
- 50 g di pomodori seccati al sole
- 1 pizzico di pepe di Cayenna
- Sale, paprika dolce

Preparazione:

1. Tagliare il camembert a dadi di 1 x 1 cm.
2. Sbucciare la cipolla e tagliarla a dadini piccoli.
3. Mettere in due ingredienti nella ciotola per mescolare **17** insieme al burro, inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare al livello 5 per circa 2 minuti. Se necessario, interrompere l'operazione e spingere la crema

verso il basso lungo la parete della ciotola per mescolare utilizzando un cucchiaino.

4. Tagliare i pomodori a dadini, aggiungerli alla crema di camembert con la panna, la paprika e il pepe di Cayenna.
5. Se necessario, usare il cucchiaino per spingere nuovamente la crema verso il basso lungo la parete della ciotola per mescolare e continuare a mescolare al livello 7 per circa 1 minuto.
6. Insaporire con sale.

La crema può essere conservata in frigorifero per circa 1 settimana.

Ricetta di base per cialde

Ingredienti per 4 porzioni:

- 125 g di burro a temperatura ambiente
- 75 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 2 uova mis. L
- 250 g di farina di frumento
- ½ cc di lievito in polvere
- 180 ml di latticello
- 2 CC di miele liquido

Preparazione:

1. Mettere il burro nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero e allo zucchero vanigliato.
2. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare gli ingredienti per circa 30 secondi al livello 2 fino ad ottenere una massa liscia e morbida.
3. Aggiungere le uova, la farina e il lievito in polvere e mescolare per circa 30 secondi al livello 1.
4. Poi mescolare per 2 minuti al livello 7.
5. Incorporare gradualmente il latticello all'impasto al livello 2.
6. Aggiungere il miele e continuare a mescolare al livello 5 per circa 1 minuto.

7. Versare l'impasto a porzioni in una macchina per cialde calda e unta e spalmarlo.
8. Cuocere le cialde finché non acquisiscono un colore dorato.

Torta al limone

Ingrediente per 1 stampo rettangolare (circa 30 cm):

Per l'impasto

- 2 limoni non trattati
- 200 g di burro
- 4 uova mis. L
- 225 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 220 g di farina (tipo 00)
- 3 cc di lievito in polvere

Per la glassa

- 1 limone non trattato
- 125 g di zucchero a velo

Inoltre burro morbido e farina per lo stampo

Preparazione:

1. Ungere lo stampo rettangolare e spolverarvi sopra un poco di farina.
2. Preriscaldare il forno a 180 °C.
3. Lavare i limoni per l'impasto con acqua calda, asciugarli bene e grattugiarne finemente la scorza.
4. Spremere i limoni da cui si è ricavata la scorza.
5. Far sciogliere il burro in una padellina, poi toglierlo dal fuoco.
6. Mettere le uova nella ciotola per mescolare **17** insieme allo zucchero e al sale.
7. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi **11** e mescolare per circa 20 secondi al livello 3.
8. Poi montare a spuma per circa 5 minuti al livello 7.
9. Setacciare la farina con il lievito in polvere sopra la crema all'uovo.
10. Incorporarla al livello 3 per 30 secondi.

11. Continuare a mescolare al livello 3 aggiungendo gradualmente la scorza e il succo di limone e il burro.
12. Mescolare al livello 4 per circa 2 minuti fino ad ottenere un impasto liscio.
13. Versare l'impasto nello stampo, lisciarlo e cuocere la torta per circa 45 minuti a metà altezza.
14. Togliere la torta dal forno, farla raffreddare per circa 5 minuti e sfornarla con attenzione su una griglia da cucina. Farla raffreddare completamente.
15. Per la glassa di limone lavare il limone con acqua calda e asciugarlo bene. Grattugiarne finemente la scorza e spremerlo.
16. Mantecare il succo e la scorza con lo zucchero a velo. Versare il composto sulla superficie della torta nel senso della lunghezza e stenderlo con un coltello in modo che la glassa scorra dai lati verso il basso con un effetto decorativo.

Rotolo farcito al cioccolato

Ingredienti per 16 unità:

- 4 uova mis. L
- 1 pizzico di sale
- 150 g di zucchero a velo
- 25 g di cacao
- 50 g di farina
- 75 g di amido
- 1 cc di lievito in polvere
- ½ bustina di gelatina
- 150 ml di panna a temperatura di frigorifero
- 250 g di quark magro
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 200 g di gelatina di mirtilli rossi

Inoltre carta da forno per la teglia

Preparazione:

1. Separare tuorli e albumi. Mettere gli albumi nella ciotola per mescolare **17** insieme al sale.

2. Inserire la frusta per montare **16** e il paraspruzzi **11** e montare a neve al livello **10** per circa 4 minuti.
3. Versare la massa in un'altra ciotola e metterla in frigorifero prima di utilizzarla ulteriormente.
4. Mettere i tuorli nella ciotola per mescolare insieme allo zucchero a velo.
5. Inserire la frusta per mescolare **18** e il paraspruzzi e montare il tutto al livello **7** per circa 5 minuti fino ad ottenere un composto cremoso di colore giallo chiaro.
6. Mescolare il cacao, la farina, l'amido e il lievito in polvere e setacciarli sopra la crema a base di tuorli.
7. Aggiungere 1/3 degli albumi montati a neve e mescolarli al livello **5** per circa 20 secondi fino ad ottenere un impasto liscio.
8. Servendosi di un cucchiaino di legno, incorporare il resto degli albumi montati a neve all'impasto fino a mescolare tutti gli ingredienti.
9. Rivestire una teglia di carta da forno e spalmarvi sopra l'impasto.
10. Cuocere per 12 minuti nel forno preriscaldato a 225 °C.
11. Sformare l'impasto del rotolo su uno strofinaccio da cucina.
12. Spennellare un poco di acqua fredda sulla carta da forno e staccarla con attenzione.
13. Arrotolare il fondo aiutandosi con lo strofinaccio e farlo raffreddare.
14. Sciogliere la gelatina in un poco d'acqua come indicato nelle istruzioni riportate sulla bustina.
15. Versare la panna nella ciotola per mescolare.
16. Inserire la frusta per montare **16** e il paraspruzzi e montare a neve al livello **10** per circa 3 minuti.
17. Ridurre la velocità al livello **5**.

18. Aggiungere il quark, lo zucchero vanigliato e la gelatina disciolta e mescolare il tutto per circa 30 secondi.
19. Mettere il composto in frigorifero finché non acquisisce una consistenza semisolida.
20. Srotolare con attenzione il fondo del rotolo, spalmarvi sopra la gelatina di mirtilli rossi e la miscela di panna e quark e arrotolarlo di nuovo.

Pulizia e manutenzione dell'apparecchio

Prima di qualsiasi intervento di pulizia, staccare la spina **14** dalla presa di corrente.

Per ulteriori informazioni sulla pulizia e la cura dell'apparecchio e degli accessori consultare il manuale d'uso online.

Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, leggere il corrispondente capitolo del manuale d'uso online.

Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

Centri di assistenza

Per richiedere assistenza rivolgersi al nostro centro di assistenza:

CH Assistenza Svizzera
Tel.: 0800 56 44 33
E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 459999_2401

Simboli utilizzati

	Isolamento di protezione
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Il simbolo di riciclaggio (3 frecce) contrassegna i materiali riutilizzabili. Il materiale può essere specificato con il numero di riciclaggio al centro (qui 21) e/o una sigla (qui PAP).
	Tensione alternata
	Il simbolo identifica i pezzi che possono essere lavati in lavastoviglie.

Con riserva di modifiche tecniche.