

Licuada profesional

con función de calor, botones táctiles, 1,75 l, 1500 vatios

operación manual



Tabla de contenido

Tu nueva batidora de pie profesional	4
alcance de entrega	4
Notas importantes al principio	5
Información general de seguridad	6
Información importante sobre la eliminación	9
Declaración de conformidad	9
Detalles de producto	10
Licuadora.....	10
Panel de control.....	11
utilizar	12
Selección de programa.....	13
Ajuste manual.....	14
Función de pulso	14
Función de calor	14
limpieza	14
Solución de problemas	15
Recetas	17
jugos	17
Zumos de zanahoria y piña	17
Jugo de remolacha	18
Zumos de remolacha y manzana	19
Jugo de zanahoria y fruta del dragón	20
Jugo de pera y naranja	20
Jugo de mango.....	21
Limonada.....	21
Jugo de fruta del dragón.....	22
Jugo de kiwi.....	22
Sopas occidentales	23
Sopa de cebolla.....	23
Sopa de champiñones.....	23
sopa de zanahoria	24
sopa de tomate.....	24
sopa de calabaza	25

Sopas asiáticas	26
sopa de pollo	26
Sopa de costillas	26
Sopa de pescado.....	27
Leche de nueces	27
Leche de soja	27
Leche mixta de nueces.....	28
Leche de avena y maní	28
Gachas de avena	29
Gachas de calabaza y anacardos	29
Congee.....	29
Gachas de sésamo	30
Gachas de maní	30
Batidos.....	31
Batido de fresa	31
Batido de mango	31
Batido de plátano.....	31
Especificaciones técnicas.....	32
.....	33

En el sitio web se puede encontrar información y respuestas a las preguntas más frecuentes (FAQ) sobre muchos de nuestros productos, así como cualquier manual actualizado:

www.rosensteinundsoehne.com

Introduzca el número de artículo o el nombre del artículo en el campo de búsqueda.

Tu nueva batidora de pie profesional

Estimado cliente,

Gracias por adquirir esta batidora de pie profesional. Conviértase en un maestro de la mezcla, con todas las funciones para toda la delicadeza. Disfrute de la comodidad de 6 programas para frutas / verduras, batidos, batidos y más. Dale a tus deliciosas obras maestras la consistencia ideal gracias a los 8 niveles de velocidad. Y gracias a la función de pulso, siempre tendrá un control preciso al picar nueces y otros ingredientes más duros.

Lea estas instrucciones de funcionamiento y siga la información y los consejos que se enumeran para que pueda aprovechar al máximo su nueva batidora de pie profesional.

alcance de entrega

- Base
- Recipiente de vidrio con palas integradas
- cubrir
- Parte media de la tapa
- taza medidora
- Émbolo
- Cepillo de limpieza
- operación manual

Notas importantes al principio

- Este dispositivo no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que carezcan de experiencia y / o conocimiento, a menos que sean supervisados u obtenidos de una persona responsable de su seguridad. sus instrucciones sobre cómo utilizar el dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el dispositivo.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- ¡Nunca deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento!
- La batidora de pie profesional siempre debe estar desconectada de la red eléctrica si no se supervisa o limpia.
- La licuadora solo se puede usar cuando la jarra de la licuadora esté completamente ensamblada y todas las partes estén firmemente bloqueadas en su lugar.
- ¡ATENCIÓN! Tenga cuidado al limpiar y vaciar el recipiente. Las cuchillas de corte tienen bordes afilados, ¡peligro de lesiones!
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, el dispositivo debe estar apagado y desconectado de la red.
- Asegúrese de que el conjunto de la cuchilla esté bien sujeto y la tapa esté correctamente colocada en la jarra de la licuadora antes de usar el aparato.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes en la licuadora profesional: ¡riesgo de quemaduras!
- No opere la batidora de pie profesional durante más de 30 segundos sin ingredientes. Podría causar sobrecalentamiento.
- No utilice nunca accesorios o piezas fabricados por terceros o que no sean recomendados por PEARL. El uso de estos accesorios o piezas anulará la garantía.
- No llene la jarra de la licuadora más allá de la marca MAX.

- Si los ingredientes se pegan al interior de la jarra de la licuadora, apague el aparato y desenchufe el enchufe. Luego retire los ingredientes de la pared de la taza con una espátula.
- ¡ATENCIÓN! ¡Bajo ninguna circunstancia debe poner su mano o un objeto en el vaso de la licuadora cuando el dispositivo está funcionando!
- PRECAUCIÓN: No permita que el dispositivo funcione de forma continua durante más de 6 minutos. Deje que el dispositivo se enfríe completamente a temperatura ambiente antes de volver a usarlo.
- Antes de encender el dispositivo, asegúrese siempre de que la tapa del vaso esté firmemente cerrada y de que el vaso medidor esté correctamente insertado en la tapa.
- PRECAUCIÓN: Desenchufe el cable de alimentación antes de limpiar el dispositivo.
- Las unidades de cuchillo son muy afiladas. Tenga cuidado al limpiar las cuchillas.
- Asegúrese de que los objetos duros no toquen las hojas de los cuchillos. Podría volverse aburrido.
- El dispositivo no debe sumergirse en agua para limpiarlo.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, el dispositivo debe estar apagado y desconectado de la red.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No opere el dispositivo sin supervisión.

Información general de seguridad

- Lea atentamente las instrucciones de uso. Contienen información importante sobre el uso, la seguridad y el mantenimiento del dispositivo. Debe conservarse con cuidado y, si es necesario, transmitirse a los usuarios posteriores.
- El dispositivo solo se puede utilizar para el fin previsto de acuerdo con estas instrucciones de funcionamiento.
- Siga las instrucciones de seguridad al usarlo.
- Antes de la puesta en servicio, compruebe si el dispositivo y su cable de conexión, así como los accesorios, presentan daños.
- No apriete el cable de conexión, no lo tire sobre bordes afilados o superficies calientes; No utilice el cable de conexión para transportar.

- Si el cable de alimentación de este dispositivo está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio al cliente o una persona calificada similar para evitar peligros.
- Desconecte el enchufe de alimentación del dispositivo después de cada uso, en caso de averías durante el funcionamiento y antes de cada limpieza del dispositivo.
- Nunca extraiga el enchufe de la toma con el cable de alimentación o con las manos mojadas.
- El dispositivo está destinado exclusivamente para fines domésticos o similares. ¡No debe utilizarse con fines comerciales!
- El dispositivo solo es apto para uso en interiores.
- Asegúrese de que el dispositivo esté estable durante el funcionamiento y de que no pueda tropezar con el cable de alimentación.
- Nunca utilice el dispositivo después de un mal funcionamiento, por ejemplo, si el dispositivo se ha caído al agua o se ha dañado de cualquier otra forma.
- El fabricante no asume ninguna responsabilidad por el uso incorrecto resultante del incumplimiento de las instrucciones de uso.
- Modificar o cambiar el producto afecta la seguridad del producto. ¡Atención, riesgo de lesiones!
- Todos los cambios y reparaciones en el dispositivo o los accesorios solo pueden ser realizados por el fabricante o por personas expresamente autorizadas por él.
- Asegúrese de que el producto se opere desde una toma de corriente de fácil acceso para poder desconectar rápidamente el dispositivo de la red en caso de emergencia.
- Manipule el producto con cuidado. Puede dañarse con golpes, golpes o caídas desde poca altura.
- Compruebe si el dispositivo está dañado antes de cada uso. Si el dispositivo, el cable o el enchufe están visiblemente dañados, no se debe utilizar. No utilice el dispositivo si funciona mal o si se ha caído.
- Asegúrese de que el dispositivo esté sobre una base segura.
- Mantenga una distancia suficiente de otras fuentes de calor, como estufas u hornos, para evitar dañar el dispositivo. Nunca opere el aparato sobre una encimera o cerca de una fuente de gas.
- No utilice el dispositivo cerca del agua (por ejemplo, bañera, lavabo, ducha). Nunca intente alcanzar un dispositivo eléctrico si se ha caído al agua. En tal caso, desenchufe el cable de alimentación inmediatamente.
- El dispositivo solo está diseñado para un uso doméstico normal.
- El dispositivo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o cualquier otro tipo de sistema de control remoto.
- Para evitar el riesgo de incendio, no cubra el dispositivo durante su funcionamiento. No coloque ningún material inflamable (cartón, plástico, papel, etc.) sobre o dentro del dispositivo.
- Limpie el dispositivo después de cada uso como se describe en Limpieza.
- Mantenga la base alejada de la humedad y el calor extremo.
- Nunca sumerja la base en agua u otros líquidos.
- Mantenga a los niños y animales alejados del dispositivo durante su funcionamiento. ¡Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños!
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el dispositivo.
- Utilice el dispositivo únicamente en habitaciones interiores secas. Nunca lo utilice en habitaciones húmedas o bajo la lluvia.

- Coloque siempre el dispositivo sobre una superficie seca, nivelada, firme y resistente al calor con espacio en todos los lados y espacio hacia arriba.
- El dispositivo no debe moverse durante el funcionamiento.
- Los niños no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del usuario sin supervisión.
- Asegúrese de que el cable de alimentación conectado no represente un peligro de tropiezo. El cable no debe colgar de la superficie de instalación para evitar que el dispositivo se rompa. Nunca tire del cable de alimentación para mover el dispositivo.
- Antes de limpiar el dispositivo, debe estar apagado y desconectado de la red. Al limpiar, tenga cuidado de no lastimarse con las partes afiladas.
- No deje el dispositivo desatendido durante su funcionamiento. Siempre desconecte el cable de alimentación, incluso si se aleja brevemente del dispositivo.
- La batidora siempre debe estar desconectada de la red si no está supervisada o limpiada.
- Los cuchillos están afilados. ¡Precaución, riesgo de lesiones!
- Utilice solo los accesorios suministrados o recomendados.
- Antes de cambiar accesorios o piezas adicionales que se muevan durante el funcionamiento, el dispositivo debe estar apagado y desconectado de la red.
- No toque ninguna pieza que aún esté en movimiento.
- Utilice el dispositivo solo para el propósito para el que fue diseñado. ¡Existe riesgo de lesiones si se utiliza incorrectamente!
- La temperatura de los alimentos o líquidos llenados no debe superar los 80 ° C.
- Cuando prepare alimentos calientes o líquidos, asegúrese de que la tapa y el tapón de rosca estén bien apretados. Evite el contacto de la piel con el recipiente y el tapón de rosca, pueden estar calientes.
- Deje que el dispositivo y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- Inserte siempre el émbolo en la tapa. Bajo ninguna circunstancia debe utilizarlo directamente en el contenedor - ¡Riesgo de lesiones!
- Agregue los ingredientes durante la operación levantando el tapón de rosca y vertiendo. Nunca quite la cubierta para hacer esto.
- No exceda la marca MAX en la embarcación.
- No retire el recipiente de la base durante el funcionamiento - ¡riesgo de lesiones!
- Este dispositivo puede máx. 6 minutos a la vez. Después de eso, necesita enfriarse por un minuto. Después de tres ciclos de funcionamiento consecutivos, el dispositivo debe enfriarse durante al menos 15 minutos.
- Este dispositivo tiene protección contra sobrecalentamiento. Si la temperatura del motor supera este nivel debido a un funcionamiento prolongado, el motor se apaga automáticamente. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y deje que se enfríe durante al menos 15 minutos.
- Si las cuchillas se bloquean, apague el dispositivo y desconéctelo de la fuente de alimentación. Luego busque la causa del bloqueo. Nunca elimine el bloqueo mientras el dispositivo aún esté conectado a la fuente de alimentación.
- No encienda el dispositivo con un recipiente vacío. Esto puede provocar daños en el motor.
- La batidora de pie profesional inicialmente puede desprender un olor a goma ligeramente desagradable. Esto no es motivo de preocupación; es normal en las herramientas eléctricas nuevas y desaparecerá con el tiempo.

- Antes de utilizar el dispositivo, compruebe si la información de voltaje en el dispositivo corresponde a la tensión de red local.
- Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas y errores.

Información importante sobre la eliminación

Este dispositivo eléctrico no debe tirarse a la basura doméstica. Para una eliminación adecuada, comuníquese con los puntos de recolección públicos de su comunidad. Para obtener detalles sobre la ubicación de dicho punto de recolección y las restricciones de cantidad por día / mes / año, consulte la información del municipio respectivo.



Declaración de conformidad

PEARL.GmbH declara por la presente que el producto NX-7930-675 cumple con la Directiva RoHS 2011/65 / EU, la Directiva EMC 2014/30 / EU y la Directiva de bajo voltaje 2014/35 / EU.

Kurtasz, A.

Diploma de Gestión de la Calidad. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Puede encontrar la declaración de conformidad detallada en www.pearl.de/support. Introduzca el número de artículo NX-7930 en el campo de búsqueda.

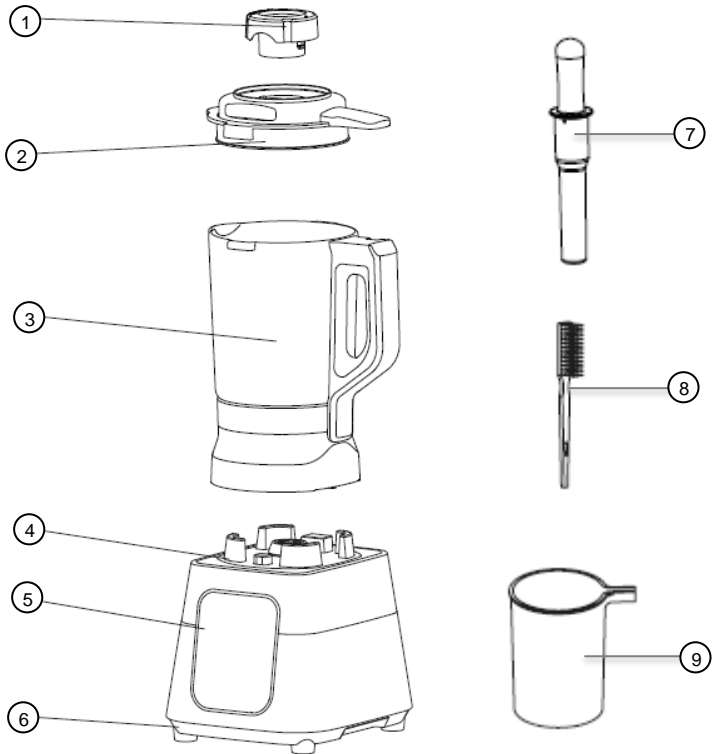


Apto para alimentos



Detalles de producto

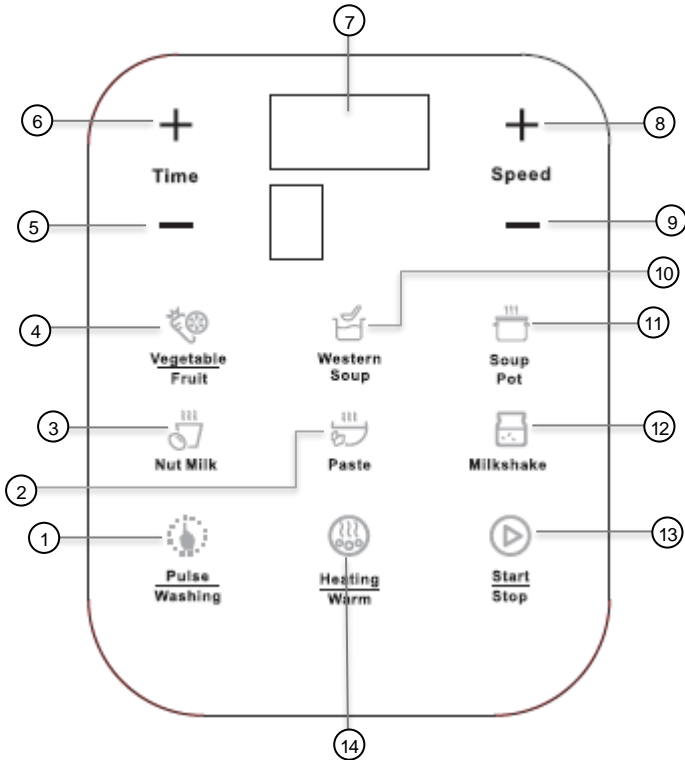
Licuada



- 1 Cerradura de la torcedura
- 2 Tapa del recipiente de mezcla
- 3 Recipiente mezclador con cuchillo
- 4 Soporte de silicona
- 5 Panel de control

- 6 Base con fuente de alimentación
- 7 Émbolo
- 8 Cepillo de limpieza
- 9 taza medidora

Panel de control



- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------|
| 1 | Botón PULSE / WASCHING | 8 | Botón SPEED + |
| 2 | Botón PEGAR | 9 | Botón de velocidad |
| 3 | Botón NUT MILK | 10 | Botón SOPA OCCIDENTAL |
| 4 | Botón VEGETALES / FRUTAS | 11 | Botón SOPA |
| 5 | Botón HORA | 12 | Botón MILKSHAKE |
| 6 | HORA + botón | 13 | Botón START / STOP |
| 7 | Monitor | 14 | Botón CALENTAR / CALENTAR |

utilizar



NOTA:

El dispositivo no debe estar en funcionamiento durante más de 6 minutos seguidos. Cuando haya transcurrido este tiempo, tome un descanso de al menos un minuto. Después de tres ciclos de 6 minutos (incluidos los descansos) seguidos, el dispositivo debe enfriarse durante al menos 15 minutos; de lo contrario, existe el riesgo de dañar el motor.

1. Prepara tus ingredientes.
2. Coloque la base con la fuente de alimentación sobre una superficie de trabajo plana y seca.
3. Coloque el recipiente de mezcla en la base de modo que el pasador de seguridad en la parte inferior del recipiente de mezcla encaje en la abertura de seguridad de la base. El asa del recipiente de mezcla se encuentra ahora en el lado derecho de la pantalla.



NOTA:

Tenga en cuenta que la máquina no se encenderá si la jarra de la licuadora y la tapa no están en su lugar. El dispositivo está equipado con un bloqueo de reinicio por seguridad.

4. Coloque la tapa en el recipiente. El soporte está ubicado a la derecha del mango. Gire en sentido antihorario para bloquear la tapa.
5. Quite el tapón de rosca.
6. Vierta los ingredientes preparados en el vaso de la licuadora a través de la abertura. Utilice el émbolo para esto. El émbolo solo se puede guiar a través de la abertura de la tapa.



NOTA:

Pica frutas, verduras y otros alimentos en trozos antes de ponerlos en la licuadora.



NOTA:

La cantidad de ingredientes no debe exceder la escala de medición superior de 1750 ml. Al preparar bebidas calientes o sopas, 1400 ml es el límite superior.

7. Cierre la jarra de la licuadora con el tapón de rosca redondo.
8. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación.
9. Encienda el dispositivo presionando el botón START / STOP. La pantalla se enciende.
10. Ahora presione uno de los botones de programa (vea la selección de programa) o configure la hora y la velocidad manualmente usando los botones +/- SPEED y TIME (vea la configuración manual).
11. Toque el botón Inicio. Se mezclan los ingredientes.
12. Si desea agregar más ingredientes durante la operación, abra el tapón de rosca. Pase los ingredientes por la abertura de la tapa.
13. Suena una señal acústica cuando el programa ha terminado.



¡ATENCIÓN!

Nunca abra la tapa mientras el dispositivo está en funcionamiento.

14. Finalice el proceso tocando el botón START / STOP.
15. Toque el botón nuevamente para apagar el dispositivo.
16. Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación.








NOTA:

Si no se realiza ninguna entrada durante 2 minutos, el dispositivo se apaga automáticamente.

Selección de programa

Seleccione el programa especial presionando uno de los 6 botones de programa Tipo VERDURAS / FRUTAS, LECHE DE NUECES, PASTA, SOPA OCCIDENTAL, SOPA o BATIDO.

El ajuste de tiempo ideal para el programa respectivo aparece en la pantalla y se lleva a cabo automáticamente cuando presiona el botón START / STOP.

programa	hora	recomendación
 Vegetable Fruit	2 minutos	Cortar verduras y frutas en trozos de 1,5 a 2 cm. Agregue agua fría o tibia y mezcle los ingredientes. Agregue azúcar, miel, especias o hierbas al gusto.
 Nut Milk	23 minutos	Utilice este programa para preparar leche de nueces, frijoles o nueces, frutas secas o frescas remojadas durante al menos 8 a 10 horas o preferiblemente durante la noche. Agregue la leche y mezcla los ingredientes. Agregue azúcar, miel u otro edulcorante al gusto. Presione la tecla. El dispositivo se está calentando. Luego se mezclan los ingredientes.
 Paste	24 minutos	Utilice este programa para preparar papilla, arroz hervido, cereales, trigo sarraceno o avena. Pon tus ingredientes en el tazón para mezclar. Presione la tecla. El dispositivo se está calentando. Luego se mezclan los ingredientes.
 Western Soup	15 minutos	Utilice este programa para preparar sopas. Pon tus ingredientes en el tazón para mezclar. Presione la tecla. El dispositivo se está calentando. Luego se mezclan los ingredientes.
 Soup Pot	45 minutos	Utilice este programa para preparar sopas chinas. Pon tus ingredientes en el tazón para mezclar. Presione la tecla. El dispositivo se está calentando. Luego se mezclan los ingredientes.



Milkshake

1 minuto y
10 segundos

Tome un vaso o taza de yogur, una cucharada de mermelada de fresa y 100 g de helado. Pon los ingredientes en la licuadora. Agregue azúcar, miel u otro edulcorante al gusto.

Ajuste manual

Ajuste el tiempo de acuerdo con las preferencias personales de la consistencia tocando los botones TIME + y TIME-.

Configure las revoluciones por minuto usando los botones SPEED + y SPEED-. Hay 8 niveles de velocidad disponibles para esto, que se muestran en la pantalla.

Función de pulso

Pique nueces, piñones y otros ingredientes duros presionando el botón PULSE / WASHING. Y mantén el dedo en el botón. Cuando se haya alcanzado el grado de pulido requerido, detenga la función PULSE soltando el botón.



NOTA:

El motor está equipado con protección contra sobrecalentamiento, que detiene el funcionamiento del dispositivo inmediatamente si se usa durante demasiado tiempo. En este caso, desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación y déjelo enfriar durante 15 minutos.



¡ATENCIÓN!

Si huele a quemado, deje de usar el dispositivo inmediatamente. No lo use por más de 10 minutos.

Función de calor

Presione el botón HEATING / WARM si desea cocinar o mantener un plato caliente.

limpieza

1. Desconecta el dispositivo.
2. Limpiar el recipiente con un paño húmedo o una esponja.
3. Alternativamente, puede llenar el recipiente con dos tazas de agua con un poco de lavavajillas y mantener presionado el botón PULSE / WASHING para limpiar el recipiente de mezcla. Asegúrese de que la tapa y el cierre giratorio también estén insertados correctamente aquí.
4. Luego seque el recipiente con un paño.
5. Limpiar la base con un paño húmedo. ¡No los sumerja en agua!
6. No utilice agentes limpiadores abrasivos ni cepillos duros. Utilice el cepillo de limpieza.

Solución de problemas

error	razón	solución
Cuando se presiona el botón START / STOP, el dispositivo no se enciende y la pantalla no se ilumina.	El recipiente no está colocado correctamente en la base.	Vuelva a colocar el dispositivo correctamente en la base.
	La tapa no está colocada correctamente en el tubo.	Vuelva a colocar la tapa correctamente en el recipiente.
Cuando se toca el botón START / STOP, el dispositivo no se inicia aunque la pantalla esté encendida.	La protección contra sobrecalentamiento del motor se activa después de un uso prolongado.	Desenchufe el dispositivo y déjelo enfriar durante 15 minutos. Luego siga las instrucciones para Vida útil.
	La protección contra sobrecalentamiento del motor se activa porque la embarcación está sobrecargada.	Reduzca la cantidad de alimento según las instrucciones para un llenado máximo.
Las teclas no responden al tacto, aunque la pantalla está iluminada.	Hay agua en la pantalla.	Seque la pantalla.
	Hay residuos en la pantalla o en su dedo.	Limpia la pantalla y tus dedos. Apague el dispositivo durante 30 segundos y reinicielo.
La cuchilla no gira y el motor no produce energía.	La comida está demasiado dura o los trozos son demasiado grandes.	Corta la comida en trozos más pequeños.
	La velocidad no está ajustada correctamente.	Para alimentos más duros, elija una velocidad más alta.
	El voltaje es demasiado bajo.	Verifique la fuente de energía y reinicie el dispositivo.
El dispositivo desprende olor.	Esto es normal la primera vez que lo usa.	El olor desaparece después de un uso repetido. Si este no es el caso, contacte con nuestro servicio de atención al cliente.
Aparecen inusuales durante la operación Suenan	La base no está nivelada o el recipiente no está colocado correctamente.	Compruebe el estado de la base y la distribución de la comida.
	La comida se pega a la pared del recipiente.	Compruebe si hay residuos en el recipiente. Abra el recipiente y mezcle la comida sin apretar con el mortero.

error	razón	solución
E1	La comida está demasiado dura o los trozos son demasiado grandes.	Corta la comida en trozos más pequeños.
	La protección contra sobrecalentamiento del motor se activa porque la embarcación está sobrecargada.	Reduzca la cantidad de alimento según las instrucciones para un llenado máximo.
	Hay agua en la pantalla.	Seque la pantalla.
E2	La máquina se hizo funcionar sin contenido.	Desenchufe el cable de alimentación. Deje que la máquina se enfríe antes de continuar usándola.
	Hay agua en la pantalla.	Seque la pantalla.
E3	La máquina se hizo funcionar sin contenido.	Desenchufe el cable de alimentación. Deje que la máquina se enfríe antes de continuar usándola.
	Hay agua en la pantalla.	Seque la pantalla.
E4	La máquina tiene un error.	Contactar Servicio al Cliente.
	Hay agua en la pantalla.	Seque la pantalla.

Recetas

Las siguientes recetas deberían ayudarlo a comenzar a usar su nueva batidora de pie profesional. Reemplace los ingredientes, por ejemplo, fresas con otras bayas, o agréguelos según su gusto personal. ¡Esperamos que lo disfrutes!

jugos

Zumo de zanahoria y piña

Sabor: agridulce

Ingredientes:

1	Zanahoria
1	Maíz dulce en la mazorca
1	tomate
½	piña
1	kiwi
⅓	papaya
800 ml	agua
100 gramos	Wolfberry chino
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

7. Limpia todos los ingredientes. Corta la zanahoria y el tomate en trozos. Retire los granos de maíz de la mazorca. Quita la piel de la piña y córtala en trozos. Pelar el kiwi y cortarlo en trozos. Corta la papaya y las semillas en rodajas.
8. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
9. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
10. Deje que el dispositivo funcione durante 2 minutos. El jugo ya está listo.

Jugo de remolacha

Sabor: ligeramente dulce

Ingredientes:

½	remolacha pequeña
1	Zanahoria
2 polos	perejil
250 g	tomates cherry
250 g	Fresas o uvas
¼	manzana
700 - 800 ml	agua
10 g	semillas de sésamo blanco
50 gramos	Wolfberry chino
10 g	Polen de abejas
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Limpia todos los ingredientes. Pelar la remolacha y cortarla en trozos. Corta la zanahoria en trozos.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione durante 2 minutos. El jugo ya está listo.

Zumo de remolacha y manzana

Sabor: ligeramente agrídulce

Ingredientes:

1	remolacha mediana
1	Zanahoria
½	Pepino
3 polos	apio
algunos	Brotos de alfalfa
2	Tomates
½	manzana
2	kiwi
1000 ml	agua
250 g	Leche de soja sin azúcar
10 g	Lecitina
10 g	linaza
30 g	Polvo de fibra
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Limpia todos los ingredientes. Pelar la remolacha y cortarla en trozos. Corta la zanahoria y el tomate en trozos. También corta el pepino y el apio en trozos. Corta la manzana en trozos. No retire la carcasa del núcleo. Pelar el kiwi y cortarlo en trozos pequeños.
2. Vierta todos los ingredientes excepto la lecitina y el polvo de fibra en el recipiente de mezcla y cierre el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione durante 2 minutos.
5. Agrega la lecitina y la fibra en polvo. Ahora mezcle el jugo en la posición más baja durante 10 segundos. El jugo ya está listo.

Jugo de zanahoria y fruta del dragón

Sabor: dulce

Ingredientes:

½	remolacha mediana
2	Zanahorias
2	mazorcas de maíz dulce hervidas
¼	Cebollas
2	Tomates
½	Dragon de fruta
800 ml	agua
5 tubérculos	jengibre
10	Almendras
10 g	Polen de abejas
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Limpia todos los ingredientes. Pelar la remolacha y cortarla en trozos. Corta las zanahorias y los tomates en trozos. Retire los granos de maíz de la mazorca. También corta la cebolla y la pitahaya en trozos pequeños.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione durante 2 minutos. El jugo ya está listo.

Jugo de pera y naranja

Ingredientes:

300 g	Naranjas (pulpa)
1	Pera
400 ml	agua
60 g	Azúcar o miel
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Retirar la piel de la naranja y cortarla en trozos. Limpiar la pera y cortarla en trozos pequeños.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione. El jugo está listo después de 1 a 2 minutos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Jugo de mango

Ingredientes:

400 g	Pulpa de mango)
¼	piña
40 g	Azúcar o miel
300 ml	agua
50 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Retire la piel y el corazón del mango y córtelo en trozos. Pelar la piña y cortarla en trozos pequeños.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione. El jugo está listo después de 1 a 2 minutos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Limonada

Ingredientes:

1	limón
60 g	Azúcar o miel
800 ml	agua
200 g	Hielo picado

Preparación:

1. Limpiar el limón, cortarlo en trozos y quitarle la piel amarilla.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione. El jugo está listo después de 1 a 2 minutos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Jugo de fruta del dragón

Ingredientes:

400 g	Fruta del dragón (pulpa)
100 gramos	Kiwi (pulpa)
50 gramos	Azúcar o miel
300 ml	agua
100 gramos	Hielo picado
100 gramos	Leche

Preparación:

1. Prepara la pulpa.
2. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione. El jugo está listo después de 1 a 2 minutos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Jugo de kiwi

Ingredientes:

300 g	Kiwi (pulpa)
¼	limón
40 g	miel
300 ml	agua
100 gramos	Hielo picado

Preparación:

1. Pelar el kiwi y preparar la pulpa. Exprime el jugo del limón.
2. Vierta el jugo de limón y los ingredientes restantes en el frasco de mezcla y selle el frasco.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa VEGETALES / FRUTAS.
4. Deje que el dispositivo funcione. El jugo está listo después de 1 a 2 minutos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Sopas occidentales

Sopa de cebolla

Ingredientes:

(2 personas)

250 g	Cebollas
100 gramos	Tomates
500 ml	caldo de pollo
10 g	sal
10 g	pimienta
10 g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)
10 g	queso

Preparación:

1. Corta las cebollas y los tomates en trozos pequeños y ponlos en el tazón.
2. Agrega el caldo de pollo y la pimienta a las cebollas y los tomates.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa WESTERN SOUP.
4. Refina la sopa a tu gusto con los ingredientes restantes.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

Sopa de champiñones

Ingredientes:

(2 personas)

250 g	Hongos
60 g	Cebollas
100 gramos	Cubitos de caldo de pollo
500 ml	Agua (o caldo de pollo si no usa un cubo de caldo)
30 g	apio
10 g	sal
10g	pimienta
10 g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Corta las cebollas y los champiñones en trozos pequeños y colócalos en el tazón.
2. Agregue los ingredientes restantes al tazón para mezclar.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa WESTERN SOUP.
4. Refina la sopa a tu gusto.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

sopa de zanahoria

Ingredientes:
(2 personas)

250 g	Zanahorias
60 g	Cebollas
500 ml	caldo de pollo
100 gramos	Tomates
10 g	sal
10g	pimienta
10 g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Corta las zanahorias, las cebollas y los tomates en trozos pequeños y llénalos en el tazón.
2. Agregue los ingredientes restantes al tazón para mezclar.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa WESTERN SOUP.
4. Refina la sopa a tu gusto.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

sopa de tomate

Ingredientes:
(2 personas)

250 g	Tomates
50 gramos	Cebollas
500 ml	caldo de pollo
30 g	apio
10 g	Crema agria
10 g	sal
10g	pimienta
10 g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Corta los tomates y las cebollas en trozos pequeños y colócalos en el tazón.
2. Agregue los ingredientes restantes al tazón para mezclar.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa WESTERN SOUP.
4. Refina la sopa a tu gusto.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

sopa de calabaza

Ingredientes:
(2 personas)

250 g	calabaza
60 g	Papas
500 ml	agua
50 gramos	Cubitos de caldo de pollo
10 g	Crema agria
10 g	sal
10g	pimienta
10 g	petróleo
20 g	queso

Preparación:

1. Corta la calabaza y las patatas en trozos pequeños y colócalas en el tazón.
2. Agregue los ingredientes restantes al tazón para mezclar.
3. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa WESTERN SOUP.
4. Refina la sopa a tu gusto.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

Sopas asiáticas

sopa de pollo

Ingredientes:
(3-4 personas)

100 gramos	miseria
3	Castañas
400 g	Pollo (por ejemplo, pechuga de pollo)
1000 ml	agua
20 g	cilantro
10 g	sal
10g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Limpia todos los ingredientes.
2. Cortar el pollo y las castañas en trozos.
3. Agregue todos los ingredientes, excepto las especias, al tazón para mezclar.
4. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa SOPA.
5. Refina la sopa con las especias a tu gusto.
6. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

Sopa de costillas

Ingredientes:
(2-3 personas)

300 g	Costillas
100 gramos	Zanahorias
800 ml	agua
10 g	pimienta
10 g	sal
10g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Limpia todos los ingredientes.
2. Corta las costillas y las zanahorias en trozos.
3. Agregue todos los ingredientes, excepto las especias, al tazón para mezclar.
4. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa SOPA.
5. Refina la sopa con las especias a tu gusto.
6. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

Sopa de pescado

Ingredientes:
(3 personas)

500 g	pez
100 gramos	Hongos
1200 ml	agua
10 g	pimienta
10 g	sal
10 g	jengibre
10g	petróleo
5 g	Ajinomoto (glutamato)

Preparación:

1. Limpiar todos los ingredientes y cortar los champiñones en cubos.
2. Agregue todos los ingredientes, excepto las especias, al tazón para mezclar.
3. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa SOPA.
4. Refina la sopa con las especias a tu gusto.
5. Disfrute de su sopa tan pronto como termine el programa.

Leche de nueces

Leche de soja

Ingredientes:
(3-4 personas)

100 gramos	Soja
1200 ml	agua
30 g	azúcar

Preparación:

1. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa LECHE DE NUECES.
3. Tan pronto como finalice el programa, podrá disfrutar de la leche.
4. Refina la leche con un poco de azúcar a tu gusto.

Leche mixta de nueces

Ingredientes:
(4 personas)

100 gramos	cacahuets horneados
50 gramos	almendras horneadas
20 g	Nueces
40 g	azúcar
1100 ml	agua
200 ml	Leche

Preparación:

1. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa LECHE DE NUECES.
3. Tan pronto como finalice el programa, podrá disfrutar de la leche.
4. Refina la leche a tu gusto con un poco más de leche y / o azúcar. Presione el botón PULSE / WASHING para mezclar.

Leche de avena y maní

Ingredientes:
(4-5 personas)

100 gramos	avena granulada
100 gramos	cacahuets horneados
40 g	azúcar
1200 ml	agua
100 ml	Leche

Preparación:

1. Vierta todos los ingredientes en el recipiente de mezcla y selle el recipiente.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa LECHE DE NUECES.
3. Tan pronto como finalice el programa, podrá disfrutar de la leche.
4. Refina la leche a tu gusto con un poco más de leche y / o azúcar. Presione el botón PULSE / WASHING para mezclar.

Gachas de avena

Gachas de calabaza y anacardos

Ingredientes:
(3-4 personas)

250 g	calabaza
30 g	anacardos fritos
800 ml	agua
100 ml	Leche
20 g	queso
20 g	sal
40 g	azúcar

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa PASTE.
3. Disfrute de su papilla tan pronto como termine el programa.
4. Refina la papilla a tu gusto con leche o especias. Mantenga presionado el botón PULSE / WASHING para mezclar los ingredientes.

Congee

Ingredientes:
(3-4 personas)

100 gramos	arroz negro o arroz
50 gramos	cacahuets horneados
50 gramos	Arroz pegajoso
50 gramos	nueces sin cáscara
50 gramos	Azúcar (o 20 g de sal, según su gusto)
1000 ml	agua
100 ml	Leche

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa PASTE.
3. Disfrute de su papilla tan pronto como termine el programa.
4. Refina la papilla a tu gusto con leche o especias. Mantenga presionado el botón PULSE / WASHING para mezclar los ingredientes.

Gachas de sésamo

Ingredientes:
(3-4 personas)

200 g	semillas de sésamo horneadas
50 gramos	avena granulada
900 ml	agua
100 ml	Leche
Octavo	nueces sin cáscara
40 g	azúcar

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa PASTE.
3. Disfrute de su papilla tan pronto como termine el programa.
4. Refina la papilla a tu gusto con leche o especias. Mantenga presionado el botón PULSE / WASHING para mezclar los ingredientes.

Gachas de maní

Ingredientes:
(2-3 personas)

200 g	cacahuets horneados
50 gramos	avena granulada
80 g	nueces sin cáscara
1000 ml	agua
200 ml	Leche
40 g	azúcar

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Inicie la batidora de pie profesional y seleccione el programa PASTE.
3. Disfrute de su papilla tan pronto como termine el programa.
4. Refina la papilla a tu gusto con leche o especias. Mantenga presionado el botón PULSE / WASHING para mezclar los ingredientes.

Batidos

Batido de fresa

Ingredientes:
(2-3 personas)

300 g	Fresas
200 ml	yogur
30 ml	miel

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa MILKSHAKE.
3. Deje que el dispositivo funcione. El batido está listo después de aproximadamente 60 a 70 segundos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Batido de mango

Ingredientes:
(2-3 personas)

300 g	Pulpa de mango
200 ml	yogur
20 ml	miel

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa MILKSHAKE.
3. Deje que el dispositivo funcione. El batido está listo después de aproximadamente 60 a 70 segundos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Batido de plátano

Ingredientes:
(2-3 personas)

300 g	Plátanos (aprox.3 piezas)
200 ml	yogur
50 ml	Leche

Preparación:

1. Agregue todos los ingredientes preparados al tazón para mezclar.
2. Encienda la batidora de pie profesional y seleccione el programa MILKSHAKE.
3. Deje que el dispositivo funcione. El batido está listo después de aproximadamente 60 a 70 segundos. Si es necesario, detenga el dispositivo con el botón START / STOP.

Especificaciones técnicas

Fuente de alimentación	220 - 240 V CA 50/60 Hz	
poder	motor	1500 W
	calentador	800 W
velocidad	12.000-26.000 rpm	
Cuchillo doble	6 palas	
Capacidad	1,75 litros	
Numero de programas	6	
Número de niveles de velocidad	8	
Dimensiones (incluido el recipiente de mezcla)	21 x 51 x 26 centímetros	
Peso	5,9 kilogramos	

Atención al cliente: +49 7631/360 - 350

Importado de:

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

© REV1 - 23.11.2018 - LZ // GK