

Profi-Standmixer

mit Wärme-Funktion, Touch-Tasten, 1,75 l, 1.500 Watt

Bedienungsanleitung



INHALTSVERZEICHNIS

Ihr neuer Profi-Standmixer	4
Lieferumfang	4
Wichtige Hinweise zu Beginn.....	5
Allgemeine Sicherheitshinweise	7
Wichtige Hinweise zur Entsorgung.....	9
Konformitätserklärung	9
Produktdetails.....	10
Standmixer	10
Bedienfeld.....	11
Verwendung	12
Programmwahl	13
Manuelle Einstellung	14
Pulse-Funktion	14
Wärmefunktion.....	14
Reinigung.....	14
Fehlerbehebung.....	15
Rezepte	17
Säfte	17
Karotten-Ananas-Saft.....	17
Rote-Beete-Saft	18
Rote-Beete-Apfel-Saft.....	18
Karotten-Drachenfrucht-Saft	19
Birnen-Orangen-Saft	20
Mango-Saft.....	20
Zitronen-Limonade	20
Drachenfrucht-Saft.....	21
Kiwi-Saft	21
Westliche Suppen	22
Zwiebelsuppe.....	22
Pilzsuppe.....	22
Karottensuppe	23
Tomatensuppe.....	23
Kürbissuppe	24
Asiatische Suppen	24
Hühnersuppe	24
Rippchensuppe	25
Fischsuppe.....	25
Nuss-Milch	26
Sojabohnen-Milch	26
Mixed-Nuss-Milch.....	26
Erdnuss-Hafer-Milch	27

Brei.....	27
Kürbis-Cashew-Brei.....	27
Reisbrei	28
Sesam-Brei.....	28
Erdnuss-Brei	29
Milchshakes.....	29
Erdbeer-Milchshake	29
Mango-Milchshake.....	30
Bananen-Milchshake	30

Technische Daten	31
-------------------------------	-----------

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

www.rosensteinundsoehne.com

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

IHR NEUER PROFI-STANDMIXER

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Profi-Standmixers. Werden Sie damit zum Meister des Mixens – mit allen Funktionen für alle Feinheiten. Genießen Sie den Komfort von 6 Programmen für Obst/Gemüse, Smoothies, Shakes und mehr. Verleihen Sie Ihren leckeren Meisterwerken dank 8 Geschwindigkeits-Stufen die ideale Konsistenz. Und behalten Sie dank Pulse-Funktion auch beim Häckseln von Nüssen und anderen härteren Zutaten stets die genaue Kontrolle.

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

Lieferumfang

- Basis
- Glasgefäß mit integrierten Klingen
- Deckel
- Mittelteil für den Deckel
- Messbecher
- Stößel
- Reinigungsbürste
- Bedienungsanleitung

WICHTIGE HINWEISE ZU BEGINN

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, 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, 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 Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- Der Profi-Standmixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht oder Reinigung stets vom Netz zu nehmen.
- Der Mixer darf nur in Betrieb genommen werden, wenn der Mixbecher vollständig zusammengesetzt ist und alle Teile sicher eingerastet sind.
- **ACHTUNG!** Gehen Sie beim Reinigen und Leeren des Behälters vorsichtig vor. Die Schneidmesser sind scharfkantig – Verletzungsgefahr!
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- 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 Sie heiße Flüssigkeiten in den Profi-Standmixer gießen – Verbrühungsgefahr!
- Bedienen Sie den Profi-Standmixer 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 werden. 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 länger als 6 Minuten ohne Unterbrechung laufen. Lassen Sie das Gerät vollständig auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es wieder in Betrieb nehmen.
- 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, dass harte Gegenstände nicht die Klingen der Messer berühren. Sie könnten stumpf werden.
- Das Gerät darf zur Reinigung nicht in Wasser eingetaucht werden.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder 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 nicht 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 scharfe Kanten oder heiße Oberflächen ziehen; Anschlussleitung nicht zum Tragen verwenden.
- 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.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes nach jedem Gebrauch, bei Störungen während des Betriebes und vor jeder Reinigung des Gerätes.
- Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- 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.
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- 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.
- Achten Sie auf einen sicheren Stand des Gerätes.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden. Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Badewanne, Waschbecken, Dusche). Greifen Sie niemals nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.

- Das Gerät ist nicht dafür bestimmt, mit einem externen Timer oder einer anderen Art von Fernsteuerungssystem betrieben zu werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden. Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung wie unter Reinigung beschrieben.
- Halten Sie die Basis fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie die Basis niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Halten Sie Kinder und Tiere während des Betriebs vom Gerät fern! Bewahren Sie das Gerät für Kinder unerschwingbar auf!
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen oder im Regen.
- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Das Gerät darf während des Betriebs nicht bewegt werden.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- 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.
- Vor dem Reinigen des Gerätes muss es ausgeschaltet und vom Netz genommen werden. Achten Sie bei der Reinigung darauf, sich nicht an den scharfen Teilen zu verletzen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs keinesfalls unbeaufsichtigt. Ziehen Sie stets den Netzstecker, auch wenn Sie sich nur kurzzeitig vom Gerät entfernen.
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht oder Reinigung stets vom Netz zu nehmen.
- Die Messer sind scharf. Vorsicht, Verletzungsgefahr!
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte oder empfohlene Zubehör.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Berühren Sie keine Teile, die noch in Bewegung sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr!
- Die Temperatur der eingefüllten Speisen oder Flüssigkeiten darf 80 °C nicht überschreiten.
- Stellen Sie bei der Zubereitung von heißen oder flüssigen Speisen sicher, dass Abdeckung und Drehverschluss dicht sitzen. Vermeiden Sie jeden Hautkontakt mit dem Gefäß und dem Drehverschluss, diese können heiß sein.
- Lassen Sie das Gerät und Zubehör vor der Reinigung abkühlen.
- Setzen Sie den Stößel immer nur in die Abdeckung ein. Verwenden Sie ihn unter keinen Umständen direkt im Gefäß – Verletzungsgefahr!
- Fügen Sie Zutaten während des Betriebs hinzu, indem Sie den Drehverschluss anheben und hineinschütten. Nehmen Sie hierzu niemals die Abdeckung ab.
- Überschreiten Sie nicht die MAX-Markierung des Gefäßes.
- Nehmen Sie das Gefäß im Betrieb nicht von der Basis herunter – Verletzungsgefahr!

- Dieses Gerät kann max. 6 Minuten am Stück betrieben werden. Danach muss es eine Minute lang abkühlen. Nach drei aufeinander folgenden Betriebszyklen muss das Gerät mindestens 15 Minuten lang abkühlen.
- Dieses Gerät verfügt über einen Überhitzungsschutz. Sollte die Temperatur des Motors wegen zu langen Betriebs über das Maß ansteigen, schaltet sich der Motor automatisch aus. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und lassen Sie es mindestens 15 Minuten abkühlen.
- Sollten die Messer blockiert werden, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Suchen Sie dann nach dem Grund der Blockade. Beseitigen Sie die Blockade niemals, solange das Gerät noch mit der Stromversorgung verbunden ist.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit leerem Gefäß in Betrieb. Dies kann zu Motorschäden führen.
- Der Profi-Standmixer 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.
- 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 NX-7930-675 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

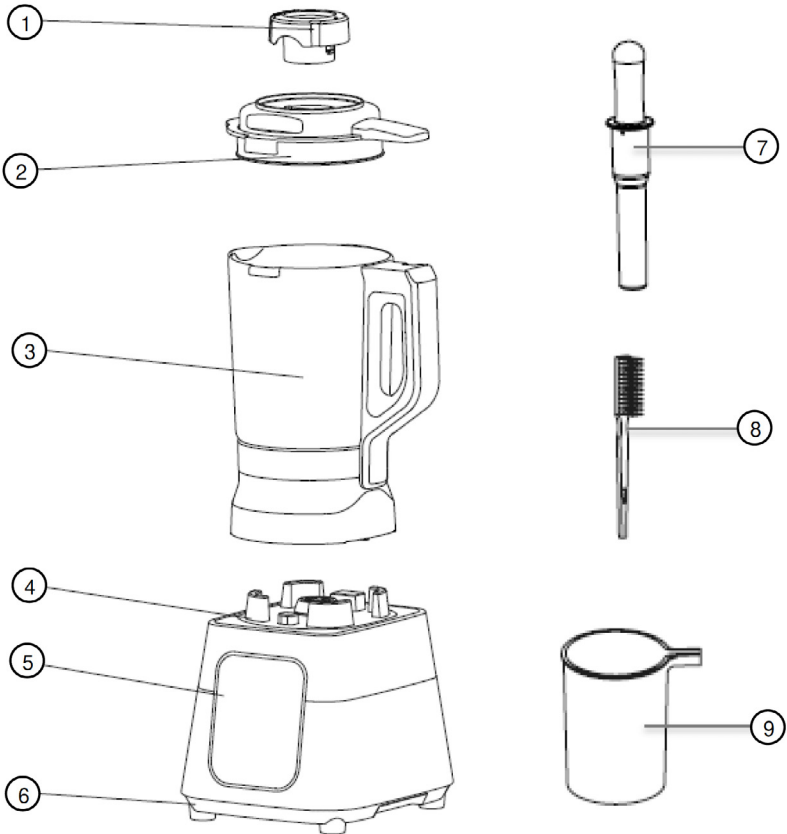
Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NX-7930 ein.



Für Lebensmittel geeignet

PRODUKTDDETAILS

Standmixer



1 Drehverschluss

2 Mix-Gefäß-Abdeckung

3 Mix-Gefäß mit Messer

4 Silikon-Halterung

5 Bedienfeld

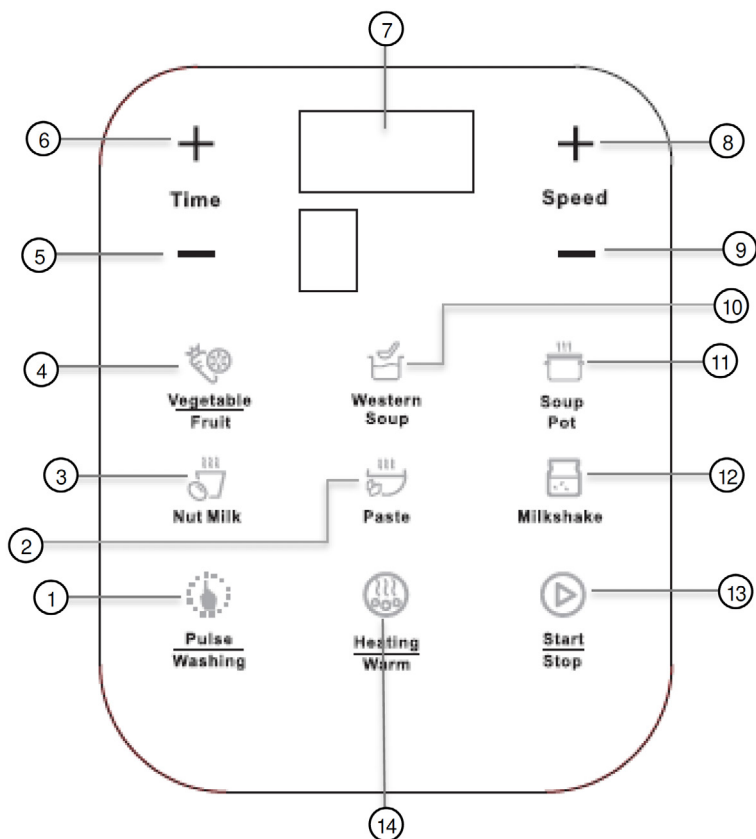
6 Basis mit Netzteil

7 Stößel

8 Reinigungs-Bürstchen

9 Messbecher

Bedienfeld



1 PULSE/WASCHING-Taste

2 PASTE-Taste

3 NUT MILK-Taste

4 VEGETABLE/FRUIT-Taste

5 TIME- -Taste

6 TIME + -Taste

7 Display

8 SPEED+ -Taste

9 SPEED - -Taste

10 WESTERN SOUP-Taste

11 SOUP -Taste

12 MILKSHAKE-Taste

13 START/STOP-Taste

14 HEATING/WARM-Taste

VERWENDUNG



HINWEIS:

Das Gerät darf nicht länger als 6 Minuten am Stück im Betrieb sein. Legen Sie nach Ablauf dieser Zeitspanne eine Pause von mindestens einer Minute ein. Nach drei Zyklen von 6 Minuten (inkl. Pausen) hintereinander muss das Gerät mindestens 15 Minuten abkühlen, sonst droht Motorschaden.

1. Bereiten Sie Ihre Zutaten vor.
2. Stellen Sie die Basis mit dem Netzteil auf eine trockene, ebene Arbeitsfläche.
3. Platzieren Sie das Mix-Gefäß so auf der Basis, dass der Sicherheitsstift an der Unterseite des Mix-Gefäßes passend in der Sicherheits-Öffnung der Basis sitzt. Der Griff des Mix-Gefäßes ist nun auf der rechten Seite des Displays.



HINWEIS:

Beachten Sie, dass die Maschine nicht eingeschaltet werden kann, wenn der Mixbecher und die Abdeckung nicht korrekt platziert sind. Das Gerät ist zur Sicherheit mit einer Anlaufsperrung versehen.

4. Setzen Sie die Abdeckung auf das Gefäß. Der Bügel befindet sich dabei rechts vom Griff. Drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um die Abdeckung zu verschließen.
5. Nehmen Sie den Drehverschluss ab.
6. Geben Sie die vorbereiteten Zutaten durch die Öffnung in den Mixbecher. Verwenden Sie dafür den Stößel. Der Stößel darf nur durch die Öffnung in der Abdeckung geführt werden.



HINWEIS:

Schneiden Sie Obst, Gemüse und andere Lebensmittel in grobe Stücke, bevor Sie sie in den Standmixer geben.



HINWEIS:

Die Menge der Zutaten darf die obere Mess-Skalierung von 1750 ml nicht überschreiten. Bei der Zubereitung von heißen Getränken oder Suppen gelten 1400 ml als Obergrenze.

7. Schließen Sie den Mixbecher mit dem runden Drehverschluss.
8. Verbinden Sie das Gerät mit der Stromversorgung.
9. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie die START/STOP-Taste drücken. Das Display leuchtet.
10. Drücken Sie nun entweder auf eine der Programm-Tasten (siehe **Programmwahl**) oder stellen Sie die Zeit und Geschwindigkeit manuell über die +/- -Tasten SPEED und TIME ein (siehe **Manuelle Einstellungen**).
11. Tippen Sie auf die Start-Taste. Die Zutaten werden gemixt.
12. Falls Sie während des Betriebs weitere Zutaten hinzufügen möchten, öffnen Sie den Drehverschluss. Geben Sie die Zutaten durch die Öffnung in der Abdeckung.
13. Nach Ablauf des Programms ertönt ein akustisches Signal.



ACHTUNG!

Öffnen Sie niemals die Abdeckung während das Gerät in Betrieb ist.

14. Beenden Sie den Vorgang, indem Sie die START/STOP-Taste tippen.
15. Tippen Sie erneut auf die Taste, um das Gerät auszuschalten.
16. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.



**HINWEIS:**



Nach 2 Minuten ohne Eingabe schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Programmwahl

Wählen Sie das spezielle Programm, indem Sie auf eine der 6 Programm-Tasten VEGETABLE/FRUIT, NUT MILK, PASTE, WESTERN SOUP, SOUP oder MILKSHAKE tippen.

Die ideale Zeit-Einstellung für das jeweilige Programm erscheint auf dem Display und wird automatisch so ausgeführt, wenn Sie auf die START/STOP-Taste tippen.

Programm	Zeit	Empfehlung
 Vegetable Fruit	2 Minuten	Schneiden Sie Gemüse und Früchte in 1,5 bis 2 cm große Stücke. Fügen Sie kaltes oder warmes Wasser hinzu und vermengen Sie die Zutaten. Geben sie nach Geschmack Zucker, Honig, Gewürze oder Kräuter dazu.
 Nut Milk	23 Minuten	Verwenden Sie dieses Programm zur Zubereitung von Nussmilch, mindestens 8 bis 10 Stunden oder am besten über Nacht eingeweichte Bohnen oder Nüsse, getrockneter oder frischer Früchte. Fügen Sie die Milch dazu und vermengen Sie die Zutaten. Geben Sie nach Geschmack Zucker, Honig oder ein anderes Süßungsmittel dazu. Drücken Sie die Taste. Das Gerät heizt sich auf. Anschließend werden die Zutaten gemixt.
 Paste	24 Minuten	Verwenden Sie dieses Programm zur Zubereitung von Brei, gekochtem Reis, Getreide, Buchweizen oder Haferflocken. Geben Sie Ihre Zutaten in das Mix-Gefäß. Drücken Sie die Taste. Das Gerät heizt sich auf. Anschließend werden die Zutaten gemixt.
 Western Soup	15 Minuten	Verwenden Sie dieses Programm zur Zubereitung von Suppen. Geben Sie Ihre Zutaten in das Mix-Gefäß. Drücken Sie die Taste. Das Gerät heizt sich auf. Anschließend werden die Zutaten gemixt.

Programm	Zeit	Empfehlung
 Soup Pot	45 Minuten	Verwenden Sie dieses Programm zur Zubereitung von chinesischen Suppen. Geben Sie Ihre Zutaten in das Mix-Gefäß. Drücken Sie die Taste. Das Gerät heizt sich auf. Anschließend werden die Zutaten gemixt.
 Milkshake	1 Minute und 10 Sekunden	Nehmen Sie ein Glas oder einen Becher Joghurt, einen Löffel Erdbeermarmelade und 100 g Eiscreme. Geben Sie die Zutaten in den Mixer. Geben Sie nach Geschmack Zucker, Honig oder ein anderes Süßungsmittel dazu.

Manuelle Einstellung

Passen Sie die Zeit je nach persönlicher Vorliebe der Konsistenz an, indem Sie auf die Tasten TIME+ und TIME- tippen.

Stellen Sie die Umdrehungen pro Minute über die Tasten SPEED+ und SPEED- ein. Dafür stehen Ihnen 8 Geschwindigkeits-Stufen zur Verfügung, die auf dem Display angezeigt werden.

Pulse-Funktion

Häckseln Sie Nüsse, Pinienkerne und andere härtere Zutaten, indem Sie auf die PULSE/WASHING-Taste tippen. Und mit dem Finger auf der Taste bleiben. Wenn der gewünschte Zerkleinerungs-Grad erreicht ist, stoppen Sie die PULSE-Funktion, indem Sie die Taste loslassen.



HINWEIS:

Der Motor ist mit Überhitzungs-Schutz ausgestattet, der den Betrieb des Gerätes sofort stoppt, wenn es zu lange benutzt wird. Nehmen Sie das Gerät in diesem Fall vom Strom und lassen Sie es für 15 Minuten abkühlen.



ACHTUNG!

Wenn Sie Brandgeruch wahrnehmen, beenden Sie sofort die Nutzung des Gerätes. Benutzen Sie es nicht länger als 10 Minuten.

Wärmefunktion

Drücken Sie die HEATING/WARM-Taste, wenn Sie ein Gericht warm kochen oder warmhalten wollen.

Reinigung

1. Nehmen Sie das Gerät vom Strom.
2. Reinigen Sie das Gefäß mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
3. Alternativ können Sie zwei Tassen Wasser mit etwas Spülmittel in das Gefäß einfüllen und die PULSE/WASHING-Taste gedrückt halten, um das Mix-Gefäß zu reinigen. Achten Sie darauf, dass auch hier die Abdeckung und der Drehverschluss korrekt eingesetzt sind.

4. Trocknen Sie anschließend das Gefäß mit einem Tuch ab.
5. Reinigen Sie die Basis mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie sie nicht in Wasser!
6. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und harte Bürsten. Nutzen Sie das Reinigungs-Bürstchen.

FEHLERBEHEBUNG

Fehler	Ursache	Lösung
Bei Tippen auf die START/STOP-Taste geht das Gerät nicht an und das Display leuchtet nicht.	Das Gefäß ist nicht korrekt auf der Basis platziert.	Platzieren Sie das Gerät nochmals neu und korrekt auf der Basis.
	Die Abdeckung ist nicht korrekt auf dem Gefäß platziert.	Platzieren Sie die Abdeckung nochmals neu und korrekt auf dem Gefäß.
Bei Tippen auf die START/STOP-Taste geht das Gerät nicht an, obwohl das Display leuchtet.	Der Motor-Überhitzungsschutz ist nach zu langem Gebrauch aktiviert.	Nehmen Sie das Gerät vom Strom und lassen Sie es für 15 Minuten abkühlen. Befolgen Sie darauf die Hinweise zur Nutzungsdauer.
	Der Motor-Überhitzungsschutz ist wegen Überladung des Gefäßes aktiviert.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel gemäß den Hinweisen zur maximalen Befüllung.
Die Tasten reagieren nicht auf Berührung, obwohl das Display leuchtet.	Es befindet sich Wasser auf dem Display.	Wischen Sie das Display trocken.
	Es befinden sich Rückstände auf dem Display oder auf Ihrem Finger.	Reinigen Sie das Display und Ihre Finger. Schalten Sie das Gerät für 30 Sekunden aus und starten Sie es neu.
Das Messer dreht sich nicht und der Motor bringt keine Leistung.	Die Lebensmittel sind zu hart oder die Stücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
	Die Geschwindigkeit ist nicht richtig angepasst.	Wählen Sie für härtere Lebensmittel eine höhere Geschwindigkeit.
	Die Spannung ist zu niedrig.	Überprüfen Sie die Stromquelle und starten Sie das Gerät neu.
Das Gerät sondert Geruch ab.	Bei den ersten Nutzungen ist dies normal.	Nach mehrmaliger Nutzung verschwindet der Geruch. Sollte dies nicht so sein, kontaktieren Sie unseren Kundenservice.

Fehler	Ursache	Lösung
Während des Betriebs entstehen ungewöhnliche Geräusche.	Die Basis ist nicht eben aufgestellt oder das Gefäß nicht ordnungsgemäß aufgesetzt.	Überprüfen Sie den Stand der Basis und die Verteilung der Lebensmittel.
	Es kleben Lebensmittel an der Wand des Gefäßes.	Überprüfen Sie das Gefäß auf Rückstände. Öffnen Sie das Gefäß und mischen Sie die Lebensmittel mit dem Stößel locker durch.
E1	Die Lebensmittel sind zu hart oder die Stücke sind zu groß.	Schneiden Sie die Lebensmittel in kleinere Stücke.
	Der Motor-Überhitzungsschutz ist wegen Überladung des Gefäßes aktiviert.	Reduzieren Sie die Menge der Lebensmittel gemäß den Hinweisen zur maximalen Befüllung.
	Es befindet sich Wasser auf dem Display.	Wischen Sie das Display trocken.
E2	Die Maschine wurde ohne Inhalt betrieben.	Ziehen Sie das Netzkabel. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie weiterbenutzen.
	Es befindet sich Wasser auf dem Display.	Wischen Sie das Display trocken.
E3	Die Maschine wurde ohne Inhalt betrieben.	Ziehen Sie das Netzkabel. Lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie weiterbenutzen.
	Es befindet sich Wasser auf dem Display.	Wischen Sie das Display trocken.
E4	Die Maschine hat einen Fehler.	Kontaktieren Sie den Kundenservice.
	Es befindet sich Wasser auf dem Display.	Wischen Sie das Display trocken.

REZEPTE

Die folgenden Rezepte sollen Ihnen den Einstieg in die Verwendung Ihres neuen Profi-Standmixers erleichtern. Ersetzen Sie die Zutaten – z. B. Erdbeeren durch andere Beeren – oder ergänzen Sie sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack. Wir wünschen Ihnen dabei viel Freude!

Säfte

Karotten-Ananas-Saft

Geschmack: süß-sauer

Zutaten:

- 1 Karotte
- 1 Zuckermais-Kolben
- 1 Tomate
- ½ Ananas
- 1 Kiwi
- ⅓ Papaya
- 800 ml Wasser
- 100 g Chinesische Wolfsbeere
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten. Schneiden Sie die Karotte und Tomate in Stücke. Entfernen Sie die Maiskörner vom Maiskolben. Entfernen Sie die Haut von der Ananas und schneiden Sie diese in Stücke. Schälen Sie die Kiwi und schneiden Sie sie in Stücke. Schneiden Sie die Papaya mitsamt Kernen in Scheiben.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten laufen. Der Saft ist nun fertig.

Rote-Beete-Saft**Geschmack:** leicht süß**Zutaten:**

- ½ kleine Rote Beete
- 1 Karotte
- 2 Stangen Petersilie
- 250 g Kirschtomaten
- 250 g Erdbeeren oder Trauben
- ¼ Apfel
- 700 – 800 ml Wasser
- 10 g weiße Sesamsamen
- 50 g Chinesische Wolfsbeere
- 10 g Bienen Blütenpollen
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten. Schälen Sie die Rote Beete und schneiden Sie sie in Stücke. Schneiden Sie die Karotte in Stücke.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten laufen. Der Saft ist nun fertig.

Rote-Beete-Apfel-Saft**Geschmack:** leicht süß und sauer**Zutaten:**

- 1 mittlere Rote Beete
- 1 Karotte
- ½ Salatgurke
- 3 Stangen Sellerie
- einige Alfalfa-Sprossen
- 2 Tomaten
- ½ Apfel
- 2 Kiwi
- 1000 ml Wasser
- 250 g Zuckerfreie Soyamilch
- 10 g Lecithin
- 10 g Leinsamen
- 30 g Fibre Powder
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten. Schälen Sie die Rote Beete und schneiden Sie sie in Stücke. Schneiden Sie die Karotte und Tomaten in Stücke. Schneiden Sie die Gurke und den Sellerie ebenfalls in Stücke. Schneiden Sie den Apfel in Stücke. Entfernen Sie nicht das Kerngehäuse. Schälen Sie die Kiwis und schneiden Sie sie klein.
2. Füllen Sie alle Zutaten bis auf das Lecithin und das Fibre Puder in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten laufen.
5. Fügen Sie das Lecithin und das Fibre Powder hinzu. Mixen Sie den Saft nun auf der niedrigsten Stufe für 10 Sekunden. Der Saft ist nun fertig.

Karotten-Drachenfrucht-Saft**Geschmack:** süß**Zutaten:**

- ½ mittlere Rote Beete
- 2 Karotten
- 2 gekochte Zuckermais-Kolben
- ¼ Zwiebeln
- 2 Tomaten
- ½ Drachenfrucht
- 800 ml Wasser
- 5 Knollen Ingwer
- 10 Mandeln
- 10 g Bienen Blütenpollen
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten. Schälen Sie die Rote Beete und schneiden Sie sie in Stücke. Schneiden Sie die Karotten und Tomaten in Stücke. Entfernen Sie die Maiskörner vom Maiskolben. Schneiden Sie die Zwiebel und die Drachenfrucht ebenfalls klein.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät 2 Minuten laufen. Der Saft ist nun fertig.

Birnen-Orangen-Saft

Zutaten:

- 300 g Orangen (Fruchtfleisch)
- 1 Birne
- 400 ml Wasser
- 60 g Zucker oder Honig
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Entfernen Sie die Haut der Orange und schneiden Sie sie in Stücke. Säubern Sie die Birne und schneiden Sie sie klein.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Saft ist nach 1 – 2 Minuten fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Mango-Saft

Zutaten:

- 400 g Mango (Fruchtfleisch)
- ¼ Ananas
- 40 g Zucker oder Honig
- 300 ml Wasser
- 50 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Entfernen Sie die Haut und den Kern der Mango und schneiden Sie sie in Stücke. Schälen Sie die Ananas und schneiden Sie sie klein.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Saft ist nach 1 – 2 Minuten fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Zitronen-Limonade

Zutaten:

- 1 Zitrone
- 60 g Zucker oder Honig
- 800 ml Wasser
- 200 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Säubern Sie die Zitrone, schneiden Sie sie in Stücke und entfernen Sie die gelbe Haut.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Saft ist nach 1 – 2 Minuten fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Drachenfrucht-Saft**Zutaten:**

- 400 g Drachenfrucht (Fruchtfleisch)
- 100 g Kiwi (Fruchtfleisch)
- 50 g Zucker oder Honig
- 300 ml Wasser
- 100 g Crushed Ice
- 100 g Milch

Zubereitung:

1. Bereiten Sie das Fruchtfleisch vor.
2. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Saft ist nach 1 – 2 Minuten fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Kiwi-Saft**Zutaten:**

- 300 g Kiwi (Fruchtfleisch)
- ¼ Zitrone
- 40 g Honig
- 300 ml Wasser
- 100 g Crushed Ice

Zubereitung:

1. Schälen Sie die Kiwis und bereiten Sie das Fruchtfleisch vor. Drücken Sie den Saft aus der Zitrone.
2. Füllen Sie den Zitronensaft und die restlichen Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm VEGETABLE/FRUIT.
4. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Saft ist nach 1 – 2 Minuten fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Westliche Suppen

Zwiebelsuppe

Zutaten:

(2 Personen)

- 250 g Zwiebeln
- 100 g Tomaten
- 500 ml Hühnerbrühe
- 10 g Salz
- 10 g Pfeffer
- 10 g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)
- 10 g Käse

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und die Tomaten in kleine Stücke und füllen Sie sie in das Mix-Gefäß.
2. Fügen Sie die Hühnerbrühe und Pfeffer zu Zwiebeln und Tomaten.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm WESTERN SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe nach eigenem Geschmack mit den restlichen Zutaten.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Pilzsuppe

Zutaten:

(2 Personen)

- 250 g Pilze
- 60 g Zwiebeln
- 100 g Hühnerbrühe-Würfel
- 500 ml Wasser (oder Hühnerbrühe, falls kein Brühwürfel verwendet wird)
- 30 g Sellerie
- 10 g Salz
- 10 g Pfeffer
- 10 g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Zwiebeln und die Pilze in kleine Stücke und füllen Sie sie in das Mix-Gefäß.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten in das Mix-Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm WESTERN SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe nach eigenem Geschmack.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Karottensuppe

Zutaten:

(2 Personen)

- 250 g Karotten
- 60 g Zwiebeln
- 500 ml Hühnerbrühe
- 100 g Tomaten
- 10 g Salz
- 10g Pfeffer
- 10 g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Karotten, Zwiebeln und Tomaten in kleine Stücke und füllen Sie sie in das Mix-Gefäß.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten in das Mix-Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm WESTERN SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe nach eigenem Geschmack.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Tomatensuppe

Zutaten:

(2 Personen)

- 250 g Tomaten
- 50 g Zwiebeln
- 500 ml Hühnerbrühe
- 30 g Sellerie
- 10 g Saure Sahne
- 10 g Salz
- 10g Pfeffer
- 10 g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Schneiden Sie die Tomaten und die Zwiebeln in kleine Stücke und füllen Sie sie in das Mix-Gefäß.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten in das Mix-Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm WESTERN SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe nach eigenem Geschmack.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Kürbissuppe**Zutaten:**

(2 Personen)

- 250 g Kürbis
- 60 g Kartoffeln
- 500 ml Wasser
- 50 g Hühnerbrühe-Würfel
- 10 g Saure Sahne
- 10 g Salz
- 10g Pfeffer
- 10 g Öl
- 20 g Käse

Zubereitung:

1. Schneiden Kürbis und Kartoffeln in kleine Stücke und füllen Sie sie in das Mix-Gefäß.
2. Fügen Sie die restlichen Zutaten in das Mix-Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm WESTERN SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe nach eigenem Geschmack.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Asiatische Suppen**Hühnersuppe****Zutaten:**

(3 – 4 Personen)

- 100 g Erdnüsse
- 3 Kastanien
- 400 g Hühnerfleisch (z.B. Hühnerbrust)
- 1000 ml Wasser
- 20 g Koriander
- 10 g Salz
- 10g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten.
2. Schneiden Sie das Hühnerfleisch und die Kastanien in Stücke.
3. Fügen Sie alle Zutaten, bis auf die Gewürze, in das Mix-Gefäß.
4. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm SOUP.
5. Verfeinern Sie die Suppe mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack.
6. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Rippchensuppe

Zutaten:

(2 – 3 Personen)

- 300 g Rippchen
- 100 g Karotten
- 800 ml Wasser
- 10 g Pfeffer
- 10 g Salz
- 10g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten.
2. Schneiden Sie die Rippchen und die Karotten in Stücke.
3. Fügen Sie alle Zutaten, bis auf die Gewürze, in das Mix-Gefäß.
4. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm SOUP.
5. Verfeinern Sie die Suppe mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack.
6. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Fischsuppe

Zutaten:

(3 Personen)

- 500 g Fisch
- 100 g Pilze
- 1200 ml Wasser
- 10 g Pfeffer
- 10 g Salz
- 10 g Ingwer
- 10g Öl
- 5 g Ajinomoto (Glutamat)

Zubereitung:

1. Säubern Sie alle Zutaten und schneiden Sie die Pilze in Würfel.
2. Fügen Sie alle Zutaten, bis auf die Gewürze, in das Mix-Gefäß.
3. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm SOUP.
4. Verfeinern Sie die Suppe mit den Gewürzen nach eigenem Geschmack.
5. Genießen Sie Ihre Suppe, sobald das Programm fertig ist.

Nuss-Milch

Sojabohnen-Milch

Zutaten:

(3 – 4 Personen)

100 g Sojabohnen

1200 ml Wasser

30 g Zucker

Zubereitung:

1. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm NUT MILK.
3. Sobald das Programm fertig ist, können Sie die Milch genießen.
4. Verfeinern Sie die Milch nach eigenem Geschmack mit etwas Zucker.

Mixed-Nuss-Milch

Zutaten:

(4 Personen)

100 g gebackene Erdnüsse

50 g gebackene Mandeln

20 g Walnüsse

40 g Zucker

1100 ml Wasser

200 ml Milch

Zubereitung:

1. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm NUT MILK.
3. Sobald das Programm fertig ist, können Sie die Milch genießen.
4. Verfeinern Sie die Milch nach eigenem Geschmack mit etwas mehr Milch und/oder Zucker. Drücken Sie zum Vermengen die PULSE/WASHING-Taste.

Erdnuss-Hafer-Milch

Zutaten:

(4 – 5 Personen)

- 100 g körnige Haferflocken
- 100 g gebackene Erdnüsse
- 40 g Zucker
- 1200 ml Wasser
- 100 ml Milch

Zubereitung:

1. Füllen Sie alle Zutaten in das Mix-Gefäß und verschließen Sie das Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm NUT MILK.
3. Sobald das Programm fertig ist, können Sie die Milch genießen.
4. Verfeinern Sie die Milch nach eigenem Geschmack mit etwas mehr Milch und/oder Zucker. Drücken Sie zum Vermengen die PULSE/WASHING-Taste.

Brei

Kürbis-Cashew-Brei

Zutaten:

(3 – 4 Personen)

- 250 g Kürbis
- 30 g frittierte Cashew-Nüsse
- 800 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 20 g Käse
- 20 g Salz
- 40 g Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm PASTE.
3. Genießen Sie Ihren Brei, sobald das Programm fertig ist.
4. Verfeinern Sie den Brei nach eigenem Geschmack mit Milch oder Gewürzen. Halten Sie die PULSE/WASHING-Taste gedrückt, um die Zutaten zu vermengen.

Reisbrei

Zutaten:

(3 – 4 Personen)

- 100 g schwarzen Reis oder Reis
- 50 g gebackene Erdnüsse
- 50 g Klebereis
- 50 g geschälte Walnüsse
- 50 g Zucker (oder 20 g Salz, je nach Geschmack)
- 1000 ml Wasser
- 100 ml Milch

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm PASTE.
3. Genießen Sie Ihren Brei, sobald das Programm fertig ist.
4. Verfeinern Sie den Brei nach eigenem Geschmack mit Milch oder Gewürzen. Halten Sie die PULSE/WASHING-Taste gedrückt, um die Zutaten zu vermengen.

Sesam-Brei

Zutaten:

(3 – 4 Personen)

- 200 g gebackener Sesam
- 50 g körnige Haferflocken
- 900 ml Wasser
- 100 ml Milch
- 8 geschälte Walnüsse
- 40 g Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm PASTE.
3. Genießen Sie Ihren Brei, sobald das Programm fertig ist.
4. Verfeinern Sie den Brei nach eigenem Geschmack mit Milch oder Gewürzen. Halten Sie die PULSE/WASHING-Taste gedrückt, um die Zutaten zu vermengen.

Erdnuss-Brei

Zutaten:

(2 – 3 Personen)

- 200 g gebackene Erdnüsse
- 50 g körnige Haferflocken
- 80 g geschälte Walnüsse
- 1000 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 40 g Zucker

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm PASTE.
3. Genießen Sie Ihren Brei, sobald das Programm fertig ist.
4. Verfeinern Sie den Brei nach eigenem Geschmack mit Milch oder Gewürzen. Halten Sie die PULSE/WASHING-Taste gedrückt, um die Zutaten zu vermengen.

Milchshakes

Erdbeer-Milchshake

Zutaten:

(2 – 3 Personen)

- 300 g Erdbeeren
- 200 ml Joghurt
- 30 ml Honig

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm MILKSHAKE.
3. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Milchshake ist nach ca. 60 – 70 Sekunden fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Mango-Milchshake

Zutaten:

(2 – 3 Personen)

300 g Mango-Fruchtfleisch

200 ml Joghurt

20 ml Honig

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm MILKSHAKE.
3. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Milchshake ist nach ca. 60 – 70 Sekunden fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

Bananen-Milchshake

Zutaten:

(2 – 3 Personen)

300 g Bananen (ca. 3 Stück)

200 ml Joghurt

50 ml Milch

Zubereitung:

1. Fügen Sie alle vorbereiteten Zutaten in das Mix-Gefäß.
2. Starten Sie den Profi-Standmixer und wählen Sie das Programm MILKSHAKE.
3. Lassen Sie das Gerät laufen. Der Milchshake ist nach ca. 60 – 70 Sekunden fertig. Stoppen Sie das Gerät gegebenenfalls über die START/STOP-Taste.

TECHNISCHE DATEN

DE

Stromversorgung		220 – 240 V AC 50/60 Hz
Leistung	Motor	1.500 W
	Heizung	800 W
Geschwindigkeit		12.000 – 26.000 U/Min.
Doppelmesser		6 Klingen
Füllmenge		1,75 l
Anzahl Programme		6
Anzahl Geschwindigkeitsstufen		8
Maße (inklusive Mix-Gefäß)		21 × 51 × 26 cm
Gewicht		5,9 kg

Kundenservice: 07631 / 360-350
Importiert von: PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 03.12.2018 – EB//LZ//GK

Mixeur professionnel tactile

avec fonction chauffante, 1,75 L, 1500 W

Mode d'emploi



TABLE DES MATIÈRES

Votre nouveau mixeur professionnel tactile.....	4
Contenu	4
Consignes préalables.....	5
Consignes de sécurité générales	7
Consignes importantes pour le traitement des déchets	9
Déclaration de conformité	10
Description du produit	11
Mixeur	11
Panneau de commande	12
Utilisation	13
Sélection du programme.....	14
Réglage manuel.....	15
Fonction Pulse.....	15
Fonction chauffante.....	15
Nettoyage.....	16
Dépannage	16
Recettes.....	18
Jus	18
Jus carotte-ananas.....	18
Jus de betterave rouge	18
Jus betterave rouge-pomme	19
Jus carotte-fruit du dragon.....	20
Jus orange-poire	20
Jus de mangue	21
Limonade au citron	21
Jus de fruit du dragon	21
Jus de kiwi.....	22
Soupes occidentales.....	22
Soupe à l'oignon	22
Soupe aux champignons	23
Soupe à la carotte	23
Soupe à la tomate.....	24
Soupe de courge.....	24
Soupes asiatiques	25
Soupe au poulet.....	25
Soupe aux côtelettes.....	25
Soupe de poisson	26
Lait d'oléagineux.....	26
Lait de soja.....	26
Lait aux noix mélangées	27
Lait à la cacahuète et à l'avoine	27

Bouillies.....	28
Bouillie de courge aux noix de cajou.....	28
Bouillie de riz.....	28
Bouillie au sésame.....	29
Bouillie de cacahouètes.....	29
Milkshakes.....	30
Milkshake à la fraise.....	30
Milkshake à la mangue.....	30
Milkshake à la banane.....	30
Caractéristiques techniques.....	31

VOTRE NOUVEAU MIXEUR PROFESSIONNEL TACTILE

Chère cliente, cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce mixeur professionnel tactile. Devenez un professionnel du mixage grâce aux différentes fonctions de ce mixeur et aux différents degrés de finesse à sélectionner. Découvrez la praticité de ses 6 programmes pour fruits et légumes, smoothies, milk-shakes et plus encore. Vos préparations seront délicieuses et auront la consistance idéale grâce à ses 8 niveaux de vitesse. Gardez une maîtrise constante du hachage des fruits à coque et d'autres ingrédients durs grâce à la fonction Pulse.

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

Contenu

- Base
- Récipient en verre avec lames intégrées
- Couvercle
- Partie centrale pour le couvercle
- Verre doseur
- Poussoir
- Brosse de nettoyage
- Mode d'emploi

CONSIGNES PRÉALABLES

- 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.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance !
- Débranchez toujours le mixeur professionnel de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas surveillé et avant le nettoyage.
- Le mixeur ne doit être mis en marche qu'une fois le verre mixeur complètement assemblé, et lorsque les pièces sont bien enclenchées.
- ATTENTION ! Soyez extrêmement prudent lorsque vous videz ou nettoyez le récipient. Les lames sont très coupantes. Risque de blessures !
- Avant de changer les accessoires ou pièces supplémentaires en mouvement lors de l'utilisation, éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que l'unité de coupe est bien fixée et que le couvercle est installé comme il convient sur le récipient avant d'utiliser l'appareil.
- Faites attention lorsque vous versez des liquides chauds dans le mixeur professionnel. Risque de brûlures !
- N'utilisez pas le mixeur pendant plus de 30 secondes d'affilée sans aliments. Cela pourrait entraîner une surchauffe.

- N'utilisez jamais d'accessoires ou de pièces de fabricants tiers ou non recommandés par PEARL. L'utilisation de tels pièces ou accessoires annule la garantie.
- Ne dépassez pas le marquage MAX. lorsque vous remplissez le récipient.
- Si des aliments restent collés dans le récipient, éteignez d'abord l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise électrique. Détachez ensuite les aliments de la paroi du récipient à l'aide d'une spatule.
- ATTENTION ! Lorsque le mixeur fonctionne, ne plongez JAMAIS les mains dans le mixeur, ni directement ni à l'aide d'un objet.
- ATTENTION : Ne laissez pas fonctionner l'appareil pendant plus de 6 minutes en continu. Laissez refroidir complètement l'appareil à température ambiante avant de le réutiliser.
- Avant d'allumer l'appareil, veillez toujours à ce que le couvercle soit bien fermé sur le récipient, et que le verre doseur soit bien inséré dans le couvercle.
- ATTENTION : Avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche d'alimentation.
- Les lames sont très coupantes. Soyez très prudent lorsque vous manipulez les lames.
- Veillez à ce qu'aucun objet dur ne touche les lames. Elles peuvent s'émousser.
- L'appareil ne doit pas être plongé dans l'eau pour le nettoyage.
- Avant de changer les accessoires ou pièces supplémentaires en mouvement lors de l'utilisation, éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou avec un autre système de commande à distance.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sans surveillance.

Consignes de sécurité générales

- 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 !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Lisez attentivement ce mode d'emploi. Il comporte des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Il doit être conservé précieusement et transmis avec le produit à un tiers.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il est conçu.
- Respectez les consignes de sécurité lors de l'utilisation.
- Avant chaque utilisation, vérifiez que ni l'appareil, ni ses accessoires, ni son câble d'alimentation n'est endommagé.
- Veillez à ne pas pincer le câble d'alimentation, ne l'exposez pas à des bords tranchants ou à des surfaces chaudes. N'utilisez pas le câble pour déplacer l'appareil.
- Si le câble d'alimentation de votre appareil est endommagé, vous devez le faire remplacer par un professionnel agréé, afin d'éviter tout risque pour votre sécurité.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation, en cas de dysfonctionnement pendant l'utilisation, et avant chaque nettoyage de l'appareil.
- Ne débranchez jamais la fiche avec des mains mouillées ou en tirant sur le câble.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire uniquement. Cet appareil ne convient pas pour un usage industriel.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation en intérieur uniquement.
- Veillez à ce que l'appareil soit placé de façon stable lors de l'utilisation et que le câble ne constitue pas un obstacle sur lequel on pourrait trébucher.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il présente un dysfonctionnement, s'il a été plongé dans l'eau, s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas responsable en cas de mauvaise utilisation due au non-respect du mode d'emploi.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.
- Veillez à ce que la prise de courant à laquelle est branché l'appareil soit toujours facilement accessible pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- Vérifiez le bon état de l'appareil avant chaque utilisation. Si l'appareil, le câble ou le connecteur présente 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.
- Veillez à ce que l'appareil soit positionné de façon sécurisée.
- Afin de ne pas endommager l'appareil, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, par exemple des plaques de cuisson ou d'un four. Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'un feu ou d'une source de gaz.

- N'utilisez pas le produit à proximité d'eau (par exemple : baignoire, évier, douche, etc.). Ne saisissez jamais un appareil électrique tombé dans l'eau. Le cas échéant, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur extérieur ou avec tout autre type de système de commande à distance.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation. Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil comme indiqué dans le chapitre Nettoyage.
- N'exposez pas la base à l'humidité ni à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais la base dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Ne laissez ni les enfants ni les animaux s'approcher de l'appareil pendant l'utilisation ! Conservez l'appareil hors de portée des enfants !
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil uniquement en intérieur, dans des pièces sèches. Ne l'utilisez pas dans des pièces humides ou sous la pluie.
- 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.
- Le nettoyage de l'appareil ne doit pas être effectué par des enfants s'ils ne sont pas surveillés.
- 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.
- Avant de nettoyer l'appareil, éteignez-le et débranchez-le de l'alimentation secteur. Veillez à ne pas vous blesser avec les lames, qui sont très tranchantes.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise, même lorsque vous vous éloignez de l'appareil un court instant.
- Débranchez toujours le mixeur de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas surveillé et avant le nettoyage.
- Les lames sont très tranchantes. Attention, risque de blessure !
- Utilisez uniquement les accessoires fournis ou recommandés.
- Avant de changer les accessoires ou pièces supplémentaires en mouvement lors de l'utilisation, éteignez et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Ne touchez aucun élément qui est encore en mouvement.
- Utilisez le produit uniquement pour l'usage pour lequel il a été conçu. Attention, risque de blessures en cas de mauvaise utilisation !
- La température des aliments ou liquides versés dans le mixeur ne doit pas excéder 80 °C.
- Lorsque vous préparez des aliments liquides ou chauds, vérifiez que le couvercle et l'obturateurs sont bien fermés. Évitez tout contact entre la peau et le pichet ou l'obturateur, car ces éléments peuvent être très chauds.
- Laissez refroidir l'appareil et ses éléments avant de le nettoyer.
- N'insérez le poussoir que dans le couvercle. Ne l'utilisez jamais directement dans le récipient. Risque de blessures !

- Pour ajouter des ingrédients pendant l'utilisation, soulever la fermeture à vis et verser à l'intérieur. Ne retirez jamais le couvercle pour ajouter des ingrédients.
- Ne dépassez pas la graduation MAX du récipient.
- Ne retirez pas le récipient de la base pendant le fonctionnement de l'appareil. Risque de blessures !
- L'appareil ne peut être utilisé que pendant 6 minutes d'affilée. Il doit ensuite refroidir pendant une minute. Après 3 cycles d'utilisation successifs, l'appareil doit refroidir pendant au moins 15 minutes.
- L'appareil est équipé d'une protection contre la surchauffe. Si la température du moteur augmente trop fortement à cause d'une longue utilisation, le moteur s'arrête automatiquement. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir pendant au moins 15 minutes.
- Si les lames de l'appareil se bloquent, éteignez l'appareil et débranchez-le de l'alimentation électrique. Recherchez ensuite la raison du blocage. Ne tentez pas de retirer les aliments qui bloquent l'appareil pendant qu'il est branché à l'alimentation électrique.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil lorsque le récipient est vide. Cela peut endommager le moteur.
- Au début, le mixeur professionnel peut dégager une odeur de caoutchouc, légèrement désagréable. Celle-ci est normale pour les appareils neufs à moteur. Elle s'estompe avec le temps.
- Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifiez si l'indication de tension figurant sur l'appareil correspond bien à la tension délivrée par votre prise secteur.
- 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 NX-7930 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.



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. Dans la zone de recherche, saisissez la référence du produit : NX-7930.

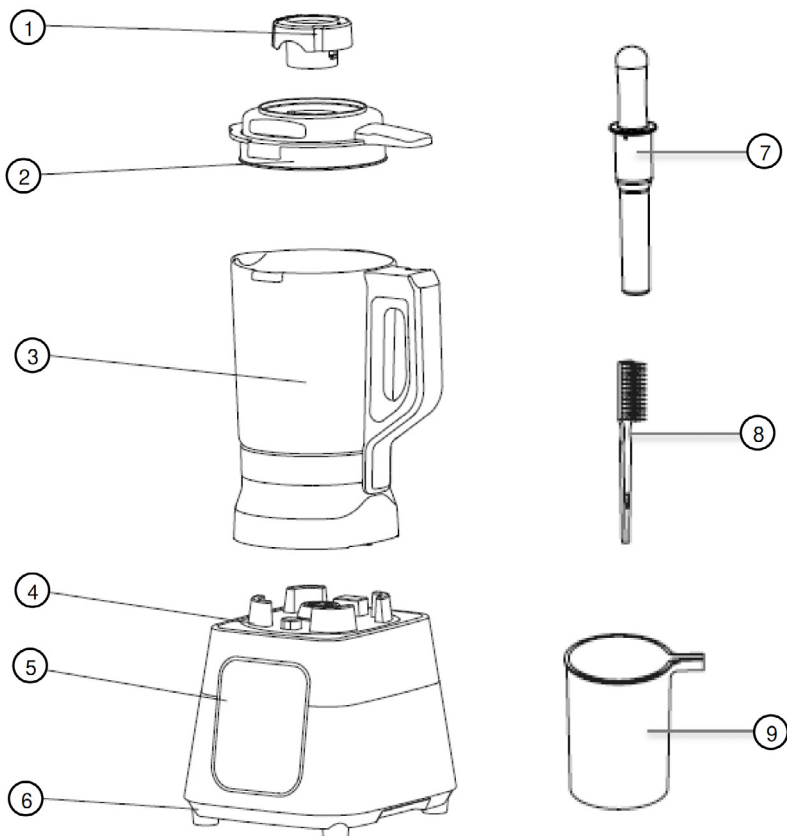


Convient pour un contact avec les produits alimentaires.

DESCRIPTION DU PRODUIT

FR

Mixeur



1 Fermeture à vis

2 Couvercle du récipient

3 Récipient avec lames intégrées

4 Support en silicone

5 Panneau de commande

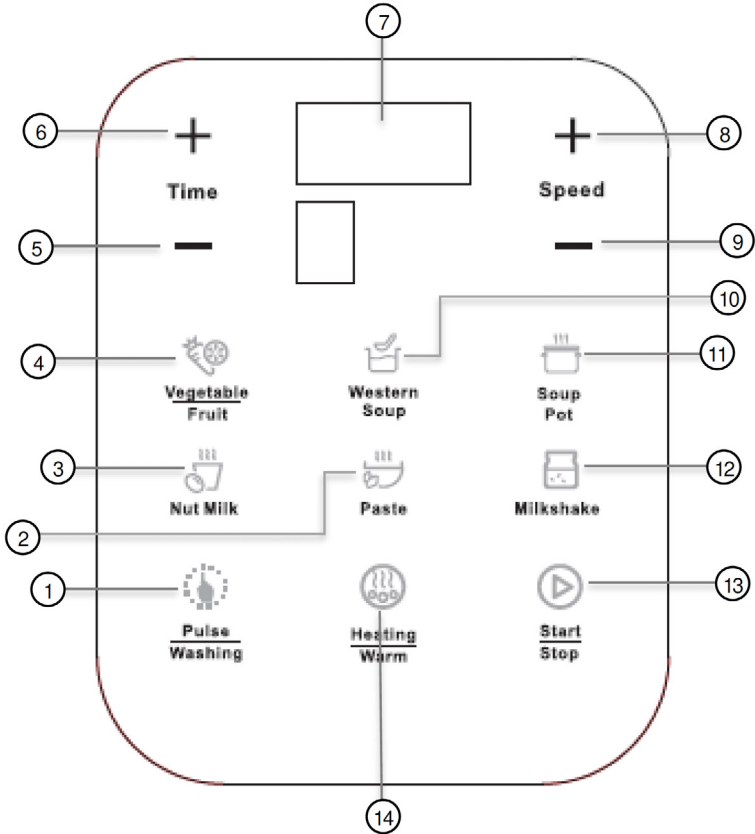
6 Base avec adaptateur secteur

7 Poussoir

8 Brosse de nettoyage

9 Verre doseur

Panneau de commande



1 Touche PULSE/WASCHING

2 Touche PASTE

3 Touche NUT MILK

4 Touche VEGETABLE/FRUIT

5 Touche TIME

6 Touche TIME +

7 Écran

8 Touche SPEED +

9 Touche SPEED -

10 Touche WESTERN SOUP

11 Touche SOUP

12 Touche MILKSHAKE

13 Bouton START/STOP

14 Touche HEATING/WARM

UTILISATION



NOTE :

L'appareil ne doit pas rester en fonctionnement pendant plus de 6 minutes consécutives. Une fois cette durée écoulée, cessez l'utilisation pendant au moins 1 minute. Après 3 cycles de 6 minutes (pauses comprises) les uns à la suite des autres, l'appareil doit refroidir pendant au moins 15 minutes. Sinon, le moteur risque d'être endommagé.

1. Préparez vos ingrédients.
2. Placez la base de l'appareil avec l'adaptateur secteur sur une surface sèche et stable.
3. Placez le récipient sur la base de manière à ce que la goupille de sécurité située sur le dessous du récipient s'insère correctement dans l'ouverture correspondante sur la base. La poignée du récipient doit se trouver du côté droit par rapport à l'écran.



NOTE :

Notez que l'appareil ne peut pas être allumé lorsque le récipient et le couvercle ne sont pas correctement placés. L'appareil est pourvu d'un verrouillage de sécurité au démarrage

4. Remplacez le couvercle sur le récipient. L'anse doit se trouver du côté droit (côté poignée). Tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour fermer le couvercle.
5. Dévissez la fermeture à vis.
6. Mettez les ingrédients dans l'ouverture située dans le couvercle. Pour ce faire, utilisez le poussoir. N'utilisez le poussoir que par l'ouverture du couvercle.



NOTE :

Coupez grossièrement les fruits, légumes et autres ingrédients avant de les mettre dans le mixeur.



NOTE :

La quantité d'ingrédients ne doit pas dépasser 1750 ml (graduation supérieure). Pour la préparation de boissons chaudes ou de soupes, la quantité totale ne doit pas dépasser 1400 ml.

7. Fermez le récipient avec la fermeture à vis ronde.
8. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
9. Pour allumer l'appareil, appuyez sur la touche START/STOP. L'écran s'allume.
10. Appuyez maintenant sur une des touches de programme (voir **Sélection du programme**), ou bien réglez la durée et la vitesse manuellement à l'aide des touches +/- SPEED et TIME (voir **Réglages manuels**).
11. Appuyez sur la touche START. Les ingrédients sont mixés.
12. Pour ajouter des ingrédients pendant que l'appareil fonctionne, ouvrez la fermeture à vis. Insérez les ingrédients par l'ouverture située dans le couvercle.
13. Un signal sonore retentit une fois la durée écoulée.

**ATTENTION!**

N'ouvrez jamais le couvercle lorsque l'appareil est en fonctionnement.

14. Terminez le processus en appuyant sur la touche START/STOP.
15. Appuyez une nouvelle fois sur la touche pour éteindre l'appareil.
16. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

**NOTE :**




Après 2 minutes sans saisie, l'appareil s'éteint automatiquement.

Sélection du programme

Pour choisir un programme, appuyez sur l'une des 6 touches de programme : VEGETABLE/FRUIT, NUT MILK, PASTE, WESTERN SOUP, SOUP ou MILKSHAKE.

La durée idéale du programme sélectionné apparaît sur l'écran et est appliquée automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP.

Programme	Durée	Recommandation
 Vegetable Fruit	2 minutes	Coupez les fruits et légumes en morceaux de 1,5 à 2 cm. Ajoutez de l'eau froide ou tiède, et mélangez les ingrédients. Ajoutez sucre, miel, herbes et épices selon votre goût.
 Nut Milk	23 minutes	Utilisez ce programme pour préparer du lait à partir d'oléagineux, soja, etc. Utilisez soit des ingrédients frais, soit séchés, en les ayant fait tremper 8 à 10 heures au préalable (idéalement toute une nuit). Ajoutez du lait, et mélangez les ingrédients. Ajoutez du sucre, du miel ou un autre produit sucrant selon votre goût. Appuyez sur la touche. L'appareil commence à chauffer. Enfin, les ingrédients sont mixés.
 Paste	24 minutes	Utilisez ce programme pour la préparation de bouillie, avec du riz cuit, des céréales, du sarrasin ou des flocons d'avoine. Ajoutez vos ingrédients dans le récipient. Appuyez sur la touche. L'appareil commence à chauffer. Enfin, les ingrédients sont mixés.

Programme	Durée	Recommandation
 Western Soup	15 minutes	Utilisez ce programme pour la préparation de soupes. Ajoutez vos ingrédients dans le récipient. Appuyez sur la touche. L'appareil commence à chauffer. Enfin, les ingrédients sont mixés.
 Soup Pot	45 minutes	Utilisez ce programme pour la préparation de soupes chinoises. Ajoutez vos ingrédients dans le récipient. Appuyez sur la touche. L'appareil commence à chauffer. Enfin, les ingrédients sont mixés.
 Milkshake	1 minute et 10 secondes	Versez dans le blender un pot/un verre doseur de yaourt, une cuillerée de confiture de fraise et 100 g de crème glacée. Versez les ingrédients dans le mixeur. Ajoutez du sucre, du miel ou un autre produit sucrant selon votre goût.

Réglage manuel

Adaptez la durée en fonction de la consistance souhaitée, selon vos préférences personnelles. Pour cela, appuyez sur la touche TIME + ou TIME -. Réglez le nombre de tours par minute à l'aide des touches SPEED + et SPEED -. Vous pouvez choisir parmi les 8 niveaux de vitesse s'affichant sur l'écran.

Fonction Pulse

Pour hacher des noix, des pignons et autres aliments durs, appuyez sur la touche PULSE/WASHING en la maintenant enfoncée. Lorsque le degré de hachage souhaité est atteint, arrêtez la fonction Pulse en relâchant la touche.



NOTE :

Le moteur est équipé d'une protection contre la surchauffe : le fonctionnement est stoppé automatiquement dès que l'appareil est utilisé trop longtemps. Dans ce cas, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir pendant 15 minutes.



ATTENTION !

Si vous sentez une odeur de brûlé, arrêtez immédiatement d'utiliser l'appareil. Ne le faites pas fonctionner pendant plus de 10 minutes.

Fonction chauffante

Appuyez sur la touche HEATING/WARM lorsque vous voulez cuire un plat ou le maintenir au chaud.

Nettoyage

1. Débranchez l'appareil de l'alimentation.
2. Nettoyez le récipient à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge.
3. Pour le nettoyer, vous pouvez aussi y verser deux tasses d'eau avec un peu de liquide vaisselle puis maintenir le bouton PULSE/WASHING enfoncé. Prenez garde, là aussi, à ce que le couvercle et la fermeture à vis soient correctement enclenchés.
4. Séchez enfin le récipient avec un chiffon.
5. Nettoyez la base à l'aide d'un chiffon humide. Ne la plongez jamais dans l'eau !
6. N'utilisez pas de produit nettoyant abrasif ou de brosse dure. Utilisez plutôt la brosse de nettoyage.

DÉPANNAGE

Erreur	Cause(s) probable(s)	Solution
L'appareil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP, et l'écran ne s'allume pas non plus.	Le récipient n'est pas placé correctement sur la base.	Remplacez l'appareil correctement sur la base.
	Le couvercle n'est pas placé correctement sur le récipient.	Remplacez le couvercle correctement sur le récipient.
L'appareil ne s'allume pas lorsque vous appuyez sur la touche START/STOP, bien que l'écran s'allume.	La protection anti-surchauffe du moteur s'est activée à cause d'une trop longue utilisation.	Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et laissez-le refroidir pendant 15 minutes. Conformez-vous aux indications concernant la durée d'utilisation.
	La protection anti-surchauffe du moteur s'est activée à cause d'une surcharge du récipient.	Réduisez la quantité d'ingrédients selon les indications données sur le remplissage maximal du récipient.
Les touches ne réagissent pas alors que l'écran est allumé.	Il y a de l'eau sur l'écran.	Essuyez l'écran pour le sécher.
	Il y a des résidus d'aliments sur l'écran ou sur votre doigt.	Nettoyez l'écran et votre doigt. Éteignez l'appareil pendant 30 secondes, puis redémarrez-le.
Les lames ne tournent pas, le moteur ne fonctionne pas.	Les aliments sont trop durs ou les morceaux sont trop gros.	Coupez les aliments en des morceaux plus petits.
	La vitesse n'est pas adaptée.	Sélectionnez une vitesse plus importante pour les aliments plus durs.
	La tension est trop faible.	Vérifiez la source d'alimentation et redémarrez l'appareil.

Erreur	Cause(s) probable(s)	Solution
L'appareil dégage une odeur.	Lors des premières utilisations, ceci est tout à fait normal.	L'odeur disparaît après plusieurs utilisations. Si ce n'est pas le cas, contactez votre service après-vente.
En fonctionnement, l'appareil produit des bruits	La base n'est pas stable ou le récipient n'est pas placé correctement.	Vérifiez que la base est bien positionnée et que les aliments sont bien répartis.
	Les aliments collent aux parois du récipient.	Vérifiez que le récipient ne contient pas de résidus. Ouvrez le récipient et mélangez bien les aliments à l'aide du poussoir.
E1	Les aliments sont trop durs ou les morceaux sont trop gros.	Coupez les aliments en des morceaux plus petits.
	La protection anti-surchauffe du moteur s'est activée à cause d'une surcharge du récipient.	Réduisez la quantité d'ingrédients selon les indications données sur le remplissage maximal du récipient.
	Il y a de l'eau sur l'écran.	Essayez l'écran pour le sécher.
E2	La machine a été mise en marche sans contenu.	Débranchez le câble d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser.
	Il y a de l'eau sur l'écran.	Essayez l'écran pour le sécher.
E3	La machine a été mise en marche sans contenu.	Débranchez le câble d'alimentation. Laissez l'appareil refroidir avant de le réutiliser.
	Il y a de l'eau sur l'écran.	Essayez l'écran pour le sécher.
E4	La machine rencontre une erreur.	Contactez le SAV.
	Il y a de l'eau sur l'écran.	Essayez l'écran pour le sécher.

RECETTES

Les recettes suivantes sont conçues pour faciliter la prise en main de votre nouveau mixeur professionnel. Remplacez certains ingrédients par d'autres - par exemple les fraises par d'autres fruits rouges - ou ajoutez-en d'autres, en fonction de vos goûts personnels. Laissez libre cours à votre créativité !

Jus

Jus carotte-ananas

Goût sucré et acidulé

Ingrédients :

- 1 carotte
- 1 épi de maïs doux
- 1 tomate
- ½ ananas
- 1 kiwi
- ⅓ papaye
- 800 ml d'eau
- 100 g de baies de goji
- 100 g de glace pilée

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients. Épluchez la betterave rouge et coupez-la en morceaux. Coupez la carotte et la tomate en morceaux.
2. Versez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 2 minutes. Le jus est prêt.

Jus de betterave rouge

Goût légèrement sucré

Ingrédients :

- ½ betterave rouge (petite)
- 1 carotte
- 2 branches de persil
- 250 g de tomates cerises
- 250 g de fraises ou de raisin
- ¼ de pomme
- 700 à 800 ml d'eau
- 10 g de graines de sésame blanc
- 50 g de baies de goji

10 g de pollen de fleurs
100 g de glace pilée

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients. Épluchez la betterave rouge et coupez-la en morceaux. Coupez la carotte et la tomate en morceaux.
2. Versez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 2 minutes. Le jus est prêt.

Jus betterave rouge-pomme

Goût légèrement sucré et acidulé

Ingrédients :

- 1 betterave rouge moyenne
- 1 carotte
- ½ concombre
- 3 branches de céleri
- quelques graines germées d'Alfalfa
- 2 tomates
- ½ pomme
- 2 kiwis
- 1000 ml d'eau
- 250 g de lait de soja non sucré
- 10 g de lécithine
- 10 g de graines de lin
- 30 g de poudre de fibres pour smoothies
- 100 g de glace pilée

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients. Épluchez la betterave rouge et coupez-la en morceaux. Coupez la carotte et les tomates en morceaux. Coupez ensuite le concombre et le céleri en morceaux. Coupez la pomme en morceaux sans retirer le trognon. Épluchez les kiwis et coupez-les en petits morceaux.
2. Versez tous les ingrédients dans le récipient, sauf la lécithine et la poudre de fibres, avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 2 minutes.
5. Ajoutez ensuite la lécithine et la poudre de fibres. Mixez ensuite le jus à la puissance la plus faible pendant 10 secondes. Le jus est prêt.

Jus carotte-fruit du dragon

Goût sucré

Ingrédients :

- ½ betterave rouge moyenne
- 2 carottes
- 2 épis de maïs doux cuits
- ¼ d'oignon
- 2 tomates
- ½ fruit du dragon
- 800 ml d'eau
- 5 racines de gingembre
- 10 amandes
- 10 g de pollen de fleurs
- 100 g de glace pilée

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients. Épluchez la betterave rouge et coupez-la en morceaux. Coupez les carottes et les tomates en morceaux. Retirez les grains de maïs des épis de maïs. Coupez le quart d'oignon et le fruit du dragon en petits morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez l'appareil fonctionner pendant 2 minutes. Le jus est prêt.

Jus orange-poire

Ingrédients :

- 300 g d'oranges (chair du fruit)
- 1 poire
- 400 ml d'eau
- 60 g de sucre ou de miel
- 100 g de glace pilée

Préparation :

1. Épluchez les oranges et coupez-les en morceaux. Lavez les poires et coupez-les en petits morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez fonctionner l'appareil. Le jus est prêt au bout de 1 à 2 minutes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Jus de mangue

Ingrédients :

- 400 g de mangue (chair du fruit)
- ¼ d'ananas
- 40 g de sucre ou de miel
- 300 ml d'eau
- 50 g de glace pilée

Préparation :

1. Épluchez la mangue, retirez-en le noyau et coupez-la en morceaux. Épluchez l'ananas et coupez-le en petits morceaux.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez fonctionner l'appareil. Le jus est prêt au bout de 1 à 2 minutes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Limonade au citron

Ingrédients :

- 1 citron
- 60 g de sucre ou de miel
- 800 ml d'eau
- 200 g de glace pilée

Préparation :

1. Lavez les citrons, coupez-les en morceaux et retirez-en la peau.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez fonctionner l'appareil. Le jus est prêt au bout de 1 à 2 minutes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Jus de fruit du dragon

Ingrédients :

- 400 g de fruit du dragon (chair du fruit)
- 100 g de kiwi (chair du fruit)
- 50 g de sucre ou de miel
- 300 ml d'eau
- 100 g de glace pilée
- 100 g de lait

Préparation :

1. Préparez la chair des fruits pour le mixeur.
2. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez fonctionner l'appareil. Le jus est prêt au bout de 1 à 2 minutes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Jus de kiwi**Ingrédients :**

- 300 g de kiwis (chair du fruit)
- ¼ de citron
- 40 g de miel
- 300 ml d'eau
- 100 g de glace pilée

Préparation :

1. Préparez la chair des fruits pour le mixeur. Extrayez le jus du citron.
2. Versez le jus de citron et placez tous les autres ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme VEGETABLE/FRUIT.
4. Laissez fonctionner l'appareil. Le jus est prêt au bout de 1 à 2 minutes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Soupes occidentales**Soupe à l'oignon****Ingrédients :**

(2 personnes)

- 250 g d'oignons
- 100 g de tomates
- 500 ml de bouillon de poule
- 10 g de sel
- 10 g de poivre
- 10 g d'huile
- 5 g de glutamate
- 10 g de fromage

Préparation :

1. Coupez les oignons et les tomates en petits morceaux et placez-les dans le récipient.
2. Ajoutez le bouillon de poule et le poivre aux oignons et aux tomates.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme WESTERN SOUP.

4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût en ajoutant les ingrédients restants.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe aux champignons

Ingrédients :

(2 personnes)

- 250 g de champignons
- 60 g d'oignons
- 100 g de bouillon de poule en cubes
- 500 ml d'eau (ou de bouillon de poule, si vous n'utilisez pas de cubes)
- 30 g de céleri
- 10 g de sel
- 10g de poivre
- 10 g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Coupez les oignons et les champignons en petits morceaux et placez-les dans le récipient.
2. Placez-y ensuite le reste des ingrédients.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme WESTERN SOUP.
4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe à la carotte

Ingrédients :

(2 personnes)

- 250 g de carottes
- 60 g d'oignons
- 500 ml de bouillon de poule
- 100 g de tomates
- 10 g de sel
- 10g de poivre
- 10 g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Coupez les carottes, les oignons et les tomates en petits morceaux et placez-les dans le récipient.
2. Placez-y ensuite le reste des ingrédients.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme WESTERN SOUP.
4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe à la tomate

Ingrédients :

(2 personnes)

- 250 g de tomates
- 50 g d'oignons
- 500 ml de bouillon de poule
- 30 g de céleri
- 10 g de crème aigre
- 10 g de sel
- 10g de poivre
- 10 g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Coupez les tomates et les oignons en petits morceaux et placez-les dans le récipient.
2. Placez-y ensuite le reste des ingrédients.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme WESTERN SOUP.
4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe de courge

Ingrédients :

(2 personnes)

- 250 g de courge
- 60 g de pommes de terre
- 500 ml d'eau
- 50 g de bouillon de poule en cubes
- 10 g de crème aigre
- 10 g de sel
- 10g de poivre
- 10 g d'huile
- 20 g de fromage

Préparation :

1. Coupez les courges et les pommes de terre en petits morceaux et placez-les dans le récipient.
2. Placez-y ensuite le reste des ingrédients.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme WESTERN SOUP.
4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupes asiatiques

Soupe au poulet

Ingrédients :

(3 à 4 personnes)

- 100 g de cacahouètes
- 3 châtaignes
- 400 g de blanc de poulet (par ex. poitrine de poulet)
- 1000 ml d'eau
- 20 g de coriandre
- 10 g de sel
- 10g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients.
2. Coupez le blanc de poulet et les châtaignes en morceaux.
3. Ajoutez tous les ingrédients, sauf les épices, dans le récipient.
4. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme SOUP.
5. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût en ajoutant les épices.
6. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe aux côtelettes

Ingrédients :

(2 à 3 personnes)

- 300 g de côtelettes
- 100 g de carottes
- 800 ml d'eau
- 10 g de poivre
- 10 g de sel
- 10g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients.
2. Coupez les côtelettes et les carottes en morceaux.
3. Ajoutez tous les ingrédients, sauf les épices, dans le récipient.
4. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme SOUP.
5. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût en ajoutant les épices.
6. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Soupe de poisson

Ingrédients :

(3 personnes)

- 500 g de poisson
- 100 g de champignons
- 1200 ml d'eau
- 10 g de poivre
- 10 g de sel
- 10 g de gingembre
- 10g d'huile
- 5 g de glutamate

Préparation :

1. Lavez tous les ingrédients et coupez les champignons en dés.
2. Ajoutez tous les ingrédients, sauf les épices, dans le récipient.
3. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme SOUP.
4. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût en ajoutant les épices.
5. Vous pouvez savourer votre soupe une fois le programme achevé.

Lait d'oléagineux

Lait de soja

Ingrédients :

(3 à 4 personnes)

- 100 g de graines de soja
- 1200 ml d'eau
- 30 g de sucre

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme NUT MILK.
3. Vous pouvez savourer votre lait une fois le programme achevé.
4. Ajoutez-y un peu de sucre selon votre goût.

Lait aux noix mélangées

Ingrédients :

(4 personnes)

- 100 g de cacahouètes grillées
- 50 g d'amandes grillées
- 20 g de noix
- 40 g de sucre
- 1100 ml d'eau
- 200 ml de lait

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme NUT MILK.
3. Vous pouvez savourer votre lait une fois le programme achevé.
4. Ajoutez un peu de lait et/ou de sucre selon votre goût. Pour mixer, appuyez sur la touche PULSE/WASHING.

Lait à la cacahouète et à l'avoine

Ingrédients :

(4 à 5 personnes)

- 100 g de flocons d'avoine
- 100 g de cacahouètes grillées
- 40 g de sucre
- 1200 ml d'eau
- 100 ml de lait

Préparation :

1. Placez tous les ingrédients dans le récipient avant de le refermer.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme NUT MILK.
3. Vous pouvez savourer votre lait une fois le programme achevé.
4. Ajoutez selon votre goût un peu de lait et/ou de sucre. Pour mixer, appuyez sur la touche PULSE/WASHING.

Bouillies

Bouillie de courge aux noix de cajou

Ingrédients :

(3 à 4 personnes)

- 250 g de courge
- 30 g de noix de cajou frites
- 800 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 20 g de fromage
- 20 g de sel
- 40 g de sucre

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme PASTE.
3. Vous pouvez savourer votre bouillie une fois le programme achevé.
4. Rectifiez l'assaisonnement de la bouillie selon votre goût, avec du lait ou des épices. Maintenez la touche PULSE/WASHING enfoncée pour mélanger les ingrédients.

Bouillie de riz

Ingrédients :

(3 à 4 personnes)

- 100 g de riz noir ou blanc
- 50 g de noix de cajou grillées
- 50 g de riz collant
- 50 g de noix décortiquées
- 50 g de sucre (ou 20 g de sel, selon le goût)
- 1000 ml d'eau
- 100 ml de lait

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme PASTE.
3. Vous pouvez savourer votre bouillie une fois le programme achevé.
4. Rectifiez l'assaisonnement de la bouillie selon votre goût, avec du lait ou des épices. Maintenez la touche PULSE/WASHING enfoncée pour mélanger les ingrédients.

Bouillie au sésame

Ingrédients :

(3 à 4 personnes)

200 g de graines de sésame grillées

50 g de flocons d'avoine

900 ml d'eau

100 ml de lait

8 noix décortiquées

40 g de sucre

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme PASTE.
3. Vous pouvez savourer votre bouillie une fois le programme achevé.
4. Rectifiez l'assaisonnement de la bouillie selon votre goût, avec du lait ou des épices. Maintenez la touche PULSE/WASHING enfoncée pour mélanger les ingrédients.

Bouillie de cacahouètes

Ingrédients :

(2 à 3 personnes)

200 g de cacahouètes grillées

50 g de flocons d'avoine

80 g de noix décortiquées

1000 ml d'eau

200 ml de lait

40 g de sucre

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme PASTE.
3. Vous pouvez savourer votre bouillie une fois le programme achevé.
4. Rectifiez l'assaisonnement de la bouillie selon votre goût, avec du lait ou des épices. Maintenez la touche PULSE/WASHING enfoncée pour mélanger les ingrédients.

Milkshakes

Milkshake à la fraise

Ingrédients :

(2 à 3 personnes)

300 g de fraises

200 ml de yaourt

30 ml de miel

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme MILKSHAKE.
3. Laissez fonctionner l'appareil. Le milkshake est prêt après 60 à 70 secondes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Milkshake à la mangue

Ingrédients :

(2 à 3 personnes)

300 g de chair de mangue

200 ml de yaourt

20 ml de miel

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme MILKSHAKE.
3. Laissez fonctionner l'appareil. Le milkshake est prêt après 60 à 70 secondes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

Milkshake à la banane

Ingrédients :

(2 à 3 personnes)

300 g de bananes (env. 3 pièces)

200 ml de yaourt

50 ml de lait

Préparation :

1. Ajoutez tous les ingrédients préparés dans le récipient.
2. Allumez le mixeur professionnel et choisissez le programme MILKSHAKE.
3. Laissez fonctionner l'appareil. Le milkshake est prêt après 60 à 70 secondes. Une fois ce temps écoulé, arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche START/STOP.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

FR

Alimentation		220 – 240 V AC 50/60 Hz
Puissance	Moteur	1.500 W
	Chauffage	800 W
6 lames		12 000 – 26 000 tours/min
Doubles couteaux		6 Klängen
Capacité		1,75 L
Nombre de programmes		6
Nombre de niveaux de vitesse		8
Dimensions (récipient compris)		21 × 51 × 26 cm
Poids		5,9 kg

Service commercial PEARL France : 0033 (0) 3 88 58 02 02

Importé par :

PEARL.GmbH | PEARL-Straße 1-3 | D-79426 Buggingen

© REV1 / 03. 12. 2018 – EB//LZ//GK