PROFI COOK®

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Instrucciones de servicio • Istruzioni per l'uso
Instruction Manual • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás • Інструкція з експлуатації
Руководство по эксплуатации • دليل المستخدم

Multi-Cook-Mixer PC-MCM 1024

Multiblender • Mixeur pour cuisine multiple • Batidora multicocina
Frullatore multiuso • Multi-Cook Mixer • Mikser wielofunkcyjny • Multifunkciós főző mixer
Багатофункціональний міксер • Многофункциональный миксер с функцией варки
خلاط طعام متعدد الوظائف

CE

DEUTSCH ..... Seite 4

NEDERLANDS ..... blz 16

FRANÇAIS ..... page 26

ESPAÑOL..... página 37

ITALIANO ..... pagina 47

ENGLISH ..... page 57

JĘZYK POLSKI ..... strona 67

MAGYARUL ..... oldal 79

УКРАЇНСЬКА ..... стор 89

РУССКИЙ ..... стр. 100

العربية ..... صفحة 119

Übersicht der Bedienelemente

Locatie van de bedieningselementen • Situation des commandes
Ubicación de los controles • Posizione dei comandi • Location of Controls
Lokalizacja kontrolek • A Kezelőszervek Elhelyezkedése
Розташування органів керування • Расположение элементов • مكان عناصر التحكم

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

ℹ **HINWEIS:**
Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Allgemeine Sicherheitshinweise 4
Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät.....5
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....6
Lieferumfang 6
Auspacken des Gerätes.....6
Teilebeschreibung 7
Montage 7
Anwendungshinweise 7
Bedienung 8
Rezeptvorschläge 9
Reinigung 12
Aufbewahrung 13
Störungsbehebung..... 13
Geräuschentwicklung..... 13
Technische Daten 13
Hinweis zur Richtlinienkonformität 14
Garantie 14
Entsorgung..... 15

Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
  Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien. Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel), wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Raum verlassen, schalten Sie das Gerät immer aus. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Das Gerät und das Netzkabel müssen regelmäßig auf Zeichen von Beschädigungen untersucht werden. Wird eine Beschädigung festgestellt, darf das Gerät nicht mehr benutzt werden.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungsteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.

⚠ **WARNUNG!**
Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr!**

- Beachten Sie die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Spezielle Sicherheitshinweise für dieses Gerät

Auf dem Produkt finden Sie folgendes Symbol mit Warncharakter:

WARNUNG: Heiße Oberfläche!
Verbrennungsgefahr!
Während des Kochbetriebes kann die Temperatur der berührbaren Glasoberfläche sehr hoch sein.
- Fassen Sie deshalb das Mixgefäß nur am Griff an.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen.
- Greifen Sie nicht in die Einfüllöffnung des Deckels!

⚠ **WARNUNG:**
- Schnittverletzungen! Die Mixmesser sind scharf!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.

- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Oberfläche. Stellen Sie es so auf, dass es nicht kippen kann.
- Das Gerät nur unter Aufsicht betreiben.
- Manipulieren Sie keine Sicherheitsschalter. Sie verhindern, dass das Gerät ohne aufgesetztes Mixgefäß und ohne geschlossenen Deckel betrieben werden kann.
- Entfernen Sie nicht den Deckel während des Betriebes.
- Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Inhalt.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus und ziehen Sie danach den Netzstecker. Tragen Sie das Gerät immer mit beiden Händen!

- Dieses Gerät kann von **Kindern** ab 8 Jahren und darüber und 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.
- **Kinder** dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und **Benutzer-Wartung** dürfen nicht durch **Kinder** ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum

- Mixen von Flüssigkeiten
- Erwärmen, Kochen und Pürieren von Speisen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen wie z. B.

- in Personalküchen von Läden, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- in Frühstückspensionen.

Es ist **nicht** für die Anwendung in landwirtschaftlichen Anwesen bestimmt.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Lieferumfang

1 Basisgerät mit Motor
1 Verschluss der Einfüllöffnung
1 Deckel Mixgefäß mit Einfüllöffnung
1 Mixgefäß
1 Reinigungsbürste

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelhalter und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden, um Gefährdungen zu vermeiden.
5. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

ℹ HINWEIS:
Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

Teilebeschreibung

1 Verschluss der Einfüllöffnung
2 Deckel Mixgefäß mit Einfüllöffnung
3 Sicherheitsverriegelung
4 Mixgefäß
5 Messerblock
6 Markierungen zum Aufsetzen des Mixgefäßes
7 Display (Zeitanzeige)
8 Tasten + und – zur Zeiteinstellung im Kochmodus
9 Taste ⏻ POWER (Ein-/Ausschalten)
10 Leistungsregler des Mixers
11 Basisgerät mit Motor
12 Funktionstasten mit integrierten Kontrollleuchten:
   PULSE (Mixen in Intervallen)
   HIGH (Kochprogramm)
   MEDIUM (Kochprogramm)
   LOW (Kochprogramm)

Montage

Mixgefäß aufsetzen

Stellen Sie das Mixgefäß auf das Basisgerät. Achten Sie dabei auf die Symbole. Die Markierung auf dem Mixgefäß unterhalb des Griffs und die Markierung auf dem Basisgerät müssen genau übereinander stehen.

Deckel aufsetzen

1. Setzen Sie den Deckel auf das Mixgefäß so auf, dass sich die Lasche mit der Verriegelung rechts neben dem Griff befindet.
2. Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Verriegelung muss fest im Griff des Mixgefäßes sitzen.

ℹ HINWEIS:
Bei falscher Montage wird der Betrieb des Gerätes verhindert.

Anwendungshinweise

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Sie hören einen Signalton, wenn das Gerät mit dem Deckel richtig montiert ist.

Funktionsweise des Gerätes

- Die Bedienung erfolgt entweder mit dem Leistungsregler **oder** mit den Funktionstasten.
- Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton quittiert, wenn das Gerät mit der Taste POWER eingeschaltet ist.
- Mit dem Leistungsregler stellen Sie die Geschwindigkeit zum Mixen ein. Beginnen Sie bei maximaler Füllmenge immer mit der niedrigsten Geschwindigkeit (Stufe 1). Der Leistungsregler ist außer Funktion, wenn Sie ein Programm mit den Funktionstasten benutzen.
- Mit den Funktionstasten können Sie Speisen erwärmen, kochen und pürieren. Für die Heizfunktion benutzen Sie die Tasten HIGH, MEDIUM oder LOW. Mit der Taste PULSE rühren Sie die Speise um. Mit den Tasten + und – kann die Kochzeit im Minutentakt verändert werden. Die Funktionstasten sind außer Funktion, wenn Sie das Gerät mit dem Leistungsregler eingeschaltet haben.

Ein- / Ausschalten

Drücken Sie die Taste POWER. Die Kontrollleuchte blinkt. Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus.

Ein- / Ausschalten mit dem Leistungsregler

ℹ HINWEIS:
Das Gerät lässt sich nur einschalten, wenn das Mixgefäß mit dem Deckel verschlossen ist und der Leistungsregler auf Position **0** steht.

- **Einschalten:** Drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe.

Stufe 1	=	niedrige Drehzahl
Stufe 2	=	mittlere Drehzahl
Stufe 3	=	hohe Drehzahl
Stufe 4	=	höchste Drehzahl

- **Ausschalten:** Drehen Sie den Regler entgegen dem Uhrzeigersinn auf Position **0**.

Ein- / Ausschalten mit den Funktionstasten HIGH, MEDIUM, LOW

- **Einschalten:** Drücken Sie einmal auf die jeweilige Taste. Die Kontrollleuchte in der gewählten Taste leuchtet.
- **Ausschalten:** Drücken Sie erneut auf die Taste. Die Kontrollleuchte erlischt. Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus. Drücken Sie anschließend die Taste POWER.

Funktionstaste PULSE

Solange Sie diese Taste gedrückt halten, läuft das Gerät etwa mit der Geschwindigkeit der Stufe 2.

Display

Das Gerät verfügt über ein Display, auf dem Sie die Restlaufzeit des Kochprogramms in Minuten und Sekunden ablesen können.

Kochprogramme

≋	HIGH	Erwärmen bis 100 °C und kochen
≈	MEDIUM	Erwärmen bzw. warm halten bis ca. 80 °C
~	LOW	Erwärmen bzw. warm halten bis ca. 60 °C

- Die Laufzeiten der Kochprogramme sind voreingestellt: je 25 Minuten.
- Sie können die Zeiten mit den Tasten + und – zwischen 1 und 90 Minuten individuell anpassen.
- Sie können während eines Kochprogramms in eine andere Kochstufe wechseln. Die bisherige Laufzeit des Programms bleibt erhalten.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie 4 Signaltöne.

Skala am Mixgefäß

Beachten Sie die maximale Füllmenge des Mixgefäßes:

COLD für kalte Flüssigkeiten:	max. 1750 ml (ca. 56 oz)
SOUP für warme Speisen:	max. 1400 ml (ca. 48 oz)

ℹ HINWEIS:
Schaum braucht viel Volumen. Reduzieren Sie die Füllmenge bei Flüssigkeiten, die stark schäumen.

Verschluss der Einfüllöffnung / Messbecher

- Den Verschluss der Einfüllöffnung im Deckel können Sie auch als Messbecher nutzen.
- Schließen Sie beim Mixen den Deckel immer mit dem Verschluss.

Zutaten

Schneiden Sie die Zutaten in kleine Stücke, bevor Sie sie in das Mixgefäß füllen.

Bedienung

⚠ ACHTUNG:
- Schalten Sie das Gerät immer aus, bevor Sie das Mixgefäß von der Basis nehmen.
- Überfüllen Sie das Mixgefäß nicht! Beachten Sie die Skala am Gefäß.
- Füllen Sie niemals harte Zutaten in das Mixgefäß! Zutaten wie Nüsse oder Blockschokolade beschädigen das Gerät.

Vorbereitung

1. Bereiten Sie die Zutaten vor.
2. Setzen Sie, soweit noch nicht geschehen, das Mixgefäß auf das Basisgerät.
3. Füllen Sie das Gefäß mit den Zutaten.
4. Setzen Sie den Deckel mit dem Verschluss auf.
5. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose.
6. Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER ein.

Kalte Speisen / Getränke mixen

ℹ HINWEIS:
Möchten Sie Ihrem Mixgetränk Zucker oder Gewürze zufügen?
- Schalten Sie das Gerät zuvor aus.
- Entfernen Sie den Verschluss und füllen Sie durch die Öffnung nach.
- Setzen Sie den Verschluss wieder in den Deckel ein.

⚠ WARNUNG:
Greifen Sie nicht in das Mixgefäß! Die Klingen sind scharf und drehen mit hoher Geschwindigkeit. Ernsthafte Verletzungen können die Folge sein.

⚠ ACHTUNG:
Während des Betriebs dürfen sich niemals Gegenstände wie z. B. Löffel in dem Mixgefäß befinden.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

7. Drehen Sie den Leistungsregler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Geschwindigkeitsstufe. Alternativ können Sie auch mit der Taste PULSE in Intervallen mixen.
8. Wenn Sie das Gerät mit dem Leistungsregler bedient haben, stellen Sie ihn zurück auf Position **0**.

Warme Speisen zubereiten

ℹ HINWEIS:
- Beachten Sie die Reihenfolge: Erst kochen, danach pürieren.
- Fügen Sie beim Kochen immer die in den Rezepten angegebene Flüssigkeitsmenge zu.

Gehen Sie vor wie unter „Vorbereitung“ beschrieben.

7. Wählen Sie eine Heizfunktion.
8. Verringern oder erhöhen Sie ggf. die Kochzeit mit den Tasten **+** und **–**. Nach Ablauf der eingestellten Zeit hören Sie 4 Signaltöne.
9. Möchten Sie die Zubereitung vor Ablauf der Kochzeit beenden, drücken Sie die gewählte Funktionstaste erneut.
10. Setzen Sie den Verschluss der Einfüllöffnung auf. Drücken Sie kurz die Taste PULSE, um der Speise die gewünschte Konsistenz zu geben.

Betrieb beenden

1. Schalten Sie das Gerät mit der Taste POWER aus.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Rezeptvorschläge

ℹ HINWEIS:
Kochrezepte für andere, ähnliche Geräte sind technisch bedingt nicht auf dieses Modell übertragbar.

Kartoffelcremesuppe (2 bis 3 Portionen)

Zutaten
400 g Kartoffeln
1 Scheibe Sellerie
200 g Karotten
1 Stange Lauch
750 ml Gemüsebrühe
1 TL Margarine
2 EL Sauerrahm oder Schmand
Salz und Pfeffer
frischer Majoran

Zubereitung
1. Kartoffeln, Sellerie und Karotten schälen und in grobe Würfel schneiden, den Lauch gut waschen und in grobe Ringe schneiden.
2. Das Gemüse und die Margarine in das Mixgefäß geben und mit der Brühe übergießen.
3. Stellen Sie auf der höchsten Kochstufe (HIGH) 30 Minuten Kochzeit ein.
4. Nach Ablauf der Kochzeit die Suppe mit Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken und nach Wunsch pürieren (PULSE).

Champignoncremesuppe (2 bis 3 Portionen)

Zutaten
250 g frische Champignons
1,5 EL Butter
1 TL Mehl
½ Zitrone
400 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
1 Ei
Salz und Pfeffer
Petersilie

Zubereitung
1. Die geputzten Champignons mit Zitronensaft beträufeln. Dann in das Mixgefäß geben und grob zerkleinern (PULSE).
2. Butter hinzufügen, mit Mehl überstäuben. Anschließend Brühe zugeben.
3. Stellen Sie auf der höchsten Kochstufe (HIGH) 25 Minuten Kochzeit ein.
4. Nach Ablauf der Kochzeit die Sahne mit dem Ei dazugeben und mixen (PULSE).
5. Mit gezupfter Petersilie verfeinern, nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken.

Blumenkohlcremesuppe (2 bis 3 Portionen)

Zutaten
½ Blumenkohl (ca. 350g)
1 Zwiebel
1 TL Butter
1 TL Curry
750 ml Gemüsebrühe
50 ml Sahne
50 g Schmelzkäse, Rahmstufe
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung
1. Blumenkohl waschen, putzen, in Röschen teilen. Zwiebeln schälen und zerkleinern, zusammen mit Butter und Curry in das Mixgefäß geben. Anschließend Brühe zugeben.
2. Stellen Sie auf der höchsten Kochstufe (HIGH) 30 Minuten Kochzeit ein.
3. Nach Ablauf der Kochzeit die Sahne und den Schmelzkäse dazugeben und mixen (PULSE).
4. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tomatencremesuppe (3 bis 4 Portionen)

Zutaten
1 kg Tomaten
⅛ des Tomatenkochwassers
½ Tube Tomatenmark (ca. 100 ml)
100 g Sahne
100 g Crème fraîche
1 Knoblauchzehe
Zum Würzen je nach Geschmack: Salz, Pfeffer (weiß und schwarz), Oregano, Paprikapulver, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung
1. Die Tomaten mit Wasser in das Mixgefäß geben. Die Tomaten müssen komplett mit Wasser bedeckt sein.
2. Schalten Sie die höchste Kochstufe (HIGH) ein. Sobald die Haut der Tomaten platzt, diese herausnehmen, häuten und vierteln.
3. Die geviertelten Tomaten in ca. ⅛ des Kochwassers zurückgeben, mit Salz, Oregano, weißem und schwarzem Pfeffer würzen.
4. Stellen Sie auf der höchsten Kochstufe (HIGH) 25 Minutem Kochzeit ein.
5. Nach Ablauf der Kochzeit das Tomatenmark und die restlichen Gewürze hinzufügen, mit PULSE cremig mixen.
6. Je nach Geschmack fein geschnittene Petersilie und fein geschnittenen Schnittlauch hinzufügen.
7. Sahne und Crème fraîche hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Zum Schluss nochmals kurz pürieren (PULSE), bis sich die Crème fraîche aufgelöst hat.

Pesto Dip

Zutaten
1 Tasse frische Basilikumblätter
1 Zehe Knoblauch, geschält und grob geschnitten
40 ml Zitronensaft
60 g Pinienkerne
½ Tasse Oliven Öl
½ Tasse Cottage Cheese (körniger Frischkäse)
60 g frischer Parmesankäse, gerieben

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in das Mixgefäß und wählen Sie mit dem Leistungsregler eine Geschwindigkeitsstufe. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit geröstetem Fladenbrot.

Guacamole

Zutaten
1 große Avocado, geschält, ohne Stein und klein geschnitten
40 ml Zitronensaft
½ Tasse Schmand
1 TL geschnittener Knoblauch
1 TL Chili

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie mit dem Leistungsregler eine Geschwindigkeitsstufe. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie cremig sind. Servieren Sie den Dip mit Nachos, Brotsticks oder rohen Gemüsesticks.

Kräuter Dressing

Zutaten:
¾ Tasse gemischte frische Kräuter (Petersilie, Koriander, Minze, Schnittlauch, Rosmarin und Basilikum)
1 Zehe Knoblauch, geschält und geschnitten
2 EL Oliven Öl
3 EL Balsamico Essig

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in den Mixer und wählen Sie mit dem Leistungsregler eine Geschwindigkeitsstufe. Verarbeiten Sie die Zutaten bis sie sich vermengt haben. Servieren Sie das Dressing zu Lamm, Hühnerfleisch oder Fisch.

Margarita

Zutaten
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml Limettensaft
12 Eiswürfel

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese vermengt sind und das Eis gecrusht ist.

Frozen Sangria

Zutaten
250 ml fruchtiger Rotwein, gekühlt
125 ml Cranberry- oder roter Weintraubensaft
125 ml Zitronen Sorbet
80 ml Orangen Konzentrat
½ Tasse frische kernlose Weintrauben, gefroren
1 Tasse Dosen Pflaumen, abgetropft

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese cremig sind.

Pina Colada

Zutaten
2 Esslöffel weißer Rum
2 Esslöffel Kokosnuss-Sahne
2 Teelöffel Zucker
¾Tasse ungesüßter Ananassaft
10 Eiswürfel

Zubereitung:
Geben Sie alle Zutaten in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis sie vermengt sind und das Eis gecrusht ist. Servieren Sie sofort.

Frucht Cocktail

Zutaten
250 ml Ananassaft
1 Banane, geschält und geschnitten
1 Orange, ohne Schale, filetiert und geschnitten
250 ml Sodawasser
2 EL Maracujamark

Zubereitung
Geben Sie alle Zutaten (außer dem Sodawasser und dem Maracujamark) in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese gut vermengt sind. Rühren Sie Maracujamark und Sodawasser unter und servieren Sie in Cocktailgläsern.

Erdbeeren und Maracuja Milchshake

Zutaten
1 Schale Erdbeeren ohne Strunk
Mark von 4 Maracujas
500 ml Milch, gekühlt
4 Löffel Maracuja Eiscreme
2 Esslöffel Erdbeermus

Zubereitung
Geben Sie die Erdbeeren in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese cremig sind. Anschließend geben Sie die Hälfte des Maracujamarks, Milch und 2 Löffel Eiscreme in das Mixgefäß. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese dickflüssig und cremig sind. Gießen Sie den Drink in 2 Gläser und geben Sie die restliche Eiscreme und das restliche Maracujamark zusammen mit dem Erdbeermus in den Drink. Jetzt servieren.

Apfel und Bananen Pudding

Zutaten
½ kleiner Apfel, geschält und ohne Kerngehäuse
1 kleine Banane, geschält und geschnitten
½ Tasse gekochter Pudding

Zubereitung
Kochen Sie den Apfel, bis dieser weich ist. Wenn der Apfel abgekühlt ist, geben Sie den Apfel und die Banane in das Mixgefäß. Wählen Sie mit dem Leistungsregler die Geschwindigkeitsstufe 4. Verarbeiten Sie die Zutaten, bis diese cremig sind. Vermengen Sie im Anschluss das Fruchtmus mit dem fertigen Pudding.

Reinigung

⚠ **WARNUNG:**
- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
- Das Gerät auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.
- Die Mixmesser sind sehr scharf! Verletzungsgefahr!

⚠ **ACHTUNG:**
- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Das Mixgefäß ist nicht zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Reinigen Sie das Mixgefäß auch nicht im Spülbad. Der Sockel des Mixgefäßes enthält elektronisch Bauteile, die nicht nass werden dürfen!
- Sollte doch einmal versehentlich Wasser in den Sockel des Mixgefäßes eindringen, lassen Sie es vollständig trocknen, bevor Sie es wieder benutzen.

Zur äußeren Reinigung des Gerätes benutzen Sie nur ein feuchtes Spültuch.

Mixgefäß

1. Füllen Sie das Mixgefäß mit ca. 1 Liter warmem Wasser unter Zusatz von ein paar Tropfen Spülmittel.

   ⚠ **ACHTUNG:**
   Wasser mit Spülmittel schäumt beim Erwärmen und Mixen.

2. Heizen Sie das Wasser mit der Kochstufe HIGH ca. 8 Minuten lang auf.
3. Drücken Sie kurz die Taste PULSE.
4. Lassen Sie das Wasser abkühlen, bevor Sie die Innenwand des Mixgefäßes reinigen.
5. Reinigen Sie das Mixgefäß von innen mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
6. Spülen Sie das Mixgefäß mit klarem Wasser aus und trocknen Sie es vorsichtig ab.

Deckel und Verschluss

1. Reinigen Sie diese Bauteile in einem Spülbad.
2. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.
3. Trocknen Sie die Teile ab.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Störungsbehebung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät ist ohne Funktion.	Das Gerät hat keine Stromversorgung.	Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.
		Setzen Sie den Netzstecker richtig ein.
		Kontrollieren Sie die Haussicherung.
	Der Sicherheitsschalter ist nicht geschlossen.	Kontrollieren Sie den richtigen Sitz des Mixgefäßes und des Deckels.
	Das Gerät ist defekt.	Wenden Sie sich an unseren Service oder an einen Fachmann.
Flüssigkeiten werden nicht richtig gemixt.	Sie haben zu viel oder zu wenig Flüssigkeit im Behälter.	Variieren Sie die Menge der Flüssigkeit.
	Die Drehzahl ist zu hoch.	Starten Sie mit einer kleinen Drehzahl, die Sie später steigern können.
Die Messer blockieren nach dem Einschalten.	Die gewählte Drehzahl ist zu niedrig.	Starten Sie mit einer höheren Leistungsstufe.

Geräuschentwicklung

Gemessen wurde der Schalldruckpegel am Ohr einer Bedienperson (LpA) in Übereinstimmung mit der DIN EN ISO 3744.

Ermittelter Schalldruckpegel: 75 - 80 dB(A) (kein Limit)

Technische Daten

Modell:.....PC-MCM 1024

Spannungsversorgung:..... 220-240 V~, 50Hz

Leistungsaufnahme Motor: ..... 180 - 220 W

Leistungsaufnahme Heizung:.....700 - 900 W

Schutzklasse:.....I

Nettogewicht:..... ca. 3,75 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Hinweis zur Richtlinienkonformität

Hiermit erklärt der Hersteller, dass sich das Gerät PC-MCM 1024 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EG) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EG) befindet.

Garantie

Garantiebedingungen

1. Gegenüber Verbrauchern gewähren wir bei privater Nutzung des Geräts eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum.

   Ist das Gerät zur gewerblichen Nutzung geeignet, gewähren wir beim Kauf durch Unternehmer für das Gerät eine Garantie von 12 Monaten.

   Die Garantiezeit für Verbraucher reduziert sich auf 12 Monate, sofern sie ein zur gewerblichen Nutzung geeignetes Gerät – auch teilweise – gewerblich nutzen.

2. Voraussetzung für unsere Garantieleistungen sind der Kauf des Geräts in Deutschland bei einem unserer Vertragshändler sowie die Übersendung einer Kopie des Kaufbelegs und dieses Garantiescheins an uns.

   Befindet sich das Gerät zum Zeitpunkt des Garantiefalls im Ausland, muss es auf Kosten des Käufers uns zur Erbringung der Garantieleistungen zur Verfügung gestellt werden.

3. Mängel müssen innerhalb von 14 Tagen nach Erkennbarkeit uns gegenüber schriftlich angezeigt werden. Besteht der Garantieanspruch zu Recht, entscheiden wir, auf welche Art der Schaden/Mangel behoben werden soll, ob durch Reparatur oder durch Austausch eines gleichwertigen Geräts.

4. Garantieleistungen werden nicht für Mängel erbracht, die auf der Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäßer Behandlung oder normaler Abnutzung des Geräts beruhen. Garantieansprüche sind ferner ausgeschlossen für leicht zerbrechliche Teile, wie zum Beispiel Glas oder Kunststoff. Schließlich sind Garantieansprüche ausgeschlossen, wenn nicht von uns autorisierte Stellen Arbeiten an dem Gerät vornehmen.

5. Durch Garantieleistungen wird die Garantiezeit nicht verlängert. Es besteht auch kein Anspruch auf neue Garantieleistungen. Diese Garantieerklärung ist eine freiwillige Leistung von uns als Hersteller des Geräts. Die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nacherfüllung, Rücktritt, Schadensersatz und Minderung) werden durch diese Garantie nicht berührt.

Stand 06 2012

Garantieabwicklung

24 Stunden am Tag, 7 Tage in der Woche

Sollte Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit einen Mangel aufweisen, steht Ihnen die schnellste und komfortabelste Möglichkeit der Reklamationsanmeldung über unser SLI - Internet-Serviceportal zur Verfügung.

www.sli24.de

Bitte melden Sie direkt den Servicevorgang auf unserem Online Serviceportal **www.sli24.de** an. Sie erhalten wenige Sekunden nach Abschluss der Anmeldung ein kostenloses Versandticket per E-Mail übermittelt. Zusätzlich erhalten Sie weitere Informationen zur Abwicklung Ihrer Reklamation.

Mit Ihren persönlichen Zugangsdaten, die direkt nach Ihrer Anmeldung per E-Mail an Sie übermittelt werden, können Sie den Status Ihres Vorgangs auf unserem Serviceportal w**ww.sli24.de** online verfolgen.

Sie brauchen das kostenlose Versandticket nur noch auf die Verpackung Ihres gut verpackten Gerätes zu kleben und das Paket bei der nächsten Annahmestelle der Deutschen Post / DHL abzugeben. Der Versand erfolgt für Sie kostenlos an unser Servicecenter bzw. Servicepartner.

So einfach kann Service sein!

1. **Anmelden**
2. **Einpacken**
3. **Ab zur Post damit**

Fertig, so einfach geht es!

Bitte vergessen Sie nicht, dem Gerät eine Kopie Ihres Kaufbeleges (Kassenbon, Rechnung, Lieferschein) als Garantienachweis beizulegen, da wir sonst keine kostenlosen Garantieleistungen erbringen können.

Unser Serviceportal **www.sli24.de** bietet Ihnen weitere Leistungen an:

- Downloadbereich für Bedienungsanleitungen
- Downloadbereich für Firmwareupdates
- FAQ's, die Ihnen Problemlösungen anbieten
- Kontaktformular
- Zugang zu unseren Zubehör- und Ersatzteile-Webshops

Auch nach der Garantie sind wir für Sie da! – Kostengünstige Reparaturen zum Festpreis!

Bitte nehmen Sie in keinem Fall eine unfreie Einsendung Ihres Gerätes vor. Unfreie Lieferungen werden von uns nicht angenommen. Es entstehen Ihnen damit erhebliche Kosten.

Stand 06 2012

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

NEDERLANDS

Gebruiksaanwijz

Dank u voor het kiezen van ons product. We hopen dat het toestel u veel uren plezier geeft.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

ℹ **OPMERKING:**
Kenmerkt tips en informatie voor u.

Inhoud

Locatie van de bedieningselementen 3
Algemene Veiligheidsinstructies 16
Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat 17
Beoogd gebruik 18
Meegeleverde onderdelen 18
Het apparaat uitpakken 18
Beschrijving van de onderdelen..... 18
Montage 19
Gebruiksinstructies 19
Bediening 20
Receptideeën 21
Reiniging 24
Opslaan 24
Probleemoplossing 25
Technische gegevens 25
Verwijdering.....25

Algemene Veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik.
  Gebruik het apparaat niet buiten. Bescherm het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, niet aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit voordat u de ruimte verlaat. Trek de netsteker uit de contactdoos.
- Het apparaat en de netkabel moeten regelmatig op zichtbare schade worden gecontroleerd. Wanneer u schade vaststelt, mag het apparaat niet meer worden gebruikt.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eender gekwalificeerd persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

⚠ **WAARSCHUWING!**
Laat kleine kinderen niet met de folie spelen.
Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Neem de onderstaande “Speciale veiligheidsinstructies” in acht.

Speciale veiligheidsaanwijzingen voor dit apparaat

Op het product vindt u het volgende symbool met de waarschuwing:

WAARSCHUWING: Heet oppervlak!
Risico op brandwonden!

Gedurende het koken, kan het tastbare glasoppervlak erg heet worden.

- Gelieve daarom de blender alleen bij het handvat aan te raken.
- Wees alstublieft voorzichtig als u de deksel opent.
- Steek uw hand niet in de vulopening van de deksel!

⚠ **WAARSCHUWING:**

- Risico op snijwonden! De messen van de mixer zijn scherp!
- Vóór de vervanging van accessoires of extra onderdelen die tijdens het gebruik bewegen, moet het apparaat worden uitgeschakeld en van het lichtnet worden afgesloten.
- Raak geen bewegende delen aan.

- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond. Plaats hem dusdanig dat hij niet om kan vallen.
- Het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
- Nooit iets aan de veiligheidsschakelaars veranderen. Deze voorkomen dat het apparaat bediend wordt zonder een aangesloten mixbeker en gesloten deksel.
- Nooit bij ingeschakeld apparaat het deksel verwijderen.
- Gebruik het apparaat niet zonder inhoud.
- Draag of til het apparaat niet op tijdens het gebruik, maar schakel het eerst uit en ontkoppel de hoofdstekker. Draag het apparaat altijd met beide handen!

- Dit apparaat kan worden gebruikt door **kinderen** vanaf 8 jaar en personen met verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, indien deze onder toezicht staan van een volwassene of zijn geïnstrueerd over het veilig gebruiken van het apparaat en begrijpen welke gevaren dit met zich mee brengt.
- **Kinderen** dienen niet met het apparaat te spelen.
- De schoonmaak en **het onderhoud door de gebruiker** dienen niet door **kinderen** te worden uitgevoerd zonder toezicht.

Beoogd gebruik

Dit apparaat wordt gebruikt voor

- Mixen van vloeistoffen
- Het opwarmen, koken en pureren van gerechten.

Het is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik, zoals

- in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- door gasten in hotels, motels en andere accommodatiefaciliteiten;
- in bed&breakfast accommodaties.

Het is **niet** bedoeld voor agrarisch gebruik.

Het is alleen bedoeld voor gebruik zoals beschreven in deze handleiding. Het apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik.

Elk ander gebruik wordt als onbeoogd gebruik beschouwd en kan tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel leiden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door onbeoogd gebruik.

Meegeleverde onderdelen

1 Basistoestel met motor
1 Dop voor de vulopening
1 Deksel met vulopening voor de mixbeker
1 Mixbeker
1 Schoonmaakborstel

Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen, zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en kartonverpakking.
3. Controleer de omvang van de leveringen op compleetheid.
4. Controleer het apparaat op mogelijke vervoersschade om ongelukken te verkomen.
5. Als de inhoud van de verpakking niet compleet of beschadigd is, dient het apparaat niet te worden gebruikt. Retourneer het onmiddellijk aan uw dealer.

ℹ OPMERKING:
Er kan nog steeds stof of productieresten op het apparaat aanwezig zijn. Wij raden u aan het apparaat schoon te maken zoals beschreven onder “Reiniging”.

Beschrijving van de onderdelen

1 Deksel voor vulopening / Maatbeker
2 Deksel voor mengkom met vulopening
3 Veiligheidsslot
4 Mengkom
5 Mesblok
6 Markeringen voor het bevestigen van de mixbeker

7 Weergavescherm (Tijdweergave)
8 + en – knoppen om de klok in te stellen in de kookmodus
9 ⏻ POWER-knop (in-/uitschakelen)
10 Standenschakelaar
11 Basiseenheid met motor
12 Functieknoppen met geïntegreerde controlelampjes:
PULSE (Intervalmixen)
HIGH (Kookprogramma)
MEDIUM (Kookprogramma)
LOW (Kookprogramma)

Montage

Bevestig de mengkom

Plaats de mixbeker op de basiseenheid. Let op de symbolen terwijl u dit doet. De markering op de mixbeker onder het handvat en de markering op de basiseenheid dienen in het verlengde van elkaar te lopen.

Plaats het deksel

1. Plaats de deksel zodanig op de mixbeker dat de vergrendeling zich rechts van het handvat bevindt.
2. Draai de deksel met de klok mee tot deze is vergrendeld. De vergrendeling dient stevig in het handvat van de mixbeker te zitten.

ℹ OPMERKING:
Onjuiste montage zorgt ervoor dat het apparaat niet gebruikt kan worden.

Gebruiksinstructies

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken, overeenkomt met die wordt vermeld op het apparaat. U vindt de informatie hierover op het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat uitsluitend aan op een correct geïnstalleerd en geaard stopcontact. U zult een piep horen indien de deksel correct op het apparaat is gezet.

Functionaliteit van het apparaat

- Het apparaat wordt met de standenschakelaar bediend **óf** met de functieknoppen.
- Elke druk op de knop wordt bevestigd door een piep, indien het apparaat is ingeschakeld met de POWER-knop.
- Met de standenschakelaar stelt u de mixsnelheid in. Begin altijd met de laagste snelheid (Stand 1) als de beker is gevuld tot haar maximum. De functie van de standenschakelaar wordt uitgeschakeld zodra u een programma gebruikt via de functieknoppen.
- Met de functieknoppen kunt u gerechten opwarmen, koken en pureren. Gebruik de HIGH-, MEDIUM-, of LOW-knoppen voor de opwarmfunctie. U kunt het gerecht omroeren met de PULSE-knop. De kooktijd kan per minuut worden ingesteld met de + en – knoppen. De functieknoppen worden onbruikbaar gemaakt indien u het apparaat aan heeft gezet met de standenschakelaar.

In- / Uitschakelen

Druk op de POWER-knop. Het indicatielampje gaat knipperen. Het apparaat schakelt naar de standbymodus.

In- / uitschakelen met de standenschakelaar

ℹ OPMERKING:
Het apparaat kan uitsluitend worden ingeschakeld als de mixbeker vergrendeld is en de standenschakelaar op stand **0** staat.

- **Inschakelen:** Draai de schakelaar met de klok mee tot de gewenste snelheidstand.

Stand 1	=	lage snelheid
Stand 2	=	gemiddelde snelheid
Stand 3	=	hoge snelheid
Stand 4	=	topsnelheid

- **Uitschakelen:** Draai de schakelaar tegen de klok in naar **0**.

In- / uitschakelen met de functieknoppen HIGH, MEDIUM, LOW

- **Inschakelen:** Druk één keer op de gewenste knop. Het indicatielampje in de geselecteerde

NEDERLANDS

knop zal gaan branden.

- **Uitschakelen:** Druk nogmaals op de knop. Het indicatielampje zal uitgaan. Het apparaat schakelt naar de standby-modus. Druk vervolgens op de POWER-knop.

Functieknop PULSE

Zolang u deze knop ingedrukt houdt, zal het apparaat in stand 2 functioneren.

Weergavescherm

Het apparaat heeft een weergavescherm waarop u de resterende tijd van het kookprogramma kan aflezen in minuten en seconden.

Kookprogramma's

≋	HIGH	Opwarmen tot 100 °C en koken
≈	MEDIUM	Opwarmen en warm houden op ongeveer 80 °C
~	LOW	Opwarmen en warm houden op ongeveer 60 °C

- De duur van elk kookprogramma is standaard ingesteld op 25 minuten.
- U kunt van elk kookprogramma de tijd instellen tussen de 1 en 90 minuten met behulp van de + en – knoppen.
- U kunt de kookinstelling aanpassen tijdens het kookprogramma. De duur van het vorige programma wordt hierbij aangehouden.
- Nadat de aangepaste tijd is verlopen hoort u 4 keer een piep.

Schaalverdeling op de mixbeker

Houd de maximum capaciteit op de mixbeker in acht:

COLD voor koude vloeistoffen:	max. 1750 ml (ong. 56 oz)
SOUP voor warme gerechten:	max. 1400 ml (ong. 48 oz)

ℹ OPMERKING:
Schuim vereist veel volume. Verminder de capaciteit voor vloeistoffen die buitensporig schuimen.

De vulopening / de maatbeker afsluiten

- U kunt de dop van de vulopening ook gebruiken als maatbeker.
- Sluit de vulopening altijd af met de dop tijdens het mixen.

Ingrediënten

Snijd de ingrediënten in kleine stukjes voordat u deze in de mixbeker doet.

Bediening

⚠ LET OP:
- Schakel altijd het apparaat uit voordat u de mixbeker van de basis verwijdert.
- Vul de mixbeker niet te vol! Let op de schaal op de beker.
- Geen harde ingredienten in de mengkom doen! Ingredienten zoals noten of blokken chocolade beschadigen het apparaat.

Bereiding

1. Prepareer de ingredienten.
2. Zet de mixbeker op de basis van het apparaat, als dat nog niet gedaan is.
3. Vul de beker met de ingrediënten.
4. Zet de deksel met de dop op de beker.
5. Het apparaat alleen aansluiten op een beveiligd stopcontact van.
6. Druk op de POWER toets om het apparaat in te schakelen.

Koude gerechten / dranken mixen

ℹ OPMERKING:
Wilt u suiker of specerijen aan uw gemixte drank toevoegen?
- Schakel eerst het apparaat uit.
- Verwijder de dop en vul door de opening.
- Plaats de dop in het deksel.

⚠ WAARSCHUWING:
Stop uw hand niet in de mixbeker! De messen zijn scherp en draaien met hoge snelheid. Het kan tot ernstig letsel leiden.

⚠ **LET OP:**
Er mogen zich nooit voorwerpen zoals lepels in de mixbeker bevinden gedurende het gebruik.

Vervolg zoals beschreven onder “Bereiding”.

7. Draai de standenschakelaar met de klok mee tot de gewenste snelheidsstand, of mix met intervallen door op de PULSE-knop te drukken.
8. Na gebruik van het apparaat met de standenschakelaar, dient deze terug te worden gedraaid naar stand **0**.

Warme gerechten bereiden

ℹ **OPMERKING:**
- Neem de volgende volgorde in acht: Eerst koken, dan pureren.
- Voeg tijdens het koken altijd de hoeveelheid vloeistof toe die aangegeven staat in het recept.

Vervolg zoals beschreven onder “Bereiding”.

7. Selecteer een opwarmfunctie.
8. Verleng of verkort, indien nodig, de kooktijd met de + en – knoppen. Bij het verstrijken van de vooraf ingestelde kooktijd hoort u 4 keer een piep.
9. Druk tijdens het gebruik nogmaals op de knop, als u de bereiding wilt beëindigen voordat de kooktijd is verstreken.
10. Plaats de dop op de vulopening. Druk kort op de PULSE-knop om het gerecht de gewenste consistentie te geven.

Bediening stoppen

1. Schakel het apparaat uit met de POWER-knop.
2. Verwijder de stekker van het stopcontact.

Receptideeën

ℹ **OPMERKING:**
Om technische redenen is het niet mogelijk om recepten voor andere, soortgelijke apparaten te gebruiken.

Aardappelcrèmesoep (2 tot 3 porties)

Ingrediënten
400 g aardappelen
1 schijf knolselderij
200 g wortelen
1 prei
750 ml groentebouillon
1 TL margarine
2 EL zure room
Zout en peper
Verse marjolein

Bereiding
1. Schil de aardappels, de knolselderij en de wortelen en snijd ze in blokken, was de prei en snijd deze in dikke ringen.
2. Doe de groenten en de margarine in de mixbeker en schenk de bouillon erover.
3. Stel de mixer in op 30 minuten kooktijd op de hoogste kookstand (HIGH).
4. Als de kooktijd is verstreken, op smaak brengen met zure room, zout, peper en marjolein en pureer tot de gewenste consistentie (PULSE) is bereikt.

Paddenstoelenroomsoep (2 tot 3 porties)

Ingrediënten
250 g verse paddenstoelen
1,5 EL boter
1 TL bloem
½ citroen
400 ml groentebouillon
50 ml room
1 Ei
Zout en peper
Peterselie

Bereiding
1. Sprenkel het citroensap over de schoongemaakte paddenstoelen. Doe de paddenstoelen in de mixbeker en hak ze grof (PULSE).
2. Voeg de boter toe en bestuif met bloem. Voeg vervolgens de bouillon toe.
3. Stel de kooktijd van de mixer in op 25 minuten op de hoogste kookstand (HIGH).

4. Als de kooktijd is verstreken de room toevoegen met het ei en mix het geheel (PULSE).
5. Garneer met gehakte peterselie en breng nogmaals op smaak met zout en peper.

Bloemkoolcrèmesoep (2 tot 3 porties)

Ingrediënten
½ bloemkool (ong. 350 g)
1 ui
1 TL boter
1 TL kerrie
750 ml groentebouillon
50 ml room
50 g zachte kaas, vetgehalte boven de 50%
Zout en peper
Nootmuskaat

Bereiding
1. Was de bloemkool, maak deze schoon en breek in kleine roosjes. Pel de ui, hak deze in kleine stukjes, en doe de ui samen met de boter en kerrie in de mixbeker. Voeg vervolgens de bouillon toe.
2. Stel de mixer in op 30 minuten kooktijd op de hoogste kookstand (HIGH).
3. Als de kooktijd is verstreken de room en zachte kaas toevoegen en mixen (PULSE).
4. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat.

Tomatencrèmesoep (voor 3 tot 4 personen)

Ingrediënten
1 kg tomaten
⅛ van het water van de gekookte tomaten
½ tube tomatenpuree (ong. 100 ml)
100 g room
100 g crème fraîche
1 teen knoflook
Naar wens op smaak brengen met: Zout, peper (witte en zwarte peper), oregano, paprika, peterselie en bieslook

Bereiding
1. Doe de tomaten in de mixbeker en voeg water toe tot ze volledig onder water staan.
2. Zet het apparaat op de hoogste kookstand (HIGH). Zodra het vel van de tomaten barst, kunnen ze er uit worden gehaald. Verwijder het vel van de tomaten en snijd ze in vieren.
3. Voeg de in vieren gesneden tomaten toe aan ongeveer ⅛ van het kookvocht en breng ze op smaak met zout, oregano, witte en zwarte peper.
4. Stel de kooktijd in op 25 minuten op de hoogste kookstand (HIGH).
5. Als de kooktijd is verstreken, de tomatenpuree en de overige kruiden toevoegen en mixen met PULSE tot het romig is.
6. Voeg fijngehakte peterselie toe en knip er bieslook over, naar smaak.
7. Voeg de room en de crème fraîche toe en verwarm het nogmaals tot het kookpunt. Aan het einde kort pureren (PULSE), tot de crème fraîche volledig is opgenomen.

Pestodip

Ingrediënten
1 cup verse basilicum
1 teen knoflook, gepeld en grof gehakt
40 ml citroensap
60 g pijnboompitten
½ cup olijfolie
½ cup cottage cheese (hüttenkäse)
60 g verse Parmezaanse kaas, geraspt

Bereiding
Doe alle ingrediënten in de mixbeker en selecteer de gewenste snelheid met de standenschakelaar. Serveer de dipsaus met geroosterd pitabrood.

Guacamole

Ingrediënten
1 grote avocado, zonder pit en fijngehakt
40 ml citroensap
½ cup zure room
1 TL gehakte knoflook
1 TL gehakte Spaanse peper

Bereiding
Doe alle ingrediënten in de mixer en selecteer de gewenste snelheid met de standenschakelaar. Mix

de ingrediënten tot een roomachtig geheel. Serveer de dipsaus met nachos, broodstengels en rauwe groentestengels.

Kruidendressing

Ingrediënten:
¾ cup gemengde verse kruiden (peterselie, koriander, munt, bieslook, rozemarijn en basilicum)
1 teen knoflook, gepeld en gehakt
2 EL olijfolie
3 EL balsamicoazijn

Bereiding
Doe alle ingrediënten in de mixer en selecteer de gewenste snelheid met de standenschakelaar. Mix tot alle ingrediënten goed gemengd zijn. Serveer de dressing met lamsvlees, kip of vis.

Margarita

Ingrediënten
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml limoensap
12 ijsklontjes

Bereiding
Doe alle ingrediënten in de mixbeker. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix tot alle ingrediënten goed gemengd zijn en het ijs vergruisd is.

Ijskoude Sangria

Ingrediënten
250 ml fruitige rode wijn, gekoeld
125 ml cranberry- of rode druivensap
125 ml citroensorbet
80 ml sinaasappelconcentraat
½ cup verse pitloze druiven, bevroren
1 cup pruimen uit blik, uitgelekt

Ingrediënten
Doe alle ingrediënten in de mixbeker. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix alle Ingrediënten tot een roomachtig geheel.

Pina Colada

Ingrediënten
2 EL witte rum
2 EL kokosroom
2 TL suiker
¾ cup ongezoete ananassap
10 ijsblokjes

Bereiding:
Doe alle ingrediënten in de mixbeker. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix tot alle ingrediënten goed gemengd zijn en het ijs vergruisd is. Serveer direct.

Fruit Cocktail

Ingrediënten
250 ml ananassap
1 banaan, gepeld en in stukken gesneden
1 sinaasappel, zonder schil, in plakken gesneden en gehakt
250 ml club soda
2 EL vruchtvlees van een passievrucht

Bereiding
Doe alle ingrediënten (behalve de club soda en het vruchtvlees van de passievrucht) in de mixbeker. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix alle ingrediënten totdat ze goed gemengd zijn. Roer de club soda en het vruchtvlees van de passievrucht er doorheen en serveer in cocktailglazen.

Aardbeien-passievruchtmilkshake

Ingrediënten
1 schaal aardbeien zonder kroontjes
Vruchtvlees van 4 passievruchten
500 ml melk, gekoeld
4 lepels passievruchtenijs
2 eetlepels aardbeienvruchtvlees

Bereiding
Doe de aardbeien in de mixbeker. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix alle ingrediënten tot een roomachtig geheel ontstaat. Voeg vervolgens de helft van het vruchtvlees van de passievruchten, de melk en 2 lepels ijs toe. Mix alle ingrediënten tot een kleverige en romige substantie. Schenk

het drankje in 2 glazen en doe het overgebleven ijs en het vruchtvlees van de passievrucht met het aardbeienvruchtvlees in het drankje. Serveer.

Appelbanaanpudding

Ingrediënten

½ kleine appel, geschild en zonder klokhuis
1 kleine banaan, geschild en in stukken gesneden
½ cup mix voor blanc manger

Bereiding

Kook de appel tot deze zacht is. Als de appel is afgekoeld, in de mixbeker doen met de banaan. Kies stand 4 van de standenschakelaar. Mix de ingrediënten tot een roomachtig geheel. Mix vervolgens de vruchtenpuree met de blanc manger.

Reiniging

⚠ **WAARSCHUWING:**

- Haal voor het schoonmaken altijd de stekker uit het stopcontact.
- Dompel het apparaat voor de reiniging niet onder water. Dit zou tot een elektrische schok of brand kunnen leiden.
- De messen van de mixer zijn scherp! Gevaar op snijwonden!

⚠ **LET OP:**

- Gebruik géén draadborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- De mixbeker is niet geschikt voor de vaatwasser.
- Spoel de mixbeker ook niet af in een kom met water. Het voetstuk van de mixbeker bevat elektronische onderdelen die niet nat dienen te worden!
- Mocht er toch water binnendringen in het voetstuk van de mixbeker, laat hem dan zorgvuldig drogen voor het volgende gebruik.

Voor de reiniging van de buitenkant gebruikt u alleen een vochtige doek.

Mixbeker

1. Vul de mixbeker met ongeveer 1 liter water en voeg een paar druppels vaatwasmiddel toe.

   ⚠ **LET OP:**
   Water met vaatwasmiddel zal gaan schuimen tijdens het opwarmen en mixen.
2. Warm het water 8 minuten op in kookstand HIGH.
3. Druk kort op de PULSE-knop.
4. Laat het water afkoelen voordat u de binnenkant van de mixbeker schoonmaakt.
5. Maak de mixbeker van binnen schoon met de bijgeleverde schoonmaakborstel.
6. Spoel de mixbeker af met schoon water en droog zorgvuldig af.

Deksel en dop

1. Reinig deze componenten in een spoelbad.
2. Reinig met schoon water.
3. Droog de onderdelen af.

Opslaan

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- Wij raden u aan het apparaat in de originele verpakking te bewaren als het voor een langere periode niet wordt gebruikt.
- Bewaar het apparaat op een goed geventileerde en droge plaats buiten het bereik van kinderen.

Probleemoplossing

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet voorzien van stroom.	Controleer het stopcontact met een ander apparaat.
		Steek de stekker correct in het stopcontact.
		Controleer de zekering in uw huis.
	De veiligheidschakelaar is niet gesloten.	Controleer of de mixbeker en de deksel goed zijn bevestigd.
	Het apparaat is defect.	Neem contact op met onze dienst of een specialist.
De vloeistoffen zijn niet correct gemixt.	U hebt te veel of te weinig vloeistof in de beker.	Varieer de hoeveelheid van de vloeistof.
	De snelheid is te hoog.	Begin met een lagere snelheid die u later kunt verhogen.
De hakmessen blokkeren na inschakeling van het apparaat.	De geselecteerde snelheid is te laag.	Begin met een hogere snelheid.

Technische gegevens

Model:.....PC-MCM 1024

Spanningstoevoer: ..... 220-240 V~, 50 Hz

Energieverbruik van de motor:..... 180 - 220 W

Energieverbruik van de verwarmer:.....700 - 900 W

Beschermingsklasse:.....I

Netto gewicht:.....ong. 3,75 kg

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat voldoet aan alle huidige CE-richtlijnen, zoals de richtlijn elektromagnetische compatibiliteit en de laagspanningsrichtlijn, en is gefabriceerd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het “vuilnisbak”-symbool

Houd rekening met het milieu, gooi elektrische apparaten niet weg bij het huishoudafval.

Breng overbodige of defecte elektrische apparaten naar gemeentelijke inzamelpunten.

Help potentiële milieu- en gezondheidsgevaren door onverantwoordelijk wegwerpen te voorkomen.

Draag bij aan hergebruik en ander opnieuw gebruik van oude elektrische en elektronische apparaten.

Uw gemeente kan u informatie geven over inzamelingspunten.

FRANÇAIS

Mode d’emploi

Merci d’avoir choisi notre produit. Nous espérons que l’appareil vous offrira de nombreuses heures de plaisir.

Symboles de ce mode d’emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d’éviter tout risque d’accident ou d’endommagement de l’appareil :

⚠ AVERTISSEMENT :
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ ATTENTION :
Indique les risques pour l’appareil ou tout autre appareil.

ℹ NOTE :
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Table des matières

Situation des commandes 3
Conseils généraux de sécurité.....26
Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil....27
Utilisation conforme.....28
Pièces incluses 28
Déballer l’appareil 28
Description des pièces.....29
Montage 29
Consignes d’utilisation 29
Fonctionnement 30
Idées de recettes.....31
Nettoyage 34
Stockage 35
Dépannage.....35
Données techniques 36
Elimination 36

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d’emploi avant de mettre l’appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d’emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l’emballage se trouvant à l’intérieur. Si vous remettez l‘appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d‘emploi.

- N’utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les taches auxquelles il est destiné. Cet appareil n’est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
  Ne l’utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l’humidité (ne le plongez en aucun cas dans l’eau) et des objets tranchants. N’utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S’il arrive que de l’humidité ou de l’eau atteignent l’appareil, débranchez aussitôt le câble d’alimentation.
- Arrêtez l’appareil et débranchez toujours le câble d’alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n’utilisez pas l’appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l’appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l’appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d’inspecter l’appareil et le bloc d’alimentation régulièrement en vue d’éventuels signes d’endommagements. Lorsqu’un endommagement est détecté, l’appareil ne doit plus être utilisé.
- Ne réparez pas l’appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N’utilisez que les accessoires d’origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement !**

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Conseils de sécurité spécifiques à cet appareil

Vous trouverez sur le produit le symbole suivant avec l'indication de mise en garde :

AVERTISSEMENT : Surface chaude !
Risque de brûlures !

Pendant la cuisson, la température de la surface en verre palpable peut être très chaude.

- Veuillez ainsi manipuler le mixeur uniquement en utilisant la poignée.
- Faites preuve d'une extrême vigilance lorsque vous ouvrez le couvercle.
- Ne mettez pas les doigts dans le filtre lorsque vous ouvrez le couvercle !

⚠ **AVERTISSEMENT :**

- Risque de coupures ! Les lames du mixeur sont tranchantes !
- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces en mouvement durant le fonctionnement, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché de la prise électrique
- Ne touchez pas les pièces en mouvement.

- Placez l'appareil sur une surface plate et solide. Positionnez-le de façon à éviter tout renversement.
- Ne laissez fonctionner l'appareil que sous la surveillance de quelqu'un !
- Ne touchez à aucun interrupteur de sécurité ! Ils évitent que l'appareil fonctionne sans carafe à mélanger fixé ni couvercle fermé.

- Ne retirez pas le couvercle pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil sans contenu.
- Ne levez ni ne transportez pas l'appareil pendant son fonctionnement, mais éteignez-le d'abord, puis débranchez la fiche. Saisissez toujours l'appareil des deux mains !
- Cet appareil peut être utilisé par des **enfants** de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et **l'entretien par l'utilisateur** ne doivent pas être effectués par des **enfants** sans surveillance.

Utilisation conforme

Cet appareil est utilisé pour

- Le mélange de liquides.
- Chauffer, cuire et réduire en purée des plats.

Il est destiné à un usage domestique et aux domaines d'applications similaires tels que :

- les cuisines réservées aux employés de magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
- l'utilisation par les invités dans les hôtels, les motels et autres établissement d'hébergement ;
- les chambres d'hôtes.

Il **n'**est **pas** destiné à un usage sur les exploitations agricoles.

Il doit uniquement être utilisé tel qu'il est décrit dans ce manuel. Cet appareil n'est pas destiné à un usage industriel.

Tout autre usage est considéré comme inadéquat et peut causer des dommages matériels ou même des blessures physiques.

Le fabriquant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une utilisation inadéquate.

Pièces incluses

1 appareil de base avec le moteur
1 bouchon pour l'orifice de remplissage
1 couvercle avec orifice de remplissage pour la cuve de mélange
1 cuve de mélange
1 brosse de nettoyage

Déballer l'appareil

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage comme le film plastique, le rembourrage, les attache-câbles et la boite.
3. Vérifiez que tout vous a bien été livré.
4. Vérifiez si l'appareil n'a pas subi d'éventuels dommages liés au transport afin d'éviter tout danger.
5. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou que vous notez un dommage, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement à votre revendeur.

ℹ NOTE :
Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme il est décrit dans le chapitre "Nettoyage".

Description des pièces

1 Embout de l'orifice de remplissage /Tasse à mesurer
2 Couvercle de la cruche à mélanger avec orifice de remplissage
3 Verrou de sécurité
4 Cruche à mélanger
5 Bloc de lames
6 Marques pour fixer la carafe à mélanger
7 Affichage (Affichage de l'heure)
8 Boutons + et – pour régler l'heure en mode cuisson
9 Bouton ⏻ POWER (Allumer/Éteindre)
10 Commande d'alimentation du mixeur
11 Socle avec moteur
12 Touches de fonction avec voyants de contrôle intégrés :
- PULSE (Mélange à intervalles)
- HIGH (Programme de cuisson)
- MEDIUM (Programme de cuisson)
- LOW (Programme de cuisson)

Montage

Fixer la cruche à mélanger

Placez la carafe à mélanger sur la base de l'appareil. Respectez les symboles en même temps. La marque située sous la poignée de la carafe à mélanger et la marque sur la base de l'appareil doivent être bien alignées l'une sur l'autre.

Placer le couvercle

1. Placez le couvercle sur la carafe à mélanger pour que le loquet avec le verrou se situe à droite à côté de la poignée.
2. Tournez le couvercle vers le haut dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'arrêt. Le verrou doit se fixer fermement dans la poignée de la carafe à mélanger.

ℹ NOTE :
Un mauvais montage empêchera l'appareil de fonctionner.

Consignes d'utilisation

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension électrique que vous souhaitez utiliser corresponde à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations sur ce sujet sur la plaque signalétique.
2. Ne branchez l'appareil qu'à une prise bien installée et reliée à la terre. Vous entendrez un son lorsque l'appareil et le couvercle sont bien installés.

Fonction de l'appareil

- L'appareil fonctionne avec la commande d'alimentation **ou** les boutons de fonction.
- Chaque pression sur un bouton est confirmée par un son, si l'appareil a été allumé avec le bouton POWER.
- Vous réglerez la vitesse du mélange avec la commande d'alimentation. Démarrez toujours à la vitesse la plus basse (Réglage 1) si la carafe est remplie au maximum. La fonction de la commande d'alimentation se désactivera si vous utilisez un programme avec les boutons de fonction.
- À l'aide des boutons de fonction, vous pourrez chauffer, cuire et réduire en purée des plats. Utilisez les boutons HIGH, MEDIUM ou LOW pour la fonction de chauffage. Vous pouvez remuer le plat avec le bouton PULSE. Le temps de cuisson peut se modifier de minute en minute avec les boutons + et –. Les boutons de fonction se désactiveront si vous avez allumé l'appareil avec la commande d'alimentation.

Allumer/Éteindre

Appuyez sur le bouton POWER. L'indicateur lumineux clignote. L'appareil est en mode veille.

Allumer/Éteindre la commande d'alimentation

ℹ NOTE :
L'appareil ne peut s'allumer que lorsque le couvercle de la carafe à mélanger est fermé et que la commande d'alimentation est sur **0**.

- **Allumer :** Tournez la commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse souhaitée.

  Réglage 1 = vitesse lente
  Réglage 2 = vitesse moyenne
  Réglage 3 = vitesse élevée
  Réglage 4 = vitesse supérieure
- **Éteindre :** Tournez la commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à **0.**

Allumer/Éteindre avec les boutons de fonction HIGH, MEDIUM, LOW

- **Allumer :** Appuyez une fois sur le bon bouton. L'indicateur lumineux du bouton sélectionné s'allume.
- **Éteindre :** Appuyez une nouvelle fois sur le bouton. L'indicateur lumineux disparaît. L'appareil est en mode veille. Puis, appuyez sur le bouton POWER.

Bouton de fonction PULSE

Tant que vous appuierez sur ce bouton, l'appareil fonctionnera à la vitesse 2.

Affichage

L'appareil dispose d'un affichage qui vous permet de lire le temps restant du programme de cuisson en minutes et en secondes.

Programmes de cuisson

≀≀≀	HIGH	Chauffe jusqu'à 100 °C et cuit
≀≀	MEDIUM	Chauffe ou tient au chaud jusqu'à 80 °C environ
≀	LOW	Chauffe ou tient au chaud jusqu'à 60 °C environ

- La durée des programmes de cuisson est préréglée : 25 minutes chacune.
- Vous pouvez régler indépendamment les heures avec les boutons **+** et **–** entre 1 et 90 minutes.
- Vous pouvez basculer sur un autre réglage de cuisson pendant le programme de cuisson. La durée précédente du programme sera conservée.
- Une fois le temps préréglé écoulé, vous entendrez 4 sons.

Peser le récipient à mélanger

Veuillez respecter la capacité maximale sur la carafe à mélanger :

COLD pour les liquides froids:	max. 1750 ml (56 oz environ)
SOUP pour le plats chauds:	max. 1400 ml (48 oz environ)

ℹ NOTE :
La mousse demande beaucoup de volume. Réduisez bien la capacité en liquide de la mousse.

Fermer l'ouverture de remplissage/la tasse à mesurer

- Vous pouvez également utiliser le bouchon de l'ouverture de remplissage dans le couvercle comme une tasse à mesurer.
- Fermez toujours le couvercle avec le bouchon lorsque vous mélangez.

Ingrédients

Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les mettre dans la carafe à mélanger.

Fonctionnement

⚠ ATTENTION :
- Éteignez toujours l'appareil avant de retirer la cuve de mélange de la base.
- Ne remplissez pas trop la cuve de remplissage ! Regardez les graduations de la cuve.
- Ne mettez jamais d'ingrédients durs dans la cruche à mélanger ! Les ingrédients tels que les noix ou morceaux de chocolat endommagent l'appareil.

Préparation

1. Préparez les ingrédients.
2. Placez la cuve de mélange sur la base de l'appareil si ce n'est pas encore fait.
3. Versez les ingrédients dans la carafe.
4. Placez le couvercle, avec le bouchon, sur la cuve.
5. Branchez la fiche électrique dans une prise reliée à la terre et correctement installée.
6. Utilisez le bouton POWER pour allumer l'appareil.

Mélanger des plats froids/boissons

ℹ NOTE :
Voulez-vous ajouter du sucre ou des épices à votre mélange de boisson ?
- Tout d'abord, éteignez l'appareil.
- Retirer le bouchon et versez les ingrédients dans l'orifice.
- Remettez le bouchon dans le couvercle.

⚠ AVERTISSEMENT :
Ne mettez pas les mains dans la carafe à mélanger ! Les lames sont coupantes et elles tournent à haute vitesse. De graves blessures pourraient se produire.

⚠ ATTENTION :
Des objets tels que des cuillères ne doivent jamais être dans la carafe à mélanger pendant fonctionnement.

Procédez comme décrit dans "Préparation".

7. Tournez la commande d'alimentation dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la vitesse souhaitée. Sinon, vous pouvez également mélanger à intervalles avec le bouton PULSE.
8. Dès que vous avez utilisé l'appareil avec la commande d'alimentation, retournez-le jusqu'à **0**.

Préparer des plats chauds

ℹ NOTE :
- Respectez l'ordre : Faire cuire d'abord, puis réduire en purée.
- Ajoutez toujours la quantité de liquide indiquée dans les recettes en cuisine.

Procédez comme décrit dans "Préparation".

7. Sélectionnez une fonction de chauffage.
8. Diminuez ou augmentez le temps de cuisson à l'aide des boutons **+** et **–**, si besoin est. Une fois le temps préréglé écoulé, vous entendrez 4 sons.
9. Si vous souhaitez interrompre la préparation avant le temps de cuisson écoulé, appuyez sur le bouton de fonction sélectionné une nouvelle fois.
10. Placez le bouchon de l'ouverture de remplissage. Appuyez brièvement sur le bouton PULSE pour que le plat soit à la consistance souhaitée.

Terminer le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER.
2. Débranchez la fiche électrique de la sortie.

Idées de recettes

ℹ NOTE :
Les recettes de cuisine ne sont pas applicables sur d'autres appareils identiques pour des raisons techniques.

Velouté de pommes de terre (pour 2 à 3 personnes)

Ingrédients
400 g de pommes de terre
1 tranche de céleri
200 g de carottes
1 poireau
750 ml de bouillon de légumes
1 c. à c. de margarine
2 c. à s. de crème aigre
Sel et poivre
Marjolaine fraîche

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre, le céleri et les carottes et coupez-les en gros dés, lavez bien le poireau et coupez-le en gros anneaux.
2. Mettez les légumes et la margarine dans la carafe à mélanger et versez-y le bouillon.
3. Réglez le mixeur sur un temps de cuisson de 30 minutes sur le réglage de cuisson supérieur (HIGH).
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, assaisonnez le mélange avec la crème aigre, le sel, le poivre et la marjolaine et réduisez en purée à votre goût (PULSE).

Velouté de champignons (pour 2 à 3 personnes)

Ingrédients

250 g de champignons frais
1,5 c. à s. de beurre
1 c. à c. de farine
½ citron
400 ml de bouillon de légumes
50 ml de crème
1 œuf
Sel et poivre
Persil

Préparation

1. Aspergez de jus de citron les champignons nettoyés. Puis, placez les champignons dans la carafe à mélanger et coupez-les grossièrement (PULSE).
2. Ajoutez le beurre, saupoudrez de farine. Puis, ajoutez le bouillon.
3. Réglez le mixeur sur un temps de cuisson de 25 minutes sur le réglage de cuisson supérieur (HIGH).
4. Une fois le temps de cuisson écoulé, ajoutez la crème avec l'œuf et mélangez le tout (PULSE).
5. Décorez de persil haché et assaisonnez le tout avec le sel et le poivre une nouvelle fois.

Velouté de chou-fleur (pour 2 à 3 personnes)

Ingrédients

½ chou-fleur (environ 350 g)
1 oignon
1 c. à c. de beurre
1 c. à c. de curry
750 ml de bouillon de légumes
50 ml de crème
50 g de fromage à pâte molle, teneur en matière grasse supérieure à 50%
Sel et poivre
Noix de muscade

Préparation

1. Lavez et nettoyez le chou-fleur et coupez-le en fleurons. Pelez et hachez l'oignon, puis mettez-le dans la carafe à mélanger avec le beurre et le curry. Enfin, ajoutez le bouillon.
2. Réglez le mixeur sur un temps de cuisson de 30 minutes sur le réglage de cuisson supérieur (HIGH).
3. Une fois le temps de cuisson écoulé, ajoutez la crème et le fromage à pâte molle et mélangez (PULSE).
4. Assaisonnez le tout avec le sel, le poivre et la noix de muscade.

Velouté de tomates (pour 3 à 4 personnes)

Ingrédients

1 kg de tomates
⅛ d'eau des tomates cuites
½ tube de purée de tomates (env. 100 ml)
100 g de crème
100 g de crème fraîche
1 gousse d'ail
Assaisonner en fonction du goût : Sel, poivre (noir et blanc), origan, paprika, persil, ciboulette

Préparation

1. Placez les tomates dans la carafe à mélanger avec l'eau. Les tomates doivent être entièrement recouvertes d'eau.
2. Allumez le réglage de cuisson supérieur (HIGH). Dès que la peau des tomates éclate, retirez-les, enlevez leur peau et coupez-les en quartiers.
3. Ajoutez les tomates coupées en quartiers avec environ ⅛ d'eau de cuisson, assaisonnez-les avec du sel, de l'origan, du poivre noir et blanc.

4. Réglez le mixeur sur un temps de cuisson de 25 minutes sur le réglage de cuisson supérieur (HIGH).
5. Une fois le temps de cuisson écoulé, ajoutez la purée de tomates et les épices restantes, mélangez jusqu'à obtenir un mélange crémeux avec PULSE.
6. Ajoutez le persil finement haché et coupez la ciboulette selon votre goût.
7. Ajoutez la crème et la crème fraîche et laissez bouillir une nouvelle fois. À la fin, réduisez en purée le mélange une nouvelle fois (PULSE), jusqu'à ce que la crème fraîche soit dissoute.

Sauce au pesto

Ingrédients
1 tasse de feuilles de basilic frais
1 gousse d'ail, pelée et hachée grossièrement
40 ml de jus de citron
60 g de pignons
½ tasse d'huile d'olive
½ tasse de fromage cottage (fromage granuleux)
60 g de parmesan frais, râpé

Préparation
Placez tous les ingrédients dans la carafe à mélanger et sélectionnez une vitesse avec la commande d'alimentation. Servez la sauce sur du pain pita grillé.

Guacamole

Ingrédients
1 gros avocat, sans noyau et finement coupé
40 ml de jus de citron
½ tasse de crème aigre
1 c. à c. d'ail haché
1 c. à c. de piment

Préparation
Placez les ingrédients dans la carafe à mélanger et sélectionnez une vitesse avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Servez la sauce avec des nachos, des gressins et des bâtonnets de légumes crus.

Sauce aux herbes

Ingrédients :
¾ tasse d'herbes fraîches (persil, coriandre, menthe, ciboulette, romarin et basilic)
1 gousse d'ail, pelé et haché
2 c. à s. d'huile d'olive
3 c. à s. de vinaigre balsamique

Préparation
Placez tous les ingrédients dans la carafe à mélanger et sélectionnez une vitesse avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils se mélangent. Servez la sauce avec de l'agneau, du poulet ou du poisson.

Margarita

Ingrédients
60 ml de tequila
60 ml de cointreau
80 ml de citron vert
12 glaçons

Préparation
Placez tous les ingrédients dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils se mélangent et que les glaçons aient été broyés.

Gelée de sangria

Ingrédients
250 ml de vin rouge fruité, frais
125 ml de jus de canneberge ou de raisins rouges
125 ml de sorbet citron
80 ml de concentré d'orange
½ tasse de raisins frais sans pépins, gelés
1 tasse de prunes en conserves, vidées

Préparation
Placez tous les ingrédients dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Pina Colada

Ingrédients
2 c. à s. de rhum blanc
2 c. à s. de crème de noix de coco
2 c. à c. de sucre
¾ tasse de jus d'ananas sans sucre
10 glaçons

Préparation
Placez tous les ingrédients dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils se mélangent et que les glaçons aient été broyés. Servez immédiatement.

Cocktail de fruits

Ingrédients
250 ml de jus d'ananas
1 banane, pelée et coupée
1 orange, sans peau, tranchée et hachée
250 ml de club soda
2 c. à s. de pulpe de fruits de la passion

Préparation
Placez tous les ingrédients (sauf le club soda et la pulpe de fruits de la passion) dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à ce qu'ils se mélangent bien. Incorporez le club soda et la pulpe de fruits de la passion et servez dans des verres à cocktail.

Milkshake aux fruits de la passion et à la fraise

Ingrédients
1 bol de fraises sans queue
Pulpe de 4 fruits de la passion
500 ml de lait, frappé
4 cuillères de glace aux fruits de la passion
2 cuillères à soupe de pulpe de fraises

Préparation
Placez les fraises dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Puis, placez la moitié de la pulpe de fruits de la passion, le lait et 2 cuillères de glace dans la carafe à mélanger. Mixez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange visqueux et crémeux. Versez la boisson dans 2 verres et placez la glace et la pulpe de fruits de la passion restantes ainsi que la pulpe de fraises dans la boisson. Servez maintenant.

Pudding à la pomme et à la banane

Ingrédients
½ petite pomme, pelée et évidée
1 petite banane, pelée et coupée
½ tasse de blanc-manger préparé

Préparation
Faites cuire la pomme jusqu'à ce qu'elle ramollisse. Une fois la pomme refroidie, placez la pomme et la banane dans la carafe à mélanger. Sélectionnez la vitesse 4 avec la commande d'alimentation. Mixez les ingrédients jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Puis, mélangez la purée de fruits avec le blanc-manger préparé.

Nettoyage

⚠ **AVERTISSEMENT :**
- Débranchez toujours la prise électrique avant le nettoyage.
- En aucun cas plonger l'appareil dans de l'eau pour le nettoyer. Vous risqueriez de provoquer une électrocution ou un incendie.
- Les lames du mixeur sont tranchantes ! Risque de blessures !

⚠ **ATTENTION :**
- Ne pas utiliser de brosse en fil de fer ou autres objets abrasifs.
- Ne pas utiliser de détergents agressifs ou abrasifs.
- La carafe à mélanger ne résiste pas au lave-vaisselle.
- Ne rincez pas non plus la carafe à mélanger dans un bol d'eau. La base de la carafe à mélanger contient des composants électroniques qui ne doivent pas être mouillés !

⚠ **ATTENTION :**

- Cependant, si de l'eau pénètre la base de la carafe à mélanger, laissez sécher entièrement avant de l'utiliser à nouveau.

Pour nettoyer l'extérieur, utilisez un torchon humide.

Carafe à mélanger

1. Remplissez la carafe à mélanger d'1 litre d'eau avec quelques gouttes de liquide pour vaisselle.

   ⚠ **ATTENTION :**
   L'eau additionnée de liquide pour vaisselle formera de la mousse pendant le chauffage et le mélange.

2. Chauffez l'eau pendant 8 minutes environ au réglage de cuisson HIGH.
3. Appuyez brièvement sur le bouton PULSE.
4. Laissez l'eau refroidir avant de nettoyer la paroi interne de la carafe à mélanger.
5. Nettoyez la carafe à mélanger de l'intérieur à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.
6. Rincez la carafe à mélanger à l'eau pure et séchez-la soigneusement.

Couvercle et bouchon

1. Nettoyez ces composants dans une solution rinçante.
2. Rincez à l'eau claire.
3. Séchez les pièces.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme il est décrit. Laissez complètement sécher les accessoires.
- Nous vous recommandons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine s'il ne doit pas être utilisé pendant de longues périodes.
- Conservez toujours l'appareil hors de portée des enfants et dans un endroit sec et bien aéré.

Dépannage

Dysfonctionnement	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la prise électrique avec un autre appareil.
		Branchez correctement la prise électrique.
		Vérifiez le fusible.
	L'interrupteur de sécurité n'est pas fermé.	Vérifiez que la carafe à mélanger et le couvercle sont fixés correctement.
	L'appareil est défectueux.	Contactez nos services ou un spécialiste.
Les liquides ne sont pas mélangés correctement.	Il y a trop ou trop peu de liquide dans la cuve.	Modifiez la quantité de liquide.
	La vitesse est trop élevée.	Commencez à une vitesse plus basse et augmentez progressivement la vitesse.
Les lames se bloquent après la mise en marche.	La vitesse sélectionnée est trop lente.	Démarrez à une vitesse supérieure.

FRANÇAIS

Données techniques

Modèle :.....PC-MCM 1024

Alimentation : ..... 220-240 V~, 50Hz

Consommation électrique du moteur :.. 180 - 220 W

Consommation

électrique du chauffage :.....700 - 900 W

Classe de protection : I

Poids net : ..... environ 3,75 kg

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil est conforme à toutes les directives CE en vigueur, telles que les directives sur la compatibilité électromagnétique et les faibles tensions et a été fabriqué selon les derniers règlements de sécurité.

Elimination

Signification du symbole "Elimination"

Prendre soin de l'environnement, ne pas jeter des appareils électriques avec les ordures ménagères.

Porter les appareils électriques obsolètes ou défectueux dans les centres de récupération municipaux.

Aider à éviter les impacts potentiels sur l'environnement et la santé en luttant contre les déchets sauvages.

Vous contribuerez ainsi au recyclage et autres formes de réutilisation des appareils électriques usagés.

Votre municipalité vous fournira les informations nécessaires sur les centres de collecte.

Manual de instrucciones

Gracias por elegir nuestro producto. Esperamos que este aparato le ofrezca muchas horas de disfrute.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

ℹ **NOTA:**
Pone en relieve consejos e informaciones para usted.

Contenidos

Ubicación de los controles 3
Indicaciones generales de seguridad 37
Consejos de seguridad especiales para este aparato 38
Uso para el que está destinado 39
Piezas suministradas 39
Desembalaje del aparato 39
Descripción de las partes..... 39
Montaje..... 40
Instrucciones de uso 40
Funcionamiento..... 41
Sugerencias de recetas 42
Limpieza..... 45
Almacenamiento 45
Resolución de problemas 46
Datos técnicos..... 46
Eliminación..... 46

Indicaciones generales de seguridad

Antes de la puesta en servicio de este aparato lea detenidamente el manual de instrucciones y guarde éste bien incluido la garantía, el recibo de pago y si es posible también el cartón de embalaje con el embalaje interior. En caso de dejar el aparato a terceros, también entregue el manual de instrucciones.

- Solamente utilice el aparato para el uso privado y para el fin previsto. Este aparato no está destinado para el uso profesional.
  No lo utilice al aire libre. No lo exponga al calor, a la entrada directa de rayos de sol, a la humedad (en ningún caso sumerja el aparato en agua) y a los cantos agudos. No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que el aparato esté húmedo o mojado retire de momento la clavija de la caja de enchufe.
- Desconecte el aparato y siempre retire la clavija de la caja de enchufe (por favor tire de la clavija y no del cable), cuando no quiera utilizar el aparato, montar piezas o en caso de limpieza o defectos.
- **No** utilice el aparato sin vigilancia. En caso de salir de la habitación, desconecte siempre el aparato. Retire la clavija de la caja de enchufe.
- El aparato y el cable de alimentación de red se deben controlar regularmente para garantizar que no estén dañados. En caso de que se comprobara un daño, no se podrá seguir utilizando el aparato.
- No repare el aparato por su cuenta, sino vaya a un establecimiento autorizado. Para evitar peligros, deje sustituir un cable defecto por uno de la misma calidad solamente por el fabricante, nuestro servicio al cliente o una similar persona cualificada.
- Solamente utilice accesorios originales.
- Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (Bolsas de plástico, cartón, poliestireno etc.) a su alcance.

⚠ **AVISO!**
No deje jugar a los niños con la lámina. **¡Existe peligro de asfixia!**

- Por favor tenga atención a las “Indicaciones especiales de seguridad…” indicadas a continuación.

Consejos de seguridad especiales para este aparato

En el producto encontrará los símbolos con información de advertencia:

AVISO: Superficie caliente.
Riesgo de quemaduras.

Durante la cocción, la temperatura de la superficie de cristal accesible puede estar muy caliente.

- Por lo tanto, toque la batidora exclusivamente por el asa.
- Tenga mucho cuidado al abrir la tapa.
- No intente alcanzar nada en la apertura de llenado de la tapa.

⚠ **AVISO:**

- ¡Riesgo de corte! ¡Las cuchillas de la batidora están afiladas!
- Antes de sustituir accesorios o piezas adicionales que se mueven durante el funcionamiento del aparato, éste se debe apagar y se debe desconectar del suministro eléctrico.
- No toque las piezas en movimiento.

- Coloque el aparato sobre una superficie firme y plana. Colóquelo de forma que no pueda volcar.
- No deje funcionar el aparato sin la presencia de una persona!
- No toque ningún botón de seguridad! Evitan usar el aparato sin la jarra de batidora o sin la tapa cerrada.
- No quite la tapa cuando funciona el aparato.
- No use el aparato sin contenido.
- No transporte ni levante el aparato durante el uso, apáguelo primero y desconecte el enchufe. Lleve siempre el aparato con ambas manos.

- Este aparato puede ser usado por **niños** de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica.
- Los **niños** no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el **mantenimiento** por parte del usuario no deben ser realizados por **niños** sin supervisión.

Uso para el que está destinado

Este dispositivo está diseñado para:

- Mezclar líquidos
- Calentar, cocinar y triturar platos.

Diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares, como

- cocinas para personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales
- clientes de hoteles, moteles y otras instalaciones residenciales
- pensiones

No diseñado para uso en instalaciones agrícolas.

Solo se debe utilizar tal y como se indica en este manual. El aparato no se ha diseñado para uso comercial.

Cualquier otro uso se considerará no indicado y podrá ocasionar daños materiales o incluso lesiones personales.

El fabricante no será responsable de los daños causados por este uso indebido.

Piezas suministradas

1 Aparato de base con motor
1 Tapa para la apertura del rellenador
1 Tapa con apertura del rellenador para recipiente de mezclado
1 Recipiente de mezclado
1 Cepillo de limpieza

Desembalaje del aparato

1. Extraiga el dispositivo de su embalaje.
2. Retire todos los materiales de embalaje, como papel de aluminio, sujeta cables y envolturas de cartón.
3. Compruebe que todas las piezas estén presentes.
4. Compruebe si existen posibles daños de transporte en el aparato para evitar riesgos.
5. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.

ℹ NOTA:
Puede que el aparato todavía tenga algo de polvo o residuos del proceso de fabricación.Recomendamos que limpie el aparato tal y como se describe en el apartado de “Limpieza”.

Descripción de las partes

1 Tapón de apertura para rellenar / Taza de medición
2 Tapa de jarra de mezclado con apertura para rellenar
3 Bloqueo de seguridad
4 Jarra de mezclado
5 Bloque de cuchillas
6 Marcas para colocar la jarra de batidora
7 Pantalla (indicación de tiempo)
8 Botones + y – para establecer el tiempo en modo cocción

9 Botón ⏻ POWER (encendido/apagado)
10 Control de potencia de la batidora
11 Unidad de base con motor
12 Teclas de función con testigos de control integrados:
- PULSE (mezclar en intervalos)
- HIGH (programa de cocción)
- MEDIUM (programa de cocción)
- LOW (programa de cocción)

Montaje

Acople de la jarra de mezclado

Ponga la jarra de mezcla sobre la unidad base. Preste atención a los símbolos al hacerlo. Las marcas de la jarra de batidora bajo el asa y la marca de la unidad base deben alinearse con precisión, una sobre otra.

Montaje de la tapa

1. Ponga la tapa sobre la jarra de batidora de forma que el acople con el bloqueo esté a la derecha, al lado del asa.
2. Gire la tapa hacia la derecha hasta que se detenga. El bloqueo debe asentarse firmemente en el asa de la jarra de batidora.

ℹ NOTA:
Un montaje incorrecto evitará que se pueda usar el aparato.

Instrucciones de uso

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de corriente que vaya a usar coincida con la del aparato. Encontrará información al respecto en la placa identificadora.
2. Conecte el aparato exclusivamente a una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Escuchará un pitido cuando se monte correctamente el aparato junto con la tapa.

Funcionamiento del aparato

- El aparato se usa con el control de potencia **o** con los botones de función.
- Cada pulsación de botón se confirma con un pitido, si el aparato se ha encendido con el botón POWER.
- Con el control de potencia establece la velocidad de mezcla. Comience siempre con la velocidad más baja (posición 1) si la jarra se ha llenado a la máxima capacidad. La función del control de potencia se anulará si usa un programa con los botones de función.
- Con los botones de función podrá calentar, cocinar y triturar platos. Use los botones HIGH, MEDIUM, o LOW para la función de calentamiento. Puede remover el plato con el botón PULSE. El tiempo de cocción puede modificarse en intervalos de un minuto con los botones **+** y **–**. Los botones de función se anularán si ha encendido el aparato con el control de potencia.

Encendido/apagado

Pulse el botón POWER. Parpadeará el testigo. El aparato estará en modo espera.

Encender/apagar con el control de potencia

ℹ NOTA:
El aparato solamente puede encenderse cuando la jarra de batidora esté cerrada con la tapa y el control de potencia esté en **0**.

- **Encender:** Gire el control a la derecha hasta la posición de velocidad deseada.
  Posición 1 = baja velocidad
  Posición 2 = velocidad media
  Posición 3 = velocidad alta
  Posición 4 = velocidad máxima
- **Apagado:** Gire el mando a la izquierda hasta **0.**

Encender/apagar con los botones de función HIGH, MEDIUM, LOW

- **Encender:** Pulse una vez el botón correspondiente. El testigo sobre el botón seleccionado se encenderá.

- **Apagado:** Pulse otra vez el botón. El testigo se apagará. El aparato estará en modo espera. Pulse el botón POWER.

Botón de función PULSE
Mientras mantenga pulsado este botón, el aparato funcionará a velocidad 2.

Pantalla

El aparato dispone de una pantalla en la que puede leer el tiempo restante del programa de cocción en minutos y segundos.

Programas de cocción

≀≀≀	HIGH	Calentar hasta 100 °C y cocinar
≀≀	MEDIUM	Calentar, o mantener caliente hasta aproximadamente 80 °C
≀	LOW	Calentar, o mantener caliente hasta aproximadamente 60 °C

- Las duraciones de los programas de cocción están preestablecidas: 25 minutos cada uno.
- Puede ajustar el tiempo de forma individual con los botones + y – entre 1 y 90 minutos.
- Puede cambiar a otra posición de cocción durante el programa. Se conservará la duración del programa anterior.
- Cuando haya transcurrido el tiempo establecido escuchará 4 pitidos.

Capacidad del recipiente de mezcla

Observe la capacidad máxima de la jarra de batidora:

COLD para líquidos fríos:	máx. 1750 ml (aprox. 56 oz)
SOUP para platos calientes:	máx. 1400 ml (aprox. 48 oz)

ℹ NOTA:
La espuma ocupa mucho volumen. Reduzca la capacidad con líquidos que generen mucha espuma.

Cerrar la apertura de llenado / taza de medición

- También puede usar el tapón de la apertura de llenado de la tapa como taza de medición.
- Cierre siempre la tapa con el tapón durante el batido.

Ingredientes

Corte los ingredientes en trozos pequeños antes de ponerlos en la jarra de batidora.

Funcionamiento

⚠ ATENCIÓN:
- Apague siempre el dispositivo antes de retirar el recipiente de mezclado de la base.
- No llene en exceso el recipiente de mezclado. Observe la gradación en el recipiente.
- No introduzca ingredientes duros en la jarra de mezclado. Los ingredientes tales como avellanas o bloques de chocolate pueden provocar daños en el aparato.

Preparación

1. Prepare los ingredientes.
2. Coloque el recipiente de mezclado en el dispositivo de base si no lo ha hecho antes.
3. Llene la jarra con los ingredientes.
4. Coloque la tapa con el tapón en el recipiente.
5. Enchufe el cable en una toma a tierra instalada correctamente de.
6. Utilice el botón POWER para encender el aparato.

Mezclar platos/bebidas fríos

ℹ NOTA:
¿Desea añadir azúcar o especias en la bebida que va a mezclar?
- Apague primero el dispositivo.
- Retire el tapón y llénelo por la apertura.
- Vuelva a poner el tapón en la tapa.

⚠ AVISO:
No ponga la mano en la jarra de batidora. Las cuchillas están afiladas y giran a gran velocidad. Se podrían producir cortes graves.

⚠ **ATENCIÓN:**
Objetos como cucharas no deben estar nunca en la jarra de batidora durante el uso.

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

7. Gire el control de potencia a la derecha hasta la posición de velocidad deseada. Alternativamente, puede mezclar en intervalos con el botón PULSE.
8. Una vez haya usado el aparato con el control de potencia, vuelva a ponerlo en **0**.

ESPAÑOL

Preparar platos calientes

ℹ **NOTA:**
- Observe la secuencia: Primer cocinar, luego triturar.
- Añada siempre la cantidad de líquido indicada en las recetas cuando cocine.

Proceda del modo descrito en “Preparación”.

7. Seleccione una función de calentamiento.
8. Reduzca o aumente el tiempo de cocción con los botones **+** y **–** si es necesario. Cuando haya transcurrido el tiempo establecido escuchará 4 pitidos.
9. Si quiere finalizar la preparación antes de que transcurra el tiempo de cocción, pulse el botón de función seleccionada otra vez.
10. Ponga el tapón en la apertura de llenado. Pulse brevemente el botón PULSE para llevar el plato a la consistencia deseada.

Finalizar funcionamiento

1. Apague el aparato con el botón POWER.
2. Desconecte el enchufe de la toma.

Sugerencias de recetas

ℹ **NOTA:**
Las recetas para otros aparatos similares no son transferibles por motivos técnicos.

Crema de sopa de patata (para 2-3 personas)

Ingredientes
400g de patatas
1 rodaja de apio
200 g de zanahorias
1 puerro
750 ml de caldo de verduras
1 cucharada de margarina
2 cucharaditas de crema de leche amarga
Sal y pimienta
Mejorana fresca

Preparación
1. Pele las patatas, el apio y las zanahorias y córtelas en dados grandes, lave bien el puerro y córtelo en rodajas grandes.
2. Ponga las verduras y la margarina en la jarra de batidora y vierta el caldo encima.
3. Ponga la batidora en 30 minutos de tiempo de cocción y la posición de cocción más alta (HIGH).
4. Tras el tiempo de cocción, sazone con la crema de leche, sal, pimienta y mejorana y tritúrela como desee (PULSE).

Crema de sopa de setas (para 2-3 personas)

Ingredientes
250 g de setas frescas
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de harina
½ limón
400 ml de caldo de verduras
50 ml de crema de leche
1 huevo
Sal y pimienta
Perejil

Preparación
1. Esparza el zumo de limón sobre las setas limpias. Pong alas setas en la jarra de batidora y córtelas gruesas (PULSE).
2. Añada la mantequilla, espolvoree con harina. Añada el caldo.
3. Ponga la batidora en 25 minutos de tiempo de cocción y la posición de cocción más alta (HIGH).

4. Cuando pase el tiempo de cocción, añada la crema de leche con el huevo y mezcle (PULSE).
5. Decore con perejil picado y sazone con sal y pimienta de nuevo.

Crema de sopa de coliflor (para 2-3 personas)

Ingredientes

½ coliflor (aprox. 350 g)
1 cebolla
1 cucharadita de mantequilla
1 cucharadita de curri
750 ml de caldo de verduras
50 ml de crema de leche
50 g de queso tierno, contenido en grasa superior al 50%
Sal y pimienta
Nuez moscada

Preparación

1. Lave y limpie la coliflor y pártala en bulbos. Pele y corte la cebolla, póngala en la jarra de batidora junto con la mantequilla y el curri. Añada el caldo.
2. Ponga la batidora en 30 minutos de tiempo de cocción y la posición de cocción más alta (HIGH).
3. Cuando pase el tiempo de cocción, añada la crema de leche y el queso tierno y mezcle (PULSE).
4. Sazone con sal, pimienta y nuez moscada.

Crema de sopa de tomate (para 3-4 personas)

Ingredientes

1 kg de tomates
⅛ del agua de los tomates cocidos
½ tubo de puré de tomate (aprox. 100 ml)
100 g de crema de leche
100 g de crema fresca
1 diente de ajo
Para sazonar al gusto: Sal, pimienta (blanca y negra), orégano, pimentón, perejil, cebollino

Preparación

1. Ponga los tomates en la jarra de mezcla con agua. Los tomates deben quedar totalmente cubiertos con agua.
2. Ponga la posición de cocción más alta (HIGH). En cuanto la piel de los tomates reviente, sáquelos, pélelos y córtelos en cuartos.
3. Añada los tomates cortados en cuartos a aproximadamente 1/8 del agua de cocción, sazónelos con sal, orégano, pimienta blanca y negra.
4. Ponga la batidora en 25 minutos de tiempo de cocción y la posición de cocción más alta (HIGH).
5. Cuando haya transcurrido el tiempo de cocción, añada la pasta de tomate y las especias restantes, mezcle hasta que quede cremoso con PULSE.
6. Añada perejil picado fino y corte el cebollino al gusto.
7. Añada la crema de leche y la crema fresca y déjelo hervir otra vez. Para terminar, tritúrelo otra vez (PULSE) hasta que se disuelva la crema fresca.

Salsa de pesto

Ingredientes

1 taza de hojas de albahaca fresca
1 diente de ajo, pelado y cortado grueso
40 ml de zumo de limón
60 g de piñones
½ taza de aceite de oliva
½ taza de requesón (requesón granulado)
60 g de queso parmesano fresco, rallado

Preparación

Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora y seleccione una posición de velocidad con el control de potencia. Sirva la salsa con pan de pita tostado.

Guacamole

Ingredientes

1 aguacate grande, sin hueso y cortado fino
40 ml de zumo de limón

½ taza de crema de leche agria
1 cucharadita de ajo picado
1 cucharadita de chili

Preparación
Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora y seleccione una posición de velocidad con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden cremosos. Sirva la salsa con nachos, bastoncillos pan y palitos de verdura cruda.

Sazón de hierbas

Ingredientes
¾ de taza de hierbas frescas mezcladas (perejil, cilantro, cebollino, romero y albahaca)
1 diente de ajo, pelado y picado
2 cucharadas de aceite de oliva
3 cucharadas de vinagre balsámico

Preparación
Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora y seleccione una posición de velocidad con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden mezclados. Sirva el sazón con cordero, pollo o pescado.

Margarita

Ingredientes
60 ml de tequila
60 ml de Cointreau
80 ml de zumo de lima
12 cubitos de hielo

Preparación
Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden mezclados y se haya triturado el hielo.

Sangría helada

Ingredientes
250 ml de vino tinto afrutado, helado
125 ml de zumo de arándanos o de uva negra
125 ml de sorbete de limón
80 ml de concentrado de naranja
½ taza de uvas sin semilla frescas, congeladas.
1 taza de ciruelas en lata, escurridas

Ingredientes
Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden cremosos.

Piña colada

Ingredientes
2 cucharadas de ron blanco
2 cucharadas de leche de coco
2 cucharaditas de azúcar
¾ de taza de zumo de piña sin endulzar
10 cubitos de hielo

Preparación
Ponga todos los ingredientes en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden mezclados y se haya triturado el hielo. Servir de inmediato.

Cóctel de frutas

Ingredientes
250 ml de zumo de piña
1 banana, pelada y picada
1 naranja, sin piel, cortada y picada
250 ml de agua de seltz
2 cucharadas de pulpa de maracuyá

Preparación
Ponga todos los ingredientes (excepto el agua de seltz y la pulpa de maracuyá) en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden bien mezclados. Añada el agua de seltz y la pulpa de maracuyá y sirva en vasos de cóctel.

Batido de fresa y maracuyá

Ingredientes
1 recipiente de fresas sin tallos
Pulpa de 4 maracuyás
500 ml de leche, helada
4 cucharadas de helado de maracuyá

2 cucharadas de pulpa de fresa

Preparación

Ponga las fresas en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden cremosos. Ponga la mitad de la pulpa de maracuyá, la leche y 2 cucharadas de helado en la jarra de la batidora. Procese los ingredientes hasta que queden viscosos y cremosos. Ponga la bebida en 2 vasos y coloque el resto de helado y pulpa de maracuyá con la pulpa de fresa en la bebida. Sírvala.

Budín de manzana y plátano

Ingredientes

½ manzana pequeña, pelada y sin corazón
1 plátano pequeño, pelado y cortado
½ taza de manjar blanco preparado

Preparación

Cocine la manzana hasta que se ablande. Cuando se haya enfriado la manzana, ponga la manzana y el plátano en la jarra de batidora. Seleccione la posición de velocidad 4 con el control de potencia. Procese los ingredientes hasta que queden cremosos. Mezcle el puré de fruta con el manjar blanco preparado.

Limpieza

⚠ **AVISO:**

- Desconecte siempre de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- Para la limpieza, en ningún caso sumergir el aparato en agua. Podría causar un electrochoque o un incendio.
- ¡Las cuchillas de la batidora están afiladas! Existe riesgo de lesiones.

⚠ **ATENCIÓN:**

- No utilice un cepillo de alambre u objetos abrasivos.
- No utilice detergentes agresivos o abrasivos.
- La jarra de batidora no puede ponerse en el microondas.

⚠ **ATENCIÓN:**

- No enjuague la jarra de batidora en un recipiente con agua. La base de la jarra de batidora contiene componentes electrónicos que no deben mojarse.
- Si entra agua en la base de la jarra de la batidora, déjela secar por completo antes de usarla de nuevo.

Para limpiar la parte exterior de la máquina utilice únicamente un paño húmedo de lavar platos.

Jarra de batidora

1. Llene la jarra de batidora con aproximadamente 1 litro de agua y añada unas gotas de lavavajillas.

   ⚠ **ATENCIÓN:**
   El agua con lavavajillas generará espuma durante el calentamiento y el batido.

2. Caliente el agua durante aproximadamente 8 minutos en posición HIGH.
3. Pulse brevemente el botón PULSE.
4. Deje enfriar el agua antes de limpiar la pared interna de la jarra de batidora.
5. Limpie el interior de la jarra de batidora con el cepillo de limpieza incluido.
6. Enjuague la jarra de batidora con agua limpia y séquela cuidadosamente.

Tapa y tapón

1. Limpie estos componentes sumergiéndolos en agua.
2. Aclare con agua limpia.
3. Seque las piezas.

Almacenamiento

- Limpie el aparato tal y como se describe. Deje que los accesorios de sequen completamente.
- Recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original cuando no vaya a utilizarlo durante un periodo de tiempo largo.
- Guarde el aparato siempre en un lugar seco y con buena ventilación, fuera del alcance de los niños.

Resolución de problemas

Problema	Causas posibles	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está recibiendo corriente.	Compruebe la toma de corriente con otro aparato diferente.
		Introduzca el enchufe correctamente.
		Compruebe el fusible de su casa.
	El interruptor de seguridad no está cerrado.	Compruebe que la jarra de batidora y la tapa estén correctamente colocadas.
	El aparato tiene defecto.	Póngase en contacto con nuestro Servicio o con un especialista.
Los líquidos no se han mezclado correctamente.	Hay demasiado líquido en el recipiente o el líquido es insuficiente.	Varíe la cantidad de líquido.
	La velocidad es demasiado elevada.	Comience con una velocidad reducida que puede aumentar posteriormente.
Las hojas se encallan tras encender.	Velocidad seleccionada demasiado baja.	Arranque a una velocidad mayor.

Datos técnicos

Modelo:.....PC-MCM 1024

Suministro de tensión:..... 220-240 V~, 50 Hz

Consumo del motor:..... 180 - 220 W

Consumo del calentador:.....700 - 900 W

Clase de protección: I

Peso neto: .....aprox. 3,75 kg

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto está reservado.

Este aparato se ha examinado según las normativas actuales y vigentes de la Comunidad Europea, como p.ej. compatibilidad electromagnética y directiva de baja tensión y se ha construido según las más nuevas especificaciones en razón de la seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “cubo de basura”

Cuide del medio ambiente, no deseche aparatos eléctricos con los residuos domésticos.

Deseche los aparatos eléctricos obsoletos o defectuosos en los puntos de recolección municipales.

Ayude a evitar potenciales impactos medioambientales y en la salud por una eliminación de residuos inadecuada.

Contribuye al reciclaje y otros modos de uso de aparatos eléctricos y electrónicos viejos.

Su municipalidad le proporcionará información sobre los puntos de recolección.

Istruzioni per l'uso

Vi ringraziamo per avere acquistato uno dei nostri apparecchi. Ci auguriamo che utilizzando l'apparecchio possiate passare tante ore piacevoli.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l' uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all' apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l' apparecchio o altri oggetti.

ℹ **NOTA:**
Mette in risalto consigli ed informazioni.

Indice

Posizione dei comandi 3
Norme di sicurezza generali 47
Avvertenze speciali di sicurezza
per questo apparecchio 48
Utilizzo conforme alla destinazione 49
Pezzi in dotazione 49
Disimballaggio dell'apparecchio 49
Descrizione dei componenti.....49
Assemblaggio.....50
Istruzioni d'uso 50
Funzionamento 51
Ricette 52
Pulizia.....55
Conservazione 55
Ricerca dei guasti.....55
Dati tecnici.....56
Smaltimento 56

Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale. Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l' apparecchio senza sorveglianza. Spegnere sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.

- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc,) fuori dalla portata dei bambini.

⚠ **AVVISO!**
Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

Avvertenze speciali di sicurezza per questo apparecchio

Sul prodotto è presente il seguente simbolo con informazioni di avvertimento:

AVVISO: Superficie calda!
Rischio di scottatura!

Durante la cottura, la temperatura della superficie di vetro toccabile può essere molto calda.

- Pertanto, si prega di toccare l'apparecchio di miscelazione soltanto per il manico.
- Si prega di avere estrema cautela durante l'apertura del coperchio.
- Non toccare l'apertura di riempimento del coperchio!

⚠ **AVVISO:**

- Pericolo di taglio! Le lame del frullatore sono taglienti!
- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla corrente.
- Non toccare le parti in movimento.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile e in piano. Impostarlo in modo che non possa ribaltarsi.
- Usare l'apparecchio con cautela!
- Non toccare i tasti di sicurezza! Impediscono che l'apparecchio funzioni senza una brocca di miscelazione attaccata e senza coperchio chiuso.
- Non togliere il coperchio mentre in funzione.
- Non utilizzare l'apparecchio senza alcun contenuto.

- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, ma spegnerlo e poi staccare la spina. Portare sempre con sé l'apparecchio con entrambe le mani!
- Questo apparecchio può essere usato da **bambini** dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se sono controllate o istruite all'uso dell'apparecchio in modo sicuro per capire il pericoli.
- I **bambini** non devono giocare con l'apparecchio.
- Pulizia e **manutenzione** da parte dell'utente non devono essere eseguite dai **bambini** senza supervisione.

Utilizzo conforme alla destinazione

Questo apparecchio è destinato a

- Miscelare liquidi.
- Riscaldamento, cottura e pulizia dei piatti.

È inteso per uso domestico e simili campi di applicazione quali:

- nelle cucine del personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro;
- da ospiti in alberghi, motel e altre strutture ricettive;
- alloggio in bed & breakfast.

Non è pensato per l'uso su proprietà agricole.

Utilizzare l'apparecchio soltanto come descritto nel manuale istruzioni. L'apparecchio non é destinato all'uso commerciale.

Gli altri usi non sono previsti e possono danneggiare l'apparecchio o provocare lesioni personali.

Il produttore non si assume alcuna responsabilita per danni derivanti da uso improprio dell'apparecchio.

Pezzi in dotazione

1 base con motore
1 protezione per l'apertura di riempimento
1 coperchio con apertura di riempimento per l'unità di miscelazione
1 unità di miscelazione
1 Spazzola di pulizia

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Estrarre l'apparecchio dall'imballaggio.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole, materiali di riempimento, supporti cavi e cartone.
3. Controllare che siano presenti tutte le parti.
4. Controllare l'apparecchio per possibili danni dovuti al trasporto, al fine di evitare pericoli.
5. Se il contenuto della confezione è incompleto o si evincono danni, non utilizzare l'apparecchio. Ritornarlo al rivenditore immediatamente.

ℹ NOTA:
Possono essere presenti polvere o residui di lavorazione sull'apparecchio. Pulire l'apparecchio come descritto nella sezione "Pulizia".

Descrizione dei componenti

1 Coperchio dell'apertura di riempimento / Misurino
2 Bricco con apertura di riempimento
3 Serratura di sicurezza
4 Bricco
5 Blocco lame
6 Marcature per fissare la brocca di miscelazione

7 Schermo (Visualizzazione de tempo)
8 Tasti + e – per l'impostazione del tempo in modalità di cottura
9 Tasto ⏻ POWER (Accensione / spegnimento)
10 Controllo di potenza del miscelatore
11 Unità base con motore
12 Tasti funzione con spie di controllo integrate:
PULSE (Miscelazione ad intervalli)
HIGH (Programma di cottura)
MEDIUM (Programma di cottura)
LOW (Programma di cottura)

Assemblaggio

Montare il bricco

Posizionare il bricco di miscelazione sulla base. Durante questa operazione prestare attenzione ai simboli. La marcatura sul bicchiere di miscelazione sotto l'impugnatura e la marcatura del dispositivo base devono essere esattamente allineati uno sopra l'altro.

Mettere il coperchio

1. Mettere il coperchio sul bricco in modo che il blocco con il lucchetto sia situato sulla destra dell'impugnatura.
2. Girare il coperchio in senso orario fino all'arresto. Il blocco deve coincidere nell'impugnatura del bricco.

ℹ NOTA:
Un assemblaggio non corretto determina un mancato funzionamento del dispositivo.

Istruzioni d'uso

Connessione elettrica

1. Controllare che l'alimentazione da alimentare corrisponda a quella del dispositivo. Le informazioni sono presenti sull'etichetta del modello.
2. Collegare il dispositivo solo ad una presa a terra correttamente installata. Sarà emesso un bip quando il dispositivo è correttamente assemblato con il coperchio.

Funzionalità del dispositivo

- Il dispositivo viene utilizzato sia mediante il controllo di alimentazione **che** con i tasti funzione.
- Ogni pressione di un tasto è confermata con un bip, se il dispositivo è stato acceso mediante il tasto POWER.
- Con il controllo di alimentazione si imposta la velocità di miscelazione. Iniziare sempre con velocità più bassa (impostazione 1) se il bricco è riempito alla capacità massima. La funzione di controllo di alimentazione è disattivata se si usa un programma con i tasti funzione.
- Con i tasti funzione si potrà riscaldare, cuocere e preparare pure. Usare i tasti HIGH, MEDIUM, o LOW per la funzione di riscaldamento. È possibile girare il piatto con il tasto PULSE. Il tempo di cottura può essere modificato ad intervalli di un minuti con i tasti + e –. I tasti funzione saranno disattiva se il dispositivo è statao acceso con il controllo di alimentazione.

Accensione / spegnimento

Premere il tasto POWER. La spia luminosa lampeggia. Il dispositivo sarà in modalità standby.

Accensione / spegnimento con il controllo di alimentazione

ℹ NOTA:
Il dispositivo può essere acceso quando il bricco è chiuso con il coperchio e il controlo di alimentazione è impostato su **0**.

- **Accensione:** Girare il controllo in senso orario sull'impostazione desiderata della velocità.
  Impostazione 1 = bassa velocità
  Impostazione 2 = velocità media
  Impostazione 3 = alta velocità
  Impostazione 4 = velocità massima
- **Spegnimento:** Girare il controllo in senso anti orario su **0**.

Accensione / spegnimento con i tasti funzione HIGH, MEDIUM, LOW

- **Accensione:** Premere una volta il tasto desiderato. La spia luminosa si accende.

ITALIANO

- **Spegnimento:** Premere ancora una volta il tasto. La spia luminosa si spegne. Il dispositivo resterà in modalità standby. Poi premer il tasto POWER.

Tasto funzione PULSE
Se si tiene premuto il tatso, il dispositivo funzionerà a velocità 2.

Display

Il dispositivo presenta un display sul quale è possibile leggere il tempo rimanente del programma di cottura in minuti e secondi.

Programmi di cottura

≋	HIGH	Riscaldamento fino a 100°C e cottura
≈	MEDIUM	Riscaldamento o riscaldamento fino a ca. 80°C
~	LOW	Riscaldamento o riscaldamentop fino a ca. 60°C

- Le durate dei programmi di cottura sono preimpostate: 25 minuti ognuno.
- È possibile regolare singolarmente i tempi con i tasti + e – tra 1 e 90 minuti.
- È possibile cambiare l'impostazione di cottura durante il programma di cottura. La durata precedente del programma sarà mantenuta.
- Allo scadere tempo tempo regolato saranno emessi 4 bip.

Scala sul contenitore di miscelazione

Osservare la capacitàù massima sul bricco:

COLD per liquidi freddi:	max. 1750 ml (ca. 56 oz)
SOUP per piatti caldi:	max. 1400 ml (ca. 48 oz)

ℹ NOTA:
La schiuma richiede spazio. Ridurre la capacità di liquidi che fanno troppa schiuma.

Chiusura dell'apertura di riempimento / misuratore

- È anche possibile utilizzare l'aperturaq di riempimento nel coperchio come misurino.
- Chiudere sempre il coperchio durante la fase di miscelazione.

Ingredienti

Tagliare gli ingredienti in piccolo pezzi e metetrli nel bricco.

Funzionamento

⚠ ATTENZIONE:
- Spegnere sempre l'apparecchio prima di rimuovere l'unità di miscelazione dalla base.
- Non riempire eccessivamente l'unità di miscelazione! Osservare la gradazione sull'unità.
- Non mettere mai ingredienti duri nel bricco! Gli ingredienti come noccioline o pezzi di cioccolata possono danneggiare l'apparecchio.

Preparazione

1. Preparare gli ingredienti.
2. Regolare l'unità di miscelazione sull'apparecchio di base se non ancora eseguito.
3. Riempire il bricco con gli ingredienti.
4. Posizionare il coperchio con la protezione sull'unità.
5. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata.
6. Utilizzare il tasto POWER per accendere l'apparecchio.

Miscelare piatti freddi / bevande

ℹ NOTA:
Si desidera aggiungere zucchero o spezie alla bevanda?
- Spegnere prima di dispositivo.
- Rimuovere la protezione e riempire tramite l'apertura.
- Inserire nuovamente il coperchio sul coperchio.

⚠ AVVISO:
Non mettere la mano sul bricco! Le lame sono affilate e ruotano ad alta velocità. Possono verificarsi lesioni gravi.

⚠ **ATTENZIONE:**
Oggetti come cucchiai non devono essere mai messi nel bricco durante il funzionamento.

Procedere come descritto in “Preparazione”.

7. Girare il controllo in senso orario alla velocità desiderata. Oppure, miscelare ad intervalli con il tasto PULSE.
8. Dopo aver usato il dispositivo con il controllo di alimentazione, ruotarlo su **0**.

Preparazione di piatti caldi

ℹ **NOTA:**
- Osservare la sequenza: cuocere prima, poi fare a purea.
- Aggiunegre sempre la quantità di liquido indicata nelle ricette durante la cottura.

Procedere come descritto in “Preparazione”.

7. Selezionare una funzione di riscaldamento.
8. Diminuire o aumentare il tempo di cottura con i tasti + e –, se necessario. Dopo il tempo preimpostato saranno emessi 4 bip.
9. Se si desidera terminare la preparazione prima dello scadere del tempo, premere ancora una volta il tasto.
10. Mettere il coperchio sull’apertura di riempimento. Premere il tasto PULSE per portare il piatto alla consistenza desiderata.

Terminare il funzionamento

1. Spegnere il dispositivo con il tasto POWER.
2. Scollegare la spina principale dalla presa a parete.

Ricette

ℹ **NOTA:**
La cottura di ricette con dispositivi simili non è applicabile per ragioni tecniche.

Crema di patate (per 2 – 3 persone)

Ingredienti
400 g di patate
1 sedano rapa
200 g di carote
1 porro
750 ml di brodo vegetale
1 cucchiaino di margarina
2 cucchiai di crema acida
Sale e pepe
Maggiorana fresca

Preparazione
1. Pelare le patate, il sedano di rapa e le carote e tagliarle a cubetti, lavare il porro e affettarlo ad anelli.
2. Mettere le verdure e la margarina nel bricco e versare il brodo.
3. Impostare il miscelatore su un tempo di cottura di 30 minuti al massimo (HIGH).
4. Allo scadere del tempo, aggiungre la crema acida, sale, pepe e maggiorana e reandere a purea come desiderato (PULSE).

Creama di funghi (per 2 – 3 persone)

Ingredienti
250 g di funghi freschi
1,5 cucchiai di burro
1 cucchiaino di farina
½ limone
400 ml di brodo vegetale
50 ml di panna
1 uovo
Sale e pepe
Prezzemolo

Preparazione
1. Spremre il limone sui funghi lavati. Poi mettere i funghi nel bricco e tagliarli con l’impostazione (PULSE).
2. Aggiungere butto e farina. Poi il brodo vegetale.
3. Impostare il misceltaore sul tempo di cottura di 25 minuti con l’impostazione massima (HIGH).
4. Dopo il tempo di cottura, aggiungere panna e uova e miscelare (PULSE).

5. Guarnire con prezzemolo a pezzettini e condire con sale e pepe.

Creama di cavolfiori (per 2 – 3 persone)

Ingredienti
½ cavolfiore (ca. 350g)
1 cipolla
1 cucchiaino di burro
1 cucchiaino di curry
750 ml di brodo vegetale
50 ml di apnna
50 g di formaggio morbido, a contenuto di grassi 50%
Sale e pepe
Noce moscata

Preparazione
1. Lavare e pulire il cavolfiore e farlo a pezzettini. Pulire etagliare la cipolla e metterla nel bricco con il burro e il curry. Poi aggiungere il brodo.
2. Impostare il miscelatore sul tempo di cottura di 30 minuti con l'impostazione massima (HIGH).
3. Al termine del tempo di cottura aggiungere la panna, il formaggio morbido e miscelare (PULSE).
4. Condire con sale, pepe e noce moscata.

Crema di pomodori (per 3 – 4 persone)

Ingredienti
1 kg di pomodori
⅛ di acqua dei pomodori bolliti
½ tubetto di pomodori pelati (ca. 100 ml)
100 g di panna
100 g di panna fresca
1 spicchio di aglio
Condire in base alle preferenze: sale, pepe (bianco o nero), origano, pepe, prezzemolo e erba cipollina

Preparazione
1. Mettere i pomodori nel bricco con acqua. I pomopdori devono essere completamente coperti di acqua.
2. Accendere il dispositivo con impostazione massima (HIGH). Non appena la pelle dei pomodorisi cuoce, prenderli, rimuovere la pelle e tagliarli a quarti.
3. Aggiungere pomodori tagliati a quarti nell'acqua di cottura, ca. ⅛, condiere con sale, oregano, pele bianco e nero.
4. Impostare il miscelatore su tempo di cottura di 25 minuti a velocità massima (HIGH).
5. Al termine del tempo di cottura, aggiungere i pomodori pelati, le spezie rimanenti, miscelare a crema con PULSE.
6. Aggiungere il prezzemolo tritato e tagliare l'erba cipollina.
7. Aggiunger ela panna e la panna fresca e far bollire un altro po'. Alla fine rendere a purea di nuovo (PULSE), finché la crema fresca non si scioglie.

Pesto

Ingredienti
1 tazza di foglie fresceh di basilico
1 spicchio di aglio, pelato e fatto a pezzetti
40 ml di succo di limone
60 g di pinoli
½ tazza di olio di oliva
½ tazza di formaggio fresco (granulae)
60 g di parmigiano grattugiato fresco

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti nel bricco e selezionare la velocità col controllo. Servire con pita.

Guacamole

Ingredienti
1 avocado grande, senza nocciolo e tagliato a pezzetti
40 ml di succo di limone
½ tazza di crema acida
1 cucchiaino di aglio tritato
1 cucchiaino di peperoncini

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti nel miscelatore e selezionare una velocità con il controllo. Procedere con gli altri ingredienti fino ad avere una crema. Servire con nachos, grissini e verdure crude.

Condimento alle erbe

Ingredienti:
¾ tazza di erbe fresche (prezzemolo, coriadolo, menta, aglio, rosamrino e basilico)
1 spicchiuo di aglio, pelato e triturato
2 cucchiai di olio di oliva
3 cucchiai di aceto balsamico

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti nel bricco e selezionare una velocità con il controllo. Miscelare gli altri ingredienti. Servire con capretto, pollo o pesce.

Margarita

Ingredienti
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml succo di lime
12 cubetti di ghiaccio

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il controllo. Frullare gli altri ingredienti e infine i cubetti di ghiaccio.

Sangria ghiacciata

Ingredienti
250 ml vino rosso fruttato
125 ml succo di mirtilli o uva rossa
125 ml sorbetto di limone
80 ml concentrato di arancia
½ tazza di uva senza semi, congelata
1 tazza di prugne senza nocciolo, drenate

Ingredienti
Mettere tutti gli ingredienti nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il controllo. Miscelare gli altri ingredienti fino a rendere il tutto una crema.

Pina Colada

Ingredienti
2 cucchiai di rum bianco
2 cucchiai di crema di noce di cocco
2 cucchiaini di zucchero
¾ tazza di succo di ananas senza semi
10 cubetti di ghiaccio

Preparazione:
Mettere tutti gli ingredienti nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il controllo. Miscelare gli altri ingredienti e poi il ghiaccio. Miscelare fino alla frantumazione del ghiaccio. Servire subito.

Cocktail di frutta

Ingredienti
250 ml succo di ananas
1 banana, pelata e a pezzetti
1 arancia, senza pelle, a fette e tagliato a pezzettini
250 ml di soda
2 cucchiai di polpa di frutto della passione

Preparazione
Mettere tutti gli ingredienti (eccetto la soda e la polpa dei frutti della passione) nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il controllo. Miscelare gli ingredienti fino a miscelare tutto. Aggiungere la soda e la polpa delìi frutti della passione e servire in bicchieri di vetro.

Milkshake di fragola e frutto della passione

Ingredienti
1 ciotola di fragole senza semi
Polpa di 4 frutti della passione
500 ml di latte
4 cucchiai di gelato ai frutti della passione
2 cucchiai di pompa di fragole

Preparazione
Mettere le fragole nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il regolatore. Aggiungere gli ingredienti fino a renderli a crema. Poi mettere la metà della polpa dei frutti di passione, latte e 2 cucchiai di gelato nel bricco. Aggiungere e miscelare gli ingredienti fino a renderli una crema. Versare la bevanda in 2 bicchieri e mettere il gelato rimanente e la polpa di frutti della passione con la polpa di fragola nella bevanda. Ora servire.

Pudding di mela e banana

Ingredienti
½ piccola mela, pelata e senza nocciolo
1 piccola banana, pelata e tagliata
½ tazza di biancomangiare preparato

Preparazione
Cuocere la mela finché non si ammorbidisce. Quando si raffredda, mettre la mela e la banana nel bricco. Selezionare la velocità 4 con il controllo. Miscelare gli ingredienti fino a renderli cremosi. Poi miscelare la frutta in purea con biancomangiare preparato.

Pulizia

⚠ **AVVISO:**
- Prima di effettuare la pulizia, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.
- In nessun caso immergere l'apparecchio in acqua per la pulizia. Ne potrebbe conseguire un corto circuito o incendio.
- Le lame del frullatore sono taglienti! Rischio di lesione!

⚠ **ATTENZIONE:**
- Non usare pagliette o altri oggetti abrasivi.
- Per la pulizia non usare detersivi forti o abrasivi.
- Il bricco non può essere lavato in lavastoviglie.
- Non sciacquare il bricco in acqua. La base del bricco contiene component elettronici che non devono essere bagnati!!
- Se l'acqua dovesse finire nella base del frullatore, Attendre che si asciughi completamente prima di usarlo nuovamente.

Usare una pezza umida per pulire la parte esterna dell'apparecchio.

Bricco

1. Riempire il bricco con 1 litro di acqua aggiungendo poche gocce di liquido per i piatti.

   ⚠ **ATTENZIONE:**
   Lavare con il liquido per i piatti renderà a schiuma durante il riscaldamento e la fase di miscelazione.
2. Riscaldare l'acqua per 8 minuti a impostazione HIGH.
3. Premere il tasto PULSE.
4. Attendere che l'acqua di raffreddi prima di pulire la parete intenra del bricco.
5. Pulire il bricco dall'interno con la spazzola fornita.
6. Sciacquare il bricco con acqua pulita e asciugarlo.

Coperchio e tappo

1. Pulire i componenti mettendoli a mollo.
2. Risciacquare con acqua pulita.
3. Asciugare tutte le parti.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come indicato. Lasciar asciugare completamente gli accessori.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale quando non lo si utilizza per periodi prolungati.
- Rimessare sempre l'apparecchio in un luogo asciutto e ben ventilato al di fuori della portata dei bambini.

Ricerca dei guasti

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona.	L'apparecchio non è collegato all'alimentazione.	Controllare la presa inserendovi la spina di un altro apparecchio.
		Inserire la spina correttamente.
		Controllare il fusibile domestico.
	L'interruttore di sicurezza non è chiuso.	Controllare se il bricco e il coperchio sono montati correttamente.
	L'apparecchio è difettoso.	Contattare il centro assistenza o una tecnico qualificato.

ITALIANO

Anomalia	Possibile causa	Rimedio
I liquidi non sono miscelati correttamente.	Troppo poco o troppo liquidi nell'unità.	Variare la quantità del liquido.
	La velocità è troppo alta.	Avviare a bassa velocità e aumentarla successivamente.
Le lame si bloccano dopo l'accensione.	La velocità selezionata è troppo bassa.	Iniziare a velocità maggiore.

Dati tecnici

Modello:.....PC-MCM 1024

Alimentazione rete: ..... 220-240 V~, 50Hz

Consumo di energia del motore:..... 180 - 220 W

Consumo di energia dell'unità di

riscaldmaento:.....700 - 900 W

Classe di protezione:.....I

Peso netto: ..... ca. 3,75 kg

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo dispositivo risponde a tutte le direttive della CE, come la direttiva sulla compatibilità elettromagnetica e quella sul basso voltaggio ed è prodotto secondo le più recenti norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo "Eliminazione"

Rispettare l'ambiente, non smaltire dispositivi elettrici nei rifiuti domestici.

Lo smaltimento di dispositivi obsoleti o difettosi deve avvenire tramite consegna presso punti di raccolta locali.

Aiutate ad evitare pericoli potenziali per l'ambiente e la nostra salute tramite uno smaltimento non corretto.

Voi contribuite al riciclaggio e altro forme di utilizzo di dispositivi elettrici e elettronici.

Il vostro comune è in grado di fornirvi informazioni sui punti di raccolta.

Instruction manual

Thank you for choosing our product. We hope that the appliance gives you many hours of pleasure.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the machine or other objects.

ℹ **NOTE:**
This highlights tips and information.

Contents

Location of Controls 3
General Safety Instructions 57
Special Safety Instructions for this Machine 58
Designated use 59
Supplied parts 59
Unpacking the appliance 59
Description of the Parts 59
Assembly 60
Instructions for use 60
Operation 61
Recipe suggestions 62
Cleaning 65
Storage 65
Troubleshooting 65
Noise level 66
Technical Data 66
Disposal 66

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use.
  Do not use it outdoors. Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do **not** operate the machine without supervision. If you leave the room you should always turn the device off. Remove the plug from the socket.
- The device and the mains lead have to be checked regularly for signs of damage. If damage is found the device must not be used.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

  ⚠ **WARNING!**
  Don't let small children play with foils for **danger of suffocation!**

- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

ENGLISH

Special Safety Instructions for this Machine

On the product, you will find the following symbol with the warning information:

WARNING: Hot surface!
Risk of burns!

During cooking, the temperature of the touchable glass surface may be very hot.

- Therefore, please only touch the mixing appliance by its handle.
- Please exercise extreme caution when opening the lid.
- Do not reach into the filler opening of the lid!

⚠ WARNING:

- Risk of cuts! The mixer blades are sharp!
- Before replacement of accessories or additional parts which move during operation, the device must be switched off and cut off from the mains.
- Do not touch moving parts.

ENGLISH

- Place the appliance on a firm and even surface. Set it up so that it cannot tip over.
- The machine should only be used under supervision.
- Do not manipulate any of the safety switches. They prevent the appliance being operated without an attached mixing jug and without a closed lid.
- Do not remove the lid during operation.
- Do not use the appliance without any content.
- Do not carry or lift the appliance during operation, but turn it off first and then disconnect the mains plug. Always carry the appliance with both hands!
- This appliance can be used by **children** aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capa-

bilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- **Children** shall not play with the appliance.
- Cleaning and **user maintenance** shall not be made by **children** without supervision.

Designated use

This device is used for

- Mixing of liquids
- Heating, cooking and pureeing of dishes.

It is intended for household use and similar fields of application such as

- in staff kitchens of shops, offices and other work areas;
- by guests in hotels, motels and other accommodation facilities;
- in bed & breakfast accommodation.

It is **not** intended for use on agricultural properties.

It is only to be used as instructed in this user manual. The appliance is not intended for commercial use.

Any other use shall be considered as not intended use and can lead to material damage or even personal injury.

The manufacturer shall not be liable for damages caused by not intended use.

Supplied parts

1 base device with motor
1 cap for the filler opening
1 lid with filler opening for mixing vessel
1 mixing vessel
1 Cleaning brush

Unpacking the appliance

1. Remove the device from its packaging.
2. Remove all packaging materials like foils, filling materials, cable holders, and carton packaging.
3. Check the scope of deliveries for completeness.
4. Check the appliance for possible transport damage in order to prevent hazards.
5. Should the packaging contents be incomplete or should you notice any damage, do not use the appliance. Return it to the dealer immediately.

ℹ NOTE:
There may still be dust or production remains on the device. We recommend that you clean the device as described under “Cleaning”.

ENGLISH

Description of the Parts

1 Fill opening cap / Measuring cup
2 Mixing jug lid with fill opening
3 Safety lock
4 Mixing jug
5 Blade block
6 Markings to attach the mixing jug
7 Display (Time display)
8 Buttons + and – for setting the time in cooking mode
9 Button ⏻ POWER (Turning on/off)
10 Power control of the mixer
11 Base unit with motor
12 Function keys with integrated control lights:
  PULSE (Mixing at intervals)
  HIGH (Cooking program)
  MEDIUM (Cooking program)
  LOW (Cooking program)

Assembly

Attach the mixing jug

Place the mixing jug onto the base unit. Pay attention to the symbols while doing so. The marking on the mixing jug beneath the handle and the marking on the base unit have to be precisely aligned one above the other.

Put the lid on

1. Place the lid onto the mixing jug so that the latch with the lock is situated on the right beside the handle.
2. Twist the lid clockwise up to the stop. The lock must sit securely in the handle of the mixing jug.

ℹ NOTE:
Incorrect assembly will prevent the appliance from being operated.

Instructions for use

ENGLISH

Electrical connection

1. Check if the mains voltage that you want to use matches the one of the appliance. You will find the information about this on the rating plate.
2. Only connect the appliance to a properly installed earthed socket. You will hear a beep when the appliance is assembled correctly together with the lid.

Functionality of the appliance

- The appliance is operated either with the power control **or** with the function buttons.
- Each push of a button is confirmed with a beep, if the appliance has been turned on with the POWER button.
- With the power control you will set the mixing speed. Always start with the lowest speed (Setting 1) if the jug is filled to its maximum capacity. The function of the power control will be disabled if you use a program with the function buttons.
- With the function buttons you will be able to heat, cook and puree dishes. Use the HIGH, MEDIUM, or LOW buttons for the heating function. You can stir the dish with the PULSE button. The cooking time can be changed at minute intervals with the **+** and **–** buttons. The function buttons will be disabled if you have turned on the appliance with the power control.

Turning on / off

Press the POWER button. The indicator light will flash. The appliance will be in standby mode.

Turning on / off with the power control

ℹ NOTE:
The appliance can only be turned on when the mixing jug is closed with the lid and when the power control is set to **0**.

- **Turning on:** Turn the control clockwise to the desired speed setting.

Setting 1	=	low speed
Setting 2	=	medium speed
Setting 3	=	high speed
Setting 4	=	top speed

- **Turning off:** Turn the control anti-clockwise to **0**.

Turning on / off with the function buttons HIGH, MEDIUM, LOW

- **Turning on:** Press the relevant button once. The indicator light in the selected button will light up.
- **Turning off:** Press the button once more. The indicator light will go out. The appliance will be in standby mode. Then press the POWER button.

Function button PULSE

As long as you keep this button pressed down, the appliance will run at speed setting 2.

Display

The appliance has a display on which you can read the remaining time of the cooking program in minutes and seconds.

Cooking programs

≀≀≀	HIGH	Heating up to 100 °C and cooking
≀≀	MEDIUM	Heating, or keeping warm up to approx. 80 °C
≀	LOW	Heating, or keeping warm up to approx. 60 °C

- The durations of the cooking programs are preset: 25 minutes each.
- You may individually adjust the times with the + and – buttons between 1 and 90 minutes.
- You may switch to another cooking setting during the cooking program. The previous duration of the program will be kept.
- After the adjusted time has lapsed you will hear 4 beeps.

Scale on the mixing container

Please observe the maximum capacity on the mixing jug:

COLD for cold liquids: max. 1750 ml (approx. 56 oz)
SOUP for hot dishes: max. 1400 ml (approx. 48 oz)

ℹ NOTE:
Foam requires a lot of volume. Reduce the capacity in liquids that foam excessively.

Closing the filling opening / Measuring cup

- You may also use the cap of the filling opening in the lid as a measuring cup.
- Always close the lid with the cap during mixing.

Ingredients

Cut the ingredients into small pieces before putting them into the mixing jug.

Operation

⚠ CAUTION:
- Always switch off the device before removing the mixing vessel from the base.
- Do not overfill the mixing vessel! Observe the gradation on the vessel.

⚠ CAUTION:
- Never put hard ingredients into the mixing jug! Ingredients such as nuts or blocks of chocolate damage the appliance.

Preparation

1. Prepare the ingredients.
2. Set the mixing vessel onto the base device, if that has not yet been done.
3. Fill the jug with the ingredients.
4. Set the lid with the cap onto the vessel.
5. Plug the mains plug into a properly installed earthed socket.
6. Use the POWER button to switch on the appliance.

Mixing cold dishes / beverages

ℹ NOTE:
Do you want to add sugar or spices to your mixed drink?
- First switch off the device.
- Remove the cap and fill in through the opening.
- Reinsert the cap into the lid.

⚠ WARNING:
Do not put your hand into the mixing jug! The blades are sharp and rotate at high speed. Serious injuries could result.

⚠ CAUTION:
Objects such as spoons may never be in the mixing jug during operation.

Proceed as described under “Preparation”.

7. Turn the power control clockwise to the desired speed setting. Alternatively, you may also mix at intervals with the PULSE button.
8. Once you have operated the appliance with the power control, turn it back to **0**.

Preparing hot dishes

ℹ NOTE:
- Observe the sequence: First cooking, then pureeing.
- Always add the amount of liquid indicated in the recipes while cooking.

Proceed as described under “Preparation”.

7. Select a heating function.
8. Decrease or increase the cooking time with the + and – buttons, if necessary. After the preset time has elapsed you will hear 4 beeps.
9. If you want to terminate the preparation before the cooking time has elapsed, press the selected function button once more.
10. Put on the cap of the filler opening. Press the PULSE button briefly to bring the dish to the desired consistency.

End operation

1. Turn off the appliance with the POWER button.
2. Disconect the mains plug from the outlet.

ENGLISH

Recipe suggestions

ℹ NOTE:
Cooking recipes for other, similar appliances are not transferrable for technical reasons.

Cream of potato soup (2 to 3 servings)

Ingredients
400 g potatoes
1 slice of celeriac
200 g carrots
1 leek
750 ml vegetable broth
1 tsp. margarine
2 tbsp. sour cream
Salt and pepper
Fresh marjoram

Preparation
1. Peel potatoes, celeriac and carrots and cut them into large cubes, wash the leek well and slice it into large rings.
2. Put the vegetables and the margarine into the mixing jug and pour the broth over it.
3. Set the mixer to 30 minute cooking time at the top cooking setting (HIGH).
4. After the cooking time, season it with sour cream, salt, pepper and marjoram and puree it as desired (PULSE).

Cream of mushroom soup (2 to 3 servings)

Ingredients
250 g fresh mushrooms
1.5 tbsp. butter
1 tsp. flour
½ lemon
400 ml vegetable broth
50 ml cream
1 egg
Salt and pepper
Parsley

Preparation
1. Sprinkle the lemon juice on the cleaned mushrooms. Then place the mushrooms into the mixing jug and chop them coarsely (PULSE).
2. Add the butter, dust with flower. Then add the broth.
3. Set the mixer to 25 minute cooking time at the top cooking setting (HIGH).
4. After the cooking time has elapsed, add the cream with the egg and mix it (PULSE).
5. Garnish with chopped parsley and season it with salt, pepper once again.

Cream of cauliflower soup (2 to 3 servings)

Ingredients
½ cauliflower (approx. 350g)
1 onion
1 tsp. butter
1 tsp. curry
750 ml vegetable broth
50 ml cream
50 g soft cheese, fat content above 50%
Salt and pepper
Nutmeg

Preparation

1. Wash and clean cauliflower and break it into florets. Peel and chop the onion, and put it into the mixing jug together with the butter and curry. Then add the broth.
2. Set the mixer to 30 minute cooking time at the top cooking setting (HIGH).
3. After the cooking time has elapsed, add the cream and the soft cheese and mix (PULSE).
4. Season it with salt, pepper, and nutmeg.

Cream of tomato soup (3 to 4 servings)

Ingredients

1 kg tomatoes
⅛ of the water from the cooked tomatoes
½ tube tomato puree (ca. 100 ml)
100 g cream
100 g Crème fraîche
1 clove of garlic
To season according to taste: Salt, pepper (white and black), oregano, paprika, parsley, chives

Preparation

1. Place the tomatoes into the mixing jug with water. The tomatoes must be completely covered with water.
2. Turn on the top cooking setting (HIGH). As soon as the skins of the tomatoes burst, take them out, remove their skins and cut them into quarters.
3. Add the tomatoes that were cut into quarters to about ⅛ of the cooking water, season them with salt, oregano, white and black pepper.
4. Set the mixer to 25 minute cooking time on the top cooking setting (HIGH).
5. After the cooking time has elapsed, add the tomato paste and the remaining spices, mix until creamy with PULSE.
6. Add finely chopped parsley and cut chives according to taste.
7. Add the cream and the crème fraîche and let it boil up one more time. At the end, briefly puree it once more (PULSE), until the crème fraîche has been dissolved.

Pesto Dip

Ingredients

1 cup of fresh basil leaves
1 glove of garlic, peeled and roughly chopped
40 ml lemon juice
60 g pine nuts
½ cup olive oil
½ cup cottage cheese (granular curd cheese)
60 g fresh parmesan cheese, grated

Preparation

Place all the ingredients into the mixing jug and select a speed setting with the power control. Serve the dip with toasted pita bread.

Guacamole

Ingredients

1 large avocado, without stone and chopped fine
40 ml lemon juice
½ cup of sour cream
1 tsp. of chopped garlic
1 tsp. chilli

Preparation

Place all the ingredients into the mixer and select a speed setting with the power control. Process the ingredients until creamy. Serve the dip with nachos, breadsticks and raw vegetable sticks.

Herb Dressing

Ingredients:

¾ cup mixed fresh herbs (parsley, coriander, mint, chives, rosemary and basil)
1 clove of garlic, peeled and chopped
2 tbsp. olive oil
3 tbsp. Balsamic vinegar

Preparation

Place all the ingredients into the mixer and select a speed setting with the power control. Process the ingredients until blended. Serve the dressing with lamb, chicken, or fish.

Margarita

Ingredients
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml lime juice
12 ice cube

Preparation
Place all the ingredients into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power control. Process the ingredients until blended and until the ice has been crushed.

Frozen Sangria

Ingredients
250 ml fruity red wine, chilled
125 ml cranberry or red grape juice
125 ml lemon sorbet
80 ml orange concentrate
½ cup of fresh seedless grapes, frozen
1 cup canned plums, drained

Ingredients
Place all the ingredients into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power control. Process the ingredients until creamy.

Pina Colada

Ingredients
2 tbsp. white rum
2 tbsp. coconut cream
2 tsp. sugar
¾ cup unsweetened pineapple juice
10 ice cubes

Preparation:
Place all the ingredients into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power control. Process the ingredients until blended and until the ice is crushed. Serve immediately.

Fruit Cocktail

Ingredients
250 ml pineapple juice
1 banana, peeled and chopped
1 orange, without peel, sliced and chopped
250 ml club soda
2 tbsp. passion fruit pulp

Preparation
Place all the ingredients (except for the club soda and the passion fruit pulp) into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power control. Process the ingredients until blended well. Stir in the club soda and the passion fruit pulp and serve in cocktail glasses.

Strawberry and passion fruit milkshake

Ingredients
1 bowl of strawberries without stems
Pulp of 4 passion fruits
500 ml milk, chilled
4 spoons passion fruit ice cream
2 tablespoons strawberry pulp

Preparation
Place the strawberries into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power regulator. Process the ingredients until creamy. Then put half of the passion fruit pulp, milk and 2 spoons of ice cream into the mixing jug. Process the ingredients until viscous and creamy. Pour the beverage into 2 glasses and place the remaining ice cream and the remaining passion fruit pulp with the strawberry pulp into the beverage. Now serve.

Apple and banana pudding

Ingredients
½ small apple, peeled and without core
1 small banana, peeled and cut up
½ cup of prepared blancmange

Preparation
Cook the apple until it is soft. When the apple has cooled down, place the apple and the banana into the mixing jug. Select speed setting 4 with the power control. Process the ingredients until creamy. Then mix the fruit puree with the prepared blancmange.

Cleaning

⚠ **WARNING:**
- Before cleaning always disconnect from mains power supply.
- Under no circumstances should you immerse the device in water for cleaning purposes. Otherwise this might result in an electric shock or fire.
- The mixer blades are sharp! Risk of injury!

⚠ **CAUTION:**
- Do not use a wire brush or any abrasive items.
- Do not use any acidic or abrasive detergents.
- The mixing jug is not dishwasher safe.
- Do not rinse the mixing jug in a bowl of water either. The base of the mixing jug contains electronic components that must not get wet!
- Should water however penetrate the base of the mixing jug, allow to dry completely before you use it again.

For cleaning the outside of the machine use only a damp washing-up cloth.

Mixing jug

1. Fill the mixing jug with about 1 liter water by adding a few drops of dishwashing liquid.

   ⚠ **CAUTION:**
   Water with dishwashing liquid will foam up during heating and mixing.

2. Heat up the water for about 8 minutes at cooking setting HIGH.
3. Press the PULSE button briefly.
4. Allow the water to cool before cleaning the inside wall of the mixing jug.
5. Clean the mixing jug from the inside with the cleaning brush provided.
6. Rinse off the mixing jug with clean water and carefully dry it off.

Lid and cap

1. Clean these components in a rinsing bath.
2. Rinse with clean water.
3. Dry the parts off.

Storage

- Clean the device as described. Let the accessories dry completely.
- We recommend that you store the device in its original packaging when it is not to be used for a longer period.
- Always store the device at a well ventilated and dry place outside the reach of children.

Troubleshooting

Malfunction	Possible cause	Remedy
The device does not function.	The device is not supplied with power.	Check the outlet with a different device
		Insert the power plug correctly.
		Check your domestic fuse.
	The safety switch is not closed.	Check that the mixing jug and the lid are fitted correctly.
	The device is defective.	Contact our Service or a specialist.
Liquids are not mixed correctly.	You have too much or too little liquid in the vessel.	Vary the quantity of the liquid.
	The speed is too high.	Start with a lower speed which you can increase later.
The blades become blocked after turning on.	The selected speed is too low.	Start at a higher speed.

ENGLISH

Noise level

The sound pressure level at an operator's ear a (LpA) was measured in accordance with DIN EN ISO 3744.

Determined sound pressure level: 75 - 80 dB (A) (no limit)

Technical Data

Model:.....PC-MCM 1024

Power supply:..... 220-240 V~, 50 Hz

Power consumption of motor: ..... 180 - 220 W

Power consumption of heater: .....700 - 900 W

Protection class:.....I

Net weight: .....approx. 3.75 kg

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

Subject to technical changes without prior notice! This device complies with all current CE directives, such as electromagnetic compatibility and low voltage directive and is manufactured according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the "Wheelie Bin" Symbol

Take care of our environment, do not dispose of electrical appliances via the household waste.

Dispose of obsolete or defective electrical appliances via municipal collection points.

Please help to avoid potential environmental and health impacts through improper waste disposal.

You contribute to recycling and other forms of utilization of old electric and electronic appliances.

Your municipality provides you with information about collecting points.

Instrukcje użytkowania

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że urządzenie dostarczy Państwu wiele godzin przyjemności.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Wyróżnia porady i informacje ważne dla użytkownika.

Spis treści

Lokalizacja kontrolek.....3
Ogólne wskazówki bezpieczeństwa 67
Szczególne wskazówki bezpieczeństwa
dla korzystania z miksera.....68
Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem.....69
Dostarczone części.....69
Wypakowanie urządzenia.....69
Opis części.....70
Montaż.....70
Instrukcje użytkowania.....70
Obsługa.....71
Proponowane przepisy 72
Czyszczenie.....75
Przechowywanie 76
Rozwiązywanie problemów.....76
Dane techniczne 77
Warunki gwarancji.....77
Usuwanie.....78

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

Przed uruchomieniem urządzenia proszę bardzo dokładnie przeczytać instrukcję obsługi. Proszę zachować ją wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i w miarę możliwości również kartonem z opakowaniem wewnętrznym. Przekazując urządzenie innej osobie, oddaj jej także instrukcję obsługi.

- Proszę wykorzystywać urządzenie jedynie dla prywatnego celu, jaki został przewidziany dla urządzenia. Urządzenie to nie zostało przewidziane do użytku w ramach działalności gospodarczej.
  Proszę nie korzystać z urządzenia na zewnątrz. Proszę trzymać urządzenie z daleka od ciepła, bezpośredniego promieniowania słonecznego, wilgoci (w żadnym wypadku nie zanurzać w substancjach płynnych) oraz ostrych krawędzi. Proszę nie obsługiwać urządzenia wilgotnymi dłońmi. Jeżeli urządzenie jest wilgotne lub mokre, proszę natychmiast wyciągnąć wtyczkę (należy ciągnąć za wtyczkę, nie za przewód).
- Jeżeli nie korzystacie Państwo z urządzenia, jeżeli chcecie Państwo zamontować jakieś akcesoria, w celu wyczyszczenia lub w przypadku jakichkolwiek zakłóceń, proszę zawsze wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Pracującego urządzenia **nie** należy pozostawiać bez nadzoru. Przed opuszczeniem pomieszczenia urządzenie należy zawsze wyłączać i wyciągać wtyczkę sieciową z gniazda.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie i kabel sieciowy nie są uszkodzone. W razie uszkodzenia należy przestać korzystać z urządzenia.
- W razie awarii proszę nie naprawiać urządzenia samemu lecz skorzystać z pomocy autoryzowanego specjalisty. Jeżeli przewód zasilający nieodłączalny ulegnie uszkodzeniu, to powinien on być wymieniony u producenta lub w specjalnym zakładzie naprawczym albo przez wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.
- Proszę stosować tylko oryginalne akcesoria.

- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).

⚠ **OSTRZEŻENIE!**
Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. **Niebezpieczeństwo uduszenia!**

- Prosimy pamiętać o podanych dalej „Specjalnych wskazówkach dotyczących bezpiecznego użytkowania”.

Szczególne wskazówki bezpieczeństwa dla korzystania z miksera

Na produkcie znajduje się poniższy symbol z informacjami ostrzegawczymi:

OSTRZEŻENIE: Gorąca powierzchnia!
Ryzyko oparzeń!

Podczas gotowania temperatura dotykalnej powierzchni szklanej może być bardzo wysoka.

- Zatem można dotykać wyłącznie uchwyt urządzenia miksującego.
- Prosimy zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy.
- Nie wkładać niczego do otworu wlewowego w pokrywce!

⚠ **OSTRZEŻENIE:**

- Ryzyko skaleczenia! Ostrze miksera jest ostre!
- Przed wymianą akcesoriów lub dodatkowych części, które poruszają się podczas pracy urządzenia, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania.
- Nie należy dotykać poruszających się części.

- Ustawić urządzenie na stabilnej i płaskiej powierzchni. Ustawić je tak, aby się nie przewróciło.
- Użytkować urządzenie tylko pod nadzorem!
- Prosimy nie manipulować przy wyłącznikach bezpieczeństwa! Nie pozwalają one na to, aby urządzenie pracowało bez zamocowanego dzbanka do mieszania i bez zamkniętej pokrywy.

- Prosimy nie zdejmować pokrywy w czasie pracy.
- Nie korzystać z urządzenia, kiedy jest puste.
- Nie przenosić ani nie podnosić urządzenia podczas użytkowania, ale najpierw wyłączyć je, a następnie odłączyć wtyczkę od sieci. Zawsze przenosić urządzenie, trzymając je obydwoma rękoma!
- Z urządzenia mogą korzystać **dzieci** powyżej 8 roku życia oraz osoby z ograniczonymi fizycznymi, czuciowymi oraz mentalnymi zdolnościami lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub poinstruowane, jak użyć urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją ewentualne ryzyko.
- **Dzieciom** nie wolno bawić się urządzeniem.
- **Dzieci** nie mogą czyścić ani wykonywać **dozwolonej dla użytkownika** konserwacji bez nadzoru.

Użytkowanie zgodnie z przeznaczeniem

Urządzenie służy do:

- miksowania płynów
- ogrzewania, gotowania i przygotowywania puree.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnych obszarów użytkowania, takich jak.

- w kuchniach dla personelu w sklepach, w biurach i innych miejscach pracy;
- w hotelach, motelach i innych miejscach, gdzie przyjmowani są goście;
- w placówkach oferujących noclegi wraz ze śniadaniem.

Nie jest przeznaczone do zastosowania w placówkach agroturystycznych.

Urządzenia należy używać wyłącznie zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi. Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego.

Wszelkie inne sposoby użytkowania nie są zamierzone i mogą prowadzić do uszkodzenia mienia lub nawet obrażeń ciała.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem.

Dostarczone części

1 urządzenie główne z silnikiem
1 przykrywka otworu do napełniania
1 pokrywa z otworem do napełniania pojemnika do miksowania
1 pojemnik do miksowania
1 pędzelek do czyszczenia

Wypakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, materiał wypełniający, zaciski do kabli i karton.
3. Sprawdź, czy w dostarczonym opakowaniu znajdowały się wszystkie elementy.
4. Sprawdzić urządzenie pod kątem potencjalnych uszkodzeń w transporcie, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
5. Jeśli elementy opakowania są niepełne lub jeśli zauważamy jakiekolwiek uszkodzenie,

nie wolno korzystać z urządzenia. Zwrócić je natychmiast do punktu sprzedaży.

ℹ WSKAZÓWKA:
Na urządzeniu może występować osad produkcyjny lub kurz. Zalecane jest wyczyszczenie urządzenia zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie”.

Opis części

1 Przykrywka otworu do napełniania / Miarka
2 Pokrywa pojemnika do miksowania z otworem do napełniania
3 Blokada bezpieczeństwa
4 Pojemnik do miksowania
5 Element z ostrzem
6 Oznaczenia celem mocowania dzbanka mieszającego
7 Wyświetlacz (Wyświetlacz czasu)
8 Przyciski + i – w celu ustawienia czasu w trybie gotowania
9 Przycisk ⏻ POWER (Włączanie/wyłączanie)
10 Zasilanie miksera
11 Urządzenie główne z silnikiem
12 Przyciski funkcyjne z zintegrowanymi kontrolkami:
- PULSE (Miksowanie z przerwami)
- HIGH (Program gotowania)
- MEDIUM (Program gotowania)
- LOW (Program gotowania)

Montaż

Mocowanie pojemnika do miksowania

Ustawić dzbanek mieszający na podstawie. Uwzględnić symbole podczas tej czynności. Oznaczenie na dzbanku mieszającym poniżej uchwytu oraz oznaczenie na podstawie muszą być precyzyjnie dopasowane, jedno nad drugim.

Zakładanie pokrywy

1. Umieścić pokrywkę na dzbanku, aby zatrzask z blokadą umieszczony był po prawej stronie obok uchwytu.
2. Przekręcić pokrywkę w górę do zatrzymania. Blokada musi być umieszczona stabilnie na uchwycie dzbanka.

ℹ WSKAZÓWKA:
Nieprawidłowy montaż oznacza, że urządzenie nie będzie działać.

Instrukcje użytkowania

Elektryczne połączenie

1. Sprawdzić, czy napięcie sieciowe, z którego chcemy skorzystać pasuje do napięcia urządzenia. Znajdą Państwo informacje o tym na płytce znamionowej.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Usłyszymy sygnał typu beep, kiedy urządzenie zamontowane jest prawidłowo razem z pokrywką.

Funkcje urządzenia

- Urządzenie obsługiwane jest albo za pomocą regulatora **lub** przycisków funkcyjnych.
- Każde naciśnięcie przycisku potwierdzane jest za pomocą sygnału beep, jeśli urządzenie włączono za pomocą przycisku POWER.
- Za pomocą regulatora ustawiamy prędkość miksowania. Zawsze rozpoczynać od najniższej prędkości (Ustawienie 1), jeśli dzbanek wypełniony jest do maksimum pojemności. Funkcje regulatora wyłączą się w razie użycia programu z przyciskami funkcyjnymi.
- Za pomocą przycisków funkcyjnych można podgrzewać, gotować oraz przygotowywać puree. Za pomocą przycisków HIGH, MEDIUM, lub LOW użyć funkcji podgrzewania. Można zamieszać dane za pomocą przycisku PULSE. Czas gotowania można zmieniać co minutę za pomocą przycisków + oraz –. Przyciski funkcyjne zostaną wyłączone, jeśli włączymy urządzenie za pomocą regulatora.

Włączanie/wyłączanie

Nacisnąć przycisk POWER. Wskaźnik świetlny zacznie migać. Urządzenie będzie przełączone do trybu awaryjnego.

Włączanie / wyłączanie za pomocą regulatora

ℹ WSKAZÓWKA:
Urządzenie może być włączone tylko, kiedy dzbanek ma zamkniętą pokrywkę i kiedy regulator znajduje się punkcie **0**.

- **Włączanie:** Obrócić regulator w prawo w celu uzyskania ustawienia żądanej prędkości.
  Ustawienie 1 = niska prędkość
  Ustawienie 2 = średnia prędkość
  Ustawienie 3 = wysoka prędkość
  Ustawienie 4 = najwyższa prędkość
- Wyłączanie: Ustawić regulator w lewo do punktu **0**.

Włączanie/wyłączanie za pomocą przycisków funkcyjnych HIGH, MEDIUM, LOW

- **Włączanie:** Nacisnąć odpowiedni przycisk raz. Zapala się wskaźnik świetlny wybranego przycisku.
- **Wyłączanie:** Nacisnąć przycisk ponownie. Wskaźnik świetlny wygaśnie. Urządzenie będzie przełączone do trybu awaryjnego. Następnie nacisnąć przycisk POWER.

Przycisk funkcyjny PULSE
Dopóki trzymamy dociśnięty przycisk, urządzenie działa z ustawieniem prędkości 2.

Wyświetlacz

Urządzenie posiada wyświetlacz, na którym można odczytać pozostały czas dla programu gotowania w minutach i sekundach.

Programy gotowania

≋	HIGH	Nagrzewanie do temp. 100°C i gotowanie
≈	MEDIUM	Nagrzewanie lub utrzymywanie ciepła do ok. 80°C.
~	LOW	Nagrzewanie lub utrzymywanie ciepła do ok. 60°C.

- Wstępnie ustawiono czas trwania programów gotowania: każdy trwa 25 minut
- Można indywidualnie wyregulować czas za pomocą przycisków **+** oraz **–** między 1 a 90 minut.
- Podczas programu możliwe jest przełączenie do innego ustawienia gotowania. Zachowany zostanie poprzedni czas trwania programu.
- Po upływie ustawionego czasu usłyszymy 4 sygnały beep.

Skala na zbiorniku do miksowania

Prosimy uwzględnić maksymalna pojemność dzbanka:

COLD w przypadku zimnych płynów:	maks. 1,750 ml (ok. 56 oz)
SOUP w przypadku gorących dań:	maks. 1400 ml (ok. 48 oz)

ℹ WSKAZÓWKA:
Piana wymaga dużej objętości. Zmniejszyć objętość płynów, które pienią się nadmiernie.

Zamykanie otworu wlewowego / Miarka

- Można również użyć korka dla otworu wlewowego w pokrywie, w charakterze miarki.
- Zawsze zamykać pokrywkę korkiem podczas miksowania.

Składniki

Pokroić składniki na małe kawałki przed włożeniem do dzbanka.

Obsługa

⚠ UWAGA:
- Przed zdjęciem pojemnika do miksowania z urządzenia głównego urządzenie należy zawsze najpierw wyłączyć.
- Pojemnika do miksowania nie należy przepełniać! Należy zwrócić uwagę na znajdującą się na pojemniku podziałkę.

⚠ **UWAGA:**
- Do pojemnika do miksowania nie należy nigdy wkładać twardych produktów! Produkty, takie jak orzechy lub tabliczka czekolady, mogą uszkodzić urządzenie.

Przygotowanie

1. Przygotuj produkty.
2. Zamocuj pojemnik do miksowania na urządzeniu głównym, jeśli nie zostało to jeszcze zrobione.
3. Napełnić dzbanek składnikami.
4. Załóż na pojemnik pokrywę z przykrywką.
5. Podłącz wtyczkę zasilającą do prawidłowo zainstalowanego i uziemionego gniazdka.
6. Włącz urządzenie za pomocą przycisku POWER.

Mieszanie zimnych dań / napoje

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Czy chcesz dodać cukier lub przyprawy do miksowanego napoju?
- Najpierw wyłącz urządzenie.
- Zdejmij przykrywkę i wsyp składniki przez otwór.
- Ponownie załóż przykrywkę na pokrywę.

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Nie wkładać rąk do dzbanka! Ostrze jest ostre i obraca się z dużą prędkością. Może dojść do poważnych obrażeń ciała.

⚠ **UWAGA:**
Nie wolno wkładać do dzbanka podczas pracy przedmiotów takich jak łyżki.

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

7. Obrócić regulator w prawo w celu uzyskania ustawienia żądanej prędkości. Inaczej można również miksować z przerwami za pomocą przycisku PULSE.
8. Po zakończeniu pracy z urządzeniem za pomocą regulatora, należy wrócić do poz. **0**.

Przygotowanie dań na gorąco

ℹ **WSKAZÓWKA:**
- Sprawdzić następujący ciąg: Najpierw gotowanie, później przygotowanie puree.
- Podczas gotowania zawsze dodawać ilości płynu podane w przepisie.

Postępować zgodnie z opisem w dziale „Przygotowanie“.

7. Wybrać funkcję nagrzewania.
8. W razie konieczności zwiększać lub zmniejszać czas gotowania za pomocą przycisków **+** oraz **–**. Po upływie ustawionego czasu usłyszymy 4 sygnały beep.
9. Jeśli chcemy przerwać przygotowania przed upływem czasu gotowania, nacisnąć ponownie wybrany przycisk funkcyjny.
10. Nałożyć korek otworu wlewowego. Nacisnąć szybko przycisk PULSE, aby danie miało wybraną konsystencję.

Zakończenie działania

1. Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku POWER .
2. Wyciągnij wtyczkę zasilającą z gniazdka.

Proponowane przepisy

ℹ **WSKAZÓWKA:**
Z przyczyn technicznych nie możliwości zastosowania przepisów z innych podobnych urządzeń.

Ziemniaczana zupa-krem (2 do 3 porcji)

Składniki
400 g ziemniaków
1 kawałek selera w korzeniu
200 g marchewki
1 por
750 ml wywaru z warzyw
1 łyżeczka margaryny
2 łyżki kwaśnej śmietany
Sól i pieprz
Świeży majeranek

Przygotowanie

1. Obrać ziemniaki, seler i marchew i pokroić je w duże kwadraty, umyć por i pokroić go na duże pierścienie.
2. Włożyć warzywa i margarynę do miksera i zalać je dobrze wywarem.
3. Ustawić mikser na 30 minutowy czas gotowania na najwyższym ustawieniu (HIGH).
4. Po ugotowaniu, dodać śmietany, sól i pieprz oraz majeranek i zmiksować do postaci puree, zgodnie z potrzebą (PULSE).

Grzybowa zupa-krem (2 do 3 porcji)

Składniki

250 g świeżych grzybów
1,5 łyżki masła
1 łyżeczka mąki
½ cytryny
400 ml wywaru z warzyw
50 ml śmietany
1 jajko
Sól i pieprz
Pietruszka

Przygotowanie

1. Skropić wymyte grzyby sokiem cytrynowym. Następnie włożyć grzyby do dzbanka mieszającego i posiekać je grubo (PULSE).
2. Dodać masła, przysypać mąką. Następnie dodać wywaru.
3. Ustawić mikser na 25 minutowy czas gotowania na najwyższym ustawieniu (HIGH).
4. Po upływie tego czasu, dodać śmietany z jajkiem iż zmiksować je (PULSE).
5. Udekorować posiekaną pietruszką i przyprawić ponownie solą i pieprzem.

Kalafiorowa zupa- krem (2 do 3 porcji)

Składniki

½ kalafiora (ok. 350 g)
1 cebula
1 łyżeczka masła
1 łyżeczka curry
750 ml wywaru z warzyw
50 ml śmietany
50 g miękkiego sera, o zawartości tłuszczu powyżej 50 %
Sól i pieprz
Gałka muszkatołowa

Przygotowanie

1. Umyć i oczyścić kalafiora i pokroić go na różyczki. Obrać i posiekać cebulę i włożyć do dzbanka razem z masłem i curry. Następnie dodać wywaru.
2. Ustawić mikser na 30 minutowy czas gotowania na najwyższym ustawieniu (HIGH).
3. Po upływie tego czasu, dodać śmietany oraz miękkiego sera i zmiksować je (PULSE).
4. Doprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.

Pomidorowa zupa-krem (3 do 4 porcji)

Składniki

1 kg pomidorów
⅛ wody pochodzącej z ugotowanych pomidorów
½ tubki pasty pomidorowej (ok. 100 ml)
100 g śmietany
100 g Crčme fraîche
1 ząbek czosnku
doprawić według smaku: sól, pieprz (biały lub czarny), oregano, papryka, pietruszka, szczypiorek

Przygotowanie

1. Włożyć pomidory do dzbanka mieszającego napełnionego wodą. Pomidory muszą być całkowicie zakryte wodą.
2. Ustawić najwyższe ustawienie gotowania (HIGH). Kiedy pomidory zaczną pękać, wyjąć je, usunąć skórkę i pokroić na ćwiartki.
3. Dodać pokrojone na ćwiartki pomidory do około ⅛ gotującej wody, doprawić solą, oregano, białym i czarnym pieprzem.
4. Ustawić mikser na 25 minutowy czas gotowania na najwyższym ustawieniu (HIGH).
5. Po upływie czasu gotowania, dodać pasty pomidorowej i pozostałe przyprawy, miksować do uzyskania konsystencji kremu w poz. PULSE.
6. Dodać drobno posiekaną pietruszkę oraz szczypiorek według smaku.

7. Dodać śmietany oraz crčme fraîche i zagotować kolejny raz. Na koniec szybko zrobić puree kolejny raz (PULSE), aż crčme fraîche rozpuści się.

Dip Pesto

Składniki
1 filiżanka świeżej bazylii
1 ząbek czosnku, obrany ze skórki i grubo posiekany
40 ml soku cytrynowego
60 g orzeszków piniowych
½ filiżanki oliwy z oliwek
½ filiżanki sera białego (granulowany twarożek)
60 g świeżego sera Parmezan, startego

Przygotowanie
Umieścić wszystkie składniki do dzbanka i wybrać ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Podawać dip z opieczonym kawałkiem pity.

Guacamole

Składniki
1 duży owoc avocado, bez pestki, posiekany drobno
40 ml soku cytrynowego
½ filiżanki kwaśnej śmietany
1 łyżeczki siekanego czosnku
1 łyżeczki chilli

Przygotowanie
Umieścić wszystkie składniki w dzbanku i wybrać ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować składniki do uzyskania kremowej konsystencji. Podawać dip z nacho, słupkami chleba i słupkami surowych warzyw.

Dressing ziołowy

Składniki:
¾ filiżanki zmiksowanych świeżych ziół (pietruszka, kolendra, mięta, szczypiorek, rozmaryn i bazylia)
1 ząbek czosnku, obrany ze skórki i posiekany
2 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki octu balsamicznego

Przygotowanie
Umieścić wszystkie składniki w dzbanku i wybrać ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować dobrze składniki (blendowanie). Podawać dressing do jagnięciny, kurczaka lub ryby.

Margarita

Składniki
60 ml Tequili
60 ml Cointreau
80 ml soku z limonki
12 kostek lodu

Przygotowanie
Umieścić wszystkie składniki w dzbanku. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować dobrze składniki (blendowanie) lub do skruszenia lodu.

Zmrożona Sangria

Składniki
250 ml schłodzonego czerwonego wina owocowego
125 ml soku z żurawiny lub czerwonych winogron
125 ml sorbetu cytrynowego
80 ml koncentratu pomarańczowego
½ filiżanki świeżych, zmrożonych winogron bez pestek
1 filiżanka śliwek z puszki, odsączonych

Składniki
Umieścić wszystkie składniki w dzbanku. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować składniki do uzyskania kremowej konsystencji.

Pina Colada

Składniki
2 łyżki białego rumu
2 łyżki kremu z kokosa
2 łyżeczki cukru
¾ filiżanki niesłodzonego soku z ananasa
10 kostek lodu

Przygotowanie:
Umieścić wszystkie składniki w dzbanku. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora.

Miksować dobrze składniki (blendowanie) i do skruszenia lodu. Podawać natychmiast.

Koktajl owocowy

Składniki
250 ml soku z ananasa
1 banan, obrany i pokrojony
1 pomarańcz, bez skórki, pokrojony i posiekany
250 ml wody sodowej
2 łyżki miąższu marakui

Przygotowanie
Włożyć wszystkie składniki (poza wodą sodową oraz miąższem marakui) do dzbanka. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować dobrze składniki (blendowanie). Wymieszać wodę sodową z miąższem marakui i podawać w szklankach koktajlowych.

Koktajl mleczny z truskawek oraz marakui

Składniki
1 miska truskawek bez szypułek
Miąższ z 4 owoców marakui
500 ml schłodzonego mleka
4 łyżki lodów z marakui
2 łyżki musu truskawkowego

Przygotowanie
Umieścić truskawki w dzbanku. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować składniki do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie włożyć połowę miąższu marakui, mleko oraz dwie łyżki lodów do dzbanka. Miksować składniki do uzyskania lepkiej, kremowej konsystencji. Wlać napój do 2 szklanek i włożyć pozostałe lody oraz pozostały miąższ marakui i truskawkowy do napoju. Następnie podawać.

Pudding z bananów i jabłek

Składniki
½ małego jabłka, obranego i bez gniazda nasiennego
1 mały banan, obrany i pokrojony
½ filiżanki przygotowanego budyniu

Przygotowanie
Ugotować jabłko do miękkości. Po schłodzeniu jabłka, włożyć jabłko oraz banan do dzbanka mieszającego. Wybrać 4 ustawienie prędkości za pomocą regulatora. Miksować składniki do uzyskania kremowej konsystencji. Następnie zmiksować puree owocowe wraz z przygotowanym budyniem.

Czyszczenie

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
- Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć od zasilania.
- Urządzenia parze nie wolno do czyszczenia zanurzać w wodzie. Może to doprowadzić do porażenia elektrycznego lub pożaru.
- Ostrze miksera jest ostre! Ryzyko obrażeń!

⚠ **UWAGA:**
- Nie używaj szczotki drucianej ani innych podobnych przed-miotów.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Dzbanek nie jest przeznaczony do mycia w zmywarce.
- Nie płukać dzbanka do mieszania w naczyniu z wodą. Podstawa dzbanka zawiera elementy elektroniczne, których absolutnie nie wolno moczyć!!
- Jeśli woda jednak przeniknie do bazy dzbanka mieszającego, poczekać na całkowite osuszenie przed ponownym użyciem.

Do czyszczenia zewnętrznych części urządzenia stosować tylko wilgotną ściercę.

Dzbanek do mieszania

1. Napełnić dzbanek ok. 1 litrem wody, dodając kilka kropel płynu do mycia naczyń.

   ⚠ **UWAGA:**
   Woda z płynem do mycia naczyń będzie się pienić podczas nagrzewania i mieszania.

2. Nagrzewać wodę ok. 8 minut przy ustawieniu w poz. HIGH.
3. Nacisnąć szybko przycisk PULSE.

4. Poczekać na schłodzenie wody przed czyszczeniem wnętrza dzbanka mieszającego.
5. Oczyścić dzbanek od wewnątrz za pomocą dołączonego pędzelka do czyszczenia.
6. Opłukać dzbanek czystą wodą i dokładnie go osuszyć.

Pokrywka i korek

1. Części te należy czyścić w kąpieli płuczącej.
2. Następnie należy je wypłukać w czystej wodzie.
3. Osuszyć wszystkie części.

Przechowywanie

- Urządzenie należy wyczyścić zgodnie z opisem. Akcesoria należy pozostawić do całkowitego wyschnięcia.
- W przypadku dłuższych okresów nieużywania zalecane jest przechowywanie urządzenia w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w odpowiednio wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Rozwiązywanie problemów

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Urządzenie nie działa.	Urządzenie nie zostało podłączone do zasilania.	Sprawdź działanie gniazdka przy użyciu innego urządzenia.
		Włóż prawidłowo wtyczkę zasilającą.
		Sprawdź bezpieczniki w instalacji domowej.
	Przełącznik bezpieczeństwa nie został zamknięty.	Sprawdzić, czy dzbanek do mieszania oraz pokrywka są prawidłowo zamocowane.
	Urządzenie jest wadliwe.	Skontaktuj się z serwisem lub specjalistą.
Płyny nie są prawidłowo miksowane.	W pojemniku znajduje się zbyt dużo lub zbyt mało płynu.	Zmień ilość płynu.
	Ustawiono zbyt dużą szybkość.	Rozpocznij od niższej prędkości; później można ją zwiększać.
Po włączeniu ostrza zablokowują się.	Zbyt niska wybrana prędkość.	Uruchomić z wyższą prędkością.

Dane techniczne

Model:.....PC-MCM 1024

Napięcie zasilające: ..... 220-240 V~, 50Hz

Zużycie mocy silniczka:..... 180 - 220 W

Zużycie mocy nagrzewnicy:.....700 - 900 W

Krótki czas pracy:.....I

Masa netto:..... ok. 3,75 kg

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

Urządzenie jest zgodne z aktualnymi dyrektywami CE, dotyczącymi zgodności elektromagnetycznej czy niskiego napięcia i produkowane jest zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień

kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
ul. Opolska 1 a karczów
49 - 120 Dąbrowa

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Należy zadbać o środowisko i nie wyrzucać urządzeń elektrycznych razem z odpadami gospodarstwa domowego.

Stare lub uszkodzone urządzenia elektryczne należy odstawić do miejskich punktów zbiórki.

Prosimy unikać potencjalnych zagrożeń dla zdrowia i środowiska poprzez nieprawidłowe metody utylizacji odpadów.

Przyczyniasz się do recyklingu i innych form utylizacji zużytych urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Informacje na temat punktów zbiórki znajdują się na terenie danego miasta.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy termékünket választotta. Reméljük, hogy a készülék használata sok órán át örömöt okoz Önnek.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az Ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámu-tat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetéges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

ℹ **MEGJEGYZÉS:**
Tippeket és információkat emel ki.

Tartalom

A Kezelőszervek Elhelyezkedése 3
Általános biztonsági rendszabályok 79
Speciális biztonsági előírások a készülékhez 80
Rendeltetésszerű használat 81
A csomag tartalma 81
A készülék kicsomagolása 81
Alkotórészek leírása 81
Összeállítás 82
Használati utasítás 82
Kezelés 83
Recept ajánlatok 84
Tisztítás 87
Tárolás 87
Hibaelhárítás 87
Műszaki adatok 88
Selejtezés 88

Általános biztonsági rendszabályok

A készülék használatba vétele előtt gondosan olvassa végig a használati utasítást, és őrizze meg a garancialevéllel, a pénztári nyugtával és lehetőleg a csomagolókartonnal, ill. az abban lévő bélésanyaggal együtt! Amenynyiben a készüléket harmadik személynek adja tovább, a használati útmutatót is adja a készülékhez.

- Kizárólag személyi célra használja a készüléket, és csupán arra, amire való! A készülék nem ipari jellegű használatra készült.
  Ne használja a szabadban! Ne tegye ki erős hőhatásnak, közvetlen napsugárzásnak és nedvességnek (semmi esetre se mártsa folyadékba), és óvja az éles szélektől! Ne használja a készüléket vizes kézzel! Ha a készülék vizes vagy nedves lett, azonnal húzza ki a konnektorból.
- Kapcsolja ki a készüléket és mindig húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból (a csatlakozót, ne pedig a vezetéket húzza), ha nem használja a készüléket, tartozékokat szerel fel rá, tisztítja vagy zavart észlel.
- **Ne** működtesse a készüléket felügyelet nélkül! Mindig kapcsolja ki a készüléket, ha elhagyja a helyiséget! Húzza ki a csatlakozót a dugaszoló aljzatból.
- A készüléket és a hálózati kábelt rendszeresen ellenőrizni kell, hogy nincs-e rajta sérülés jele. Ha sérülést lát rajta, a készüléket nem szabad használni.
- A kockázatok elkerülése végett ne maga javítsa a készüléket, hanem keressen fel egy erre kiképzett szakembert! Ha hibás a csatlakozó kábel, csak a gyártótól, a vevőszolgálatunktól vagy hasonló képzettségű személytől kérjen helyette azonos értékű másik kábelt.
- Csak eredeti tartozékokat használjon.
- Gyermekei biztonsága érdekében ne hagyja általuk elérhető helyen a csomagolóelemeket (műanyag zacskó, karton, sztiropor stb.).

⚠ **FIGYELMEZTETÉS!**
Kisgyermekeket ne engedjen a fóliával játszani. **Fulladás veszélye állhat fenn!**

- Tartsa be az itt következő „Speciális biztonsági rendszabályokat”.

Speciális biztonsági előírások a készülékhez

A terméken a következő jelet fogja találni az alábbi figyelmeztetéssel:

FIGYELMEZTETÉS: Forró felület!
Égés veszélye!

Főzés közben az üveg felületének a hőmérséklete nagyon meleg lehet.

- Ezért, kérjük a keverő készüléket a fogantyújánál megfogni.
- Kérjük fokozottan figyeljen, amikor kinyitja a készülék fedelét.
- Ne nyúljon bele a töltőbe, amikor kinyitja a fedelet!

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

- Vágás veszélye! A mixer kései élesek!
- Tartozékok vagy olyan részek, cseréje előtt, amelyek működés közben forognak, a készüléket ki kell kapcsolni, és le kell választani a hálózatról.
- Ne érjen mozgó alkatrészekhez.

MAGYARUL

- Helyezze a készüléket egy szilárd, egyenes felületre. Állítsa fel úgy, hogy ne tudjon eldőlni.
- A készüléket csak felügyelet mellett használja!
- Ne manipulálja a biztonsági kapcsolót! Ezek megakadályozzák, hogy a készülék működésbe lépjen keverőedény és zárt fedél nélkül.
- Működés közben ne távolítsa el a fedelet.
- Ne használja a készüléket üresen.
- Ne emelje fel, vagy próbálja meg áthelyezni a készüléket működés közben, hanem először kapcsolja ki és húzza ki a dugaszt. Mindig két kézzel vigye a készüléket!

- Ezt a készüléket 8 évnél idősebb **gyerekek**, illetve csökkent fizikai, érzékelési és mentális képességekkel rendelkezők, valamint kellő tapasztalattal és ismeretekkel nem bíró személyek csak akkor használhatják, ha közben felügyelik őket vagy megtanítják a készülék biztonságos használatára, emellett tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel.
- **Gyerekek** ne játsszanak a készülékkel!
- A tisztítást és a **karbantartást gyermek** felügyelet nélkül ne végezze!

Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék a következőkre használható

- Folyadékok keverése
- Ételek melegítése, főzése és pépesítése.

Használható háztartásokban, illetve más hasonló területeken:

- boltok, irodák és más munkahelyek személyzeti konyháján;
- hotelek, motelek és más szálláshelyek vendégei által;
- „ágy és reggeli" típusú szálláshelyeken.

Használata **nem** ajánlott mezőgazdasági ingatlanokban.

Csak az ebben a használati utasításban leírtak szerint használható. A készülék nem alkalmas ipari használatra.

Ha a készüléket bármi másra használja, az nem megfelelő használatnak minősül, mely anyagi károsodáshoz vagy személyi sérüléshez vezethet.

A gyártó nem vállal felelősséget az ilyen nem megfelelő használatból adódó károkért.

A csomag tartalma

1 Alsó rész motorral
1 Betöltőnyílás zárókupak
1 Fedél betöltőnyílással a keverőedényhez
1 Keverőedény
1 Tisztítókefe

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásból.
2. Távolítson el minden csomagoló-anyagot, mint a fólia, töltőanyagok, kábeltartók és kartoncsomagolás.
3. Ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
4. Vizsgálja meg a készüléket a szállítás során keletkezett sérülések tekintetében, hogy elkerülje a veszélyeket.
5. Ha a csomag tartalma hiányos vagy sérülést tapasztal, ne használja a készüléket. Azonnal küldje vissza a kereskedőnek.

ℹ MEGJEGYZÉS:
A készüléken maradhatott por vagy a gyártásból származó szennyeződés. Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás" fejezetben leírtak szerint.

Alkotórészek leírása

1 Töltőnyílás fedél / Mérőpohár
2 Keverőedény fedél töltőnyílással
3 Biztonsági retesz
4 Keverőedény
5 Késblokk
6 Keverőedény behelyezésének jele
7 Kijelző (Idő kijelző)
8 + és – gombok a főzési idő beállításához
9 ⏻ POWER gomb (bekapcsolás/kikapcsolás)
10 Teljesítményszabályozó

11 Készülékház motorral
12 Funkciógombok beépített fényekkel:
- PULSE (szakaszos keverés)
- HIGH (Főzés program)
- MEDIUM (Főzés program)
- LOW (Főzés program)

Összeállítás

A keverőedény rögzítése

Helyezze a keverőedényt az alap egységre. Közben figyeljen a jelekre. A keverőedény fogantyúja alatti jelzésnek és az alap egységen lévő jelzésnek pontosan illeszkednie kell egymáshoz.

A fedő felrakása

1. Helyezze fel a keverőedény fedelét úgy, hogy a lakattal jelzett retesz a fogantyú jobb oldalára kerüljön.
2. Fordítsa el a fedelet ütközésig az óramutató járásával megegyező irányba. A retesznek biztonságosan rögzülnie kell a keverőedény fogantyújában.

ℹ MEGJEGYZÉS:
A helytelen összeszerelés megakadályozza a készülék működését.

Használati utasítás

Csatlakoztatás az elektromos hálózathoz

1. Ellenőrizze, hogy az Ön által használni kívánt hálózati feszültség megegyezik-e a készüléken feltüntetettel. Erről információt az adattáblán talál.
2. Csak megfelelően földelt konnektorhoz csatlakoztassa a készüléket. Egy sípolást fog hallani abban az esetben, ha a készülék helyesen lett összeszerelve a fedéllel.

A készülék funkciói

- A készülék a teljesítményszabályozóval **vagy** a funkciógombokkal működik.
- Minden gombnyomáskor egy sípolás hallható abban az esetben, ha a készülék be lett kapcsolva a POWER gombbal.
- A teljesítményszabályozóval állítható be a keverés fordulatszáma. Mindig a legkisebb fordulatszámon indítson (1. beállítás), ha az edény teljesen meg van töltve. A teljesítményszabályozó nem működik, ha funkciógombbal használható programot használ.
- A funkciógombokkal tud melegíteni, főzni és pépesíteni. Használja a HIGH, MEDIUM, vagy LOW gombokat a melegítő funkcióhoz. Megkeverheti az ételt a PULSE gombbal. A főzési idő perc lépésekben változtatható a **+** és **–** gombokkal. A funkciógombok nem működnek, ha a készüléken bekapcsolja a teljesítményszabályozás funkciót.

Be- és kikapcsolás

Nyomja meg a POWER gombot. A jelzőlámpa villogni kezd. A készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

Be- és kikapcsolás a teljesítményszabályozóval

ℹ MEGJEGYZÉS:
A készüléket csak akkor lehet bekapcsolni, ha a keverőedény le van zárva a fedéllel és a teljesítményszabályozó **0** állásban van.

- **Bekapcsolás:** Tekerje a szabályozót az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt fordulatszámra.
  1. beállítás = alacsony fordulatszám
  2. beállítás = közepes fordulatszám
  3. beállítás = magas fordulatszám
  4. beállítás = legmagasabb fordulatszám
- **Kikapcsolás:** Tekerje a szabályozót az óramutató járásával ellenkező irányba a **0** állásba.

Be- és kikapcsolás a HIGH, MEDIUM, LOW funkciógombokkal

- **Bekapcsolás:** Nyomja meg a kívánt funkciógombot egyszer. A jelzőfény a választott gomb mellett kigyullad.
- **Kikapcsolás:** Nyomja meg még egyszer a gombot. A jelzőfény kialszik. A készülék készenléti módba kapcsol. Ezután nyomja meg a POWER gombot.

MAGYARUL

A PULSE funkciógomb
Amíg nyomva tartja ezt a gombot, a készülék a ‘2. beállítás” fordulatszámán fog működni.

Kijelző

A készüléken található egy kijelző, ami a főzőprogramból hátralevő perceket és másodperceket mutatja.

Főzőprogramok

≋	HIGH	Felmelegítés 100 °C-ra és főzés
≈	MEDIUM	Melegítés vagy melegen tartás max. 80 °C-on
~	LOW	Melegítés vagy melegen tartás max. 60 °C-on

- A főzőprogramok ideje előre beállított: mindegyiké 25 perc.
- Egyénileg is szabályozhatja az időket 1 és 90 perc között a + és – gombokkal.
- A főzési beállításokat a program futása alatt is állíthatja. Az előző program ideje megmarad.
- A beállított idő lejárta után 4 sípolást fog hallani.

A keverőedényen lévő mérőskála

Vegye figyelembe a keverőedény maximális kapacitását:

COLD hideg folyadékok: max. 1750 ml (max. 56 oz)
SOUP meleg ételek: max. 1400 ml (max. 48 oz)

ℹ MEGJEGYZÉS:
A habnak nagy térfogatra van szüksége. Csökkentse azon folyadékok mennyiségét, amelyeknél sok hab képződik.

Töltőnyílás fedele/mérőpohár

- A töltőnyílás fedelét használhatja mérőpohárnak is.
- Mindig zárja be a fedelet a dugóval keverés közben.

Hozzávalók

A hozzávalókat vágja kis darabokra, mielőtt a keverőedénybe tenné.

Kezelés

⚠ VIGYÁZAT:
- Mindig kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítja a keverőedényt az alapzatról.
- Ne töltse túl a keverőedényt! Ügyeljen a keverőedényen levő skálára.
- Ne tegyen kemény alapanyagokat a keverőedénybe! A diófélék és a csokoládédarabok kárt tehetnek a készülékben.

Előkészítés

1. Készítse elő az alapanyagokat.
2. Helyezze a mixeredényt az alapzatra, ha még nem lenne felszerelve.
3. Töltse meg az edényt a hozzávalókkal.
4. Helyezze fel a fedelet a zárkupakkal az edényre.
5. Dugja be a hálózati kábelt egy megfelelően szerelt és földelt fali aljzatba.
6. Kapcsolja be a készüléket a POWER gombbal.

Hideg ételek/italok keverése

ℹ MEGJEGYZÉS:
Szeretne cukrot vagy fűszereket hozzáadni a kevert italhoz?
- Először kapcsolja ki a készüléket.
- Távolítsa el a zárókupakot, és töltse be a nyíláson át a hozzávalót.
- Helyezze vissza a zárókupakot a fedélre.

⚠ FIGYELMEZTETÉS:
Ne tegye a kezét a keverőedénybe! A kések élesek és nagy fordulatszámmal forognak. Súlyos sérülés lehet az eredmény.

⚠ VIGYÁZAT:
Tárgyak, mint például kanál sohasem kerülhet a keverőedénybe a készülék működése közben.

Járjon el az „Előkészítés” részben leírtak szerint.

7. Tekerje a teljesítményszabályozót az óramutató járásával megegyező irányba a kívánt fordulatszámra. Vagy a PULSE gomb segítségével szakaszosan is keverheti az edény tartalmát.

8. Ha a teljesítményszabályozóval használta a készüléket, a használat végén tekerje vissza **0** állásba.

Meleg ételek készítése

ℹ MEGJEGYZÉS:
- Tartsa be a sorrendet: először főzés, aztán pépesítés.
- A főzéshez mindig a receptben előírt folyadékmennyiséget használja.

Járjon el az „Előkészítés” részben leírtak szerint.

7. Válasszon ki egy melegítő funkciót.
8. Csökkentse vagy növelje a főzési időt a **+** és **–** gombokkal, ha szükséges. Ha a beállított idő lejárt, 4 sípolást fog hallani.
9. Ha még a főzési idő lejárta előtt meg akarja szakítani a folyamatot, nyomja meg még egyszer a választott funkció gombját.
10. Tegye vissza a fedelet a töltőnyílásra. Nyomja meg a PULSE gombot röviden, hogy az ételt a kívánt állagúra készítse.

A használat befejezése

1. Kapcsolja ki a készüléket a POWER gombbal.
2. Húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból.

Recept ajánlatok

ℹ MEGJEGYZÉS:
A receptek más, hasonló készülékekhez műszaki okokból nem használhatók.

MAGYARUL

Burgonyakrémleves (2-3 fő részére)

Hozzávalók
400 g burgonya
1 szelet zeller
200 g répa
1 póréhagyma
750 ml zöldségleves
1 teáskanál margarin
2 evőkanál tejföl
Só és bors
Friss majoránna

Elkészítés
1. Pucoljuk meg a burgonyát, zellert és a répát, és vágjuk őket nagy kockákra. Mossuk meg a póréhagymát, és vágjuk nagy karikákra.
2. Tegyük a zöldségeket és a margarint a keverőedénybe, és öntsük rá a zöldséglevest.
3. Állítsuk be a mixert 30 perces főzési időre a legmagasabb főzési beállításon (HIGH).
4. A főzési idő letelte után ízesítsük egy kis tejföllel, sóval, borssal és majoránnával, majd pépesítsük a kívánt állagúra (PULSE).

Gombakrémleves (2-3 fő részére)

Hozzávalók
250 g friss gomba
1,5 evőkanál vaj
1 teáskanál liszt
½ citrom
400 ml zöldségleves
50 ml tejszín
1 tojás
Só és bors
Petrezselyem

Elkészítés
1. Locsoljuk meg a megtisztított gombákat a citrom levével. Ezután tegyük a gombákat a keverőedénybe, és durvára aprítsuk fel (PULSE).
2. Adjuk hozzá a vajat, és szórjuk meg liszttel. Utána adjuk hozzá a zöldséglevest.
3. Állítsuk be a mixert 25 perces főzési időre a legmagasabb főzési beállításon (HIGH).
4. Miután lejárt a főzési idő, adjuk hozzá a tejszínt és a tojást, majd keverjük össze (PULSE).
5. Díszítsük felvágott petrezselyemmel, és ízesítsük sóval, borssal.

Karfiolkrémleves (2-3 fő részére)

Hozzávalók
½ karfiol (max. 350 g)
1 hagyma
1 teáskanál vaj
1 teáskanál curry
750 ml zöldségleves
50 ml tejszín

50 g lágy sajt, 50% feletti zsírtartalom
Só és bors
Szerecsendió

Elkészítés

1. Mossuk és tisztítsuk meg a karfiolt, és törjük virágaira. Pucoljuk és vágjuk fel a hagymát, majd tegyük bele a keverőedénybe a vajjal és a curry-vel együtt. Utána adjuk hozzá a zöldséglevest.
2. Állítsuk be az időzítőt 30 perc főzési időre a legmagasabb főzési beállításon (HIGH).
3. Miután lejárt a főzési idő, adjuk hozzá a tejszínt és a lágy sajtot, majd keverjük meg (PULSE).
4. Ízesítsük sóval, borssal és szerecsendióval.

Paradicsomkrémleves (3-4 fő részére)

Hozzávalók

1 kg paradicsom
⅛ annak a víznek, amiben a paradicsomot főztük
½ tubus paradicsompüré (kb. 100 ml)
100 g tejszín
100 g Crème fraîche
1 gerezd fokhagyma
Tetszés szerint ízesítsük: Só, bors (fehér és fekete), oregánó, paprika, petrezselyem, snidling

Elkészítés

1. Helyezzük a paradicsomokat a keverőedénybe vízzel. A víznek teljesen el kell lepnie a paradicsomokat.
2. Kapcsoljuk be a legmagasabb főzési beállítást (HIGH). Amint a paradicsomok héja szétnyílik, azokat vegyük ki, távolítsuk el a héjukat és negyedeljük őket.
3. Tegyük a négybe vágott paradicsomokat kb. a fél főzővízbe, ízesítsük sóval, oregánóval, fehér és feketeborssal.
4. Állítsuk be a mixert 25 perc főzési időre a legmagasabb főzési beállításon (HIGH).
5. Miután lejárt a főzési idő, adjuk hozzá a paradicsompürét és a többi fűszert, majd keverjük a PULSE gombbal, amíg krémes nem lesz.
6. Adjunk hozzá apróra vágott petrezselymet és snidlinget ízlés szerint.
7. Adjuk hozzá a tejszínt és a crème fraîche-t, és hagyjuk még egyszer felforrni. A végén röviden pürésítsük még egyszer (PULSE), amíg a crème fraîche fel nem oldódik.

Pesto mártás

Hozzávalók

1 csésze friss bazsalikomlevél
1 gerezd fokhagyma megpucolva, durván aprítva
40 ml citromlé
60 g fenyőmag
½ csésze olívaolaj
½ csésze túró (darabos aludttej)
60 g friss parmezán sajt, reszelt

Elkészítés

Helyezzük az összes hozzávalót a keverőedénybe, és válasszuk ki a fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Tálaljuk a mártást pirított pita kenyérrel.

Guacamole

Hozzávalók

1 nagy avocado, mag nélkül finomra vágva
40 ml citromlé
½ csésze tejföl
1 teáskanál apróra vágott foghagyma
1 teáskanál chili

Elkészítés

Helyezzük az összes hozzávalót a keverőedénybe, és válasszuk ki a fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Keverjük addig, amíg krémes állagú nem lesz. Tálaljuk a mártást nachos-szal, kenyérdarabkákkal és nyers zöldségdarabokkal.

Fűszeres öntet

Hozzávalók:

¾ csésze kevert friss fűszernövény (petrezselyem, koriander, menta, snidling, rozmaring és bazsalikom)
1 gerezd fokhagyma, pucolva és aprítva
2 evőkanál olívaolaj
3 evőkanál balzsamecet

Elkészítés
Helyezzük a hozzávalókat a keverőedénybe, és válasszuk ki a fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Keverjük, amíg össze nem keverednek a hozzávalók. Tálaljuk báránnyal, csirkével vagy hallal.

Margarita

Hozzávalók
60 ml Tequila
60 ml Cointreau
80 ml lime lé
12 jégkocka

Elkészítés
Helyezzük a hozzávalókat a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Keverjük, amíg a hozzávalók össze nem vegyülnek és a jégkockák szét nem zúzódnak.

Fagyott sangria

Hozzávalók
250 ml gyümölcsös vörösbor, hideg
125 ml vörösáfonya vagy piros szőlőlé
125 ml citrom sorbet
80 ml narancs koncentrátum
½ csésze friss mag nélküli szőlő, fagyott
1 csésze konzerv szilva, lecsöpögtetve

Elkészítés
Helyezzük az összetevőket a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Krémes állagig keverjük.

Pina Colada

Hozzávalók
2 evőkanál fehér rum
2 evőkanál kókuszkrém
2 teáskanál cukor
¾ csésze édesítőszer nélküli ananászlé
10 jégkocka

Elkészítés:
Helyezzük a hozzávalókat a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Keverjük, amíg a hozzávalók összeérnek és a jég is összetört. Azonnal szolgáljuk fel.

Gyümölcskoktél

Hozzávalók
250 ml ananászlé
1 meghámozott és felaprított banán
1 héj nélküli, szeletelt és felaprított narancs
250 ml szóda
2 evőkanál maracuja gyümölcshús

Elkészítés
Helyezzük a hozzávalókat (kivéve a szódát és a maracuja gyümölcshúst) a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Keverjük, amíg el nem keverednek a hozzávalók. Keverjük hozzá a szódát és a maracuja húsát, és koktélpohárba szolgáljuk fel.

Eper és maracuja turmix

Hozzávalók
1 tál szár nélküli eper
4 maracuja húsa
500 ml hideg tej
4 kanál maracuja fagylalt
2 evőkanál eperpép

Elkészítés
Helyezzük az epret a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Krémes állagig keverjük. Ekkor tegyük bele a fél maracuja húst, a tejet és 2 kanál fagylaltot a keverőbe. Keverjük, amíg krémes és nyúlós nem lesz. Öntsük az italokat 2 pohárba és adjuk hozzá a maradék fagylaltot, maracuja húst és az eperpépet. Így szolgáljuk fel.

Alma és banán puding

Hozzávalók
½ kis hámozott, kicsumázott alma
1 kis meghámozott, felvágott banán
½ csésze előkészített édes tejes-rumos zselé (blancmange)

Elkészítés

Főzzük meg az almát, amíg meg nem puhul. Amikor az almák kihűltek, helyezzük őket és a banánokat a keverőedénybe. Válasszuk ki a 4-es fordulatszám-beállítást a teljesítményszabályozóval. Krémes állagig keverjük. Ekkor keverjük össze a gyümölcspürét az édes tejes-rumos zselével.

Tisztítás

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**

- Tisztítás előtt midig húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A készüléket semmiképpen ne merítse vízbe tisztítás közben. Ez elektromos áramütést vagy tüzet okozhat.
- A mixer kései élesek! Vigyázat, sérülésveszély!

⚠ **VIGYÁZAT:**

- Ne használjon drótkefét vagy más súroló hatású tárgyat.
- Ne használjon agresszív vagy súroló hatású tisztítószert.
- A keverőedény mosogatógépben nem mosható.
- Ne öblítse ki a keverőedényt egy tál vízben. A keverőedény alapzata elektromos alkatrészeket tartalmaz, amik nem lehetnek vizesek!
- Ha mégis víz kerül a keverőedény alapzatába, várja meg, amíg teljesen kiszárad, mielőtt újra használná.

A külső tisztításhoz csak nedves ruhát használjon.

Keverőedény

1. Töltse meg a keverőedényt kb. 1 liter vízzel, amibe pár csepp mosogatószert is tegyen.

   ⚠ **VIGYÁZAT:**
   A mosogatószeres víz melegítés és keverés közben habzani fog.

2. Melegítse fel a vizet kb. 8 percig a HIGH főzési beállításon.
3. Nyomja meg a PULSE gombot röviden.
4. Hagyja kihűlni a vizet, mielőtt a keverőedény belsejét kitisztítaná.
5. A keverőedény belsejét a hozzá tartozó tisztítókefével tisztítsa.
6. Öblítse ki a keverőedényt tiszta vízzel, és óvatosan szárítsa meg.

Fedő és tető

1. Öblítéssel tisztítsa ezeket az alkatrészeket.
2. Öblítse le tiszta vízzel.
3. Szárítsa meg a darabokat.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak alapján. Hagyja, hogy a tartozékok teljesen megszáradjanak.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásában tárolja, ha hosszabb ideig használaton kívülre helyezi.
- Mindig jól szellőző, száraz helységben, gyermekektől távol tárolja a készüléket.

Hibaelhárítás

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik.	A készülék nem kap áramot.	Ellenőrizze a konnektort egy másik készülékkel.
		Helyesen dugja be a csatlakozót.
		Ellenőrizze a konnektort.
	A biztonsági kapcsoló nyitva van.	Ellenőrizze, hogy a keverőedény és a fedő helyesen vannak beillesztve.
	A készülék hibás.	Vegye fel a kapcsolatot a Szervizünkkel vagy egy szakértővel.

Hiba	Lehetséges ok	Megoldás
A folyadékok nincsenek megfelelően összekeverve.	Túl sok vagy túl kevés folyadék van az edénybe.	Változtassa meg a folyadék mennyiségét.
	A fordulatszám túl magas.	Kezdje alacsony fordulatszámon a keverést, amit később növelni tud.
A kések elakadnak, miután bekapcsoljuk a készüléket.	A mixer fordulatszáma túl alacsony.	Indítsa be a készüléket magasabb fordulatszámon.

Műszaki adatok

Modell:.....PC-MCM 1024

Feszültségellátás: ..... 220-240 V~, 50 Hz

Motor energiafogyasztása:..... 180 - 220 W

Fűtőegység energiafogyasztása:.....700 - 900 W

Védelmi osztály: I

Nettó súly:..... kb. 3.75 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

A készülék megfelel minden érvényes CE irányelvnek, beleértve az elektromágneses megfelelőségről, és a kisfeszültségű berendezésekről szóló irányelveket, és a legújabb biztonsági szabályozások figyelembe vételével készült.

Selejtezés

A „kuka” piktogram jelentése

Óvja a környezetet, ne a háztartási hulladékkal semmisítse meg az elektromos készülékeket.

A fölösleges vagy hibás elektromos készülékeket a helyi gyűjtőpontokban adja le.

Segítsen elkerülni a helytelen hulladékkezelésből eredő környezeti és egészségügyi hatásokat.

Hozzájárulhat a régi elektromos és elektronikus készülékek újrahasznosításához vagy más módon való hasznosításához.

A gyűjtőpontokról a helyi hatóságok adhatnak felvilágosítást.

Посібник користувача

Дякуємо, що вибрали наш виріб. Ми сподіваємось, що пристрій подарує вам чимало задоволення.

Символи в цій інструкції з експлуатації

Важливі вказівки для Вашої безпеки спеціально відмічені. Для запобігання нещасних випадків та пошкоджень приладу обов'язково притримуйтесь цих вказівок.

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ.
Попереджує про загрози для Вашого здоров'я та вказує на можливі ризики травм.

⚠ УВАГА.
Вказує на можливі загрози для приладу або інших предметів.

ℹ ПРИМІТКА.
Виділяє підказки та інформацію для Вас.

Зміст

Розташування органів керування.....3
Загальні вказівки щодо безпеки 89
Спеціальні інструкції з безпечної праці
для цього приладу 90
Застосування приладу за його призначенням..91
Частини, які додаються.....91
Розпакування пристрою 91
Опис частин.....92
Монтування.....92
Інструкції з використання.....92
Експлуатація 93
Пропозиції щодо рецептів.....94
Очищення.....97
Зберігання 98
Усунення несправностей.....98
Технічні параметри 99

Загальні вказівки щодо безпеки

Перед прийняттям в експлуатацію цього приладу дуже уважно читайте інструкцію з експлуатації та зберігайте її разом з гарантійним талоном, касовим чеком та, по мірі можливості, з картонною коробкою і внутрішньою упаковкою. У разі, що прилад буде передано третім особам, слід передавати його разом з цією інструкцією з експлуатації.

- Використайте прилад виключно в приватних цілях та за передбаченим призначенням. Прилад не призначено для промислового використання.
  Не використовуйте його на вулиці. Оберігайте його від спеки, прямого сонячного опромінювання, вологи (в жодному разі не опускайте у рідину) та гострих кутів. Не користуйтеся приладом з вологими руками. Якщо прилад зволожився або змокрів, невідкладно витягніть штепсельну вилку.
- Вимкніть прилад та обов'язково витягніть вилку з штепсельної розетки (тягніть за штекер, не за кабель), коли не користуєтесь приладом, або монтуєте комплектуючі деталі, або під час чищення або при дефектах.
- **Не** експлуатуйте прилад без огляду. Обовязково вимкніть прилад, коли ви покидаєте приміщення. Витягніть штепсельну вилку з штепсельної розетки.
- Прилад та кабель живлення слід регулярно обстежити на ознаки пошкоджень. При виявленні пошкоджень приладом заборонено користуватись.
- Не ремонтуйте прилад самі, але зверніться до авторизованого фахівця. Для запобігання загрозі пошкоджений кабель живлення слід замінити на еквівалентний виключно виробником, або нашою сервісною службою або іншою кваліфікованою особою.
- Користуйтеся виключно оригінальними комплектувальними деталями.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. **Існує загроза задухи!**

- Зверніть увагу на наступні “Спеціальні вказівки щодо безпеки”.

Спеціальні інструкції з безпечної праці для цього приладу

На пристрої містяться вказані нижче символи-попередження:

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Гаряча поверхня!
Небезпека отримання опіків!

Під час приготування скляна поверхня може сильно нагрітись.

- Тому беріть міксер лише за ручку.
- Будьте особливо уважні, відкриваючи кришку.
- Не встромляйте руку в отвір для наповнення на кришці!

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

- Існує ризик порізів! Ножі міксера гострі!
- Перед заміною деталей або додаткових частин, що рухаються під час роботи, вимикайте прилад і від’єднуйте його від мережі.
- Не торкайтеся деталей, що рухаються.

- Поставте пристрій на рівну та стійку поверхню. Встановіть його так, щоб він не перекинувся.
- Експлуатація приладу дозволяється тільки під наглядом.
- Не робіть будь-яких змін в аварійному вимикачі. Це запобігає запуску пристрою без встановленої чаші для змішування і кришки.
- Не знімайте кришку під час роботи.
- Не використовуйте пристрій без вмісту.
- Не переносьте і не піднімайте пристрій, коли він працює, спершу вимкніть його, тоді від’єднайте кабель живлення. Завжди тримайте пристрій обома руками!

- Цей пристрій можуть використовувати **діти**, старші 8 років, і особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи особи без достатнього досвіду і знань, якщо вони використовують пристрій під наглядом або були проінструктовані щодо використання пристрою в безпечний спосіб і усвідомлюють, яку небезпеку він може становити.
- **Діти** не повинні гратися з пристроєм.
- Чищення і **обслуговування** пристрою не повинні виконуватись **дітьми** без нагляду дорослих.

Застосування приладу за його призначенням

Прилад призначено для використання у такий спосіб

- Змішування рідин
- Підігрівання, приготування пюре та інших страв.

Пристрій призначений для використання в домашніх умовах і аналогічних сферах, наприклад

- на кухнях для персоналу магазинів, офісів тощо;
- для гостей готелів, мотелів та інших закладів проживання;
- в закладах, що забезпечують ночівлю і сніданок.

Пристрій **не** призначений для використання для сільськогосподарських потреб.

Пристрій слід використовувати лише у спосіб, описаний у цій інструкції з експлуатації. Не слід використовувати для комерційних цілей.

Використання будь-яким іншим чином вважатиметься використанням не за призначенням і може призвести до пошкодження матеріалу чи навіть травмування користувача.

Виробник не несе відповідальності за пошкодження, спричинені використанням не за призначенням.

Частини, які додаються

1 Базовий пристрій із двигуном
1 Кришка отвору подачі
1 Кришка з отвором подачі для ємності для змішування
1 Ємність для змішування
1 Щітка для чищення

Розпакування пристрою

1. Вийміть пристрій з упаковки.
2. Вийміть увесь пакувальний матеріал, такий як фольга, наповнювач, фіксатори кабелю і картон.
3. Перевірте, чи наявні усі частини.
4. Для уникнення небезпеки перевірте, чи не було пошкоджено пристрій під час транспортування.
5. Якщо вміст упаковки неповний або якщо наявні пошкодження, не використовуйте пристрій. Негайно поверніть його дилеру.

ℹ ПРИМІТКА.
На пристрої може бути пил або залишки виробничого процесу. Рекомендовано почистити пристрій, як описано в розділі “Очищення”.

Опис частин

1 Заглушка отвору для наповнення / Мірна чаша
2 Кришка чаші для змішування з отвором для наповнення
3 Фіксатор
4 Чаша для змішування
5 Ніж
6 Позначки для прикріплення чаші для замішування
7 Дисплей (відображення часу)
8 Кнопки + та – для налаштування часу в режимі приготування
9 Кнопка ⏻ POWER (увімкнення/вимкнення)
10 Регулятор потужності міксера
11 Базовий пристрій із двигуном
12 Функціональні кнопки із вбудованими індикаторами:
   PULSE (змішування з інтервалами)
   HIGH (програма приготування)
   MEDIUM (програма приготування)
   LOW (програма приготування)

Монтування

Прикріпіть чашу для змішування

Встановіть чашу для замішування на корпус. Звертайте увагу на символи. Позначка на чаші для замішування під ручкою і позначка на корпусі мають бути точно вирівняні одна над одною.

Встановіть кришку

1. Встановіть кришку на чашу для замішування так, щоб засувка із замком була розташована праворуч від ручки.
2. Поверніть кришку за годинниковою стрілкою до зупинки. Замок має надійно сісти в ручці чаші для замішування.

ℹ ПРИМІТКА.
У випадку неправильного встановлення частин пристрою він не працюватиме.

Інструкції з використання

Підключення до електромережі

1. Перевірте, чи напруга, яку ви маєте намір використовувати, відповідає характеристикам пристрою. Інформацію про це можна знайти на табличці з технічними характеристиками.
2. Під'єднуте пристрій лише до належно встановленої заземленої розетки. Якщо пристрій зібрано належним чином разом із кришкою, пролунає звуковий сигнал.

Функціонування пристрою

- Пристрій приводиться в дію за допомогою регулятора потужності **або** за допомогою функціональних кнопок.
- Якщо пристрій було увімкнено за допомогою кнопки POWER, кожне натиснення кнопки буде підтверджуватись звуковим сигналом.
- За допомогою регулятора потужності можна налаштувати швидкість перемішування. Якщо чаша заповнена повністю, завжди розпочинайте перемішування з найменшої швидкості (налаштування 1). Якщо програму увімкнено за допомогою функціональних кнопок, регулятор потужності не працюватиме.
- За допомогою функціональних кнопок можна підігрівати їжу, готувати пюре та інші страви. У випадку використання функції підігрівання використовуйте кнопки HIGH, MEDIUM або LOW. Перемішати страву можна за допомогою кнопки PULSE. За допомогою кнопок + та – можна змінити з хвилинним інтервалом час приготування. У випадку увімкнення пристрою за допомогою регулятора потужності функціональні кнопки буде вимкнено.

Увімкнення/вимкнення пристрою

Натисніть кнопку POWER. Буде блимати індикатор. Пристрій перебуватиме в режимі очікування.

Увімкнення/вимкнення пристрою за допомогою регулятора потужності

ℹ ПРИМІТКА.
Пристрій можна вмикати лише тоді, коли чаша для замішування закрита кришкою, і регулятор потужності встановлено у положення “**0**“.

- **Увімкнення:** щоб вибрати потрібну швидкість, поверніть регулятор за годинниковою стрілкою.
  Налаштування 1 = низька швидкість
  Налаштування 2 = середня швидкість
  Налаштування 3 = висока швидкість
  Налаштування 4 = максимальна швидкість
- **Вимкнення:** поверніть регулятор проти годинникової стрілки до положення “**0**“.

Увімкнення/вимкнення за допомогою функціональних кнопок HIGH, MEDIUM, LOW

- **Увімкнення:** один раз натисніть відповідну кнопку. Індикатор на вибраній кнопці буде світитись.
- **Вимкнення:** ще раз натисніть кнопку. Індикатор згасне. Пристрій перебуватиме в режимі очікування. Натисніть кнопку POWER.

Функціональна кнопка PULSE

Пристрій буде працювати зі швидкістю 2, поки натиснуто цю кнопку.

Дисплей

Пристрій обладнано дисплеєм, на якому у хвилинах і секундах відображається час програми приготування, що залишився.

Програми приготування

≀≀≀	HIGH	Підігрівання до 100°C і приготування
≀≀	MEDIUM	Підігрівання або підтримання температури приблизно до 80°C
≀	LOW	Підігрівання або підтримання температури приблизно до 60°C

- Тривалість встановлених програм: 25 хвилин кожна.
- За допомогою кнопок **+** та **–** можна налаштувати час окремо від 1 до 90 хвилин.
- Під час виконання програми приготування можна змінити налаштування приготування. Буде дотримано попередньо визначеної тривалості програми.
- Коли мине встановлений час, пролунають 4 звукові сигнали.

Шкала на контейнері для змішування

Дотримуйтесь максимальної ємності чаші для змішування:

COLD (для холодних рідин) -	макс. 1750 мл (прибл. 56 унцій)
SOUP (для гарячих страв) -	макс. 1400 мл (прибл. 48 унцій)

ℹ ПРИМІТКА.
Піна потребує більше місця. Зменште кількість рідини, яка надміру піниться.

Закривання отвору для наповнення / Мірна чаша

- Ковпачок отвору для наповнення у кришці можна також використовувати як мірну чашу.
- Під час змішування завжди закривайте ковпачок на кришці.

Інгредієнти

Перш ніж класти інгредієнти в чашу для змішування, поріжте їх на маленькі шматки.

Експлуатація

⚠ УВАГА.
- Завжди вимикайте прилад перед зніманням ємності для змішування з корпуса.
- Не наливайте забагато рідини у ємність для змішування! Стежте за позначками об’єму на ємності.

⚠ **УВАГА.**

- Не кладіть тверді інгредієнти у чашу для змішування! Такі продукти, як горіхи чи плитки шоколаду шкодять пристрою.

Підготовка

1. Підготуйте інгредієнти.
2. Встановіть ємність для змішування на корпусі приладу, якщо це не було зроблено раніше.
3. Наповніть чашу інгредієнтами.
4. Встановіть кришку на ємність.
5. Підключіть штекер до належним чином встановленої заземленої розетки.
6. Увімкніть пристрій за допомогою кнопки POWER.

Змішування холодних страв / напоїв

ℹ **ПРИМІТКА.**

Якщо потрібно додати цукор або спеції у напій, що змішується:

- Спершу вимкніть прилад.
- Зніміть кришку та додайте необхідне через отвір.
- Встановіть кришку знову.

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**

Не встромляйте руку в чашу для змішування! Леза гострі й обертаються з великою швидкістю. Це може спричинити серйозне пошкодження.

⚠ **УВАГА.**

Під час роботи пристрою в чаші для змішування не має бути жодних предметів, наприклад ложок.

Виконайте дії, описані в розділі “Підготовка”.

7. Щоб налаштувати потрібну швидкість, поверніть регулятор потужності за годинниковою стрілкою. Або ж, можна змішувати з інтервалами за допомогою кнопки PULSE.
8. Завершивши роботу з пристроєм через регулятор потужності, встановіть регулятор у положення **0**.

Приготування гарячих страв

ℹ **ПРИМІТКА.**

- Дотримуйтесь такої послідовності: спершу приготуйте страву, тоді робіть пюре.
- Під час приготування зажди додавайте кількість рідини відповідно до рецепту.

Виконайте дії, описані в розділі “Підготовка”.

7. Виберіть функцію підігрівання.
8. Якщо потрібно, за допомогою кнопок **+** та **–** збільште або зменшіть час приготування. Коли мине встановлений час, пролунають 4 звукові сигнали.
9. Щоб припинити приготування, поки ще не минув час приготування, ще раз натисніть кнопку вибраної функції.
10. Закрийте ковпачок отвору для наповнення. Коротко натисніть кнопку PULSE, щоб довести страву до потрібної консистенції.

Завершення роботи

1. За допомогою кнопки POWER вимкніть пристрій.
2. Вийміть штекер кабелю живлення з розетки.

Пропозиції щодо рецептів

ℹ **ПРИМІТКА.**

Описані рецепти не придатні для застосування з іншими подібними пристроями з технічних причин.

Картопляний крем-суп (2-3 порції)

Інгредієнти

400 г картоплі
1 корінь селери
200 г моркви
1 цибуля-порей
750 мл овочевого бульйону
1 ч.л. маргарину
2 ст.л. сметани
Сіль і перець
Свіжий майоран

Приготування

1. Почистите картоплю, селеру і моркву і поріжте їх а великі кубики, помийте цибулю-порей і поріжте її великими кільцями.
2. Покладіть овочі і маргарин у чашу для змішування і долийте туди бульйон.
3. Встановіть міксер на 30 хвилин із верхнім налаштуванням приготування (HIGH).
4. Коли мине час приготування, приправте страву сметаною, додайте сіль, перець і майоран, і приготуйте пюре (PULSE).

Грибний крем-суп (2-3 порції)

Інгредієнти

250 г свіжих грибів
1,5 ст.л. масла
1 ч.л. муки
½ лимона
400 мл овочевого бульйону
50 мл вершків
1 яйце
Сіль і перець
Петрушка

Приготування

1. Побризкайте помиті гриби лимонним соком. Тоді покладіть гриби у чашу для змішування і злегка подрібніть їх (PULSE).
2. Додайте масло, притрусіть мукою. Тоді додайте бульйон.
3. Встановіть міксер на 25 хвилин із верхнім налаштуванням приготування (HIGH).
4. Коли мине час приготування, додайте вершки і яйце, тоді змішайте все (PULSE).
5. Декоруйте страву подрібненою петрушкою, додайте сіль, перець ще раз.

Крем-суп зі цвітної капусти (2-3 порції)

Інгредієнти

½ цвітної капусти (прибл. 350 г)
1 цибулина
1 ч.л. масла
1 ч.л. каррі
750 мл овочевого бульйону
50 мл вершків
50 г м'якого сиру жирністю 50%
Сіль і перець
Мускатний горіх

Приготування

1. Помийте і почистите цвітну капусту і розберіть її на суцвіття. Почистите і подрібніть цибулю, тоді покладіть її у чашу для змішування разом із маслом і каррі. Тоді додайте бульйон.
2. Встановіть міксер на 30 хвилин із верхнім налаштуванням приготування (HIGH).
3. Коли мине час приготування, додайте вершки і м'який сир, тоді змішайте все (PULSE).
4. Додайте сіль, перець і мускатний горіх.

Помідоровий крем-суп (3-4 порції)

Інгредієнти

1 кг помідорів
⅛ води від приготування помідорів
½ пакета томатної пасти (прибл. 100 мл)
100 г вершків
100 г свіжих вершків
1 зубчик часнику
Приправи відповідно до смаку: сіль, перець (білий і чорний), орегано, паприка, петрушка, цибуля шніт

Приготування

1. Покладіть помідори у чашу для змішування з водою. Помідори мають бути повністю покриті водою.
2. Увімкніть верхнє налаштування приготування (HIGH). Як тільки шкірка помідорів почне тріскатися, вийміть їх зніміть шкірку і поріжте помідори на четвертинки.
3. Додайте помідори, порізані на четвертинки, до приблизно ⅛ води, в якій готувалися помідори, приправте їх сіллю, орегано, білим і чорним перцем.
4. Встановіть міксер на 25 хвилин із верхнім налаштуванням приготування (HIGH).
5. Коли мине час приготування, додайте томатну пасту, залишки спецій, тоді змішайте все до кремоподібної маси (PULSE).

6. Додайте дрібно нарізану петрушку і поріжте цибулю шніт відповідно до смаку.
7. Додайте вершки і свіжі вершки і залиште страву кипіти ще раз. Наприкінці коротко змішайте страву ще раз (PULSE), поки свіжі вершки не розчиняться.

“Песто діп”

Інгредієнти

1 горня свіжих листочків базиліку
1 зубчик часнику, почищений і грубо нарізаний
40 мл лимонного соку
60 г кедрових горіхів
½ горнятка оливкової олії
½ горнятка домашнього сиру (творог)
60 г свіжого пармезану, натертого

Приготування

Покладіть усі інгредієнти у чашу для змішування і виберіть швидкість за допомогою регулятора потужності. Подавайте діп із тостовим хлібом.

Гуакамоле

Інгредієнти

1 велике авокадо, без кісточки і дрібно порізане
40 мл лимонного соку
½ горнятка сметани
1 ч.л. подрібненого часнику
1 ч.л. чілі

Приготування

Покладіть усі інгредієнти у міксер і виберіть швидкість за допомогою регулятора потужності. Доведіть інгредієнти до кремоподібної маси. Подавайте з начо, хлібними паличками і свіжими овочевими паличками.

Приправа з прянощами

Інгредієнти:

¾ горнятка суміші свіжих прянощів (петрушка, коріандр, м’ята, цибуля шніт, розмарин і базилік)
1 зубчик часнику, почищений і подрібнений
2 ст.л. оливкової олії
3 ст.л. бальзамічного оцту

Приготування

Покладіть усі інгредієнти у міксер і виберіть швидкість за допомогою регулятора потужності. Подрібніть усі інгредієнти. Подавайте приправу з ягням, куркою чи рибою.

Маргарита

Інгредієнти

60 мл Текіли
60 мл Куантро
80 мл соку лайму
12 кубиків льоду

Приготування

Покладіть усі інгредієнти у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Подрібніть усі інгредієнти, поки не роздробиться лід.

Заморожена Сангрія

Інгредієнти

250 мл фруктового червоного вина, охолодженого
125 мл журавлини або соку з темного винограду
125 мл лимонного щербету
80 мл концентрованого апельсинового соку
½ горнятка свіжого винограду без кісточок, замороженого
1 горня консервованих слив, висушених

Приготування

Покладіть усі інгредієнти у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Доведіть інгредієнти до кремоподібної маси.

Піна-Колада

Інгредієнти

2 ст.л. білого рому
2 ст.л. кокосових вершків
2 ч.л. цукру
¾ горнятка несолодкого соку з ананасу
10 кубиків льоду

Приготування:
Покладіть усі інгредієнти у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Подрібніть усі інгредієнти, поки не роздробиться лід. Подавайте на стіл відразу.

Фруктовий коктейль

Інгредієнти
250 мл соку ананасу
1 банан, почищений і подрібнений
1 апельсин, почищений, нарізаний і подрібнений
250 мл содової
2 ст.л. м'якоті маракуйї

Приготування
Покладіть усі інгредієнти (крім содової і м'якоті маракуйї) у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Ретельно подрібніть усі інгредієнти. Змішайте содову і маракуйю і подавайте у склянках для коктейлів.

Молочний коктейль з полуниці і маракуйї

Інгредієнти
1 миска полуниць без плодоніжки
М'якоть 4 плодів маракуйї
500 мл молока, охолодженого
4 ложки морозива з маракуйї
2 ст.л. м'якоті полуниць

Приготування
Покладіть полуниці у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Доведіть інгредієнти до кремоподібної маси. Тоді покладіть половину м'якоті маракуйї, молоко і 2 ложки морозива у чашу для змішування. Доведіть інгредієнти до в'язкої і кремоподібної маси. Влийте напій у 2 склянки і додайте решту морозива і м'якоті маракуйї з м'якоттю полуниць у напій. Подавайте на стіл.

Яблучно-банановий пудинг

Інгредієнти
½ маленького яблука, почищеного і без серединки
1 невеликий банан, почищений і порізаний
½ горнятка готового бланманже

Приготування
Готуйте яблуко, поки воно не стане м'яким. Коли яблуко охолоне, покладіть його і банан у чашу для змішування. Виберіть швидкість 4 за допомогою регулятора потужності. Доведіть інгредієнти до кремоподібної маси. Тоді змішайте фруктове пюре з бланманже.

Очищення

⚠ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.**
- Перед чищенням від'єднайте прилад від мережі живлення.
- Забороняється опускати прилад в воду з метою очищення. Це може призвести до удару струмом або до пожежі.
- Ножі міксера гострі! Ризик травмування!

⚠ **УВАГА.**
- Забороняється використати для очищення дротяні щітки або абразивні предмети.
- Забороняється використати їдкі або абразивні миючі засоби.
- Чашу для змішування не слід мити в посудомийній машині.
- Не ополіскуйте чашу для змішування у мисці з водою. В основі чаші для змішування містяться електронні компоненти, які не повинні намокнути!
- Якщо ж вода потрапить в основу чаші для змішування, дайте чаші висохнути, перш ніж використовувати знову.

Для очищення зовнішньої поверхні приладу користуйтесь вологою ганчіркою для миття посуду.

Чаша для змішування

1. Влийте у чашу для змішування близько 1 літра води, додавши кілька крапель рідини для миття посуду.

   ⚠ **УВАГА.**
   Вода з рідиною для миття посуду під час нагрівання і змішування пінитиметься.

2. Підігрівайте воду упродовж близько 8 хвилин із налаштуванням HIGH.
3. Коротко натисніть кнопку PULSE.
4. Дайте воді охолонути, перш ніж чистити внутрішні стінки чаші для змішування.
5. Чистите чашу для змішування всередині щіткою для чищення, яка додається.
6. Тоді промийте чашу для змішування чистою водою і ретельно висушіть.

Кришка і ковпачок

1. Споліскуйте ці компоненти.
2. Сполосніть чистою водою.
3. Висушіть частини.

Зберігання

- Чистьте пристрій, як описано. Дайте приладдю повністю висохнути.
- Якщо пристрій не використовуватиметься тривалий час, рекомендовано зберігати його в оригінальній упаковці.
- Завжди зберігайте пристрій у сухому, добре провітрюваному місці, поза межами досяжності дітей.

Усунення несправностей

Несправність	Можлива причина	Вирішення
Пристрій не працює.	Пристрій не підключено до мережі живлення.	Перевірте настінну розетку за допомогою іншого пристрою.
		Належним чином підключіть штекер.
		Перевірте пробки на лічильнику.
	Запобіжний перемикач не закрито.	Перевірте, чи правильно встановлено чашу для змішування і кришку.
	Пристрій пошкоджено.	Зверніться до нашого сервісного центру чи відповідного спеціаліста.
Рідини не змішуються належним чином.	Об’єм рідини у ємності не відповідає мінімальному або максимальному.	Змініть кількість рідини.
	Занадто велика швидкість.	Почніть з меншої швидкості, поступово збільшуючи її.
Після обертання ножі блокуються.	Вибрана швидкість є дуже низькою.	Розпочніть із вищої швидкості.

Технічні параметри

Модель: .....PC-MCM 1024

Подання живлення:.....220-240 В~, 50 Гц

Споживання електроенергії

двигуном: .....180 – 220 Вт

Споживання електроенергії

нагрівальним елементом: .....700 – 900 Вт

Ггрупа електробезпечності:.....I

Вага нетто:..... прибл. 3,75 кг

Право на технічні зміни та зміни у дизайні зберігається продовж процесу розробки продукту.

Цей пристрій сертифіковано відповідно до діючих норм РЄ, наприклад норм електромагнітної сумісності і низької напруги, і сконструйовано відповідно до останніх характеристик із техніки безпеки.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за то, что выбрали наш продукт. Мы надеемся, что устройство сможет доставить вам многие часы удовольствия.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы преотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ ВНИМАНИЕ:
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Дает советы и информацию.

Содержание

Расположение элементов 3
Общие указания по технике безопасности 100
Особые указания по технике безопасноти для этого устройства 101
Назначение 102
Комплект поставки 102
Распаковка устройства 102
Список компонентов 103
Сборка 103
Инструкция по использованию 103
Работа 105
Предлагаемые рецепты 106
Чистка 109
Хранение 109
Устранение неисправностей 110
Технические характеристики 110

Общие указания по технике безопасности

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте прилагаемую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в надежном месте, вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком и, по возможности, картонной коробкой с упаковочным материалом. Если даете кому-либо попользоваться прибором, обязательно дайте впридачу данную инструкцию по эксплуатации.

- Пользуйтесь прибором только частным образом и по назначению. Прибор не предназначен для коммерческого использования. Не пользуйтесь прибором под открытым небом. Предохраняйте прибор от жары, прямых солнечных лучей, влажности (ни в коем случае не погружайте его в воду) и ударов об острые углы. Не прикасайтесь к прибору влажными руками. Если прибор увлажнился или намок, тут же выньте вилку из розетки.
- После эксплуатации, монтаже принадлежностей, чистке или поломке прибора всегда вынимайте вилку из розетки (тяните за вилку, а не за кабель).
- **Не** оставляйте включенные электроприборы без присмотра. Выходя из помещения всегда выключайте прибор. Выньте штекер из розетки.
- Прибор и кабель сетевого питания необходимо регулярно обследовать на наличие следов повреждения. При обнаружении повреждения пользоваться прибором запрещяется.
- Ни в коем случае не ремонтируйте прибор самостоятельно, а обращайтесь в таком случае за помощью к специалисту, имеющему соответствующий допуск. Из соображений безопасности, замена сетевого шнура на равнозначный допускается только через заводизготовитель, нашу сервисную мастерскую или соответствующего квалифицированного специалиста.

- Используйте только оригинальные запчасти.
- Из соображений безопасности для детей не оставляйте лежать упаковку (пластиковые мешки, картон, пенопласт и т.д.) без присмотра.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!**
Не позволяйте детям играть с полиэтиленовой пленкой. **Опасность удушья!**

- Пожалуйста, соблюдайте нижеследующие “Специальные указания по технике безопасности”.

Особые указания по технике безопасноти для этого устройства

На приборе находятся следующие символы предупреждающей информации:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Горячая поверхность! Риск ожога!

Во время приготовления пищи температура стеклянных поверхностей может быть очень высокой.

- Поэтому берите миксер только за его ручку и не прикасайтесь к поверхности миксера.
- Соблюдайте особую осторожность, когда открываете крышку.
- Ничего не вставляйте в отверстие заполнения на крышке!

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Опасность порезов! Лезвия миксера очень острые!
- Перед заменой принадлежностей или дополнительных деталей, которые движутся во время работы, необходимо выключить устройство и отключить его от электросети.
- Не касайтесь подвижных деталей.

- Ставьте миксер на ровную твердую поверхность. Устанавливайте его так, чтобы он не смог опрокинуться.
- Устройство должно работать только под присмотром.
- Не манипулируйте выключателями безопасноти. Они предотвращают работу прибора, если не установлен смесительный кувшин или не закрыта крышка.

- Не снимайте крышку во время работы устройтсва.
- Не используйте прибор без какого-либо содержимого.
- Не переносите и не поднимайте аппарат во время его работы, при необходимости сначала выключите его и извлеките вилку из розетки. Всегда переносите аппарат обеими руками!
- Данное изделие может использоваться **детьми** не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также лицами без соответствующего опыта и знаний, если за ними ведется контроль и осуществляется их инструктаж относительно безопасного использования изделия и понимания связанных с ним опасностей.
- **Дети** не должны играть с прибором.
- Чистка и **пользовательское обслуживание** не должны выполняться **детьми** без присмотра взрослых.

Назначение

Это устройство предназначено для следующего

- Смешивание жидкостей
- Приготовления пищи, в том числе пюре, разогрева пищи.

Миксер предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных местах, например:

- на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других предприятий;
- в отелях, мотелях и других гостиничных хозяйствах для использования гостями;
- в гостиницах типа «постель и завтрак».

Он **не** предназначен для использования на сельскохозяйственных предприятиях.

Прибор должен использоваться в соответствии с инструкциями в этом руководстве. Он не предназначен для коммерческого применения.

Любое другое применение устройства считается использованием не по назначению, и может привести к материальному ущербу или травме.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный использованием устройства не по назначению.

Комплект поставки

1 Корпус устройства с двигателем
1 Чашка для отверстия заполнителя
1 Крышка с отверстием заполнителя для смесительного сосуда
1 Смесительный сосуд
1 Щетка для чистки

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из его упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как полиэтиленовая пленка, материал наполнителя, кабельные стяжки и коробки.
3. Убедитесь, что в коробке есть весь комплект поставки.

4. Проверьте аппарат на наличие возможных повреждений во время транспортирования, чтобы предотвратить риски.
5. Если содержимое упаковки неполное, или если вы заметили какие-либо повреждения, не используйте аппарат. Немедленно верните его дилеру.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
На устройстве все еще могут оставаться мелкие частицы и пыль, оставшиеся после производственного процесса. Рекомендуется почистить устройство, как описано в разделе “Чистка”.

Список компонентов

1 Крышка воронки / мерная чашка
2 Крышка емкости для смешивания с отверстием
3 Предохранительный замок
4 Емкость для смешивания
5 Блок лезвий
6 Разметка для установки смесительного кувшина
7 Дисплей (индикатор времени)
8 Кнопки + и – для установки времени в режиме приготовления пищи
9 Кнопка ⏻ POWER (включение/выключение электропитания)
10 Регулятор мощности миксера
11 Основной блок с двигателем
12 Функциональные клавиши со встроенными контрольными лампочками:
- PULSE (приготовление смеси с перерывами)
- HIGH (программа приготовления пищи)
- MEDIUM (программа приготовления пищи)
- LOW (программа приготовления пищи)

Сборка

Присоедините емкость для смешивания

Поставьте смесительный кувшин на основание. При этом обращайте внимание на разметку. Знаки разметки под ручкой смесительного кувшина и на основании должны точно совмещаться друг над другом.

Установите крышку

1. Ставьте смесительный кувшин таким образом, чтобы защелка с запором располагалась непосредственно возле ручки.
2. Поверните крышку до упора по часовой стрелке. Запор должен надежно фиксироваться в ручке смесительного кувшина.

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Неправильная сборка не позволит включить прибор.

Инструкция по использованию

Электрическое подключение

1. Проверьте соответствие напряжения вашей электрической сети номинальному напряжению аппарата. Информация о номинальном напряжении аппарата указана на табличке с техническими данными.
2. Подключайте аппарат только к правильно установленной заземленной розетке. Если прибор правильно собран и правильно установлена крышка, будет слышен звуковой сигнал.

Функциональные возможности аппарата

- Управление аппаратом осуществляется либо регулятором мощности, **либо** с помощью функциональных кнопок.
- Каждое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом, если аппарат был включен кнопкой POWER.
- Регулятором мощности устанавливается скорость перемешивания. Всегда начинайте с самой малой скорости (установка

в положение “1”), если кувшин заполнен до максимума. Функция регулирования мощности блокируется, если используются функциональные кнопки.

- С помощью функциональных кнопок можно разогревать или готовить пищу, либо приготовить пюре. Для разогрева используйте кнопки HIGH, MEDIUM или LOW. Для перетирания примените кнопку PULSE. Время приготовления пищи можно менять с шагом в 1 минуту кнопками + и –. Функциональные кнопки блокируются, если прибор включен регулятором мощности.

Включение / выключение

Нажмите кнопку POWER. Индикаторная лампа начинает мигать. Прибор будет в режиме ожидания.

Включение / выключение регулятором мощности

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Аппарат может быть включен только тогда, когда смесительный кувшин закрыт крышкой и когда регулятор мощности установлен в положение **0**.

- **Включение:** Поверните регулятор по часовой стрелке в положение желательной скорости.

Положение 1	=	малая скорость
Положение 2	=	средняя скорость
Положение 3	=	высокая скорость
Положение 4	=	максимальная скорость

- **Выключение:** Поверните регулятор против часовой стрелки в положение **0**.

Включение / выключение кнопками HIGH, MEDIUM, LOW

- **Включение:** Нажмите один раз соответствующую кнопку. Загорится индикаторная лампочка выбранной кнопки.
- **Выключение:** Нажимаете кнопку еще раз. Индикаторная лампочка погаснет. Прибор перейдет в режим ожидания. Затем нажмите кнопку POWER.

Функциональная копка PULSE

Пока нажата эта кнопка , прибор будет работать на скорости, соответствующей положению 2.

Дисплей

Аппарат оснащен дисплеем, который показывает оставшееся время программы приготовления пищи в минутах и секундах.

Программы приготовления пищи

≋	HIGH	Нагрев до 100°C и приготовление пищи
≈	MEDIUM	Разогрев или поддержание в нагретом состоянии примерно до 80°C
~	LOW	Разогрев или поддержание в нагретом состоянии примерно до 60°C

- Продолжительность приготовления пищи установлена предварительно: каждый раз 25 минут.
- Можно индивидуально регулировать это время в пределах от 1 до 90 минут кнопками + и –.
- Можно менять время в процессе приготовления пищи. Будет сохраняться продолжительность предыдущего приготовления пищи.
- Когда истечет заданное время, будут слышны 4 звуковых сигнала.

Шкала на смесительной емкости

Необходимо соблюдать максимальную вместимость смесительного кувшина:

COLD для холодных жидкостей:	максимум 1750 мл
SOUP для горячих блюд:	максимум 1400 мл

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
Много места занимает пена. Снижайте объем жидкостей, которые интенсивно пенятся.

Закрывание отверстия для заполнения / мерная чашка

- В качестве мерной чашки можно использовать колпачок отверстия заполнения в крышке.
- Во время перемешивания всегда закрывайте крышку колпачком-чашкой.

Ингредиенты

Нарезайте ингредиенты мелкими кусочками перед их загрузкой в смесительный кувшин.

Работа

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Всегда выключайте устройство перед снятием смесительного сосуда с основания.
- Не переполняйте смесительный сосуд! Пользуйтесь разметкой на сосуде.
- Никогда не кладите в емкость для смешивания твердые ингредиенты! Такие ингредиенты как орехи или куски шоколада могут повредить устройство.

Подготовка

1. Подготовьте ингредиенты. См. таблицу на странице 18.
2. Установите смесительный сосуд на основное устройство, если оно не установлено.
3. Заполните кувшин ингредиентами.
4. Установите крышку с чашкой на сосуд.
5. Вставьте штепсель шнура электропитания в исправную и заземленную розетку.
6. Включите устройство с помощью кнопки POWER.

Смешивание холодных блюд / напитков

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

Вы хотите добавить сахар или приправы в смешиваемый напиток?

- Сначала выключите устройство.
- Снимите чашку и влейте ингредиенты через отверстие.
- Снова установите чашку на крышку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Не помещайте руку внутрь смесительного кувшина! Лопасти острые и вращаются с большой скоростью. Можно получить серьезную травму.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Во время работы аппарата внутри смесительного кувшина не должно быть посторонних предметов, например ложек.

Продолжайте, как изложено в разделе “Подготовка”.

7. Поверните регулятор мощности по часовой стрелке в желательное положение настройки скорости. Либо можно проводить смешивание с перерывами с помощью кнопки PULSE.
8. После работы с аппаратом верните регулятор мощности в положение **0**.

Приготовление горячих блюд

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:

- Соблюдайте следующую последовательность: сначала приготовление пищи с функцией варки, а потом приготовление пюре.
- Для приготовления пищи всегда добавляйте такое количество жидкости, которое указано в рецепте.

Продолжайте, как изложено в разделе “Подготовка”.

7. Выберите функцию нагрева.
8. Если необходимо, уменьшайте или увеличивайте время приготовления с помощью кнопок + и –. Когда истечет заданное время, будут слышны 4 звуковых сигнала.
9. Если нужно прекратить процесс до истечения времени приготовления пищи, нажмите на выбранную кнопку еще раз.
10. Установите колпачок-чашку на отверстие заполнения. Кратковременно нажимайте кнопку PULSE, чтобы довести блюдо до нужной консистенции.

Конец работы

1. Выключите аппарат кнопкой POWER.
2. Выдерните штепсель из розетки.

Предлагаемые рецепты

ℹ ПРИМЕЧАНИЯ:
По техническим причинам в данном аппарате неприменимы рецепты, предложенные для других аналогичных устройств.

Картофельный суп со сметаной (2 - 3 порции)

Ингредиенты
400 г картофеля
1 ломтик корня сельдерея
200 г моркови
1 лук-порей
750 мл овощного бульона
1 чайная ложка маргарина
2 столовых ложки сметаны
Соль и перец
Свежая душица

Приготовление
1. Почистите картофель, корень сельдерея и морковь и порежьте их крупными кубиками, хорошо помойте лук-порей и порежьте его крупные кружочками.
2. Загрузите овощи и маргарин в смесительный кувшин и залейте их бульоном.
3. Установите на миксере время приготовления 30 минут в режиме максимальной интенсивности (HIGH).
4. После завершения времени приготовления супа заправьте его сметаной, солью, перцем и душицей и по желанию доведите его до пюре (используя кнопку PULSE).

Грибной суп со сливками (2 - 3 порции)

Ингредиенты
250 г свежих грибов
1,5 столовых ложки сливочного масла
1 чайная ложка муки
½ лимона
400 мл овощного бульона
50 мл сливок
1 яйцо
Соль и перец
Петрушка

Приготовление
1. Сбрызните лимонным соком очищенные грибы. Затем поместите грибы в смесительный кувшин и измельчите их, используя кнопку PULSE).
2. Добавьте масло, посыпьте мукой. Затем добавьте бульон.
3. Установите на миксере время приготовления 25 минут в режиме максимальной интенсивности (HIGH).
4. По истечении времени приготовления добавьте сливки и яйцо, перемешайте их (используя кнопку PULSE).
5. Посыпьте нарезанной петрушкой, добавьте соль и перец.

Суп из цветной капусты со сливками (2 - 3 порции)

Ингредиенты
½ цветной капусты (примерно 350 г)
1 луковица
1 чайная ложка сливочного масла
1 чайная ложка карри
750 мл овощного бульона
50 мл сливок
50 г мягкого сыра, жирность более 50%
Соль и перец
Мускатный орех

Приготовление
1. Помойте и очистите цветную капусту и разберите ее на отдельные цветки. Очистите и порежьте луковицу и поместите ее в смесительный кувшин вместе с маслом и карри. Затем добавьте бульон.
2. Установите на миксере время приготовления 30 минут в режиме максимальной интенсивности (HIGH).
3. По истечении времени приготовления добавьте сливки и мягкий сыр и размешайте (используя кнопку PULSE).

4. Заправьте солью, перцем и мускатным орехом.

Томатный суп со сливками (3 - 4 порции)

Ингредиенты

1 кг помидоров
⅛ воды от приготовленных томатов
½ тюбика томатного пюре (примерно 100 мл)
100 г сливок
100 г сметаны
1 зубок чеснока
Заправьте по вкусу: солью, перцем (белым и черным), душицей, красным перцем, петрушкой, луком-резанцем

Приготовление

1. Поместите томаты в смесительный кувшин с водой. Томаты должны быть полностью покрыты водой.
2. Включите максимальный режим приготовления (HIGH) Как только шкурка томатов лопнет, достаньте их, удалите шкурку и порежьте каждый на 4 части.
3. Добавьте порезанные томаты примерно в ⅛ варочной воды, заправьте их солью, душицей, белым и черным перцем.
4. Установите на миксере время приготовления 25 минут в режиме максимальной интенсивности (HIGH).
5. По истечении времени приготовления добавьте томатную пасту и оставшиеся специи, перемешайте до консистенции сливок, используя кнопку PULSE.
6. Добавьте по вкусу мелко нарезанную петрушку и лук-резанец.
7. Добавьте сметану и прокипятите еще раз. В конце готовки перемешайте до состояния пюре (используя кнопку PULSE), пока не растворится сметана.

Соус песто

Ингредиенты

1 чашка свежих листьев базилика
1 зубок чеснока, очищенного и крупно порезанного
40 мл лимонного сока
60 г орехов пинии (можно взять кедровые)
½ чашки оливкового масла
½ чашки творога (зернистого)
60 г натертого свежего пармезанского сыра

Приготовление

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин и выберите скорость регулятором мощности. Подавайте соус с гренками из хлеба-питы.

Гуакамоуле

Ингредиенты

1 большое авокадо, без косточки, мелко порезанное
40 мл лимонного сока
½ чашки сметаны
1 чайная ложка порезанного чеснока
1 чайная ложка перца-чили

Приготовление

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин и выберите скорость с помощью регулятора мощности. Обработайте ингредиенты до консистенции сливок. Подавайте соус с кукурузными чипсами, хлебными палочками и палочками сырых овощей.

Травяной гарнир

Ингредиенты:

¾ чашки различных свежих трав (петрушка, кориандр, мята, лук-резанец, розмарин и базилик)
1 зубок чеснока, очищенного и порезанного
2 столовых ложки оливкового масла
3 столовых ложки бальзамического уксуса

Приготовление

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин и выберите скорость с помощью регулятора мощности. Обработайте ингредиенты до состояния однородной смеси. Подавайте гарнир с молодой бараниной, курятиной или рыбой.

Маргарита

Ингредиенты

60 мл текилы
60 мл французского апельсинового ликера
80 мл лаймового сока
12 кубиков льда

Приготовление

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до состояния однородной смеси и до раздробления льда.

Холодный напиток из красного вина

Ингредиенты

250 мл охлажденного красного вина фруктового вкуса
125 мл клюквенного сока или сока красного винограда
125 мл лимонного шербета
80 мл апельсинового концентрата
½ чашки охлажденного свежего винограда без косточек
1 чашка консервированных слив без жидкости

Приготовление

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до консистенции сливок.

Пина-колада

Ингредиенты

2 столовых ложки белого рома
2 столовых ложки кокосового масла
2 чайных ложки сахара
¾ чашки неподслащенного ананасового сока
10 кубиков льда

Приготовление:

Поместите все ингредиенты в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до состояния однородной смеси и до раздробления льда. Подавайте немедленно.

Фруктовый коктейль

Ингредиенты

250 мл ананасового сока
1 банан, очищенный и порезанный
1 апельсин, без шкурки, нарезанный на ломтики и измельченный
250 мл содовой воды
2 столовых ложки мякоти маракуйи

Приготовление

Поместите все ингредиенты (за исключением содовой воды и мякоти маракуйи) в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до состояния однородной смеси. Взболтайте в содовой воде и мякоти маракуйи и подавайте в стаканах для коктейля.

Фруктово-молочный коктейль из земляники и маракуйи

Ингредиенты

1 миска земляники без черенков
Мякоть 4-х плодов маракуйи
500 мл охлажденного молока
4 ложки мороженого из маракуйи
2 столовых ложки мякоти земляники

Приготовление

Поместите землянику в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до консистенции сливок. Затем поместите половину мякоти маракуйи, молоко и 2 ложки мороженого в смесительный кувшин. Обработайте ингредиенты до консистенции сливок. Налейте напиток в 2 стакана и добавьте в него оставшееся мороженое и оставшуюся мякоть маракуйи и земляники. Теперь подавайте.

Яблочно-банановый пудинг

Ингредиенты

½ маленького очищенного яблока без сердцевины
1 очищенный и порезанный маленький банан
½ чашки приготовленного бланманже

Приготовление

Сварите яблоко до его размягчения. Когда яблоко остынет, поместите его вместе с бананом в смесительный кувшин. Поставьте регулятор мощности в положение 4. Обработайте ингредиенты до консистенции сливок. Затем смешайте фруктовое пюре с приготовленным бланманже.

Чистка

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Ни при каких обстоятельствах не погружайте устройство в воду, чтобы почистить его. Это может привести к удару электротоком или пожару.
- Лезвия миксера очень острые! Опасность получения травмы!

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные инструменты.
- Не используйте кислотные или абразивные моющие средства.
- Смесительный кувшин не предназначен для мытья в посудомоечных машинах.
- Нельзя также мыть смесительный кувшин в наполненной водой раковине. Основание смесительного кувшина содержит электрические компоненты, которые нельзя намачивать!
- Если вода все-таки попадет внутрь основания смесительного кувшина, полностью просушите его перед повторным применением.

Для очистки поверхности устройства используйте только влажную ветошь.

Смесительный кувшин

1. Налейте в смесительный кувшин примерно 1 литр воды и добавьте несколько капель жидкости для мытья посуды.

   ⚠ **ВНИМАНИЕ:**
   Вода с жидкостью для мытья посуды будет пениться при нагреве и перемешивании.

2. Подогрейте воду в течение 8 минут, установив регулятор мощности в положение HIGH.
3. Нажмите кнопку PULSE на непродолжительное время.
4. Перед очисткой внутренних стенок смесительного кувшина дождитесь остывания воды.
5. Очистите внутреннюю поверхность смесительного кувшина щеткой для чистки, которая поставляется вместе с прибором.
6. Прополощите смесительный кувшин чистой водой и тщательно просушите его.

Крышка и колпачок

1. Почистите эти компоненты в раковине.
2. Ополосните чистой водой.
3. Просушите детали.

Хранение

- Почистите устройство в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Рекомендуется хранить устройство в его оригинальной упаковке, если оно не будет использоваться длительное время.
- Всегда храните устройство в сухом, хорошо проветриваемом месте, недоступном для детей.

Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Действия
Устройство не функционирует.	К устройству не подключено электропитание.	Проверьте розетку с помощью другого устройства.
		Вставьте штепсель в розетку правильно.
		Проверьте сетевой предохранитель.
	Не закрыт аварийный выключатель.	Проверьте, чтобы смесительный кувшин и крышка правильно подходили друг к другу.
	Устройство неисправно.	Обратитесь в наш сервисный центр или к специалисту.
Жидкости не перемешиваются удовлетворительно.	Слишком мало или слишком много жидкости в сосуде.	Измените количество жидкости.
	Скорость слишком высока.	Начните смешивание с низкой скорости, которую можно потом увеличить.
После включения лезвия блокируются.	Слишком мала выбранная скорость.	Запускайте аппарат на более высокой скорости.

Технические характеристики

Модель: ..... PC-MCM 1024

Электропитание: ..... 220-240 В~ 50 Гц

Потребляемая мощность мотора: ..... 180 - 220 Вт

Потребляемая мощность

нагревателя: ..... 700 - 900 Вт

Класс защиты: I

Вес нетто: ..... примерно 3,75 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данное устройство соответствует всем текущим директивам CE, таким как электромагнитная совместимость и низкое напряжение; оно произведено в соответствии с новейшими правилами техники безопасности.

حل المشكلات

الأصلاح	السبب المحتمل	العطل
الجهاز لا يعمل	عدم توصيل الجهاز بالكهرباء	أفحص مخرج الكهرباء بجهاز أخر
		أدخل مقبس الكهرباء بشكل صحيح
		تحقق من الفيوز.
	لم يتم غلق مفتاح السلامة	تحقق من تركيب وعاء الخلط والغطاء بطريقة صحيحة.
	الجهاز به عيب	أتصل بخدمتنا أو متخصص
لم يتم خلط السوائل بالطريقة الصحيحة	ضع كميات السوائل بمقادير مختلفة.	لديك سوائل كثيرة جدًا أو قليلة جدًا في الإناء.
	ابدأ بسرعة بطيئة يمكنك تزويدها فيما بعد.	السرعة عالية جدًا.
إعاقة تشغيل الشفرات بعد بدء تشغيل الجهاز.	السرعة المحددة منخفضة للغاية.	ابدأ بسرعة أعلى.

المعلومات التقنية

الموديل: ..... PC-MCM 1024
الطاقة الكهربية:.. 240-220 فولت بما يعادل 50 هرتز
استهلاك طاقة المحرك:..... 180 - 220 وات
استهلاك طاقة السخان: ..... 700 - 900 وات
درجة الحماية.....I
الوزن الصافى.....تقريبا 3.75 كجم

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

هذا الجهاز متوافق مع جميع توجيهات السلع الإلكترونية مثل التوجيه الخاص بالتوافق الكهرومغناطيسي والجهد المنخفض، وتم تصنيعه طبقا لتعليمات المحافظة على السلامة الأخيرة.

الإعداد

ضع كل المكونات (عدا المياه الغازية ولب ثمرة الفاكهة الاستوائية) في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات جيدًا. ضع المياه الغازية ولب ثمرة الفاكهة الاستوائية ثم قدم الكوكتيل في الأكواب.

مخفوق الفراولة والفاكهة الاستوائية

المكونات

وعاء فراولة منزوعة الجزع
لب أربع ثمرات فاكهة استوائية
500 ملليتر لبن مبرد
4 ملاعق آيس كريم فاكهة
2 ملعقتان كبيرتان لب فراولة

الإعداد

ضع الفراولة في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة منظم الطاقة. اخلط المكونات حتى تصير لينة. ثم ضع نصف لب الفاكهة الاستوائية، واللبن وملعقتي آيس كريم في وعاء الخلط. اخلط المكونات حتى تصير لزجة ولينة. صب المشروب في كوبين ثم ضع الآيس كريم المتبقي ولب الفاكهة الاستوائية مع لب الفراولة في المشروب. قدمه الآن.

بودنج التفاح والموز

المكونات

½ ثمرة تفاح صغيرة مقشرة ومنزوعة اللب
ثمرة موز صغيرة مقشرة ومقطعة
½ كوب مهلبية جاهزة

الإعداد

اطه التفاح حتى يصير ليناً. عندما يبرد التفاح، ضعه مع الموز في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات حتى تصير لينة. ثم اخلط مهروس الفاكهة مع المهلبية الجاهزة.

التنظيف

⚠ **تحذير:**
- قبل البدء في عملية التنظيف، افصل الجهاز عن التيار.
- تحت أى الظروف لا يجب غمس الجهاز فى الماء بغرض التنظيف و الا قد ينتج صدمة كهربية أو حريق.
- شفرات الخلاط حادة! قد تعرضك لخطر الإصابة!

⚠ **تنبيه:**
- لا تستخدم فرشاة سلك أو أى أشياء كاشطة.
- لا تستخدم أى منظفات حمضية أو كاشطة.
- من غير الآمن غسل وعاء الخلط في غسالة الصحون.
- كذلك لا تشطف وعاء الخلط بغمره في وعاء به ماء. تحتوي قاعدة وعاء الخلط على مكونات إلكترونية قد تبتل!
- ومع ذلك إذا وصل الماء إلى قاعدة وعاء الخلط، اتركه ليجف تمامًا قبل استخدامه مرة أخرى.

لتنظيف الماكينة من الخارج أستخدم فقط قطعة قماش منداة بالماء.

وعاء الخلط

1. املأ وعاء الخلط بلتر ماء تقريبًا مع إضافة قطرات قليلة من سائل غسيل الصحون.

⚠ **تنبيه:**
سيُشكل الماء وسائل غسيل الصحون رغوة أثناء التسخين والخلط.

2. سخن الماء لمدة 8 دقائق تقريبًا بإعداد الطهي HIGH.
3. اضغط على زر PULSE لفترة قصيرة.
4. اترك الماء يبرد قبل تنظيف وعاء الخلط من الداخل.
5. نظف وعاء الخلط من الداخل باستخدام فرشاة التنظيف المزودة.
6. اشطف وعاء الخلط بماء نظيف وجففه جيدًا.

الغطاء والسدادة

1. نظف المكونات فى حمام للشطف.
2. اشطف الأجزاء باستخدام ماء نظيف.
3. جفف الأجزاء.

التخزين

- نظف الجهاز كالموصوف. أترك الملحقات تجف تماما.
- نحن ننصحك بتخزين الجهاز فى عبوته الأصليةعند عدم أستخدامه لمدة طويلة.
- دائما قم بتخزين الجهاز فى مكان جيد التهوية و جاف بعيد عن متناول الأطفال.

صلصلة البيستو

المكونات

كوب أوراق ريحان طازجة
فص ثوم مقشر ومفري
40 ملليتر عصير ليمون
60 جرام صنوبر
½ كوب زيت
½ كوب جبن (جبن خام حبيبي)
60 جرام جبن بارميزان مبشورة

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط ثم حدد إعداد السرعة باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. تُقدم الصلصة مع خبز البيتا المحمص.

صلصة الأفوكاتة

المكونات

ثمرة أفوكاتة دون بذر ومقطعة شرائح رفيعة
40 ملليتر عصير ليمون
½ كوب زبد رائب
ملعقة صغيرة ثوم مفري
ملعقة صغيرة فلفل حار

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط ثم حدد إعداد السرعة باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات حتى تصير لينة. تقدم الصلصة مع خبز التورتيا المكسيكي والخبز المقرمش وأعواد الخضروات النيئة.

صلصة تتبيل الأعشاب

المكونات

¾ كوب أعشاب طازجة (بقدونس وشبت ونعناع وأوراق الثوم وإكليل الغار والريحان)
فص ثوم مقشر ومفري
2 ملعقتان كبيرتان من زيت الزيتون
3 ملاعق كبيرة خل البلسم

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط ثم حدد إعداد السرعة باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات جيدًا. تقدم صلصلة التتبيل مع لحم الضأن أو الدجاج أو السمك.

مشروب المارجريتا

المكونات

60 ملليتر تكيلا
60 ميللتر عصير برتقال
80 ميللتر عصير ليمون
12 مكعب ثلج

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات جيدًا حتى طحن مكعبات الثلج.

مشروب السانجريا المثلج

المكونات

250 ميللتر نبيذ فواكه أحمر مبرد
125 ملليتر عصير توت بري أو عصير عنب أحمر
125 ميللتر عصير ليمون مثلج
80 ميللتر عصير برتقال خام
½ كوب عنب منزوع البذر ومثلج
كوب برقوق معلب ومجففة

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات حتى تصير لينة.

مشروب البينا كولادا

المكونات

ملعقتين كبيرتين مشروب الرم الأبيض
ملعقتان2 ملعقة كبيرة من كريمة جوز الهند
2 ملعقة صغيرة سكر
¾ كوب عصير أناناس غير محلى
10 مكعبات ثلج

الإعداد

ضع كل المكونات في وعاء الخلط. حدد إعداد السرعة الرابع باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة. اخلط المكونات جيدًا حتى طحن مكعبات الثلج. يُقدم المشروب على الفور.

كوكتيل الفاكهة

المكونات

250 ملليتر عصير أناناس
ثمرة موز مقشرة ومقطعة
ثمرة برتقال مقشرة ومقطعة شرائح
250 ملليتر مياه غازية
ملعقتان 2 ملعقة صغيرة من لب ثمرة فاكهة استوائية

كبيرة، واغسل الكراث جيدًا وقطعه لشرائح حلقات كبيرة.
2. ضع الخضروات والسمن في وعاء الخلط وصب الحساء فوقها.
3. اضبط الخلاط على وقت طهي 30 دقيقة بأعلى إعداد طهي (HIGH).
4. بعد وقت الطهي، تبل الخليط بالزبد الرائب والملح والفلفل والمردقوش ثم اهرسه كما هو مطلوب باستخدام زر (PULSE)

حساء مهروس عيش الغراب (لشخصين أو ثلاثة أشخاص)

المكونات

250 جرام عيش غراب طازج
ملعقة ونصف كبيرة من الزبد
ملعقة صغيرة دقيق
½ ليمونة
400 ملليتر حساء خضروات
50 ملليتر كريمة
بيضة واحدة
ملح وفلفل
بقدونس

الإعداد

1. ضع عصير الليمون على عيش الغراب المغسول. ثم ضع عيش الغراب في وعاء الخلط ثم قطعه تقطيعًا خشنًا باستخدام زر (PULSE).
2. أضف الزبد وبعض الدقيق. ثم أضف الحساء.
3. اضبط الخلاط على وقت طهي لمدة 25 دقيقة بأعلى إعداد طهي (HIGH).
4. بعد انقضاء وقت الطهي، أضف الكريمة والبيض ثم اخلطها باستخدام زر (PULSE).
5. زين الخليط بالبقدونس المفري وتبله بالملح والفلفل مرة أخرى.

حساء مهروس القرنبيط (يقدم لشخصين أو ثلاثة أشخاص)

المكونات

½ ثمرة قرنبيط (350 جرام تقريبًا)
بصلة واحدة
ملعقة سمن صغيرة
ملعقة كاري صغيرة
750 ملليتر حساء خضروات
50 ملليتر كريمة
50 جرام جبن طري، بمحتوى دهن يُزيد على 50%
ملح وفلفل
جوزة الطيب

الإعداد

1. اغسل القرنبيط ونظفه وقطعه لوريقات. قشر البصل وقطعه ثم ضعها في وعاء الخلط مع الزبد والكاري. ثم أضف الحساء.
2. اضبط الخلاط على وقت طهي لمدة 30 دقيقة بأعلى إعداد طهي (HIGH).
3. بعد انقضاء وقت الطهي، أضف الكريمة والجبن الطري واخلط باستخدام الزر (PULSE).
4. تبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب.

حساء مهروس الطماطم (يقدم لثلاثة أو أربعة أشخاص)

المكونات

كيلو طماطم
⅛ كوب حساء الطماطم المطهية
½ عبوة مهروس الطماطم (100 ملليتر تقريبًا)
100 جرام كريمة
100 جرام كريمة طازجة
فص ثوم
التتبيل حسب الذوق: ملح وفلفل (أبيض وأسود) والأوريجانو وفلفل حار وبقدونس وأوراق ثوم

الإعداد

1. ضع الطماطم في وعاء الخلط مع الماء. يجب تغطية الطماطم تمامًا بالماء.
2. شغل الجهاز على أعلى إعداد طهي (HIGH) انزع قشرة ثمار الطماطم الخارجية بعد أن تبرد ثم قطعها لمكعبات.
3. أضف مكعبات الطماطم في مقدار ⅛ ماء طهي وتبلها بالملح والأوريجانو والفلفل الأبيض والأسود.
4. اضبط الخلاط على وقت الطهي 25 دقيقة بأعلى إعداد للطهي (HIGH).
5. بعد انقضاء وقت الطهي، أضف معجون الطماطم والتوابل المتبقية ثم اخلطها حتي تصير لينة باستخدام زر PULSE.
6. أضف البقدونس المفري وأوراق الثوم المقطعة حسب الذوق.
7. أضف الكريمة والكريمة الطازجة واتركها لتغلي مرة أخرى. في النهاية، اهرسها مرة أخرى باستخدام زر (PULSE)، حتى تذوب القشدة الطازجة.

المكونات

قطع المكونات لقطع صغيرة قبل وضعها في وعاء الخلط.

التشغيل

⚠ تنبيه:

- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إزالة إناء الخلط من القاعدة.
- لا تفرط في ملء إناء الخلط! راقب شاشة التدرج الموجودة على الإناء.
- لا تضع المكونات الصلبة في إبريق الخلط!

المكونات مثل الجوز أو قطع الشيكولاتة تتسبب في تلف الجهاز.

الإعداد

1. أحضر المكونات.
2. ضع إناء الخلط على قاعدة الجهاز، إذا لم يتم القيام بذلك بعد.
3. املأ الوعاء بالمكونات.
4. ضع الغطاء الكبير المزود بغطاء على الإناء.
5. وصل المقبس الرئيسي بمقبس مؤرض تم تركيبه جيدًا.
6. استخدم زر الطاقة "POWER" لتشغيل الجهاز.

خلط المأكولات الباردة / المشروبات

ℹ ملحوظة:

هل تريد إضافة سكر أو توابل إلى المشروب المخلوط الخاص بك؟

- قم أولاً بإيقاف تشغيل الجهاز.
- قم بإزالة الغطاء وأضفه من خلال الفتحة.
- أعد وضع الغطاء في الغطاء الكبير.

⚠ تحذير:

- لا تضع يدك داخل وعاء الخلط! فالشفرات حادة وتدور بسرعة عالية. وقد ينتج عن ذلك التعرض لإصابات خطيرة.

⚠ تنبيه:

لا يجب أبدًا وضع الأدوات مثل الملاعق في وعاء الخلط أثناء التشغيل.

تابع العمل كما هو مذكور في قسم „الإعداد".

7. أدر وظيفة التحكم في الطاقة في اتجاه عقارب الساعة على إعداد السرعة المطلوب. بالتناوب، يمكنك أيضًا الخلط على فواصل زمنية باستخدام زر PULSE.
8. بمجرد تشغيل الجهاز باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة، أدره على الوضع **0**.

إعداد المأكولات الساخنة

ℹ ملاحظة:

- لاحظ التسلسل: أولاً الطهي ثم الهرس.
- أضف دائمًا كمية السائل المشار إليها في الوصفات أثناء الطهي.

تابع العمل كما هو مذكور في قسم „الإعداد".

7. حدد وظيفة التسخين.
8. قلل أو زد وقت الطهي باستخدام الزرين + و – عند الضرورة. بعد انقضاء الوقت المضبوط ستسمع صوت جرس 4 مرات.
9. إذا أردت إنهاء الإعداد قبل انقضاء وقت الطهي، اضغط على زر الوظيفة المحدد مرة واحدة.
10. ضع سدادة فتحة التعبئة. اضغط على زر PULSE لفترة قصيرة للحصول على الكثافة المطلوبة.

إنهاء التشغيل

1. أوقف تشغيل الجهاز من الزر POWER.
2. افصل المقبس الرئيسي من منفذ الحائط الخارجي.

الوصفات المقترحة

ℹ ملاحظة:

لا يمكن إعداد وصفات الطهي المعدة للأجهزة الأخرى المماثلة لأسباب فنية.

حساء مهروس البطاطس (يقدم لشخصين أو ثلاثة أشخاص)

المكونات

400 جرام بطاطس
شريحة كرفس
200 جرام جزر
حزمة كراث
750 ملليتر حساء خضروات
ملعقة سمن صغيرة
ملعقتا زبد رائب كبيرتان
ملح وفلفل
مردقوش طازج

الإعداد

1. قشر البطاطس والكرفس والجزر وقطعهم لمكعبات

العربية

2. وصل الجهاز فقط بمقبس مؤرض ومثبت جيدًا. ستسمع صوت جرس عند تجميع الجهاز والغطاء بطريقة صحيحة.

تشغيل الجهاز

- يتم تشغيل هذا الجهاز إما من خلال وظيفة التحكم في الطاقة **أو** من خلال أزرار التشغيل.
- يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بصوت جرس، وذلك عند تشغيل الجهاز باستخدام زر POWER.
- ستقوم بضبط سرعة الخلط عند استخدام وظيفة التحكم في الطاقة. ابدأ دائمًا بأقل سرعة (الإعداد الأول) إذا كان الوعاء ممتلئًا حتي سعته القصوى. يتم إيقاف وظيفة التحكم في الطاقة عند استخدام البرنامج بأزرار الوظيفة.
- باستخدام أزرار الوظيفة، ستتمكن من تسخين وطهي وهرس المأكولات. استخدم الأزرارHIGH أو MEDIUM أو LOW لوظيفة التسخين. يمكنك تقليب الخليط الذي يتم إعداده باستخدام الزر PUL-SE. يمكن تغيير وقت الطهي حسب فواصل زمنية بالدقائق باستخدام الزرين + و –. ستتوقف أزرار الوظيفة إذا شغلت الجهاز باستخدام وظيفة التحكم في الطاقة.

التشغيل / إيقاف التشغيل

اضغط على زر POWER. سيؤمض مصباح المؤشر. وسيكون الجهاز في وضع الاستعداد.

تشغيل / إيقاف تشغيل وظيفة التحكم في الطاقة

ملحوظة:
يمكن تشغيل الجهاز فقط عند وضع وعاء الخلط وغلق الغطاء وعند ضبط وظيفة التحكم في الطاقة على الوضع **0**.

- **التشغيل:** أدر مفتاح التحكم في اتجاه عقارب الساعة على إعداد السرعة المطلوب.

الإعداد الأول	=	سرعة منخفضة
الإعداد الثاني	=	سرعة متوسطة
الإعداد الثالث	=	سرعة عالية
الإعداد الرابع	=	أعلى سرعة

- **إيقاف التشغيل:** أدر مفتاح التحكم في عكس اتجاه عقارب الساعة على الوضع **0**.

التشغيل / إيقاف التشغيل باستخدام أزرار الوظيفة العالية والمتوسطة والمنخفضة

- **التشغيل:** اضغط على الزر المطلوب مرة واحدة. سيضئ مصباح مؤشر الزر المحدد.
- **إيقاف التشغيل:** اضغط على الزر مرة أخرى. سينطفئ مصباح المؤشر. وسيكون الجهاز في وضع الاستعداد. ثم اضغط على زر POWER.

زر وظيفة الخفق PULSE

سيعمل الجهاز بسرعة الإعداد الثاني أثناء الضغط المستمر على هذا الزر.

الشاشة

يوجد بالجهاز شاشة يمكنك من خلالها قراءة زمن برنامج الطهي المتبقي بالدقائق والثواني.

برامج الطهي

HIGH	الطهي والتسخين حتي درجة حرارة 100 درجة مئوية
MEDIUM	التسخين أو التدفئة حتى درجة حرارة 80 درجة مئوية تقريبًا.
LOW	التسخين أو التدفئة حتى درجة حرارة 60 درجة مئوية تقريبًا.

- تم ضبط أوقات برامج الطهي مسبقًا: 25 دقيقة لكل فترة.
- يمكنك ضبط الأوقات بشكل مستقل باستخدام الزرين + و– وذلك في وقت يتراوح من دقيقة واحدة إلى 90 دقيقة.
- يمكنك التحويل لبرنامج طهي آخر أثناء الطهي. سيتم الاحتفاظ بوقت البرنامج السابق.
- بعد انقضاء الوقت المضبوط ستسمع صوت جرس 4 مرات.

مقياس التدريج على وعاء الخلط

COLD لكل السوائل: الحد الأقصى 1750 ملليتر (تقريبًا 56 أوقية)
SOUP لكل المأكولات الساخنة: الحد الأقصى 1400 ملليتر (تقريبًا 48 أوقية)

ملحوظة:
يحتاج عمل الرغوة كمية أكثر. قلل كمية السوائل التي ينتج عنها رغوة زائدة.

غلق فتحة التعبئة / كوب المعيار

- يمكنك استخدام غطاء فتحة التعبئة في الغطاء ككوب معيار.
- أغلق الغطاء جيدًا بالسدادة أثناء الخلط.

الأستخدام المميز

يستخدم هذا الجهاز لـ

- خلط السوائل.
- تسخين وطهي وهرس المأكولات.

فهو مخصص للاستخدام المنزلي وأماكن الاستخدام المماثلة مثل

- في مطابخ المتاجر والمكاتب وأماكن العمل الأخرى؛
- من خلال النزلاء في الفنادق والاستراحات وغيرها من أماكن الإقامة.
- في الفنادق التي تقدم المبيت والإفطار.

الجهاز غير مخصص لاستخدامه في الأماكن الزراعية.

ويجب استخدام الجهاز كما هو منصوص عليه في دليل الاستخدام. لا تستخدم الجهاز في الأغراض التجارية.

أى أستخدام أخر سوف يعتبر أستخدام غير مقصود و يمكن أن يؤدى إلى تلف الخامة أو حتى جرح الشخص.

المصنع لن يكون مسئول عن أى تلف سببه خطأ غير مقصود.

الأجزاء الملحقة

1 قاعدة جهاز مع الموتور
1 غطاء لفتحة إضافة المكونات
1 غطاء مزود بفتحة لإضافة المكونات لإناء الخلط
1 إناء خلط
1 فرشاة تنظيف

فض الجهاز

1. قم بأزالة الجهاز من عبوته.
2. قم بأزالة كل خامات التعبئة مثل الفويل, خامات الحشو, ماسك الكابلات, و العبوة الكرتونية.
3. أفحص كل نطاقات التسليمات لأكتمالها.
4. افحص الجهاز للتأكد من عدم وجود تلف محتمل بسبب النقل وذلك لمنع حدوث مخاطر.
5. إذا كانت عبوة المحتويات غير سليمة أو لاحظت وجود أي تلف، لا تستخدم الجهاز. أعده للموزع على الفور.

ملحوظة:
قد يوجد أتربة أو متبقيات أنتاج على الجهاز. نحن ننصح بتنظيف الجهاز كما هو موصف تحت "تنظيف".

وصف الأجزاء

1 غطاء مزود بفتحة لإضافة المواد الغذائية / كوب المعيار
2 غطاء إبريق الخلط مزود بفتحة إضافة المواد الغذائية
3 قفل الأمان
4 إبريق الخلط
5 سدادة الشفرة
6 علامات تركيب وعاء الخلط
7 شاشة (عرض الوقت)
8 الزران + و– لضبط الوقت في وضع الطهي
9 زر POWER ⏻ (التشغيل/إيقاف التشغيل)
10 مفتاح التحكم في طاقة الخلاط
11 وحدة قاعدة الموتور
12 مفاتيح الوظائف مزودة بمصابيح تحكم مدمجة:
PULSE (الخلط على فواصل زمنية)
HIGH (برنامج طهي)
MEDIUM (برنامج طهي)
LOW (برنامج طهي)

التجميع

إرفاق إبريق الخلاط

ضع وعاء الخلط على وحدة القاعدة. انتبه للعلامات أثناء القيام بذلك. يجب محاذاة العلامة الموجودة على وعاء الخلط تحت المقبض مع العلامة الموجودة على وحدة القاعدة بدقة بحيث تكون واحدة فوق الأخرى.

ضع الغطاء

1. ضع الغطاء على وعاء الخلط بحيث ينغلق القفل الموجود على الجانب الأيمن للمقبض.
2. أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة للإيقاف. يجب غلق القفل بإحكام على مقبض وعاء الخلط.

ملحوظة:
لن يعمل الجهاز إذا تم تجميعه بشكل خاطئ.

تعليمات الاستخدام

التوصيل الكهربائي

1. تحقق مما إذا كان الجهد الرئيسي الذي تريد استخدامه يطابق جهد الجهاز. ستجد المعلومات الخاصة بهذا على بطاقة المعدل الكهربائي.

تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز

ستجد على هذا المنتج الرمز التالي ومعه معلومات تحذيرية:

تحذير: السطح ساخن!

خطر التعرض لحروق!

أثناء الطهي، قد تصبح درجة حرارة السطح الزجاجي القابل للمس ساخنة جدًا.

- لهذا، يُرجى فقط لمس جهاز الخلط من مقبضه فقط.
- يُرجى اتخاذ الحذر البالغ عند فتح الغطاء.
- لا تضع يدك داخل فتحة التعبئة الموجودة بالغطاء!

⚠ تحذير:

- خطورة التعرض للجروح! شفرات الخلاط حادة!
- قبل استبدال الملحقات أو الأجزاء الإضافية التي تتحرك في أثناء التشغيل، يجب إيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن المقبس الرئيسي.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة.

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستو. وضعه بشكل مستقيم بحيث لا ينقلب.
- تستخدم الماكينة فقط تحت الملاحظة.
- لا تتلاعب فى أى من محولات الأمان. فهي تمنع تشغيل الجهاز دون وضع وعاء الخلط وكذلك دون غلقه بالغطاء.
- لا تزيل الغطأ أثناء التشغيل.
- لا تستخدم الجهاز حينما لا يحتوي على أي مكونات.
- لا تحمل أو ترفع الجهاز أثناء التشغيل، بل أوقف التشغيل أولاً ثم افصل قابس الكبل الرئيسي. احمل الجهاز دائمًا بكلتا يديك!
- يمكن **للأطفال** بدءًا من عمر 8 سنوات وأكثر استخدام هذا الجهاز وكذلك الأشخاص الذين يعانون من نقص القدرات الذهنية أو الحسية أو البدنية أو نقص الخبرة والمعرفة إذا توفر لهم الإشراف أو التعليمات الخاصة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وإذا أدركوا المخاطر المتضمنة.
- يجب عدم عبث **الأطفال** بالجهاز.
- يجب عدم قيام **الأطفال** بأي من أعمال التنظيف أو **الصيانة** دون إشراف.

تعليمات

شكرًا لك لاختيارك منتجنا. نأمل أن يمنحك الجهاز الكثير من ساعات المرح.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

⚠ تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

⚠ تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

ℹ ملاحظة:
يلقي هذا الرمز الضوء على النصائح والمعلومات.

المحتويات

مكان عناصر التحكم 3
تعليمات السلامة العامة 119
تعليمات السلامة الخاصة بهذا الجهاز 118
الأستخدام المميز 117
الأجزاء الملحقة 117
فض الجهاز 117
وصف الأجزاء 117
التجميع 117
تعليمات الاستخدام 117
التشغيل 115
الوصفات المقترحة 115
التنظيف 112
التخزين 112
حل المشكلات 111
المعلومات التقنية 111

تعليمات السلامة العامة

اقرأ تعليمات التشغيل بعناية قبل تشغيل الجهاز واحتفظ بالتعليمات بما في ذلك الضمان وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق الذي يحتوي. على العبوة الداخلية. عند إعطاء هذا الجهاز لأشخاص آخرين، يرجى إطلاعهم أيضا على تعليمات التشغيل.

- هذا الجهاز مصمم للاستخدام الخاص وللغرض المقصود منه فقط. لا يصلح هذا الجهاز للاستخدام التجاري.
  لا تستخدم الجهاز في الأماكن الخارجية. احفظه بعيدا عن مصادر الحرارة وأشعة الشمس المباشرة والرطوبة (لا تغمسه مطلقا في أي مادة سائلة) والأسطح الحادة. لا تستخدم الجهاز ويديك مبتلة. إذا كان الجهاز رطبا أو مبتلا، انزع القابس الكهربائي على الفور.
- عند تنظيف الجهاز أو تخزينه، أوقف تشغيله وانزع القابس من مقبس التيار الكهربائي دائما (اسحب القابس نفسه، وليس سلك التوصيل) إذا لم يكن الجهاز قيد الاستخدام وأزل الملحقات المرفقة.
- **لا** تشغل الجهاز دون أن يكون تحت المراقبة. يجب إيقاف تشغيل الجهاز دائما عند مغادرة الغرفة. انزع القابس من مقبس التيار الكهربائي.
- يجب فحص الجهاز وأسلاك الموصلات الرئيسية بانتظام لاكتشاف وجود أية علامات للتلف. عند اكتشاف أي تلف يجب التوقف عن استخدام الجهاز.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. اتصل دائما بفني معتمد. لتجنب التعرض للخطر، استبدل الكبل المعيب دائما عن طريق الشركة المصنِّعة فقط أو من خلال خدمة العملاء لدينا أو من قِبَل شخص مؤهل بكبل من نفس النوع.
- استخدم قطع الغيار الأصلية فقط.
- لضمان سلامة أطفالك، يرجى حفظ العبوة بالكامل (الحقائب البلاستيكية، والصناديق، والبوليسترين وغيرها)) بعيدا عن متناول أيديهم.

⚠ تحذير!
لا تدع الأطفال الصغار يعبثون بالرقائق المعدنية خشية **خطر الاختناق!**

- يجب مراعاة „تعليمات السلامة الخاصة" التالية بحرص.

Stand 10/12

GARANTIE-KARTE

Garantiebewijs • Carte de garantie
Certifi cato di garanzia • Tarjeta de garantia
Cartão de garantia • Guarantee card
Гарантійний талон • Karta gwarancyjna
Záruční list • Garancia lap • Гарантийная карточка

PC-MCM 1024

24 Monate Garantie gemas Garantie-Erklarung • 24 maanden garantie overeenkomstig schriftelijke garantie • 24 mois de garantie conformement a la declaration de garantie • 24 meses de garantie segun la declaration de garantia • 24 meses de garantia, conforme a declaracao de garantia • 24 mesi di garanzia a seconda della spiegazione della garanzia • 24 months guarantee according to guarantee declaration • Гарантія терміном на два роки згідно гарантійної декларації • 24 miesiące gwarancji na podstawie karty gwarancyjnej • Zaruka 24 mesicú podle prohlašeni o zaruce • A garanciat lasd a hasznalati utasitasban • Гарантийные обязательства – смотри руководство пользователя

Kaufdatum, Handlerstempel, Unterschrift • Koopdatum, Stempel van de leverancier, Handtekening • Date d'achat, cachet du revendeur, signature • Fecha de compra, Sello del vendedor, Firma • Data de compra, Carimbo do vendedor, Assinatura • Data dell'aquisto, timbro del commerciante, fi rma • Purchase date, Dealer stamp, Signature • Дата придбання, печатка продавця, підпис • Data kupna, Pieczątka sklepu, Podpis • Datum koupě, Razitko prodejce, Podpis • A vasarlasi datum, a vasarlasi hely belyegzője, alairas • Дата покупки, печать торговца, подпись

PROFI COOK®

PROFI COOK®

Internet: http://www.proficook.de