

Rosenstein & Söhne®

6in1-Thermo Koch-Mixer BR-900

300 W, 1,7 l, für Suppen, Sojamilch usw.



Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte
sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

www.rosensteinundsoehne.de

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

Inhalt

Ihr neuer 6in1-Thermo Koch-Mixer	4
Lieferumfang.....	4
Wichtige Hinweise zu Beginn	5
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	7
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	10
Konformitätserklärung	10
Produktdetails	11
Produktbeschreibung	12
Inbetriebnahme	13
Bedienung.....	14
Verwendung des Edelstahl-Filters.....	16
Programmübersicht	17
SOUP CHUNKY/ SOUP SMOOTH (Suppen kochen)	18
STEAM (Dämpfen)	18
BOILING (Kochen)	19
BLENDER (Blenden).....	19
PULSE (Zerkleinern / Mixen)	19
REHEAT (Aufwärmen).....	20
Ergänzende Hinweise zur optimalen Bedienung Ihres Koch-Mixers	21
Reinigung und Pflege	22
Störungen beheben	23
Rezepte	24
Technische Daten:	27

Ihr neuer 6in1-Thermo Koch-Mixer

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses 6in1-Thermo Koch-Mixers, der 6 Küchengeräte in einem vereint. Mehr als 6 Programme erleichtern Ihnen die Zubereitung von leckeren, gesunden und schmackhaften Gerichten.

Das Gerät ist zum schonenden Garen, Dampfgaren und Aufwärmen sowie zum Zerkleinern und Mixen bestimmt. Kochen Sie Suppen, bereiten Sie leckere Dips und Saucen zu.

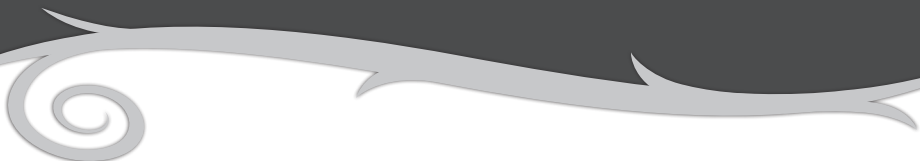
Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Koch-Mixer optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Koch-Mixer Standgehäuse
- Behälter mit Schneidemesser
- Behälterdeckel
- Einfüllverschluss mit integriertem Messbecher
- Edelstahl-Filter
- Messbecher (25 ml)
- Reinigungsbürste
- Reinigungsschwamm
- Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Beginn

- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt!
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht oder Reinigung stets vom Netz zu nehmen.
- Achtung! Gehen Sie beim Reinigen und Leeren des Behälters vorsichtig vor. Die Schneidmesser sind scharfkantig, Verletzungsgefahr!
- Vergewissern Sie sich, dass die Messereinheit sicher befestigt ist und der Deckel ordnungsgemäß auf dem Mixbecher angebracht ist, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeiten in den Mixer gegossen werden, da diese durch unvermittelt auftretenden Dampf heraus spritzen können.
- Bedienen Sie den Mixer nicht länger als 30 Sekunden ohne

- 
- Zutaten. Es könnte zu einer Überhitzung führen.
- Verwenden Sie niemals Zubehör oder Teile, die von Drittherstellern stammen bzw. nicht von PEARL empfohlen wurden. Wenn Sie diese(s) Zubehör oder Teile verwenden, erlischt Ihre Garantie.
 - Füllen Sie den Mixbecher nicht über die MAX-Markierung hinaus.
 - Wenn Zutaten innen am Mixbecher haften bleiben, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie die Zutaten dann mithilfe eines Teigschabers von der Becherwand.
 - Achtung! Unter keinen Umständen dürfen Sie bei laufendem Gerät mit der Hand oder einem Gegenstand in den Mixbecher greifen.
 - Vorsicht! Lassen Sie das Gerät nicht längere Zeit ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit der Verarbeitung fortfahren.
 - Bevor Sie das Gerät einschalten immer darauf achten, dass der Deckel fest geschlossen auf dem Becher sitzt und der Messbecher richtig im Deckel steckt.
 - Vorsicht! Den Netzstecker ziehen, bevor Sie das Gerät reinigen.
 - Die Messereinheiten sind sehr scharf. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen der Klingen.
 - Achten Sie darauf, harte Gegenstände sollten die Klingen der Messer nicht berühren. Sie könnten stumpf werden.
 - Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser eingetaucht

werden.

- Vor dem Auswechseln von Zubehör und Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betrieben zu werden.
- Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen. Sie enthält wichtige Hinweise für den Gebrauch, die Sicherheit und die Wartung des Gerätes.
- Sie soll sorgfältig aufbewahrt und gegebenenfalls an Nachbenutzer weitergegeben werden.
- Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck, gemäß dieser Gebrauchsanweisung, verwendet werden.
- Beim Gebrauch die Sicherheitshinweise beachten.
- Vor der Inbetriebnahme das Gerät und seine Anschlussleitung sowie Zubehör auf Beschädigungen überprüfen.
- Die Anschlussleitung nicht quetschen, nicht über scharfen Kanten oder heiße Oberflächen ziehen.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker des Gerätes ziehen: -nach jedem Gebrauch, -bei Störungen während des Betriebes, -vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt. Es darf nicht für gewerbliche Zwecke verwendet werden!
- Das Gerät ist nur zur Verwendung in Innenräumen geeignet.
- Achten sie darauf, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und nicht über das Netzkabel gestolpert werden kann.

- Benutzen Sie das Gerät niemals nach einer Fehlfunktion, z.B. wenn das Gerät ins Wasser oder heruntergefallen ist oder auf eine andere Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Alle Änderungen und Reparaturen an dem Gerät oder Zubehör dürfen nur durch den Hersteller oder von durch ihn ausdrücklich hierfür autorisierte Personen durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Produkt an einer Steckdose betrieben wird die leicht zugänglich ist, damit Sie das Gerät im Notfall schnell vom Netz trennen können.
- Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Inbetriebnahme auf Beschädigungen. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker sichtbare Schäden aufweisen, darf das Gerät nicht benutzt werden. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es eine Fehlfunktion hatte oder heruntergefallen ist.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie die elektronischen Komponenten des Produkts niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Gehäuse fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Teile nach jeder Benutzung wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
- Bewahren Sie keine Essensreste oder verpackten Lebensmittel in dem Gerät auf.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Überfüllen Sie das Gerät nicht. Das maximale Volumen des Behälters beträgt 1,7 Liter.

- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien) aufgestellt und verwendet werden.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier) auf oder in das Gerät.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie zur Inbetriebnahme immer den Deckel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- **ACHTUNG Verbrennungsgefahr!** Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- **ACHTUNG Verbrühungsgefahr durch Hitze, heißen Dampf oder Kondenswasser!** Es wird empfohlen, Topflappen oder Küchenhandschuhe zu benutzen, wenn Sie Speisen entnehmen möchten.
- Achten Sie darauf, sich nicht an den scharfen Schneidmessern zu verletzen, insbesondere beim Leeren des Behälters und der Reinigung.
- Der Mixer kann anfangs einen leicht unangenehmen Geruch nach Gummi abgeben. Das ist kein Grund zur Sorge, sondern normal für neue Motorgeräte und legt sich mit der Zeit.

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Gehen Sie beim Leeren des Behälters und der Reinigung stets mit besonderer Vorsicht vor, um Verletzungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Kindern und Personen mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und /oder mangels Wissen benutzt zu werden. Es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei nicht vorhandener Aufsicht und vor der Reinigung ist das Gerät vom Netz zu trennen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

Wichtige Hinweise zur Entsorgung

Dieses Elektrogerät gehört **NICHT** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde.

Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag / Monat / Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.



Konformitätserklärung

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3624-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

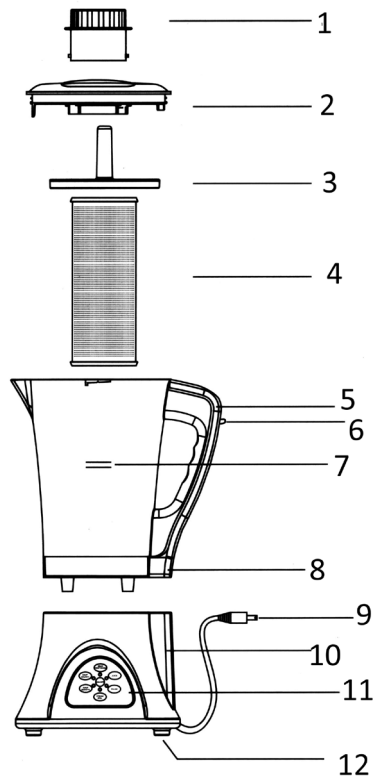
Kurtasz, A.

Qualitätsmanagement
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3624 ein.

Produktdetails

1. Einfüllverschluss mit integriertem Messbecher (mit 60 ml und 100 ml Markierungen)
2. Behälterdeckel
3. Dämpfeinsatz
4. Edelstahl-Filter (rostfrei)
5. Behältergriff
6. Deckel-Taste
7. Markierungen für die max. und min. Füllhöhe
8. Gerätebuchse
9. Stromkabel mit Netzstecker
10. Standgehäuse
11. Bedienfeld
12. Gummi-Saugfüße





Produktbeschreibung

1. Zwei Zubereitungsprogramme für Suppen
2. Zwei Programme zum Dampfgaren und Kochen
3. Zwei Zerkleinerer- / Blender-Programme
4. Aufwärmfunktion
5. Flüssigkeitssensor für Mindestmenge
6. Überlaufsensor für heiße Flüssigkeiten
7. Beleuchtete Bedientasten
8. Akustische Hinweis- und Funktionssignale
9. Stabiles Standgehäuse mit gummierten Saugfüßen
10. Praktischer Gerätedeckel mit verschließbarer Einfüllöffnung
11. Integriertes Zerkleinerer- und Mixmesser
12. Edelstahl-Filter (rostfrei)

Inbetriebnahme



ACHTUNG:

Kochen Sie das Gerät vor der Erstinbetriebnahme mindestens drei Mal aus!

Damit die Speisen optimal zubereitet werden, sollten Sie einige grundsätzliche Hinweise für die Inbetriebnahme und die allgemeine Bedienung Ihres Koch-Mixers beachten.

Packen Sie das Gerät aus.

Reinigen Sie das Behälterinnere und die Zubehörteile des Koch-Mixers mit einem feuchten Tuch und handelsüblichem Spülmittel, da das Gerät unter Umständen mit Produktionsrückständen behaftet sein kann (siehe **Reinigung und Pflege**).

Verbinden Sie das Gerät über das Stromkabel und den Netzstecker mit einer abgesicherten Steckdose.



HINWEIS:

Sobald Sie das Netzkabel des Koch-Mixers mit der Stromversorgung verbinden, geht der Koch-Mixer in den Standby-Modus und Sie hören einen Signalton.

Vor dem ersten Gebrauch sollten Sie den Koch-Mixer ohne Nahrungsmittel in Betrieb nehmen, da es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer geringen Geruchs- und Rauchentwicklung kommen kann. Schalten Sie das Gerät ein wie unter **Bedienung** beschrieben und nach maximal 15 Minuten Betrieb manuell aus.

Der Koch-Mixer ist mit einigen Sicherheitsmerkmalen versehen, wie die Behälterdeckel-Kontrolle, einer Mindest-Flüssigkeitskontrolle, einem Überfüll-Sensor und einem Sicherheitsausschalter am Motor.



ACHTUNG:

Die Zerkleinerer-Messer im Behälter sind sehr scharf, bitte gehen Sie auch bei der Reinigung sehr vorsichtig damit um.

Bedienung

Stellen Sie den Suppenbereiter zum Gebrauch immer auf eine hitzebeständige und stabile Unterlage. Stellen Sie den Behälter sehr sorgfältig auf das Standgehäuse, sodass die Kontakte im Behältergriff gut mit der elektrischen Gehäusebuchse des Standgehäuses verbunden sind. Achten Sie darauf, dass der Behälter immer passend und stabil auf dem Standgehäuse sitzt.

Schließen des Deckels

Setzen Sie den Deckel des Koch-Mixers passend auf den Behälter. Der Sicherheits-Arm sollte sich rechts vom Griff befinden.



Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn, bis der mittlere Pfeil des Deckels direkt auf den Pfeil des Griffes zeigt. Dabei rastet der Sicherheits-Arm im Griff ein.



Stellen Sie vor Einschalten des Gerätes sicher, dass der Einfüllverschluss korrekt im Behälterdeckel sitzt. Auch hier gelten die Markierungen **OPEN / CLOSE** (Öffnen – entgegen dem Uhrzeigersinn / **Schließen** – im Uhrzeigersinn)

Öffnen des Deckels

Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Deckel-Taste drücken. Drehen Sie den Deckel dann gegen den Uhrzeigersinn.

Wenn alle Teile richtig zusammengefügt sind, schließen Sie den Koch-Mixer an eine gesicherte Netzsteckdose an.

Drücken Sie die **ON / OFF**-Taste, um das Gerät einzuschalten. Es ertönt ein Signalton. Wenn Sie die gewünschte Programmtaste drücken, beginnt das Gerät sofort mit dem ausgewählten Programm. Es ertönen 3 Signaltöne.

Sie können die laufenden Programme jederzeit durch erneutes Drücken der **ON / OFF**- Taste stoppen.

Wenn das gewählte Programm abgelaufen ist, ertönen mehrere Signaltöne und die LEDs blinken.



HINWEIS:

Wenn nach dem Einschalten ein weiteres akustisches Signal ertönt, ziehen Sie den Netzstecker und überprüfen Sie den Flüssigkeitsstand und ob der Behälterdeckel richtig geschlossen ist.



ACHTUNG:

Benutzen Sie immer Topflappen oder Küchenhandschuhe, damit Sie sich nicht durch die Hitze oder den heißen Dampf verbrennen oder verbrühen. Verletzungsgefahr!

Verwendung des Edelstahl-Filters

Der Filter unterteilt den Behälter in zwei Bereiche. Innerhalb des Filters werden die Zutaten feiner zubereitet. Die Zutaten im äußeren Bereich des Behälters behalten ihre ursprüngliche Größe. Sie werden miterhitzt bzw. gegart, aber nicht während der Zubereitung zerkleinert.

Verwenden Sie den Koch-Mixer häufiger, werden Sie schnell die für Sie passende Zubereitungsmethode und Verwendung des Filters herausfinden.

Verwenden Sie den Filter entsprechend der Beschriftungen auf der Außenseite (Soyamilk / Soup), wobei die von Ihnen gewählte Seite im unteren Bereich des Behälters platziert wird.

Achten Sie auf das richtige Einsetzen des Filters. Platzieren Sie den Filter über die Messer am Boden des Behälters genau über die ringförmige Auswölbung am Boden auf. Jetzt sitzt der Filter richtig und wird mit Schließen des Behälterdeckels fixiert. Achten Sie beim Befüllen des Behälters darauf, dass sich der Filter nicht verschiebt. Der Deckel muss sich immer leicht schließen lassen!

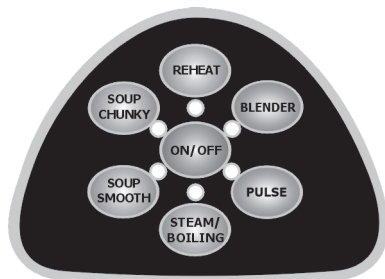


HINWEIS:

Die zubereiteten Suppen können direkt aus dem Koch-Mixer serviert werden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht beim Öffnen des Behälterdeckels durch den austretenden Wasserdampf verbrühen. Auch die Zutaten und Behälter sind sehr heiß. Verwenden Sie Topflappen oder Kochhandschuhe.

Programmübersicht

Der Koch-Mixer bietet Ihnen 6 unterschiedliche Programme.



Taste	Funktion / Beschreibung	Zubereitungszeit	Temperatur
ON/OFF	Ein- bzw. Ausschalten des Koch-Mixers		
SOUP CHUNKY	Erhitzen und Zerkleinern von rohem Gemüse, Früchten, Bohnen usw.	30 Minuten	65 – 75 °C
SOUP SMOOTH	Erhitzen und Zerkleinern von weichen, feineren Gemüsen, Früchten usw.	20 Minuten	65 – 75 °C
STEAM/BOILING	Dampfgaren und Kochen von Lebensmitteln	15 Minuten	65 – 75 °C
BLENDER	Zerkleinern und Mixen von Gemüse oder Früchten	5 Minuten	keine Hitze
PULSE	Manuelles Zerkleinern – durch Drücken und entsprechend langes Halten der Taste		keine Hitze
REHEAT	Wiedererhitzen und Warmhalten bereits zubereiteter Speisen	10 Minuten	65 – 75 °C

Die o. g. Zubereitungszeiten sind Richtwerte und setzen voraus, dass die Zutaten Zimmertemperatur haben.



HINWEIS:

Bitte beachten Sie, dass der Koch-Mixer während der Zubereitung nicht ausgeschaltet oder unterbrochen werden darf. Wenn Sie ein Programm unterbrechen und dann neu starten, beginnt der Zubereitungsprozess von vorne.

Geben Sie weitere Zutaten während der Zubereitung immer durch den Einfüllverschluss im Behälterdeckel dazu. Dadurch wird das laufende Programm nicht unterbrochen.

SOUP CHUNKY/SOUP SMOOTH (Suppen kochen)

Schneiden Sie die Zutaten in 2 – 3 cm große Würfel und geben Sie diese dann in den betriebsbereiten Behälter.



ACHTUNG:

*Verwenden Sie **KEIN rohes Fleisch** und **KEINEN rohen Fisch!** Fleisch oder Fisch müssen vor der Verarbeitung vorgekocht werden. Verwenden Sie auch **KEINE gefrorenen Zutaten**. Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.*

Die Zubereitung von Suppe mit gröberer Konsistenz benötigt ca. 20 Minuten – Sojamilch, sämige Suppen oder Porridge benötigen ca. 30 Minuten.

STEAM (Dämpfen)

Füllen Sie den Behälter mit Wasser. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen **WATER MIN** (Mindestmenge) und **STEAM MAX** (maximale Menge) liegen. Beachten Sie die Markierungen auf dem Behälter. Verwenden Sie den Dämpfeinsatz zum Platzieren des Gemüses. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 15 Minuten.

BOILING (Kochen)

Füllen Sie den Behälter mit Wasser. Der Wasserstand muss zwischen den Markierungen **WATER MIN** (Mindestmenge) und **BOIL MAX** (maximale Menge) liegen. Beachten Sie die Markierungen auf dem Behälter. Benutzen Sie den Dämpfeinsatz zum Platzieren des Gemüses. Die Zubereitungszeit beträgt ca. 15 Minuten.

BLENDER (Blenden)

Der Koch-Mixer kann auch zum „Blenden“ (zerkleinern und gleichzeitiges Vermengen von Zutaten) verwendet werden. Wenn der Koch-Mixer betriebsbereit ist, füllen Sie die Zutaten in den Behälter.



HINWEIS:

*Sie müssen mindestens 3 – 4 cm Füllmenge in den Behälter einfüllen, damit der Trockensensor das Gerät nicht ausschaltet. Bitte befüllen Sie den Behälter nicht über die Markierung **SOUP MAX** (maximale Menge) hinaus.*

Schalten Sie den Koch-Mixer wie gewohnt über die **ON / OFF**-Taste ein. Überprüfen Sie, ob der Behälterdeckel richtig schließt. Wählen Sie dann die **BLENDER**-Taste auf dem Bedienfeld, um das Programm zu starten. Das Programm arbeitet in Zyklen von 20 – 25 Sekunden. Um den Vorgang zu stoppen, drücken Sie erneut die **BLENDER**-Taste oder die **ON / OFF**-Taste.

PULSE (Zerkleinern / Mixen)

Mit dieser Funktion bestimmen Sie manuell, wie lange die im Behälter befindlichen Lebensmittel zerkleinert oder gemixt werden. Halten Sie die **PULSE**-Taste gedrückt, bis Sie die gewünschte Konsistenz erzielt haben.

REHEAT (Aufwärmen)

Verwenden Sie den Koch-Mixer auch, um bereits zubereitete Suppen etc. wieder aufzuwärmen. Füllen Sie die kalte Suppe in den Behälter und schließen Sie ihn. Schalten Sie den Koch-Mixer wie gewohnt über die **ON / OFF**-Taste ein. Wählen Sie die **REHEAT**-Taste auf dem Bedienfeld, um das Programm zu starten. Achten Sie darauf, dass der Flüssigkeitsstand im Behälter zwischen den Markierungen **SOUP MIN** (Mindestmenge) und **SOUP MAX** (maximale Menge) liegt. Das Programm läuft in den Intervallen: „Aufheizen – Mixen – Aufheizen – Mixen – Aufheizen...“ bis der Behälterinhalt eine Temperatur von 60° bis 65° Grad erreicht hat und ein Signalton ertönt. Der **REHEAT**-Prozess (Aufwärmvorgang) dauert ca. 5 – 8 Minuten.



HINWEIS:

Der Aufwärmvorgang ist kein Kochen. Alle Suppen, die Sie aufwärmen wollen, sollten bereits vorgekocht sein. Achten Sie auf das Ende der Zubereitungszeit, damit die Speisen nicht ansetzen.

Ergänzende Hinweise zur optimalen Bedienung Ihres Koch-Mixers

Tipps

- Verwenden Sie **KEIN rohes Fleisch oder rohen Fisch!** Fleisch oder Fisch müssen vor der Verarbeitung im Koch-Mixer vorgekocht werden.
- Verwenden Sie auch **KEINE gefrorenen Zutaten.**
- Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben (bessere und schnelle Verarbeitung).
- Wenn Sie Lebensmittel mit hohem Stärke- oder Zuckeranteil verwenden, besteht die Gefahr, dass diese am Boden des Behälters beim Erhitzen ansetzen oder anbrennen.

Störungen

Wenn während der Zubereitung die LEDs des Bedienfeldes blinken oder Signaltöne zu hören sind, ist entweder der Behälterdeckel nicht verschlossen oder es liegt eine andere Störung vor.

Bitte überprüfen Sie dann umgehend folgende Punkte:

- Der Behälterdeckel ist nicht richtig geschlossen.
- Es befindet sich keine Flüssigkeit im Behälter (Trocken-Sensor).
- Der Behälter ist nicht richtig auf das Standgehäuse gesetzt worden (Sicherheitsschalter des Motors).
- Die Heizplatte und der Motor des Gerätes sind überhitzt (Überlastungsschutz). Nehmen Sie den Behälter vom Standgehäuse ab und lassen Sie das Gerät mind. 5 Minuten abkühlen.
- Die im Behälter befindliche Flüssigkeitsmenge **überschreitet** den angegebenen maximalen Flüssigkeitsstand (Überfüll-Sensor).
- Die im Behälter befindliche Flüssigkeitsmenge **unterschreitet** den angegebenen minimalen Flüssigkeitsstand (Trocken-Sensor).

Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie den Behälter mit den Schneidmessern – und im Besonderen den Filter – nach der Verwendung sehr gründlich und bewahren Sie das Gerät sauber und trocken auf.
- Reinigen Sie Ihren Koch-Mixer nicht in der Spülmaschine.
- Bevor Sie den Koch-Mixer reinigen, ziehen Sie den Netzstecker und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Tauchen Sie den Koch-Mixer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Standgehäuses und das Äußere des Behälters mit einem weichen, feuchten Tuch. Spülen Sie den Behälterdeckel in warmem Wasser mit einem milden handelsüblichen Spülmittel.
- Spülen Sie den Behälter nach Gebrauch gründlich mit Wasser aus. Entfernen Sie dann verbliebene Lebensmittelrückstände mit einem weichen Tuch und einem milden Reinigungsmittel und spülen Sie den Behälter erneut gründlich mit fließendem Wasser aus.



ACHTUNG:

Die untere Behälterplatte ist die Heizplatte des Gerätes und darf auf keinen Fall in Wasser getaucht oder gespült werden. Die Zerkleinerer-Messer im Behälter sind sehr scharf, bitte gehen Sie – auch bei der Reinigung – sehr vorsichtig damit um.

Tipp:

Sie können auch die Programme des Koch-Mixers verwenden, um hartnäckige Rückstände im Behälter zu entfernen. Machen Sie den Koch-Mixer betriebsbereit wie zuvor beschrieben. Füllen Sie ca. 800 ml Wasser in den Behälter und geben Sie eine geringe Menge eines milden handelsüblichen Spülmittels dazu. Verschließen Sie den Deckel. Schalten Sie das Gerät über **ON / OFF** ein und wählen Sie entweder das Programm **BLENDER**, **PULSE** oder eine der **SOUP**-Funktionen, um das Gerät in Betrieb zu nehmen und den Reinigungsvorgang zu starten. Über die **ON / OFF**-Taste können Sie den Vorgang jederzeit beenden.

Störungen beheben

Problem	Lösung
Das Gerät arbeitet nicht und es ertönen Signaltöne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Behälter sitzt nicht korrekt auf dem Standgehäuse. 2. Der Behälterdeckel ist nicht richtig aufgesetzt und verschlossen. 3. Es ist nicht ausreichend Flüssigkeit im Behälter. 4. Der Überfüll-Sensor ist nicht sauber.
Das Gerät schaltet während des Betriebs ab.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Deckel hat sich gelöst. 2. Der Flüssigkeitsstand ist durch das Kochen und Verdampfen zu gering geworden. 3. Es ist zuviel Flüssigkeit im Behälter. 4. Der Behälter sitzt nicht mehr richtig auf dem Standgehäuse auf.
Die Zutaten wurden nicht ausreichend zerkleinert, obwohl das Programm schon beendet wurde.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Zutaten waren zu Beginn noch zu groß. Benutzen Sie das BLEND-Programm um nachzuarbeiten. 2. Sie hatten die falsche Funktion gewählt. 3. Es war zu wenig Flüssigkeit im Behälter, bitte auffüllen und neu starten.
Die Zutaten sind nach dem Kochvorgang noch zu hart und nicht ausreichend gekocht.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Schneiden Sie Ihre Zutaten in kleinere Stücke. 2. Sie haben das Programm nicht entsprechend der Menge ausgewählt. 3. Sie haben zu wenig Wasser oder zu viel Zutaten (Menge) eingefüllt; der Filter ist verstopft. 4. Einige Zutaten benötigen eine längere Kochzeit. Starten Sie den Kochvorgang neu.
Die Suppe ist nicht heiß genug und der Kochvorgang scheint zu früh beendet zu werden.	Es war zuviel Flüssigkeit im Behälter und der Überfüll-Sensor hat das Gerät automatisch abgeschaltet.
Die Zutaten sind verbrannt oder am Boden angesetzt.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Der Zucker- oder Stärkeanteil der Zutaten war zu hoch. 2. Sie haben zuviele Zutaten und zuwenig Flüssigkeit eingefüllt.

Rezepte

BROKKOLICRÈME

Zutaten:

200 g Brokkoli
 100 g kleine Erbsen
 1 Zucchini
 3 Knoblauchzehen
 Salz, Pfeffer, Kumin
 500 ml Wasser



Zubereitung:

Schälen Sie die Zucchini und die Knoblauchzehen und schneiden Sie den Brokkoli und die Zucchini in kleine Stücke.

Geben Sie das Wasser und alle Zutaten in den Behälter.

Drücken Sie die Taste **SOUP CHUNKY**.

Wenn der Signalton ertönt, ist die Crème fertig.

TOMATENSUPPE

Zutaten:

1 große Dose geschälte Tomaten
 1 mittelgroße Zucchini
 Salz und Pfeffer
 10 Blätter Basilikum
 2 EL Olivenöl
 3 Knoblauchzehen
 300 ml Wasser



Zubereitung:

Schälen Sie die Zucchini und die Knoblauchzehen und schneiden Sie die Zucchini in kleine Stücke.

Geben Sie das Wasser und alle Zutaten in den Behälter.

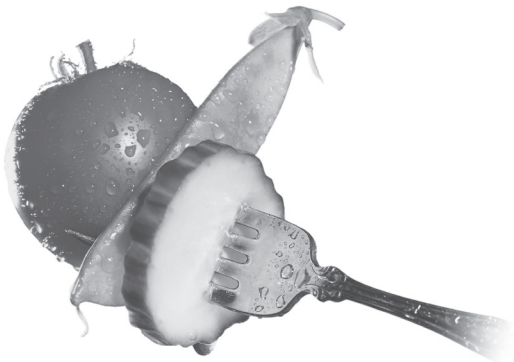
Drücken Sie die Taste **SOUP SMOOTH**.

Wenn der Signalton ertönt, ist die Tomatensuppe fertig.

GAZPACHO

Zutaten:

4 große reife Tomaten
 ½ rote Paprikaschote
 ½ Salatgurke
 1 Knoblauchzehe
 1 kleine Zwiebel
 50 ml Olivenöl
 etwas Essig
 Salz und Pfeffer
 150 ml Wasser



Zubereitung:

Schälen Sie die Gurke und schneiden Sie das Gemüse klein. Geben Sie das Wasser und alle Zutaten in den Behälter.

Drücken Sie auf die Taste **BLENDER**.

Wenn der Signalton ertönt, ist das Gazpacho fertig. Sollte es zu flüssig geworden sein, geben Sie etwas feine Semmelbrösel zu.

CRÊPES-TEIG

Zutaten für 8 – 9 Crêpes:

500 ml Milch
 4 Eier
 50 g flüssige Butter
 Prise Salz
 250 g Mehl



Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten außer dem Mehl in den Behälter.

Drücken Sie die **BLENDER**-Taste und geben Sie nach und nach das Mehl durch die Einfüllöffnung dazu.

Sobald alle Zutaten gut vermengt sind, drücken Sie die **ON/OFF**-Taste.

Wenn Sie nochmals Mehl oder Milch zugeben, drücken Sie die **PLUSE**-Taste, bis wieder alles gut vermengt ist.

Lassen Sie den Teig vor der Verwendung ca. 1 Stunde ruhen.

FRÜCHTECOULIS

Zutaten:

½ Zitrone
 300 g Früchte nach Wunsch
 (Erdbeeren, Pfirsiche, Waldfrüchte etc.)
 2 EL Puderzucker
 200 ml Wasser



Zubereitung:

Geben Sie das Wasser und den Puderzucker in den Behälter.
 Geben Sie die gewaschenen und gegebenenfalls entsteinten / entkernten Früchte kleingeschnitten dazu.
 Drücken Sie auf die Taste **BLENDER**.
 Wenn der Signalton ertönt, ist das Coulis fertig.

Eis-Shake

Zutaten:

1 Banane
 3 reife entsteinte Aprikosen
 6 reife Erdbeeren
 Saft einer großen Orange
 3 Kugeln Vanilleeis
 120 ml Milch

Zubereitung:

Geben Sie alle Zutaten in den Behälter.
 Drücken Sie die Taste **PULSE**, bis der Shake gut durchgemixt ist.



Mayonnaise

Zutaten:

1 Ei
 Saft ½ Zitrone
 1 TL Senf
 Salz und evtl. Pfeffer
 200 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung:

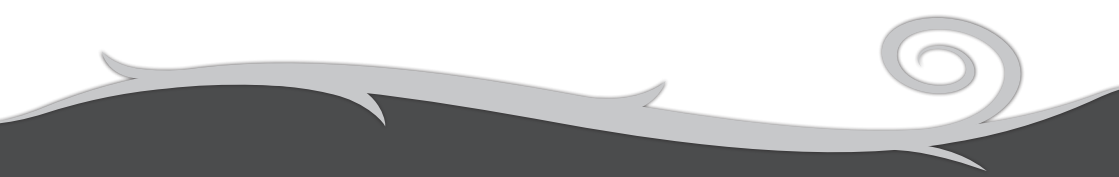
Geben Sie alle Zutaten außer dem Sonnenblumenöl in den Behälter. Drücken Sie die Taste **BLENDER** und mixen die Zutaten erst kurz durch. Geben Sie nach und nach das Sonnenblumenöl durch die Einfüllöffnung dazu. Sobald die Mayonnaise die gewünschte Konsistenz hat, drücken Sie die **ON/OFF**-Taste.

Technische Daten:

Anschlussleistung	220 bis 240V / 50 Hz
Motorleistung	300 Watt
Heizleistung	800 – 900 Watt
Behälterkapazität	1,7 Liter
Drehzahl	18.000 U/min
Messbecher	integriert
Programme	6
Überlaufschutz	Ja
Schutz vor Leerkochen	Ja
Maße	24 × 19 × 41 cm



Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
© REV4 / 27.02.2018 – EB/EX:HA//BS/DM//SK



Rosenstein & Söhne®

BR-900

Mixeur cuiseur 300 W / 1,7 L

6 en 1



Table des matières

Votre nouveau mixeur cuiseur 6 en 1	4
Consignes préalables.....	5
Consignes de sécurité.....	5
Consignes importantes pour le traitement des déchets	7
Déclaration de conformité	7
Présentation du produit	8
Description du produit	9
Mise en marche.....	10
Utilisation	11
Utilisation du filtre en acier inoxydable.....	12
Aperçu des programmes	14
Conseils complémentaires	17
Nettoyage et entretien	18
Résolution des problèmes.....	19
Suggestions de recettes	20
Caractéristiques techniques	23

Votre nouveau mixeur cuiseur 6 en 1

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce mixeur cuiseur, qui regroupe six appareils de cuisine en un seul. Avec plus de 6 programmes, ce produit facilitera votre préparation de plats délicieux, sains et goûteux.

L'appareil permet aussi bien la cuisson délicate, la cuisson vapeur et le réchauffage, que l'émincé ou le mixage. Préparez de délicieuses soupes, dips et sauces.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.


Contenu

- Socle du mixeur cuiseur
- Réservoir avec lames de coupe
- Couvercle du réservoir
- Bouchon de remplissage avec mesurette intégrée
- Filtre en acier inoxydable
- Verre doseur (25 ml)
- Brosse de nettoyage
- Éponge de nettoyage
- Mode d'emploi

Consignes préalables

Consignes de sécurité

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou l'adaptateur secteur présentent des dommages visibles, l'appareil ne doit pas être utilisé. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente un dysfonctionnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sûreté. Attention : risque de blessures !
- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Veillez à ne pas vous blesser avec les lames particulièrement tranchantes, en particulier lorsque vous videz ou nettoyez le réservoir.
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Lorsque vous videz ou nettoyez le réservoir, agissez prudemment pour éviter de vous blesser.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peuvent l'endommager.
- N'exposez pas l'appareil à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
- Après chaque utilisation, nettoyez tous les éléments de l'appareil comme indiqué dans "**Nettoyage et entretien**".
- Ne conservez pas de restes d'aliments ou d'aliments emballés dans l'appareil.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.
- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Ne remplissez pas trop l'appareil. Le volume maximal du réservoir est de 1,7 L.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance

- 
- suffisante d'autres sources de chaleur, comme des plaques de cuisson ou un four.
 - L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité d'objets inflammables (rideaux, textiles).
 - Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.
 - Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
 - Veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le câble.
 - Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
 - Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
 - Ne placez aucun matériau inflammable sur l'appareil (papier, plastique, carton).
 - Utilisez uniquement les accessoires fournis.
 - N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide et fermez toujours le couvercle avant de le mettre en marche.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer ou lorsqu'il se trouve sans surveillance.
 - ATTENTION ! Risque de brûlures ! En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
 - ATTENTION ! Risque de brûlures pouvant être causées par la chaleur, la vapeur brûlante, ou l'eau de condensation. Il est recommandé d'utiliser des maniques ou des gants de cuisine pour retirer les aliments.
 - Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
 - Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant,

son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.

- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

Consignes importantes pour le traitement des déchets

Cet appareil électronique ne doit PAS être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité.

Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

Déclaration de conformité

La société PEARL.GmbH déclare ce produit NC-3624 conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité

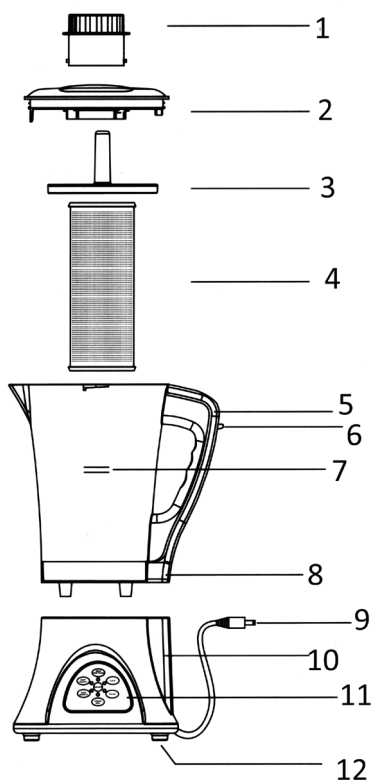
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.



Présentation du produit

1. Bouchon de remplissage avec mesurette intégrée (avec marques à 60 et à 100 ml)
2. Couvercle du réservoir
3. Panier à étuver
4. Filtre en acier inoxydable
5. Poignée du réservoir
6. Bouton du couvercle
7. Marques pour les hauteurs maximale et minimale de remplissage
8. Prise de l'appareil
9. Câble d'alimentation avec fiche secteur
10. Socle
11. Panneau de commande
12. Ventouses



Description du produit

1. Deux programmes de préparations pour soupes
2. Deux programmes pour cuisson normale et ébullition
3. Deux programmes pour hacher / mixer
4. Fonction réchauffage
5. Capteur de quantité minimum de liquide
6. Capteur de débordement de liquides brûlants
7. Boutons de contrôle éclairés
8. Signaux sonores pour indications et fonctions
9. Socle stable avec ventouses
10. Couvercle pratique avec ouverture réglable pour le remplissage
11. Lames intégrées pour hacher / mixer
12. Filtre en acier inoxydable

Mise en marche

**ATTENTION !**

Avant la toute première utilisation, faites bouillir au moins 3 fois de l'eau dans l'appareil !

Afin de préparer vos plats de manière optimale, veuillez prendre en compte quelques conseils basiques pour la mise en marche et l'utilisation générale de l'appareil.

Déballez l'appareil

Nettoyez l'intérieur du réservoir et les accessoires avec un chiffon humide et un liquide vaisselle ordinaire, car il se peut que l'appareil ait reçu des résidus lors de sa production (voir **Nettoyage et entretien**).

Branchez l'appareil à une prise électrique sécurisée via l'adaptateur secteur fourni.

**NOTE :**

Aussitôt le câble d'alimentation de l'appareil branché au secteur, ce dernier se met en veille et un signal sonore retenti.

Avant la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner le mixeur cuiseur sans aliments. En effet, une légère odeur de résidus et une légère fumée peuvent se former. Allumez l'appareil, comme décrit dans **Utilisation**, et éteignez-le après 15 minutes de fonctionnement maximum.

Ce mixeur cuiseur est doté de caractéristiques de sécurité comme le contrôle de bonne fermeture du couvercle, le contrôle de la quantité de liquide minimale, un capteur de sur-remplissage et un interrupteur de sécurité sur le moteur.

**ATTENTION :**

Les lames situées dans le réservoir sont très tranchantes, soyez très prudents même lors du nettoyage.

Utilisation

Lors de l'utilisation, veillez à ce que le mixeur cuiseur se trouve toujours sur une surface stable et résistante à la chaleur. Posez le réservoir très délicatement sur son socle, afin que les contacts de la poignée du réservoir soient correctement connectés à la prise du socle. Veillez à ce que le réservoir soit toujours bien positionné et stable sur son socle.

Fermeture du couvercle

Placez le couvercle du mixeur cuiseur sur le réservoir. Le bras de sécurité doit se trouver à droite par rapport à la poignée.



Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que la flèche du milieu du couvercle soit alignée avec le flèche de la poignée. Le bras de sécurité doit alors s'enclencher dans la poignée.



Avant de mettre en marche l'appareil, assurez-vous que le bouchon de remplissage épouse correctement le couvercle du réservoir. Vous trouvez ici les marques **OPEN / CLOSE (Ouvrir** - sens inverse des aiguilles d'une montre / **Fermer** - sens des aiguilles d'une montre).

Ouverture du couvercle

Ouvrez le couvercle en appuyez sur le bouton du couvercle. Tournez alors le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Quand toutes les pièces sont bien assemblées, raccordez le mixeur cuiseur à une prise électrique.

Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche **ON / OFF**. Un signal sonore retentit.

En appuyant sur le bouton du programme souhaité, l'appareil démarre automatiquement le programme. 3 signaux sonores retentissent.

Vous pouvez à tout moment interrompre les programmes en cours en appuyant sur la touche **ON / OFF**.

Lorsque le programme sélectionné est terminé, plusieurs signaux sonores retentissent et les LED clignotent.



Note :

Si, une fois l'appareil éteint, un autre signal sonore retentit, débranchez la prise et vérifiez le niveau de liquide et la bonne fermeture du couvercle.



ATTENTION :

Utilisez toujours des gants pour ne pas vous brûler ou vous ébouillanter en raison de la chaleur ou de la vapeur brûlante. Risque de blessures !

Utilisation du filtre en acier inoxydable

Le filtre sépare le réservoir en deux parties. À l'intérieur du filtre, les ingrédients sont préparés plus finement. Les ingrédients à l'extérieur du filtre conservent leur taille initiale. Pendant la préparation, ils sont chauffés ou cuits mais pas hachés.

Plus vous utilisez le mixeur cuiseur, plus vous trouverez les méthodes de préparation et d'utilisation du filtre qui vous conviennent.

Utilisez le filtre selon les inscriptions extérieures (soyamilk / soup) : selon votre usage, le côté choisi devra être placé dans la partie inférieure du réservoir.

Veillez au bon positionnement du filtre. Placez le filtre par dessus les lames, au fond du réservoir, juste au dessus de la partie bombée de forme circulaire. Le filtre est maintenant correctement positionné et se fixe lors de la fermeture du couvercle du réservoir. Lorsque vous remplissez le réservoir, veillez à ce que le filtre ne se décale pas. Le couvercle doit toujours pouvoir se fermer facilement !

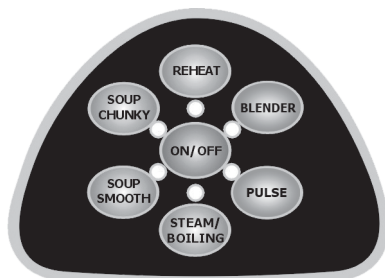


NOTE :

Les soupes préparées peuvent être servies directement depuis le mixeur cuiseur. Veillez à ne pas vous brûler lors de l'ouverture du réservoir, en raison de la vapeur d'eau sortante. Les ingrédients dans le réservoir sont également très chauds. Utilisez des gants.

Aperçu des programmes

Le mixeur cuiseur propose 6 programmes différents.



Touche	Fonction / description	Temps de préparation	Température
ON/OFF	Mise en marche / arrêt du mixeur cuiseur		
SOUP CHUNKY	Faire chauffer et hacher des fruits et légumes crus, des grains, etc.	30 minutes	65 – 75 °C
SOUP SMOOTH	Faire chauffer et hacher des fruits et légumes tendres et fins, etc.	20 minutes	65 – 75 °C
STEAM/BOILING	Ébullition et cuisson vapeur d'aliments	15 minutes	65 – 75 °C
BLENDER	Hacher et mixer des légumes ou des fruits	5 minutes	Aucune température
PULSE	Hachage manuel - par pression et maintien de la touche		Aucune température
REHEAT	Réchauffage et maintien au chaud de plats déjà préparés	10 minutes	65 – 75 °C

Les temps de préparation mentionnés ci-dessus sont approximatifs et impliquent que les ingrédients soient à température ambiante.



NOTE :

Veuillez noter que lors d'une préparation, le mixeur cuiseur ne doit pas être éteint ni interrompu. Si vous interrompez un programme et que vous le redémarrez, le processus de préparation recommence depuis le début.

Pour ajouter d'autres ingrédients au cours d'une préparation, utilisez toujours le bouchon de remplissage situé sur le couvercle du réservoir. Ainsi, le programme n'est pas interrompu.

SOUP CHUNKY/ SOUP SMOOTH (préparer des soupes)

Coupez les ingrédients en cubes de 2-3 cm et mettez-les dans l'appareil prêt à fonctionner.



ATTENTION :

N'utilisez PAS de viande crue et PAS de poisson cru ! La viande ou le poisson crus doivent être précuits en amont. N'utilisez pas non plus d'ingrédients surgelés. Tout doit être à température ambiante.

La préparation de soupe épaisse nécessite env. 20 minutes - le lait de soja, la soupe veloutée et le porridge nécessitent env. 30 minutes.

STEAM (vapeur)

Remplissez le réservoir d'eau. Le niveau d'eau doit se trouver entre les marques **WATER MIN** (quantité minimum) et **WATER MAX** (quantité maximum). Respectez les marques sur le réservoir. Utilisez l'accessoire pour vapeur afin de placer les légumes. Le temps de préparation est d'env. 15 minutes.

BOILING (ébullition)

Remplissez le réservoir d'eau. Le niveau d'eau doit se trouver entre les marques **WATER MIN** (quantité minimum) et **BOIL MAX** (quantité maximum). Respectez les marques sur le réservoir. Utilisez l'accessoire pour vapeur afin de placer les légumes. Le temps de préparation est d'env. 15 minutes.

BLENDER (mixer)

Le mixeur cuiseur peut également être utilisé comme "blender" (hacher et mélanger les ingrédients simultanément). Lorsque l'appareil est prêt à l'emploi, mettez les ingrédients dans le réservoir.



NOTE :

*Vous devez mettre au moins 3-4 cm de matière dans le réservoir, afin que le capteur n'éteigne pas l'appareil. Ne remplissez pas le réservoir au delà de la marque **SOUP MAX** (quantité maximale).*

Allumez le mixeur cuiseur avec la touche **ON / OFF**. Vérifiez que le couvercle du réservoir est bien fermé. Appuyez ensuite sur la touche **BLENDER** du panneau de commande pour démarrer le programme. Le programme fonctionne en cycles de 20-25 secondes. Pour stopper le processus, appuyez à nouveau sur la touche **BLENDER** ou sur la touche **ON / OFF**.

PULSE (hacher / mixer)

Grâce à cette fonction, définissez manuellement combien de temps les aliments présents dans le réservoir devront être hachés ou mixés. Maintenez la touche **PULSE** enfoncée jusqu'à ce que vous ayez obtenu la consistance souhaitée.

REHEAT (réchauffer)

Vous pouvez également utiliser le mixeur cuiseur pour réchauffer des soupes déjà préparées. Versez la soupe froide dans le réservoir et refermez-le.

Allumez le mixeur cuiseur avec la touche **ON / OFF**.

Appuyez sur la touche **REHEAT** du panneau de commande pour démarrer le programme. Veillez à ce que le niveau de liquide dans le réservoir se trouve entre les marques **SOUP MIN** (quantité minimum) et **SOUP MAX** (quantité maximum). Le programme se déroule avec les étapes suivantes : "Chauffer - mixer - chauffer - mixer - chauffer..." jusqu'à ce que le contenu du réservoir atteigne une température de 60 à 65 °C et qu'un signal sonore retentisse. Le processus **REHEAT** (processus de réchauffage) dure env. 5-8 minutes.



NOTE :

Le processus de réchauffage ne cuit pas. Toutes les soupes que vous voulez réchauffer doivent être déjà cuites. Surveillez la fin du temps de préparation, afin que les aliments n'attachent pas.

Conseils complémentaires pour une utilisation optimale de votre mixeur cuiseur

Astuces

- N'utilisez **PAS de viande ou de poisson crus** ! La viande ou le poisson crus doivent être précuits en amont.
- N'utilisez **PAS non plus d'ingrédients surgelés**.
- Tous les ingrédients doivent être à température ambiante (préparation meilleure et plus rapide).
- En cas d'utilisation d'aliments à teneur élevée en sucre ou en féculés, il se peut que, lorsqu'ils chauffent, ceux-ci attachent ou brûlent légèrement au fond du réservoir.

Dysfonctionnements

Si pendant la préparation, les LED du panneau de commande clignotent ou des signaux sonores retentissent, cela signifie que le couvercle n'est pas bien fermé ou qu'il y a d'autres problèmes.

Vérifiez alors sans attendre les points suivants :

- Le couvercle du réservoir n'est pas bien fermé.
- Le réservoir est vide (détecteur de liquide).
- Le réservoir n'est pas correctement placé sur son socle (interrupteur de sécurité).
- La plaque chauffante et le moteur de l'appareil surchauffent (protection contre les oublis). Enlevez le réservoir de son socle et laissez l'appareil refroidir au moins 5 minutes.
- La quantité de liquide présente dans le réservoir **dépasse** le niveau maximum de liquide (capteur de sur-remplissage).
- La quantité de liquide présente dans le réservoir **est inférieure** au niveau minimum de liquide (capteur de liquide).

Nettoyage et entretien

- Après l'utilisation, nettoyez le réservoir, les lames de coupe et en particulier le filtre très soigneusement. Il doit être parfaitement propre et sec lorsque vous le rangez.
- Ne mettez pas le mixeur cuiseur au lave-vaisselle.
- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
- Ne le plongez jamais dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Nettoyez la surface du socle et l'extérieur du réservoir avec un chiffon doux humide. Nettoyez le couvercle du réservoir à l'eau chaude avec un liquide vaisselle standard.
- Après utilisation, rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Enlevez ensuite les résidus alimentaires restants avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux puis rincez à nouveau soigneusement à l'eau courante.

ATTENTION :

La plaque inférieure du réservoir est la plaque chauffante de l'appareil, elle ne doit en aucun cas être lavée ou plongée dans l'eau. Les lames situées dans le réservoir sont très tranchantes, soyez très prudents même lors du nettoyage.

Astuce :

Vous pouvez aussi utiliser les programmes du mixeur cuiseur pour venir à bout des résidus coriaces du réservoir. Préparez l'appareil à l'emploi, comme décrit précédemment. Remplissez le réservoir d'environ 800 ml d'eau et ajoutez une petite quantité d'un produit vaisselle standard. Refermez le couvercle. Allumez l'appareil avec la touche **ON / OFF** et sélectionnez le programme **BLENDER, PULSE** ou bien une des fonctions **SOUP** pour lancer l'appareil et le processus de nettoyage. Vous pouvez à tout moment interrompre le processus grâce à la touche **ON / OFF**.

Résolution des problèmes

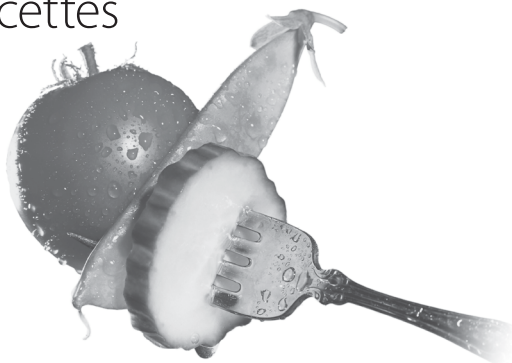
Problème	Solution
L'appareil ne fonctionne pas et des signaux sonores retentissent.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le réservoir n'est pas placé correctement sur son socle. 2. Le couvercle du réservoir n'est pas bien positionné et fermé. 3. Il n'y a pas assez de liquide dans le réservoir. 4. Le capteur de sur-remplissage n'est pas propre.
Pendant l'utilisation, l'appareil s'arrête.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Le couvercle s'est ouvert. 2. Le niveau de liquide est devenu insuffisant suite à la cuisson et à l'évaporation. 3. Il y a trop de liquide dans le réservoir. 4. Le réservoir n'est plus positionné correctement sur son socle.
Bien que le programme soit terminé, les ingrédients ne sont pas assez hachés.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Les ingrédients étaient trop gros au départ. Utilisez le programme BLEND pour y remédier. 2. Vous aviez sélectionné la mauvaise fonction. 3. Il y avait trop peu de liquide dans le réservoir. Rajoutez-en et démarrez à nouveau.
Après le processus de cuisson, les ingrédients sont encore trop durs et pas assez cuits.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coupez vos ingrédients en plus petits morceaux. 2. Vous n'avez pas sélectionné le programme en fonction de la quantité. 3. Vous avez ajouté trop peu d'eau ou bien une quantité trop importante d'ingrédients, le filtre est bouché. 4. Certains ingrédients nécessitent un temps de cuisson plus long. Relancez le processus de cuisson.
La soupe n'est pas assez chaude et le processus de cuisson semble s'être terminé trop tôt.	Il y avait trop de liquide dans le réservoir et le capteur de sur-remplissage a éteint l'appareil automatiquement.
Les ingrédients sont brûlés ou attachés au fond.	<ol style="list-style-type: none"> 1. La teneur en sucre ou féculés était trop élevée. 2. Vous avez ajouté trop d'ingrédients et trop peu de liquide.

Suggestions de recettes

CRÈME DE BROCOLIS

Ingrédients :

200 g de brocolis
100 g de petits pois
1 courgette
3 gousses d'ail
Sel, poivre, cumin
500 ml d'eau



Préparation :

Pelez la courgette et les gousses d'ail et coupez les brocolis et la courgette en petits morceaux.

Ajoutez l'eau et les autres ingrédients dans le réservoir.

Appuyez sur la touche **SOUP CHUNKY**.

Lorsqu'un signal sonore retenti, la crème est prête.

SOUPE DE TOMATES

Ingrédients :

1 grande conserve de tomates pelées
1 courgette moyenne
Sel et poivre
10 feuilles de basilic
2 cuillère à soupe d'huile d'olive
3 gousses d'ail
300 ml d'eau



Préparation :

Pelez la courgette et les gousses d'ail et coupez la courgette en petits morceaux.

Ajoutez l'eau et les autres ingrédients dans le réservoir.

Appuyez sur la touche **SOUP SMOOTH**.

Lorsqu'un signal sonore retenti, la soupe de tomates est prête.

GASPACHO

Ingrédients :

4 grosses tomates mûres
 ½ poivron rouge
 ½ concombre
 1 gousse d'ail
 1 petit oignon
 50 ml d'huile d'olive
 Un peu de vinaigre
 Sel et poivre
 150 ml d'eau



Préparation :

Pelez le concombre et coupez-le en petits morceaux. Ajoutez l'eau et les autres ingrédients dans le réservoir.

Appuyez sur la touche **BLENDER**.

Lorsqu'un signal sonore retenti, le gazpacho est prêt. S'il est trop liquide, ajoutez un peu de chapelure fine.

PÂTE À CRÊPES

Ingrédients pour 8-9 crêpes :

500 ml de lait
 4 oeufs
 50 g de beurre liquide
 1 pincée de sel
 250 g de farine



Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients dans le réservoir, à l'exception de la farine.

Appuyez sur la touche **BLENDER** puis ajoutez la farine progressivement par le trou de remplissage.

Une fois les ingrédients bien mélangés, appuyez sur la touche **ON / OFF**.

Si vous ajoutez encore de la farine ou du lait, maintenez la touche **PULSE** enfoncée jusqu'à ce que tout soit à nouveau bien mélangé.

Avant utilisation, laissez la pâte reposer environ 1 heure.

COULIS DE FRUITS

Ingrédients :

½ citron
300 g de fruits au choix
(fraises, pêches, fruits des bois, etc.)
2 cuillères à soupe de sucre en poudre
200 ml d'eau



Préparation :

Ajoutez l'eau et le sucre en poudre dans le réservoir.
Coupez les fruits mûrs et si besoin dénoyautés en petits morceaux, et ajoutez-les.
Appuyez sur la touche **BLENDER**.
Lorsqu'un signal sonore retenti, le coulis est prêt.

MILKSHAKE

Ingrédients :

1 banane
3 abricots mûrs dénoyautés
6 fraises mûres
1 grosse orange pressée
3 boules de glace à la vanille
120 ml de lait

Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients dans le réservoir.
Maintenez la touche **PULSE** enfoncée, jusqu'à ce que
le tout soit bien mixé.

MAYONNAISE

Ingrédients :

1 œuf

½ citron pressé

1 cuillère à café de moutarde

Sel, éventuellement poivre

200 ml d'huile de tournesol

Préparation :

Ajoutez tous les ingrédients dans le réservoir, à l'exception de l'huile de tournesol.


Appuyez sur la touche **BLENDER** et mixez d'abord grossièrement les ingrédients.

Ajoutez progressivement l'huile de tournesol par le trou de remplissage.

Dès que la mayonnaise a la consistance souhaitée, appuyez sur la touche **ON / OFF**.

Caractéristiques techniques :

Alimentation	220 à 240V / 50 Hz
Puissance du moteur	300 W
Puissance de chauffe	800 – 900 W
Capacité du réservoir	1,7 L
Rotation	18000 tours/minute
Verre doseur	intégré
Nombre de programmes	6
Protection contre le débordement	Oui
Protection contre la cuisson à vide	Oui
Dimensions	24 × 19 × 41 cm



Importé par : PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen
Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

© REV3 / 21.11.2017 – EB/EX:HA//BS/DM//S

