

# Frullatore professionale

con funzione di riscaldamento, pulsanti a sfioramento, 1,75 l, 1.500 watt

## manuale operativo



## Sommario

<b>Il tuo nuovo robot da cucina professionale.....</b>	<b>4</b>
portata di consegna .....	4
<b>Note importanti all'inizio .....</b>	<b>5</b>
Informazioni generali sulla sicurezza.....	6
Informazioni importanti sullo smaltimento.....	9
Dichiarazione di conformità .....	9
<b>Dettagli del prodotto.....</b>	<b>10</b>
Miscelatore .....	10
Pannello di controllo .....	11
<b>uso .....</b>	<b>12</b>
Selezione del programma.....	13
Impostazione manuale .....	14
Funzione Pulse.....	14
Funzione calore .....	14
pulizia .....	14
Risoluzione dei problemi.....	15
<b>Ricette.....</b>	<b>17</b>
succhi .....	17
Succo di carota e ananas .....	17
Succo Di Barbabietola .....	18
Barbabietola e succo di mela .....	19
Succo di frutta di carota e drago.....	20
Pera e succo d'arancia .....	20
Succo di mango.....	21
limonata.....	21
Succo di frutta del drago.....	22
Succo di kiwi.....	22
Zuppe occidentali .....	23
Zuppa di cipolle .....	23
Zuppa di funghi.....	23
Zuppa di carote.....	24
zuppa di pomodoro.....	24
zuppa di zucca.....	25

Zuppe asiatiche .....	26
zuppa di pollo .....	26
Zuppa di costolette .....	26
Zuppa di pesce .....	27
Latte di noci .....	27
Latte di soia .....	27
Latte misto di noci.....	28
Latte di avena di arachidi.....	28
Porridge .....	29
Porridge di zucca e anacardi .....	29
Congee.....	29
Porridge di sesamo .....	30
Porridge di arachidi.....	30
Frappè .....	31
Frullato alla fragola .....	31
Milkshake al mango.....	31
Milkshake alla banana .....	31
<b>Specifiche tecniche .....</b>	<b>32</b>
.....	33

Informazioni e risposte alle domande frequenti (FAQ) su molti dei nostri prodotti, nonché eventuali manuali aggiornati, sono disponibili sul sito Web:

**[www.rosensteinundsoehne.com](http://www.rosensteinundsoehne.com)**

Immettere il numero dell'articolo o il nome dell'articolo nel campo di ricerca.

## **Il tuo nuovo robot da cucina professionale**

**Caro cliente,**

Grazie per aver acquistato questo robot da cucina professionale. Diventa un maestro della miscelazione - con tutte le funzioni per ogni finezza. Goditi la comodità di 6 programmi per frutta / verdura, frullati, frullati e altro ancora. Dona ai tuoi deliziosi capolavori la consistenza ideale grazie a 8 livelli di velocità. E grazie alla funzione a impulsi, hai sempre un controllo preciso quando tagli le noci e altri ingredienti più duri.

Si prega di leggere queste istruzioni per l'uso e seguire le informazioni e i suggerimenti elencati in modo da ottenere il massimo dal vostro nuovo robot da cucina professionale.

### **portata di consegna**

- Base
- Recipiente in vetro con pale integrate
- copertina
- Parte centrale per il coperchio
- misurino
- Stantuffo
- Pennello per la pulizia
- manuale operativo

## Note importanti all'inizio

- Questo dispositivo non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e / o conoscenza, a meno che non siano supervisionate o ottenute da una persona responsabile della loro sicurezza le sue istruzioni su come utilizzare il dispositivo.
- I bambini devono essere sorvegliati in modo che non giochino con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Non lasciare mai il dispositivo incustodito durante il funzionamento!
- Il robot da cucina professionale deve essere sempre scollegato dalla rete se non viene sorvegliato o pulito.
- Il frullatore può essere utilizzato solo quando la caraffa del frullatore è stata completamente assemblata e tutte le parti sono saldamente bloccate in posizione.
- **ATTENZIONE!** Prestare attenzione durante la pulizia e lo svuotamento del contenitore. I coltelli da taglio sono affilati - pericolo di lesioni!
- Prima di cambiare accessori o parti aggiuntive che vengono spostate durante il funzionamento, il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla rete.
- Assicurarsi che il gruppo dei coltelli sia fissato saldamente e che il coperchio sia fissato correttamente alla caraffa del frullatore prima di utilizzare l'apparecchio.
- Fai attenzione quando versi liquidi caldi nel frullatore professionale: pericolo di scottature!
- Non azionare il robot da cucina professionale per più di 30 secondi senza ingredienti. Potrebbe causare surriscaldamento.
- Non utilizzare mai accessori o parti che provengono da produttori di terze parti o che non sono consigliati da PEARL. L'utilizzo di questi accessori o parti invaliderà la garanzia.
- Non riempire la caraffa del frullatore oltre il segno MAX.

- Se gli ingredienti si attaccano all'interno della caraffa del frullatore, spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa. Quindi rimuovere gli ingredienti dalla parete della tazza con una spatola.
- **ATTENZIONE!** In nessuna circostanza mettere la mano o un oggetto nella caraffa del frullatore quando il dispositivo è in funzione!
- **ATTENZIONE:** non consentire al dispositivo di funzionare continuamente per più di 6 minuti. Lasciare che il dispositivo si raffreddi completamente a temperatura ambiente prima di utilizzarlo di nuovo.
- Prima di accendere il dispositivo, assicurarsi sempre che il coperchio sia ben chiuso sulla tazza e che il misurino sia correttamente inserito nel coperchio.
- **ATTENZIONE:** scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire il dispositivo.
- Le unità dei coltelli sono molto affilate. Fare attenzione quando si puliscono le lame.
- Assicurati che oggetti duri non tocchino le lame dei coltelli. Potresti diventare noioso.
- Il dispositivo non deve essere immerso in acqua per la pulizia.
- Prima di cambiare accessori o parti aggiuntive che vengono spostate durante il funzionamento, il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla rete.
- Il dispositivo non è progettato per essere azionato con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non utilizzare il dispositivo senza sorveglianza.

## **Informazioni generali sulla sicurezza**

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. Contengono informazioni importanti sull'uso, la sicurezza e la manutenzione del dispositivo. Deve essere conservato con cura e, se necessario, trasmesso agli utenti successivi.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo per lo scopo previsto in conformità con queste istruzioni per l'uso.
- Seguire le istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo.
- Prima della messa in servizio, controllare che il dispositivo, il relativo cavo di collegamento e gli accessori non siano danneggiati.
- Non schiacciare il cavo di collegamento, non tirarlo su spigoli vivi o superfici calde; Non utilizzare il cavo di collegamento per il trasporto.
- Se il cavo di alimentazione di questo dispositivo è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona qualificata per evitare pericoli.

- Staccare la spina di alimentazione del dispositivo dopo ogni utilizzo, in caso di malfunzionamenti durante il funzionamento e prima di ogni pulizia del dispositivo.
- Non staccare mai la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione o con le mani bagnate.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente a scopi domestici o simili. Non deve essere utilizzato per scopi commerciali!
- Il dispositivo è adatto solo per uso interno.
- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile durante il funzionamento e che non si possa inciampare nel cavo di alimentazione.
- Non utilizzare mai il dispositivo dopo un malfunzionamento, ad esempio se il dispositivo è caduto in acqua o è stato danneggiato in qualsiasi altro modo.
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un uso improprio derivante dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso.
- La modifica o la modifica del prodotto influisce sulla sicurezza del prodotto. Attenzione rischio di lesioni!
- Tutte le modifiche e le riparazioni all'apparecchio o agli accessori possono essere eseguite solo dal produttore o da persone da lui espressamente autorizzate.
- Assicurarsi che il prodotto venga azionato da una presa facilmente accessibile in modo da poter scollegare rapidamente il dispositivo dalla rete in caso di emergenza.
- Maneggia il prodotto con attenzione. Può essere danneggiato da colpi, colpi o caduta da una piccola altezza.
- Verificare che il dispositivo non sia danneggiato prima di ogni utilizzo. Se il dispositivo, il cavo o la spina sono visibilmente danneggiati, il dispositivo non deve essere utilizzato. Non utilizzare il dispositivo se non funziona correttamente o se è caduto.
- Assicurati che il dispositivo sia su una base sicura.
- Mantenere una distanza sufficiente da altre fonti di calore come fornelli o forni per evitare danni al dispositivo. Non utilizzare mai l'apparecchio su un piano cottura o vicino a una fonte di gas.
- Non utilizzare il dispositivo vicino all'acqua (es. Vasca da bagno, lavabo, doccia). Non prendere mai un dispositivo elettrico se è caduto in acqua. In tal caso, scollegare immediatamente la spina di alimentazione.
- Il dispositivo è destinato esclusivamente al normale uso domestico.
- Il dispositivo non è progettato per essere azionato con un timer esterno o qualsiasi altro tipo di sistema di controllo remoto.
- Per evitare il rischio di incendio, non coprire il dispositivo durante il funzionamento. Non collocare materiali infiammabili (cartone, plastica, carta, ecc.) Sopra o all'interno del dispositivo.
- Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo come descritto in Pulizia.
- Tenere la base lontana dall'umidità e dal calore estremo.
- Non immergere mai la base in acqua o altri liquidi.
- Tenere i bambini e gli animali lontani dal dispositivo durante il funzionamento! Tenere il dispositivo fuori dalla portata dei bambini!
- I bambini devono essere sorvegliati in modo che non giochino con il dispositivo.
- Utilizzare il dispositivo solo in ambienti interni asciutti. Non utilizzarlo mai in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Posizionare sempre il dispositivo su una superficie asciutta, piana, solida e resistente al calore con spazio su tutti i lati e spazio verso l'alto.

- Il dispositivo non deve essere spostato durante il funzionamento.
- La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione collegato non rappresenti un pericolo di inciampo. Il cavo non deve pendere dalla superficie di installazione per evitare che il dispositivo si strappi. Non tirare mai il cavo di alimentazione per spostare il dispositivo.
- Prima di pulire il dispositivo, è necessario spegnerlo e scollegarlo dalla rete elettrica. Durante la pulizia fare attenzione a non ferirsi sulle parti taglienti.
- Non lasciare il dispositivo incustodito durante il funzionamento. Staccare sempre la spina di alimentazione, anche se ci si allontana solo brevemente dal dispositivo.
- Il mixer deve essere sempre scollegato dalla rete se non viene sorvegliato o pulito.
- I coltelli sono affilati. Attenzione, rischio di lesioni!
- Utilizzare solo gli accessori forniti o consigliati.
- Prima di cambiare accessori o parti aggiuntive che vengono spostate durante il funzionamento, il dispositivo deve essere spento e scollegato dalla rete.
- Non toccare le parti ancora in movimento.
- Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo previsto. Vi è il rischio di lesioni se utilizzato in modo improprio!
- La temperatura del cibo o dei liquidi riempiti non deve superare gli 80 ° C.
- Quando si preparano cibi caldi o liquidi, assicurarsi che il coperchio e il tappo a vite siano ben chiusi. Evitare il contatto della pelle con il contenitore e il tappo a vite, possono essere caldi.
- Lasciare raffreddare il dispositivo e gli accessori prima di pulirli.
- Inserire sempre lo stantuffo nel coperchio. Non utilizzarlo in nessun caso direttamente nel contenitore - rischio di lesioni!
- Aggiungere gli ingredienti durante il funzionamento sollevando il tappo a vite e versando. Non rimuovere mai il coperchio per farlo.
- Non superare la tacca MAX sulla nave.
- Non rimuovere la nave dalla base durante il funzionamento - pericolo di lesioni!
- Questo dispositivo può max. 6 minuti alla volta. Dopodiché, deve raffreddarsi per un minuto. Dopo tre cicli di funzionamento consecutivi, il dispositivo deve raffreddarsi per almeno 15 minuti.
- Questo dispositivo ha una protezione contro il surriscaldamento. Se la temperatura del motore supera questo livello a causa del funzionamento prolungato, il motore si spegne automaticamente. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti.
- Se le lame si bloccano, spegnere il dispositivo e scollegarlo dall'alimentazione. Quindi cerca la causa del blocco. Non rimuovere mai il blocco mentre il dispositivo è ancora collegato all'alimentazione.
- Non avviare il dispositivo con un vaso vuoto. Ciò può causare danni al motore.
- Il robot da cucina professionale può inizialmente emanare un odore leggermente sgradevole di gomma. Questo non è motivo di preoccupazione; è normale per i nuovi utensili elettrici e diminuirà nel tempo.
- Prima di utilizzare il dispositivo, verificare se le informazioni sulla tensione sul dispositivo corrispondono alla tensione di rete locale.
- Con riserva di modifiche tecniche ed errori.



## Informazioni importanti sullo smaltimento

Questo dispositivo elettrico non appartiene ai rifiuti domestici. Per uno smaltimento corretto, contattare i punti di raccolta pubblici della propria comunità. Per i dettagli sull'ubicazione di tale punto di raccolta ed eventuali limitazioni di quantità per giorno / mese / anno, fare riferimento alle informazioni del rispettivo comune.



## Dichiarazione di conformità

Con la presente PEARL GmbH dichiara che il prodotto NX-7930-675 è conforme alla Direttiva RoHS 2011/65 / UE, alla Direttiva EMC 2014/30 / UE e alla Direttiva sulla bassa tensione 2014/35 / UE.

*Kurtasz, A.*

Dipl. Di gestione della qualità Ing. (FH) Andreas Kurtasz

È possibile trovare la dichiarazione di conformità dettagliata su [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support).  
Immettere il numero dell'articolo NX-7930 nel campo di ricerca.

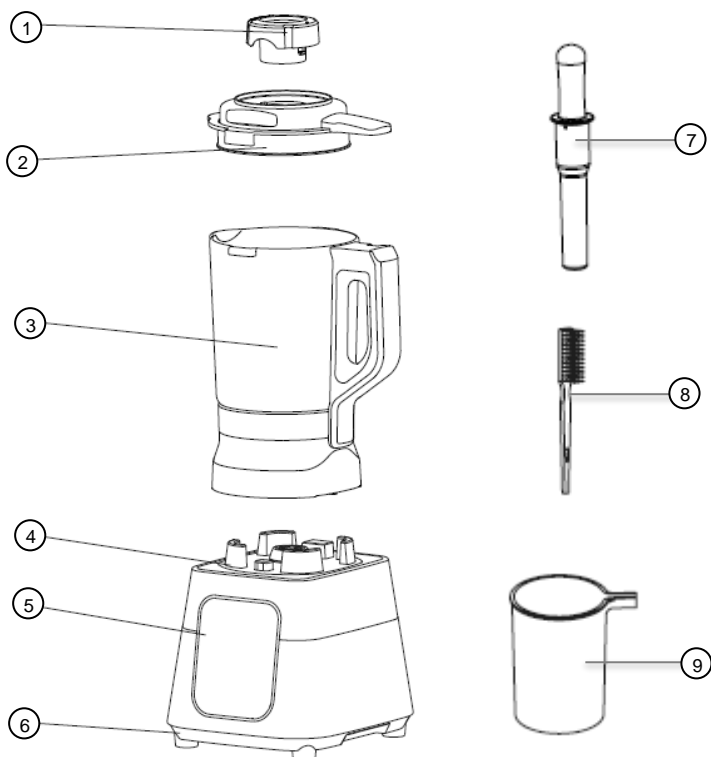


Adatto per il cibo



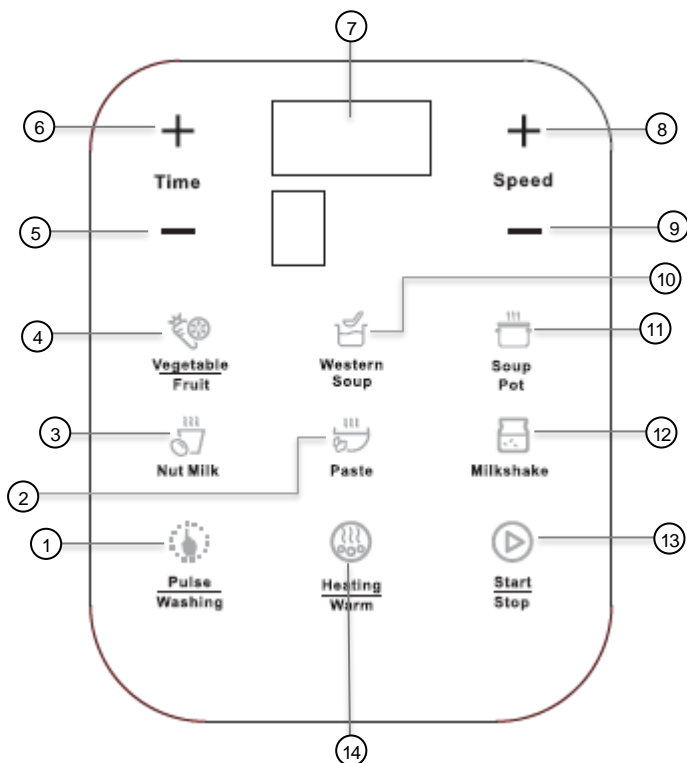
## Dettagli del prodotto

### Miscelatore



- |   |   |   |                         |
|---|---|---|-------------------------|
| 1 | Chiusura a torsione                     | 6 | Base con alimentatore   |
| 2 | Mescolare la copertura del vaso         | 7 | Stantuffo               |
| 3 | Recipiente di miscelazione con coltello | 8 | Pennello per la pulizia |
| 4 | Supporto in silicone                    | 9 | misurino                |
| 5 | Pannello di controllo                   |   |                         |

## Pannello di controllo



- |   |                           |    |                                     |
|---|---------------------------|----|-------------------------------------|
| 1 | Pulsante PULSE / WASCHING | 8  | Pulsante SPEED +                    |
| 2 | Pulsante PASTE            | 9  | Pulsante SPEED -                    |
| 3 | Pulsante NUT MILK         | 10 | Tasto WESTERN SOUP                  |
| 4 | Tasto VEGETABLE / FRUIT   | 11 | Pulsante SOUP                       |
| 5 | Pulsante TIME             | 12 | Pulsante MILKSHAKE                  |
| 6 | Tasto TIME +              | 13 | Pulsante START / STOP               |
| 7 | Schermo                   | 14 | Tasto RISCALDAMENTO / RISCALDAMENTO |

**USO****NOTA:**

*Il dispositivo non deve essere in funzione per più di 6 minuti alla volta. Quando questo tempo è trascorso, fare una pausa di almeno un minuto. Dopo tre cicli di 6 minuti (pause comprese) consecutivi, il dispositivo deve raffreddarsi per almeno 15 minuti, altrimenti c'è il rischio di danni al motore.*

1. Prepara gli ingredienti.
2. Posizionare la base con l'alimentatore su una superficie di lavoro asciutta e piana.
3. Posizionare il recipiente di miscelazione sulla base in modo che la spilla da balia sul lato inferiore del recipiente di miscelazione si inserisca nell'apertura di sicurezza della base. La maniglia del recipiente di miscelazione si trova ora sul lato destro del display.

**NOTA:**

*Tieni presente che la macchina non si accende se la caraffa e il coperchio del frullatore non sono a posto. Il dispositivo è dotato di un blocco riavvio per sicurezza.*

4. Posizionare il coperchio sulla nave. La staffa si trova a destra della maniglia. Girare in senso antiorario per bloccare il coperchio.
5. Togliere il tappo a vite.
6. Versare gli ingredienti preparati nella caraffa del frullatore attraverso l'apertura. Usa lo stantuffo per questo. Lo stantuffo può essere guidato solo attraverso l'apertura nel coperchio.

**NOTA:**

*Trita frutta, verdura e altri cibi a pezzi prima di metterli nel frullatore.*

**NOTA:**

*La quantità di ingredienti non deve superare la scala di misurazione superiore di 1750 ml. Quando si preparano bevande calde o zuppe, 1400 ml è il limite massimo.*

7. Chiudere la caraffa del frullatore con il tappo a vite rotondo.
8. Collegare il dispositivo all'alimentazione.
9. Accendere il dispositivo premendo il pulsante START / STOP. Il display si accende.
10. Ora premere uno dei pulsanti di programma (vedere la selezione del programma) o impostare manualmente l'ora e la velocità utilizzando i pulsanti +/- SPEED e TIME (vedere le impostazioni manuali).
11. Tocca il pulsante Start. Gli ingredienti sono mescolati.
12. Se si desidera aggiungere altri ingredienti durante il funzionamento, aprire il tappo a vite. Metti gli ingredienti attraverso l'apertura nel coperchio.
13. Al termine del programma viene emesso un segnale acustico.

**ATTENZIONE!**

**Non aprire mai il coperchio mentre il dispositivo è in funzione.**

14. Terminare il processo toccando il pulsante START / STOP.
15. Toca di nuovo il pulsante per spegnere il dispositivo.
16. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione.








**NOTA:**

*Se non viene effettuata alcuna immissione per 2 minuti, il dispositivo si spegne automaticamente.*

## Selezione del programma

Selezionare il programma speciale premendo uno dei 6 pulsanti di programma Tipologia VEGETALE / FRUTTA, LATTE DI NOCI, PASTA, ZUPPA OCCIDENTALE, ZUPPA o FRULLATO

L'impostazione dell'ora ideale per il rispettivo programma appare sul display e viene eseguita automaticamente quando si tocca il pulsante START / STOP.

programma	tempo	raccomandazione
 <b>Vegetable Fruit</b>	2 minuti	Tagliare frutta e verdura in pezzi da 1,5 a 2 cm. Aggiungere acqua fredda o tiepida e mescola gli ingredienti. Aggiungere zucchero, miele, spezie o erbe aromatiche a piacere.
 <b>Nut Milk</b>	23 minuti	Utilizzare questo programma per preparare latte di noci, fagioli o noci, frutta secca o fresca in ammollo per almeno 8-10 ore o preferibilmente durante la notte. Aggiungere il latte e mescolare gli ingredienti. Aggiungere zucchero, miele o un altro dolcificante a piacere. Premi il tasto. Il dispositivo si sta riscaldando. Quindi gli ingredienti vengono mescolati.
 <b>Paste</b>	24 minuti	Utilizzare questo programma per preparare porridge, riso bollito, cereali, grano saraceno o farina d'avena. Metti gli ingredienti nel boccale. Premi il tasto. Il dispositivo si sta riscaldando. Quindi gli ingredienti vengono mescolati.
 <b>Western Soup</b>	15 minuti	Usa questo programma per preparare le zuppe. Metti gli ingredienti nel boccale. Premi il tasto. Il dispositivo si sta riscaldando. Quindi gli ingredienti vengono mescolati.
 <b>Soup Pot</b>	45 minuti	Usa questo programma per preparare zuppe cinesi. Metti gli ingredienti nel boccale. Premi il tasto. Il dispositivo si sta riscaldando. Quindi gli ingredienti vengono mescolati.



## Milkshake

1 minuto e  
10 secondi

Prendi un bicchiere o una tazza di yogurt, un cucchiaino di marmellata di fragole e 100 g di gelato. Metti gli ingredienti nel frullatore. Aggiungi zucchero, miele o un altro dolcificante a piacere.

## Impostazione manuale

Regolare l'ora in base alle preferenze personali della consistenza toccando i pulsanti TIME + e TIME-.

Impostare i giri al minuto utilizzando i pulsanti SPEED + e SPEED-. Sono disponibili 8 livelli di velocità, che vengono visualizzati sul display.

## Funzione Pulse

Tritare noci, pinoli e altri ingredienti più duri toccando il pulsante IMPULSO / LAVAGGIO. E tieni il dito sul pulsante. Una volta raggiunto il grado di macinatura richiesto, interrompere la funzione IMPULSO rilasciando il pulsante.



**NOTA:**

*Il motore è dotato di protezione contro il surriscaldamento, che interrompe immediatamente il funzionamento del dispositivo se viene utilizzato per troppo tempo. In questo caso, scollegare il dispositivo dall'alimentazione e lasciarlo raffreddare per 15 minuti.*



**ATTENZIONE!**

***Se senti odore di bruciato, interrompi immediatamente l'uso del dispositivo. Non utilizzarlo per più di 10 minuti.***

## Funzione calore

Premere il pulsante RISCALDAMENTO / RISCALDAMENTO se si desidera cucinare o mantenere in caldo un piatto.

## pulizia

1. Scollegare il dispositivo.
2. Pulisci il vaso con un panno umido o una spugna.
3. In alternativa, è possibile riempire il contenitore con due tazze d'acqua con un po' di detersivo per piatti e tenere premuto il pulsante PULSE / WASHING per pulire il contenitore di miscelazione. Assicurarsi che anche qui il coperchio e il blocco a rotazione siano inseriti correttamente.
4. Quindi asciugare la nave con un panno.
5. Pulisci la base con un panno umido. Non immergerli in acqua!
6. Non utilizzare detersivi abrasivi o spazzole dure. Usa la spazzola per la pulizia.

## Risoluzione dei problemi

<b>errore</b>	<b>Motivo</b>	<b>soluzione</b>
Alla pressione del pulsante START / STOP il dispositivo non si accende e il display non si illumina.	Il vaso non è posizionato correttamente sulla base.	Riposizionare nuovamente e correttamente il dispositivo sulla base.
	Il coperchio non è posizionato correttamente sul tubo.	Riposizionare nuovamente e correttamente il coperchio sulla nave.
Quando si tocca il pulsante START / STOP, il dispositivo non si avvia anche se il display è acceso.	La protezione contro il surriscaldamento del motore si attiva dopo un uso troppo lungo.	Scollega il dispositivo e lascialo raffreddare per 15 minuti. Quindi segui le istruzioni per Vita utile.
	La protezione contro il surriscaldamento del motore si attiva perché la nave è sovraccarica.	Ridurre la quantità di cibo secondo le istruzioni per il massimo riempimento.
I tasti non rispondono al tocco, sebbene il display sia acceso.	C'è dell'acqua sul display.	Asciugare il display con un panno.
	Sono presenti residui sul display o sul dito.	Pulisci il display e le dita. Spegner il dispositivo per 30 secondi e riavviarlo.
Il coltello non gira e il motore non produce potenza.	Il cibo è troppo duro o i pezzi sono troppo grandi.	Taglia il cibo in pezzi più piccoli.
	La velocità non è regolata correttamente.	Per cibi più duri, scegli una velocità maggiore.
	La tensione è troppo bassa.	Verificare la fonte di alimentazione e riavviare il dispositivo.
Il dispositivo emana un odore.	Questo è normale la prima volta che lo usi.	L'odore scompare dopo un uso ripetuto. Se questo non è il caso, contatta il nostro servizio clienti.
Insoliti appaiono durante il funzionamento Suoni.	La base non è a livello o il vaso non è posizionato correttamente.	Verificare lo stato della base e la distribuzione del cibo.
	Il cibo si attacca alla parete della nave.	Controllare la nave per eventuali residui. Apri il contenitore e mescola il cibo senza stringere con il pestello.

<b>errore</b>	<b>Motivo</b>	<b>soluzione</b>
E1	Il cibo è troppo duro o i pezzi sono troppo grandi.	Taglia il cibo in pezzi più piccoli.
	La protezione contro il surriscaldamento del motore si attiva perché la nave è sovraccarica.	Ridurre la quantità di cibo secondo le istruzioni per il massimo riempimento.
	C'è dell'acqua sul display.	Asciugare il display con un panno.
E2	La macchina è stata utilizzata senza contenuto.	Scollegare il cavo di alimentazione. Lasciar raffreddare la macchina prima di continuare a utilizzarla.
	C'è dell'acqua sul display.	Asciugare il display con un panno.
E3	La macchina è stata utilizzata senza contenuto.	Scollegare il cavo di alimentazione. Lasciar raffreddare la macchina prima di continuare a utilizzarla.
	C'è dell'acqua sul display.	Asciugare il display con un panno.
E4	La macchina ha un errore.	Contattare il Servizio Clienti.
	C'è dell'acqua sul display.	Asciugare il display con un panno.



## Ricette

Le seguenti ricette dovrebbero aiutarti a iniziare a utilizzare il tuo nuovo robot da cucina professionale. Sostituisci gli ingredienti, ad esempio le fragole con altri frutti di bosco, o aggiungili secondo il tuo gusto personale. Speriamo che vi piaccia!

### succhi

#### Succo di carota e ananas

Sapore: agrodolce

Ingredienti:

1	carota
1	Granturco dolce sulla pannocchia
1	pomodoro
½	ananas
1	Kiwi
⅓	papaia
800 ml	acqua
100 grammi	Wolfberry cinese
100 grammi	Ghiaccio tritato

Preparazione:

7. Pulisci tutti gli ingredienti. Tagliate a pezzi la carota e il pomodoro. Rimuovere i chicchi di mais dalla pannocchia. Rimuovere la pelle dall'ananas e tagliarlo a pezzi. Pelare il kiwi e tagliarlo a pezzi. Tagliate a fettine la papaia e i semi.
8. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
9. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
10. Lascia che il dispositivo funzioni per 2 minuti. Il succo è ora pronto.

## Succo Di Barbabietola

Sapore: leggermente dolce

### Ingredienti:

½	piccola barbabietola
1	carota
2 poli	prezzemolo
250 gr	pomodori ciliegini
250 gr	Fragole o uva
¼	Mela
700-800 ml	acqua
10 g	semi di sesamo bianco
50 g	Wolfberry cinese
10 g	Api polline d'api
100 grammi	Ghiaccio tritato

### Preparazione:

1. Pulisci tutti gli ingredienti. Pelare la barbabietola e tagliarla a pezzi. Taglia la carota a pezzi.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni per 2 minuti. Il succo è ora pronto.

## Barbabietola e succo di mela

Sapore: leggermente agrodolce

Ingredienti:

1	barbabietola media
1	carota
½	Cetriolo
3 poli	sedano
alcuni	Germogli di erba medica
2	pomodori
½	Mela
2	Kivi
1000 ml	acqua
250 gr	Latte di soia senza zucchero
10 g	Lecitina
10 g	semi di lino
30 g	Polvere di fibre
100 grammi	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Pulisci tutti gli ingredienti. Pelare la barbabietola e tagliarla a pezzi. Tagliate a pezzi la carota e il pomodoro. Tagliare a pezzi anche il cetriolo e il sedano. Taglia la mela a pezzi. Non rimuovere il rivestimento centrale. Pelare i kiwi e tagliarli a pezzetti.
2. Versare tutti gli ingredienti tranne la lecitina e la polvere di fibre nel barattolo di miscelazione e chiudere il barattolo.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni per 2 minuti.
5. Aggiungere la lecitina e la fibra in polvere. Ora mescola il succo all'impostazione più bassa per 10 secondi. Il succo è ora pronto.

## Succo di frutta di carota e drago

Sapore: dolce

Ingredienti:

½	barbabietola media
2	Carote
2	pannocchie di mais dolce bollite
¼	Cipolle
2	pomodori
½	frutto del drago
800 ml	acqua
5 tuberi	Zenzero
10	mandorle
10 g	Api polline d'api
100 grammi	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Pulisci tutti gli ingredienti. Pelare la barbabietola e tagliarla a pezzi. Tagliate a pezzi le carote e i pomodori. Rimuovere i chicchi di mais dalla pannocchia. Tritate anche la cipolla e il frutto del drago.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni per 2 minuti. Il succo è ora pronto.

## Pera e succo d'arancia

Ingredienti:

300g	Arance (polpa)
1	Pera
400 ml	acqua
60 g	Zucchero o miele
100 grammi	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Eliminate la buccia dell'arancia e tagliatela a pezzi. Pulite la pera e tagliatela a pezzetti.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni. Il succo è pronto dopo 1 - 2 minuti. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## Succo di mango

Ingredienti:

400 gr	Polpa di mango)
¼	ananas
40 g	Zucchero o miele
300 ml	acqua
50 g	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Rimuovere la pelle e il torsolo del mango e tagliarli a pezzi. Pelare l'ananas e tagliarlo a pezzetti.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni. Il succo è pronto dopo 1 - 2 minuti. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## limonata

Ingredienti:

1	Limone
60 g	Zucchero o miele
800 ml	acqua
200 gr	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Mondate il limone, tagliatelo a pezzi e eliminate la buccia gialla.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni. Il succo è pronto dopo 1 - 2 minuti. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## Succo di frutta del drago

Ingredienti:

400 gr	Dragon fruit (polpa)
100 grammi	Kiwi (polpa)
50 g	Zucchero o miele
300 ml	acqua
100 grammi	Ghiaccio tritato
100 grammi	latte

Preparazione:

1. Preparare la polpa.
2. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni. Il succo è pronto dopo 1 - 2 minuti. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## Succo di kiwi

Ingredienti:

300g	Kiwi (polpa)
¼	Limone
40 g	miele
300 ml	acqua
100 grammi	Ghiaccio tritato

Preparazione:

1. Pelare i kiwi e preparare la polpa. Spremi il succo dal limone.
2. Versare il succo di limone e gli ingredienti rimanenti nella caraffa e chiudere la caraffa.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma VEGETALE / FRUTTA.
4. Lascia che il dispositivo funzioni. Il succo è pronto dopo 1 - 2 minuti. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## Zuppe occidentali

### Zuppa di cipolle

Ingredienti:

(2 persone)

250 gr	Cipolle
100 grammi	pomodori
500 ml	Brodo di pollo
10 g	sale
10 g	Pepe
10 g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)
10 g	formaggio

Preparazione:

1. Tagliate a pezzetti le cipolle e i pomodori e metteteli nel boccale.
2. Aggiungere il brodo di pollo e il pepe alle cipolle e ai pomodori.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA OCCIDENTALE.
4. Affina la zuppa a tuo gusto con gli ingredienti rimanenti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

### Zuppa di funghi

Ingredienti:

(2 persone)

250 gr	Funghi
60 g	Cipolle
100 grammi	Cubetti di brodo di pollo
500 ml	Acqua (o brodo di pollo se non si utilizza un dado)
30 g	sedano
10 g	sale
10g	Pepe
10 g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Tagliate le cipolle e i funghi a pezzetti e metteteli nel boccale.
2. Aggiungi gli altri ingredienti nel boccale.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA OCCIDENTALE.
4. Affina la zuppa secondo i tuoi gusti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

## Zuppa di carote

Ingredienti:  
(2 persone)

250 gr	Carote
60 g	Cipolle
500 ml	Brodo di pollo
100 grammi	pomodori
10 g	sale
10g	Pepe
10 g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Tagliate a pezzetti le carote, le cipolle e i pomodori e riempiteli nel boccale.
2. Aggiungi gli altri ingredienti nel boccale.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA OCCIDENTALE.
4. Affina la zuppa secondo i tuoi gusti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

## zuppa di pomodoro

Ingredienti:  
(2 persone)

250 gr	pomodori
50 g	Cipolle
500 ml	Brodo di pollo
30 g	sedano
10 g	Panna acida
10 g	sale
10g	Pepe
10 g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Tagliate a pezzetti i pomodori e le cipolle e metteteli nel boccale.
2. Aggiungi gli altri ingredienti nel boccale.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA OCCIDENTALE.
4. Affina la zuppa secondo i tuoi gusti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.



## **zuppa di zucca**

Ingredienti:  
(2 persone)

250 gr	zucca
60 g	Patate
500 ml	acqua
50 g	Cubetti di brodo di pollo
10 g	Panna acida
10 g	sale
10g	Pepe
10 g	olio
20 g	formaggio

Preparazione:

1. Tagliate a pezzetti la zucca e le patate e mettetele nel boccale.
2. Aggiungi gli altri ingredienti nel boccale.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA OCCIDENTALE.
4. Affina la zuppa secondo i tuoi gusti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

## Zuppe asiatiche

### zuppa di pollo

Ingredienti:

(3-4 persone)

100 grammi	arachidi
3	Castagne
400 gr	Pollo (ad es. Petto di pollo)
1000 ml	acqua
20 g	coriandolo
10 g	sale
10g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Pulisci tutti gli ingredienti.
2. Tagliate a pezzi il pollo e le castagne.
3. Aggiungi tutti gli ingredienti, ad eccezione delle spezie, nel boccale.
4. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA.
5. Affina la zuppa con le spezie secondo i tuoi gusti.
6. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

### Zuppa di costolette

Ingredienti:

(2-3 persone)

300g	Costolette
100 grammi	Carote
800 ml	acqua
10 g	Pepe
10 g	sale
10g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Pulisci tutti gli ingredienti.
2. Tagliare a pezzi le costine e le carote.
3. Aggiungi tutti gli ingredienti, ad eccezione delle spezie, nel boccale.
4. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA.
5. Affina la zuppa con le spezie secondo i tuoi gusti.
6. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

## Zuppa di pesce

Ingredienti:  
(3 persone)

500 gr	pesce
100 grammi	Funghi
1200 ml	acqua
10 g	Pepe
10 g	sale
10 g	Zenzero
10g	olio
5 g	Ajinomoto (glutammato)

Preparazione:

1. Mondate tutti gli ingredienti e tagliate i funghi a cubetti.
2. Aggiungi tutti gli ingredienti, ad eccezione delle spezie, nel boccale.
3. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma ZUPPA.
4. Affina la zuppa con le spezie secondo i tuoi gusti.
5. Goditi la tua zuppa non appena il programma finisce.

## Latte di noci

### Latte di soia

Ingredienti:  
(3-4 persone)

100 grammi	Semi di soia
1200 ml	acqua
30 g	zucchero

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma LATTE DI FRUTTA A GUSCIO.
3. Non appena il programma è finito, puoi goderti il latte.
4. Affina il latte con un po 'di zucchero secondo i tuoi gusti.

## Latte misto di noci

Ingredienti:  
(4 persone)

100 grammi	arachidi al forno
50 g	mandorle al forno
20 g	Noci
40 g	zucchero
1100 ml	acqua
200 ml	latte

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma LATTE DI FRUTTA A GUSCIO.
3. Non appena il programma è finito, puoi goderti il latte.
4. Affina il latte secondo i tuoi gusti con un po' più di latte e / o zucchero. Premere il pulsante IMPULSO / LAVAGGIO per sfumare.

## Latte di avena di arachidi

Ingredienti:  
(4-5 persone)

100 grammi	farina d'avena granulosa
100 grammi	arachidi al forno
40 g	zucchero
1200 ml	acqua
100 ml	latte

Preparazione:

1. Versare tutti gli ingredienti nel recipiente di miscelazione e sigillare il recipiente.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma LATTE DI FRUTTA A GUSCIO.
3. Non appena il programma è finito, puoi goderti il latte.
4. Affina il latte secondo i tuoi gusti con un po' più di latte e / o zucchero. Premere il pulsante IMPULSO / LAVAGGIO per sfumare.

## Porridge

### Porridge di zucca e anacardi

Ingredienti:  
(3-4 persone)

250 gr	zucca
30 g	anacardi fritti
800 ml	acqua
100 ml	latte
20 g	formaggio
20 g	sale
40 g	zucchero

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma PASTE.
3. Goditi il tuo porridge non appena il programma finisce.
4. Affina il porridge secondo i tuoi gusti con latte o spezie. Tenere premuto il pulsante IM-PULSO / LAVAGGIO per frullare gli ingredienti.

### Congee

Ingredienti:  
(3-4 persone)

100 grammi	riso nero o riso
50 g	arachidi al forno
50 g	Riso appiccicoso
50 g	Noci sgusciate
50 g	Zucchero (o 20 g di sale, a seconda dei gusti)
1000 ml	acqua
100 ml	latte

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma PASTE.
3. Goditi il tuo porridge non appena il programma finisce.
4. Affina il porridge secondo i tuoi gusti con latte o spezie. Tenere premuto il pulsante IM-PULSO / LAVAGGIO per frullare gli ingredienti.

## Porridge di sesamo

Ingredienti:

(3-4 persone)

200 gr	semi di sesamo al forno
50 g	farina d'avena granulosa
900 ml	acqua
100 ml	latte
8 °	Noci sgusciate
40 g	zucchero

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma PASTE.
3. Goditi il tuo porridge non appena il programma finisce.
4. Affina il porridge secondo i tuoi gusti con latte o spezie. Tenere premuto il pulsante IM-PULSO / LAVAGGIO per frullare gli ingredienti.

## Porridge di arachidi

Ingredienti:

(2-3 persone)

200 gr	arachidi al forno
50 g	farina d'avena granulosa
80 gr	Noci sgusciate
1000 ml	acqua
200 ml	latte
40 g	zucchero

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma PASTE.
3. Goditi il tuo porridge non appena il programma finisce.
4. Affina il porridge secondo i tuoi gusti con latte o spezie. Tenere premuto il pulsante IM-PULSO / LAVAGGIO per frullare gli ingredienti.

## Frappè

### Frullato alla fragola

Ingredienti:  
(2-3 persone)

300g	Fragole
200 ml	Yogurt
30 ml	miele

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma MILKSHAKE.
3. Lascia che il dispositivo funzioni. Il milkshake è pronto dopo circa 60 - 70 secondi. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

### Milkshake al mango

Ingredienti:  
(2-3 persone)

300g	polpa di mango
200 ml	Yogurt
20 ml	miele

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma MILKSHAKE.
3. Lascia che il dispositivo funzioni. Il milkshake è pronto dopo circa 60 - 70 secondi. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

### Milkshake alla banana

Ingredienti:  
(2-3 persone)

300g	Banane (circa 3 pezzi)
200 ml	Yogurt
50 ml	latte

Preparazione:

1. Aggiungi tutti gli ingredienti preparati nel boccale.
2. Avvia il robot da cucina professionale e seleziona il programma MILKSHAKE.
3. Lascia che il dispositivo funzioni. Il milkshake è pronto dopo circa 60 - 70 secondi. Se necessario, arrestare il dispositivo utilizzando il pulsante START / STOP.

## Specifiche tecniche

Alimentazione elettrica		220-240 V CA 50/60 Hz
energia	motore	1.500 W
	riscaldatore	800 W
velocità		12.000-26.000 giri al minuto
Doppio coltello		6 lame
Capacità		1,75 l
Numero di programmi		6
Numero di livelli di velocità		8
Dimensioni (compreso il recipiente di miscelazione)		21 x 51 x 26 cm
Peso		5,9 kg



Servizio clienti: +49 7631/360 - 350

Importato da:

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

© REV1 - 23.11.2018 - LZ // GK