

# PROFI COOK®

## Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones  
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi/Gwarancja • Használati utasítás  
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات



## Stabmixer PC-SM 1317

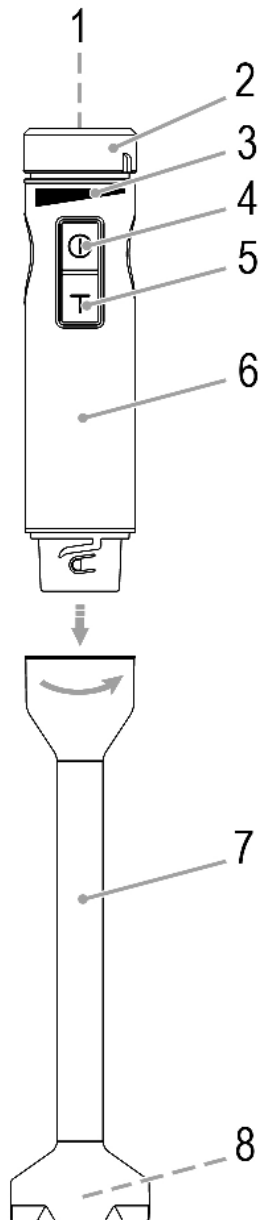
Hand Blender • Staafmixer • Mixeur plongeant  
Batidora de mano • Frullatore manuale • Blender ręczny  
Kézi turmixgép • Ручной блендер • خلاط يدوي

CE

Bedienungsanleitung.....	Seite	4	DEUTSCH
Instruction Manual.....	Page	8	ENGLISH
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	12	NETERLANDS
Mode d'emploi.....	Page	16	FRANÇAIS
Manual de instrucciones .....	Página	20	ESPAÑOL
Istruzioni per l'uso.....	Pagina	24	ITALIANO
Instrukcja obsługi.....	Strona	28	JĘZYK POLSKI
Használati utasítás .....	Oldal	32	MAGYARUL
Руководство по эксплуатации .....	стр.	36	РУССКИЙ
43 صفحة .....	دليل التعليمات		العربية

## Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen  
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo  
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése  
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات



**WICHTIG:**

Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

**Bedienungsanleitung**

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

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

**Symbole in dieser Bedienungsanleitung**

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

**⚠️ WARNUNG:**

Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

**⚠️ ACHTUNG:**

Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

**Inhalt**

Übersicht der Bedienelemente .....	3
Bestimmungsgemäßer Gebrauch .....	4
Auspacken des Gerätes .....	4
Lieferumfang .....	4
Übersicht der Bedienelemente .....	5
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes .....	5
Anwendungshinweise .....	5
Bedienung .....	5
Rezeptvorschläge .....	6
Reinigung .....	6
Aufbewahrung .....	7
Technische Daten .....	7
Entsorgung .....	7

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät dient zum Pürieren bzw. Mixen von Speisen und Getränken. Es eignet sich z. B. sehr gut für die Zubereitung von Mayonnaise, Dips, Saucen, Suppen, Babynahrung und Milchshakes.

Die Verwendung in heißen Speisen ist möglich.

Das Gerät ist für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen bestimmt.

Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen. Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben ist. Sie dürfen das Gerät nicht für gewerbliche Zwecke einsetzen.

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

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

**Auspacken des Gerätes**

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.
5. Am Gerät können sich noch Staub oder Produktionsreste befinden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben zu säubern.

**Lieferumfang**

- 1× Motorgehäuse
- 1× Mixstab

## Übersicht der Bedienelemente

- 1 Aufhängeöse
- 2 Stufenloser Geschwindigkeitsregler
- 3 Markierungen der Geschwindigkeitsstufen
- 4 Tastschalter **⓪**
- 5 Taste **T** (Turbo)
- 6 Motorgehäuse
- 7 Mixstab
- 8 Messer

## Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

### **WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

- Die Klingen der Messer sind scharf! Handhaben Sie die Messer mit der nötigen Sorgfalt!
- Der Motor läuft nach dem Ausschalten nach. Immer den Stillstand der Messer abwarten.
- Achten Sie darauf, dass das Motorgehäuse nicht nass wird. Das Einschalten eines nassen Motors kann zu einem Stromschlag oder Kurzschluss führen.

- Wenn Sie das Gerät in heißen Speisen verwenden, besteht die Gefahr von Verbrennungen durch heiße Spritzer!
- Tauchen Sie den Mixstab in das Mixgut ein, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt (z. B. heiße Töpfe)!

## Anwendungshinweise

- Zerkleinern Sie vor dem Pürieren größere Stücke fester Nahrung (max. Ø 1,5 cm) und fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu.
- Wenn die maximale Geschwindigkeit zu langsam ist, unterbrechen Sie den Vorgang. Reduzieren Sie die Menge des Mixgutes. Lockern Sie feste Lebensmittel auf.
- **Kurzzeitbetrieb:** Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück. Im Turbo-Betrieb nicht länger als 10 Sekunden am Stück verwenden. Lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.

Tabelle für die Betriebszeiten

Funktion	Geschwindigkeit		Betriebsdauer
	Tastschalter <b>⓪</b>	Taste <b>T</b>	
Zum Mixen und Rühren von Shakes, Getränken, Soßen; zum Pürieren von Suppen und Saucen; zum Zerkleinern von vorgeschnittenen, festen Nahrungsmitteln, Dips, Babynahrung.	Stufenlos wählbar	Maximale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar.	Maximal 1 Minute

## Montage / Demontage

Betrachten Sie zusätzlich die Abbildung auf Seite 3. Fügen Sie das Motorgehäuse und den Mixstab wie folgt zusammen:

1. Setzen Sie das Motorgehäuse (6) auf den Mixstab (7).
2. Drehen Sie den Mixstab gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Er muss hörbar einrasten. Kontrollieren Sie den festen Sitz.

Zur Demontage den Mixstab eine kurze Umdrehung im Uhrzeigersinn drehen und vom Motorgehäuse abziehen.

## Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Netzkabel an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Die Beleuchtung um die Tastschalter leuchtet.

## Bedienung

1. Stellen Sie ein Gefäß mit dem Mixgut auf eine ebene Arbeitsfläche.
2. Tauchen Sie den gesamten Mixkopf in die Speise oder das Getränk ein. Halten Sie das Gerät senkrecht. So vermeiden Sie Spritzer.
3. Umfassen Sie den Griff mit einer Hand so, dass Sie den Tastschalter (**⓪**) drücken können. Mit der anderen Hand können Sie mit dem Regler (2) die Geschwindigkeit einstellen.
  - Das Gerät schaltet sich aus, wenn Sie den Tastschalter wieder los lassen.
  - Der **Pulsbetrieb** wird durch intervallweises Drücken und Loslassen der Taste (**T**) erreicht. Dadurch wird sofort die höchste Geschwindigkeitsstufe erreicht.
4. Bewegen Sie das Gerät leicht auf und ab.
  - Schalten Sie das Gerät **immer** erst aus, bevor Sie es aus dem Mixgut nehmen.

**Betrieb beenden**

1. Lassen Sie den Tastschalter los. Warten Sie den Stillstand der Messer ab.
2. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

**Rezeptvorschläge****Mayonnaise***Zutaten:*

- 1 frisches rohes Eigelb, Zimmertemperatur
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Zitronensaft oder Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 ml Öl

*Zubereitung:*

1. Zutaten (außer Öl) in der genannten Reihenfolge in ein hohes, schmales Gefäß geben.
2. Stabmixer senkrecht in das Gefäß stellen und den Mixvorgang mit dem Tastschalter beginnen.
3. Nach und nach das Öl zugeben. Dabei den Stabmixer langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

**Kartoffelsuppe (4 Portionen)***Zutaten:*

- 750 g mehligkochende Kartoffeln
- je 50 g Lauch und Sellerie
- 1 Karotte
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 1 l Gemüsebrühe (instant)
- Salz
- gem. schwarzer Pfeffer
- frischer Majoran nach Belieben
- frischer Thymian nach Belieben
- 2 EL Crème fraîche

*Zubereitung:*

1. Kartoffeln schälen und würfeln, in eine Schüssel geben, mit Wasser bedecken und beiseite stellen.
2. Die Zwiebeln abziehen und vierteln. Den Lauch putzen, waschen und nur die weißen Teile in Ringe schneiden. Den Sellerie und die Karotte putzen, waschen und würfeln.
3. Das Gemüse mit dem Stabmixer grob hacken.
4. Die Butter in einen Topf geben, das Gemüse darin anschwitzen und mit der Gemüsebrühe auffüllen.
5. Die gewürfelten Kartoffeln in die Brühe geben und alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.
6. Nach Belieben würzen.
7. Die Suppe nach Belieben kurz mit dem Stabmixer pürieren.
8. Die Crème fraîche unterziehen.

**Kartoffelpuffer (ca. 12 Stück)***Zutaten:*

- 400 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
- 1 kleine gehackte Zwiebel
- 1 frisches Ei
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Fett zum Ausbacken

*Zubereitung:*

1. Kartoffelwürfel und Zwiebel in ein Gefäß geben, das Ei dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
2. Alles gut mit dem Stabmixer pürieren.  
**Tipp:** Wenn die Kartoffelmasse zu wässrig ist, können Sie 1–2 EL Haferflocken oder Speisestärke zufügen.
3. Das Fett stark erhitzen, den Kartoffelteig in kleinen Portionen zu runden Fladen streichen, im Fett ausbacken.

## Reinigung

**WARNUNG:**

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Das Motorgehäuse auf keinen Fall zum Reinigen in Wasser tauchen. Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

**WARNUNG:**

- Die Messer des Mixstabes sind sehr scharf. Seien Sie besonders vorsichtig.

**ACHTUNG:**

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Füllen Sie zur Vorreinigung des Mixstabes ein Gefäß mit heißem Wasser und betreiben Sie den Mixstab wie unter „Bedienung“ beschrieben.
- Das Gehäuse kann mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.
- Zur gründlichen Reinigung trennen Sie den Mixstab vom Motorgehäuse wie unter „Montage / Demontage“ beschrieben.

**Reinigung im Spülwasser**

Sie können den Mixstab im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel reinigen. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser nach. Trocknen Sie danach den Mixstab gut ab.

**Aufbewahrung**

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben und lassen Sie es vollständig trocknen.
- Sie können das Gerät nach der Reinigung an der Aufhängeöse (1) aufhängen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

**Technische Daten**

Modell:.....PC-SM 1317  
 Spannungsversorgung:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:.....1000 W  
 Leistungsaufnahme im Aus-Zustand:.....≤0,5 W  
 Schutzklasse:.....II  
 Kurzzeitbetrieb:.....1 Minute  
 Nettogewicht:.....ca. 0,9 kg

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

**Entsorgung****Bedeutung des Symbols „Mülltonne“**

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

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

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

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

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

# IMPORTANT:

Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

## Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

### Symbols in this Instruction Manual

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

#### **WARNING:**

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

#### **CAUTION:**

This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

## Content

Overview of the Components .....	3
Intended Use.....	8
Unpacking the Appliance .....	8
Scope of Delivery .....	8
Overview of the Components .....	8
Warnings for the Use of the Appliance .....	8
Notes for Use .....	9
Operation .....	9
Recipe Suggestions .....	9
Cleaning .....	10
Storage.....	10
Technical Data.....	11
Disposal.....	11

## Intended Use

This appliance is used to puree or blend food and drinks. For example, it is very suitable for preparing mayonnaise, dips, sauces, soups, baby food and milkshakes.

It can also be used in hot dishes.

The appliance is intended for processing household quantities.

The appliance is intended for use in household and similar applications. It may only be used in the manner described

in these operating instructions. You must not use the appliance for commercial purposes.

Any other use is considered improper and may result in damage to property or even personal injury.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.


## Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.
5. There may still be dust or production residues on the appliance. We recommend that you clean the appliance as described under "Cleaning".

## Scope of Delivery

- 1× Motor housing
- 1× Blending rod

## Overview of the Components

- 1 Hanging loop
- 2 Stepless speed control
- 3 Markings of the speed levels
- 4 Push button 
- 5 **T** button (Turbo)
- 6 Motor housing
- 7 Blending rod
- 8 Blades

## Warnings for the Use of the Appliance

#### **WARNING: Risk of Injury!**

- The blades of the knives are sharp! Handle the knives with the necessary care!
- The motor continues to run after switching off. Always wait for the blades to come to a standstill.
- Ensure that the motor housing does not get wet. Switching on a wet motor can lead to an electric shock or short circuit.
- If you use the appliance in hot food, there is a risk of burns from hot splashes!

- Immerse the blending rod in the food before switching on the appliance. This will prevent splashes.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces (e. g. hot pots)!
- If the maximum speed is too slow, interrupt the process. Reduce the amount of food to be blended. Loosen up solid food.
- **Short-time operation:** Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time. Do not use for longer than 10 seconds at a time in turbo mode. Allow the appliance to cool down for approx. 5 minutes before using it again.

### Notes for Use

- Before pureeing, chop larger pieces of solid food (max. Ø 1.5 cm) and add some liquid.

Table for Operating Times

Function	Speed		Operating Time
	Push Button ①	T Button	
For mixing and stirring shakes, drinks, sauces; for pureeing soups and sauces; for chopping pre-cut, solid foods, dips, baby food.	Steplessly selectable	Maximum speed. It is not adjustable.	Maximum 1 minute

### Assembly/Disassembly

Also refer to the illustration on page 3. Assemble the motor housing and the blending rod as follows:

1. Place the motor housing (6) on the blending rod (7).
2. Turn the blending rod anti-clockwise as far as it will go. You should hear it click into place. Check that it is firmly seated.

To remove, turn the blending rod clockwise a short turn and pull it off the motor housing.

### Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you want to use matches that of the appliance. You will find the relevant information on the rating plate.
2. Connect the mains cable to a correctly installed earthed socket. The lighting around the push buttons lights up.

### Operation

1. Place a container with the food to be mixed on a level work surface.
2. Immerse the entire blender head in the foodstuff or beverage. Hold the appliance vertically. This way you avoid splashes.
3. Hold the handle with one hand in such a way that you can press the push button (Ⓢ). With the other hand you can adjust the speed with the controller (2).
  - The appliance switches off when you release the push button.
  - **Pulse mode** is achieved by pressing and releasing the button (T) at intervals. This immediately reaches the highest speed level.
4. Move the appliance slightly up and down.
  - **Always** switch off the appliance before removing it from the food to be mixed.

### Ending Operation

1. Release the push button. Wait for the blades to come to a standstill.
2. Pull the mains plug out of the socket.

### Recipe Suggestions

#### Mayonnaise

*Ingredients:*

- 1 fresh raw egg yolk, room temperature
- 1 tablespoon of medium-hot mustard
- 1 tablespoon lemon juice or vinegar
- Salt and pepper to taste
- 200 ml oil

*Preparation:*

1. Place the ingredients (except the oil) in a tall, narrow container in the order listed.
2. Place the hand blender vertically in the container and start the blending process with the push button.
3. Gradually add the oil. Slowly raise and lower the hand blender until the mayonnaise is ready.

#### Potato Soup (4 Portions)

*Ingredients:*

- 750 g floury potatoes
- 50 g each of leek and celery
- 1 carrot
- 2 medium-sized onions
- 2 tablespoons butter
- 1 litre vegetable stock (instant)
- Salt
- Ground black pepper
- Fresh marjoram to taste
- Fresh thyme to taste
- 2 tablespoons crème fraîche

*Preparation:*

1. Peel and dice the potatoes, place in a bowl, cover with water and set aside.
2. Peel and quarter the onions. Clean and wash the leek and cut only the white parts into rings. Clean, wash and dice the celery and carrot.
3. Roughly chop the vegetables with a hand blender.
4. Put the butter in a saucepan, sauté the vegetables in it and add the vegetable stock.
5. Add the diced potatoes to the stock, cover and simmer over a low heat for about 20 minutes.
6. Season to taste.
7. Puree the soup briefly with a hand blender.
8. Fold in the crème fraîche.

**Potato Pancakes (approx. 12 Pieces)***Ingredients:*

- 400 g floury potatoes, peeled and diced
- 1 small chopped onion
- 1 fresh egg
- Salt
- Pepper
- Grated nutmeg
- Fat for frying

*Preparation:*

1. Place the potato cubes and onion in a bowl, add the egg and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Puree everything well with a hand blender.  
**Tip:** If the potato mixture is too watery, you can add 1–2 tablespoons of oat flakes or cornflour.
3. Heat the fat to a high temperature, spread the potato mixture in small portions to form round patties and fry in the fat.

## Cleaning

**WARNING:**

- Always disconnect the mains plug from the socket before cleaning.
- Never immerse the motor housing in water for cleaning. It could cause an electric shock or fire.
- The blades of the blending rod are very sharp. Be especially careful.

**CAUTION:**

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- To pre-clean the blending rod, fill a container with hot water and operate the blending rod as described under "Operation".
- The housing can be wiped with a slightly damp cloth.
- For thorough cleaning, separate the blending rod from the motor housing as described under "Assembly / Disassembly".

### Storage

- Clean the appliance as described and allow it to dry completely.
- You can hang the appliance on the hanging loop (1) after cleaning.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

### Cleaning in Rinsing Water

You can clean the blending rod in warm rinsing water with a little washing-up liquid added. Then rinse with clear water. Then dry the blending rod well.

## Technical Data

Model:.....PC-SM 1317  
 Power supply:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Power consumption: .....1000 W  
 Power consumption in off-mode: .....≤0.5 W  
 Protection class:..... II  
 Short-time operation: .....1 minute  
 Net weight: ..... approx. 0.9 kg

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

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

## Disposal

### Meaning of the “Dustbin” Symbol



Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

# BELANGRIJK:

Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

## Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnerverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

### Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

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



#### WAARSCHUWING:

Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.



#### LET OP:

Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

## Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen .....	3
Beoogd gebruik .....	12
Het apparaat uitpakken .....	12
Omvang van de levering .....	12
Overzicht van de bedieningselementen .....	12
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat .....	12
Opmerkingen voor het gebruik .....	13
Bediening .....	13
Receptideeën .....	13
Reiniging .....	14
Bewaren .....	15
Technische gegevens .....	15
Verwijdering .....	15

## Beoogd gebruik

Dit apparaat wordt gebruikt om voedsel en dranken te puren of te mengen. Het is bijvoorbeeld zeer geschikt voor het bereiden van mayonaise, dipsauzen, soepen, babyvoeding en milkshakes.

Het kan ook gebruikt worden in warme gerechten.

Het apparaat is bedoeld voor het verwerken van huishoudelijke hoeveelheden.

Het apparaat is bedoeld voor huishoudelijke en soortgelijke toepassingen. Het mag uitsluitend worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

Elk ander gebruik geldt als oneigenlijk en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door oneigenlijk gebruik.

## Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.
5. Er kunnen zich nog stof- of productieresten op het apparaat bevinden. Wij adviseren u het apparaat te reinigen zoals beschreven onder "Reiniging".

## Omvang van de levering

- 1× Motorbehuizing
- 1× Mengstaaf

## Overzicht van de bedieningselementen

- 1 Ophanglus
- 2 Traploze snelheidsregeling
- 3 Markeringen voor de snelheidsniveaus
- 4 Druktoets
- 5 **T** toets (Turbo)
- 6 Motorbehuizing
- 7 Mengstaaf
- 8 Bladen

## Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat



#### WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!

- De messen zijn scherp! Behandel de messen met de nodige voorzichtigheid!
- De motor blijft draaien na het uitschakelen. Wacht altijd tot de messen tot stilstand zijn gekomen.

**⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**

- Zorg ervoor dat de motorbehuizing niet nat wordt. Het inschakelen van een natte motor kan leiden tot een elektrische schok of kortsluiting.
- Als u het apparaat in hete gerechten gebruikt, bestaat het risico op brandwonden door hete spatten!
- Dompel de staaf in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt. Dit voorkomt spatten.
- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in contact komt met hete oppervlakken (bijv. hete pannen)!

**Opmerkingen voor het gebruik**

- Hak voor het pureren grotere stukken vast voedsel (max. Ø 1,5 cm) fijn en voeg wat vloeistof toe.
- Onderbreek het proces als de maximale snelheid te laag is. Verminder de hoeveelheid te pureren voedsel. Maak vast voedsel los.
- **Kortstondig gebruik:** Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Niet langer dan 10 seconden achter elkaar gebruiken in de turbostand. Laat het apparaat ong. 5 minuten afkoelen voordat u het weer gebruikt.

**Tabel voor gebruikstijden**

Functie	Snelheid		Bedrijfstijd
	Druktoets $\text{\textcircled{D}}$	T toets	
Voor het mixen en roeren van shakes, dranken, sauzen; voor het pureren van soepen en sauzen; voor het fijnhakken van voorgesneden, vaste voedingsmiddelen, dipsausjes, babyvoeding.	Traploos instelbaar	Maximum snelheid. Deze is niet instelbaar.	Maximaal 1 minuut

**Montage / demontage**

Zie ook de afbeelding op pagina 3. Monteer de motorbehuizing en de mengstaaf als volgt:

1. Plaats de motorbehuizing (6) op de mengstaaf (7).
2. Draai de mengstaaf tegen de klok in tot aan de aanslag. Je hoort het vastklikken. Controleer of hij goed vastzit.

Om te verwijderen, draai je de mengstaaf een klein stukje met de klok mee en trek je hem van de motorbehuizing.

**Elektrische aansluiting**

1. Controleer of de netspanning die je wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. Je vindt de relevante informatie op het typeplaatje.
2. Sluit het netsnoer aan op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. De verlichting rond de druktoetsen gaat branden.

**Bediening**

1. Plaats een container met het te mengen voedsel op een vlak werkoppervlak.
2. Dompel de volledige blenderkop in het voedingsmiddel of de drank. Houd het apparaat verticaal. Zo vermijdt u spatten.
3. Houd de handgreep met één hand zo vast dat je de druktoets ( $\text{\textcircled{D}}$ ) kunt indrukken. Met de andere hand kun je de snelheid aanpassen met de regelaar (2).
  - Het apparaat schakelt uit wanneer je de druktoets loslaat.

- De **puls modus** wordt bereikt door de toets (**T**) met tussenpozen in te drukken en los te laten. Hierdoor wordt onmiddellijk de hoogste snelheid bereikt.
4. Beweeg het apparaat lichtjes op en neer.
    - Schakel het apparaat **altijd** uit voordat u het van het te mengen voedsel verwijdt.

**Beëindigen van de werking**

1. Laat de druktoets los. Wacht tot de messen tot stilstand zijn gekomen.
2. Trek de stekker uit het stopcontact.

**Receptideeën**

**Mayonaise**

*Ingrediënten:*

- 1 verse rauwe eidooier, kamertemperatuur
- 1 eetlepel halfhete mosterd
- 1 eetlepel citroensap of azijn
- Zout en peper naar smaak
- 200 ml olie

*Bereiden:*

1. Doe de ingrediënten (behalve de olie) in de aangegeven volgorde in een hoge, smalle container.
2. Plaats de staafmixer verticaal in de container en start het mengproces met de druktoets.
3. Voeg geleidelijk de olie toe. Zet de staafmixer langzaam omhoog en omlaag tot de mayonaise klaar is.

### Aardappelsoep (4 porties)

#### Ingrediënten:

- 750 g bloemige aardappelen
- 50 g prei en selderij elk
- 1 wortel
- 2 middelgrote uien
- 2 eetlepels boter
- 1 liter groentebouillon (instant)
- Zout
- Gemalen zwarte peper
- Verse marjolein naar smaak
- Verse tijm naar smaak
- 2 eetlepels crème fraîche

#### Bereiden:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in blokjes, doe ze in een kom, bedek met water en zet apart.
2. Pel de uien en snijd ze in vieren. Was de prei en snijd alleen de witte delen in ringen. Maak de bleekselderij en wortel schoon, was ze en snijd ze in blokjes.
3. Hak de groenten grof met een staafmixer.
4. Doe de boter in een steelpan, fruit hierin de groenten en voeg de groentebouillon toe.

5. Voeg de aardappelblokjes toe aan de bouillon, dek af en laat ongeveer 20 minuten sudderen op een laag vuur.
6. Breng op smaak.
7. Pureer de soep kort met een staafmixer.
8. Spatel de crème fraîche erdoor.

### Aardappelpannenkoekjes (ong. 12 stuks)

#### Ingrediënten:

- 400 g bloemige aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
- 1 kleine gesnipperde ui
- 1 vers ei
- Zout
- Peper
- Geraspte nootmuskaat
- Vet om te bakken

#### Bereiden:

1. Doe de aardappelblokjes en ui in een kom, voeg het ei toe en breng op smaak met zout, peper en nootmuskaat.
2. Pureer alles goed met een staafmixer.  
**Tip:** Als het aardappelmengsel te waterig is, kun je 1–2 eetlepels havervlokken of maïzena toevoegen.
3. Verhit het vet tot een hoge temperatuur, verdeel het aardappelmengsel in kleine porties tot ronde pasteijsjes en bak in het vet.

## Reiniging



### WAARSCHUWING:

- Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat je het apparaat schoonmaakt.
- Dompel de motorbehuizing nooit onder in water om schoon te maken. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- De messen van de mixstaaf zijn erg scherp. Wees extra voorzichtig.

#### LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Om de staaf voor te reinigen vult u een container met heet water en gebruikt u de staaf zoals beschreven onder "Bediening".
- De behuizing kan worden afgenomen met een licht vochtige doek.

- Voor een grondige reiniging haalt u de mengstaaf los van de motorbehuizing zoals beschreven onder "Montage/demontage".

#### Reinigen in spoelwater

Je kunt de mengstaaf schoonmaken in warm spoelwater waaraan een beetje afwasmiddel is toegevoegd. Spoel daarna na met helder water. Droog de staaf vervolgens goed af.

## Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven en laat het volledig drogen.
- U kunt het apparaat na het schoonmaken ophangen aan de ophanglus (1).
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

## Technische gegevens

Model:.....PC-SM 1317  
 Stroomvoorziening:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
 Stroomverbruik:.....1000 W  
 Stroomverbruik in uit-stand:.....≤0,5 W  
 Beschermingsklasse:.....II  
 Kortstondig gebruik:.....1 minuut  
 Nettogewicht: .....ong. 0,9 kg

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

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

## Verwijdering

### Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”



Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

## IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

### Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

#### Symboles de ce mode d'emploi

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



#### AVERTISSEMENT :

Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



#### ATTENTION :

Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

### Sommaire

Liste des différents éléments de commande.....	3
Utilisation prévue.....	16
Déballage de l'appareil .....	16
Contenu de la livraison .....	16
Liste des différents éléments de commande.....	16
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil.....	17
Notes d'utilisation .....	17
Utilisation.....	17
Suggestions de recettes .....	18
Nettoyage.....	18
Stockage .....	19
Données techniques .....	19
Élimination.....	19

### Utilisation prévue

Cet appareil est utilisé pour réduire en purée ou mixer des aliments et des boissons. Par exemple, il convient parfaitement à la préparation de mayonnaise, de dips, de sauces, de soupes, d'aliments pour bébés et de milk-shakes.

Il peut également être utilisé dans les plats chauds.

L'appareil est destiné à traiter des quantités domestiques.

L'appareil est destiné à un usage domestique et à des applications similaires. Il ne peut être utilisé que de la manière décrite dans le présent mode d'emploi. L'appareil ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme.

### Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.
5. L'appareil peut encore contenir de la poussière ou des résidus de production. Nous vous recommandons de nettoyer l'appareil comme indiqué dans la section « Nettoyage ».

### Contenu de la livraison

- 1× Boîtier du moteur
- 1× Tige de mélange

### Liste des différents éléments de commande

- 1 Boucle de suspension
- 2 Contrôle progressif de la vitesse
- 3 Marquage des niveaux de vitesse
- 4 Bouton-poussoir
- 5 Bouton **T** (Turbo)
- 6 Boîtier du moteur
- 7 Tige de mélange
- 8 Couteaux

## Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

### AVERTISSEMENT : Risque de blessure !


- Les lames des couteaux sont tranchantes ! Manipulez les couteaux avec le soin nécessaire !
- Le moteur continue de tourner après avoir été éteint. Attendez toujours que les lames s'arrêtent.
- Veillez à ce que le boîtier du moteur ne soit pas mouillé. La mise en marche d'un moteur mouillé peut entraîner un choc électrique ou un court-circuit.
- Si vous utilisez l'appareil dans des aliments chauds, vous risquez de vous brûler avec des éclaboussures chaudes !
- Plongez la tige de mixage dans les aliments avant de mettre l'appareil en marche. Vous éviterez ainsi les éclaboussures.

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple, des casseroles chaudes) !

## Notes d'utilisation

- Avant de réduire les aliments en purée, hachez les plus gros morceaux d'aliments solides (max. Ø 1,5 cm) et ajoutez un peu de liquide.
- Si la vitesse maximale est trop lente, interrompez le processus. Réduire la quantité d'aliments à mixer. Détachez les aliments solides.
- **Fonctionnement de courte durée** : N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 1 minute à la fois. Ne pas utiliser plus de 10 secondes à la fois en mode turbo. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 5 minutes avant de le réutiliser.

Tableau des durées d'utilisation

Fonction	Vitesse		Durée d'utilisation
	Bouton-poussoir 	Bouton T	
Pour mélanger et remuer les shakes, les boissons, les sauces ; pour réduire en purée les soupes et les sauces ; pour hacher les aliments solides pré-découpés, les dips, les aliments pour bébés.	Sélectionnable en continu	Vitesse maximale. Elle n'est pas réglable.	Maximum 1 minute

## Montage/démontage

Reportez-vous également à l'illustration de la page 3. Assemblez le boîtier du moteur et la tige de mélange comme suit :


1. Placez le boîtier du moteur (6) sur la tige de mixage (7).
2. Tournez la tige de mélange dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Vous devez l'entendre s'enclencher. Vérifiez qu'il est bien en place.

Pour la retirer, tournez la tige de mélange d'un petit tour dans le sens des aiguilles d'une montre et retirez-la du boîtier du moteur.

## Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez les informations correspondantes sur la plaque signalétique.
2. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. L'éclairage autour des boutons-poussoirs s'allume.

## Utilisation

1. Placez un récipient contenant les aliments à mixer sur une surface de travail plane.
2. Plongez toute la tête du mixeur dans l'aliment ou la boisson. Tenez l'appareil verticalement. Vous éviterez ainsi les éclaboussures.
3. Tenez la poignée d'une main de manière à pouvoir appuyer sur le bouton-poussoir (). De l'autre main, vous pouvez régler la vitesse à l'aide du contrôleur (2).
  - L'appareil s'éteint lorsque vous relâchez le bouton-poussoir.
  - Le **mode pulsé** est obtenu en appuyant et en relâchant le bouton (**T**) à intervalles réguliers. L'appareil atteint alors immédiatement la vitesse la plus élevée.
4. Déplacez légèrement l'appareil vers le haut et vers le bas.
  - Éteignez **toujours** l'appareil avant de le détacher de l'aliment à mixer.

## Fin de l'opération

1. Relâchez le bouton-poussoir. Attendez que les lames s'arrêtent.
2. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.

## Suggestions de recettes

### Mayonnaise

#### Ingrédients :

- 1 jaune d'œuf frais cru, à température ambiante
- 1 cuillère à soupe de moutarde à point
- 1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre
- Sel et poivre au goût
- 200 ml d'huile

#### Préparation :

1. Placez les ingrédients (sauf l'huile) dans un récipient haut et étroit dans l'ordre indiqué.
2. Placez le mixeur plongeant verticalement dans le récipient et lancez le processus de mixage à l'aide du bouton poussoir.
3. Ajouter progressivement l'huile. Lever et baisser lentement le mixeur plongeant jusqu'à ce que la mayonnaise soit prête.

### Soupe de pommes de terre (4 portions)

#### Ingrédients :

- 750 g de pommes de terre farineuses
- 50 g de poireau et de céleri
- 1 carotte
- 2 oignons de taille moyenne
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 litre de bouillon de légumes (instantané)
- Sel
- Poivre noir moulu
- Marjolaine fraîche à volonté
- Thym frais au goût
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

#### Préparation :

1. Éplucher et couper les pommes de terre en dés, les placer dans un bol, les couvrir d'eau et les réserver.
2. Éplucher et couper les oignons en quatre. Nettoyer et laver le poireau et couper uniquement les parties

blanches en rondelles. Nettoyer, laver et couper le céleri et la carotte en dés.

3. Hacher grossièrement les légumes à l'aide d'un mixeur plongeant.
4. Mettre le beurre dans une casserole, y faire revenir les légumes et ajouter le bouillon de légumes.
5. Ajouter les pommes de terre coupées en dés au bouillon, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant environ 20 minutes.
6. Assaisonner selon le goût.
7. Réduire la soupe en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.
8. Incorporer la crème fraîche.

### Galettes de pommes de terre (environ 12 pièces)

#### Ingrédients :

- 400 g de pommes de terre farineuses, épluchées et coupées en dés
- 1 petit oignon haché
- 1 œuf frais
- Sel
- Poivre
- Muscade râpée
- Graisse pour la friture

#### Préparation :

1. Placer les cubes de pommes de terre et l'oignon dans un bol, ajouter l'œuf et assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
2. Réduire le tout en purée à l'aide d'un mixeur plongeant.  
**Conseil :** Si le mélange de pommes de terre est trop liquide, vous pouvez ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de flocons d'avoine ou de maïzena.
3. Faire chauffer la graisse à haute température, étaler le mélange de pommes de terre en petites portions pour former des galettes rondes et les faire frire dans la graisse.

## Nettoyage



### AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.
- Ne jamais immerger le boîtier du moteur dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

## AVERTISSEMENT :

- Les lames de la barre de mixage sont très tranchantes. Soyez particulièrement vigilant.

### ATTENTION :

- Ne pas utiliser de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- Pour pré-nettoyer la tige de mixage, remplissez un récipient d'eau chaude et faites fonctionner la tige de mixage comme décrit dans la section « Utilisation ».
- Le boîtier peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
- Pour un nettoyage en profondeur, séparez la tige de mixage du boîtier du moteur comme indiqué dans la section « Montage/démontage ».

### Nettoyage à l'eau de rinçage

Vous pouvez nettoyer la tige de mixage dans de l'eau de rinçage tiède additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Rincez ensuite à l'eau claire. Séchez ensuite bien la tige de mixage.

### Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le sécher complètement.
- Après le nettoyage, vous pouvez suspendre l'appareil à la boucle de suspension (1).
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

### Données techniques

Modèle : .....PC-SM 1317  
Alimentation électrique : .....220–240 V~, 50–60 Hz  
Puissance absorbée : .....1000 W  
Consommation d'énergie en mode arrêt : ..... ≤0,5 W  
Classe de protection : ..... II  
Fonctionnement de courte durée : ..... 1 minute  
Poids net : ..... env. 0,9 kg

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

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

## Élimination

### Signification du symbole « Poubelle »



Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

### Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

### Símbolos en este manual de instrucciones

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

#### AVISO:

Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

#### ATENCIÓN:

Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

### Índice

Indicación de los elementos de manejo .....	3
Uso previsto .....	20
Desembalaje del aparato .....	20
Volumen de entrega .....	20
Indicación de los elementos de manejo .....	20
Advertencias para el uso del aparato .....	21
Notas de uso .....	21
Manejo .....	21
Sugerencias de recetas .....	21
Limpieza .....	22
Almacenamiento .....	23
Datos técnicos .....	23
Eliminación .....	23

### Uso previsto

Este aparato se utiliza para hacer purés o mezclar alimentos y bebidas. Por ejemplo, es muy adecuado para preparar mayonesa, salsas, sopas, alimentos infantiles y batidos.

También puede utilizarse en platos calientes.

El aparato está pensado para procesar cantidades domésticas.

El aparato está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares. Sólo debe utilizarse de la manera descrita en este manual de instrucciones. No debe utilizar el aparato con fines comerciales.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede provocar daños materiales o incluso personales.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.


### Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.
5. Es posible que todavía haya polvo o residuos de producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en el apartado "Limpieza".

### Volumen de entrega

- 1× Carcasa del motor
- 1× Varilla de mezcla

### Indicación de los elementos de manejo

- 1 Lazo para colgar
- 2 Control de velocidad continuo
- 3 Señalización de los niveles de velocidad
- 4 Botón 
- 5 Botón **T** (Turbo)
- 6 Carcasa del motor
- 7 Varilla de mezcla
- 8 Cuchillas

## Advertencias para el uso del aparato

### AVISO: ¡Peligro de lesiones!


- ¡Las hojas de los cuchillos están afiladas! ¡Manipule las cuchillas con el cuidado necesario!
- El motor sigue funcionando después de desconectarlo. Espere siempre a que las cuchillas se detengan.
- Asegúrese de que la carcasa del motor no se moje. El encendido de un motor mojado puede provocar una descarga eléctrica o un cortocircuito.
- Si utiliza el aparato con alimentos calientes, ¡existe riesgo de quemaduras por salpicaduras calientes!
- Sumerja la varilla mezcladora en los alimentos antes de encender el aparato. Así evitará salpicaduras.

- ¡Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, ollas calientes)!

## Notas de uso

- Antes de hacer el puré, trocee los alimentos sólidos más grandes (Ø máx. 1,5 cm) y añada un poco de líquido.
- Si la velocidad máxima es demasiado lenta, interrumpa el proceso. Reduzca la cantidad de alimentos a triturar. Afloje los alimentos sólidos.
- **Funcionamiento de corta duración:** No utilice el aparato durante más de 1 minuto seguido. No utilice durante más de 10 segundos seguidos en modo turbo. Deje que el aparato se enfríe durante aprox. 5 minutos antes de volver a utilizarlo.

Tabla de tiempos de funcionamiento

Función	Velocidad		Tiempo de funcionamiento
	Botón 	Botón T	
Para mezclar y remover batidos, bebidas, salsas; para hacer purés de sopas y salsas; para picar alimentos precortados y sólidos, salsas, alimentos para bebés.	Seleccionable de forma continua	Velocidad máxima. No es ajustable.	Máximo 1 minuto

### Montaje/desmontaje

Consulte también la ilustración de la página 3. Monte la carcasa del motor y la varilla mezcladora de la siguiente manera:

1. Coloque la carcasa del motor (6) sobre la varilla mezcladora (7).
2. Gire la varilla mezcladora en sentido antihorario hasta el tope. Debe oírse un clic. Compruebe que está bien encajada.


Para desmontarla, gire la varilla de mezcla un poco en el sentido de las agujas del reloj y sáquela de la carcasa del motor.

### Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información correspondiente en la placa de características.
2. Conecte el cable de red a una toma con toma de tierra correctamente instalada. La iluminación alrededor de los botones se enciende.

### Manejo

1. Coloque un recipiente con los alimentos a mezclar sobre una superficie de trabajo nivelada.
2. Sumerja todo el cabezal de la licuadora en el alimento o bebida. Mantenga el aparato en posición vertical. Así evitará salpicaduras.

3. Sujete el asa con una mano de forma que pueda pulsar el botón (). Con la otra mano puede ajustar la velocidad con el regulador (2).
  - El aparato se apaga al soltar el botón.
  - El **modo de impulsos** se consigue pulsando y soltando el botón (**T**) a intervalos. De este modo se alcanza inmediatamente el nivel de velocidad más alto.
4. Mueva el aparato ligeramente hacia arriba y hacia abajo.
  - Apague **siempre** el aparato antes de retirarlo de los alimentos que vaya a mezclar.

### Finalización del funcionamiento

1. Suelte el botón. Espere a que las cuchillas se detengan.
2. Saque el enchufe de la toma de corriente.

## Sugerencias de recetas

### Mayonesa

*Ingredientes:*

- 1 yema de huevo fresca y cruda, a temperatura ambiente
- 1 cucharada sopera de mostaza medio picante
- 1 cucharada de zumo de limón o vinagre
- Sal y pimienta al gusto
- 200 ml de aceite

*Preparación:*

1. Colocar los ingredientes (excepto el aceite) en un recipiente alto y estrecho en el orden indicado.

- Colocar la licuadora verticalmente en el recipiente y empezar a batir con el botón.
- Añadir poco a poco el aceite. Suba y baje lentamente la licuadora de mano hasta que la mayonesa esté lista.

### Sopa de patata (4 raciones)

#### Ingredientes:

- 750 g de patatas harinosas
- 50 g de puerro y apio
- 1 zanahoria
- 2 cebollas medianas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 litro de caldo de verduras (instantáneo)
- Sal
- Pimienta negra molida
- Mejorana fresca al gusto
- Tomillo fresco al gusto
- 2 cucharadas de crème fraîche

#### Preparación:

- Pelar y cortar las patatas en dados, colocarlas en un bol, cubriéndolas con agua y reservar.
- Pelar y cortar las cebollas en cuartos. Limpiar y lavar el puerro y cortar sólo las partes blancas en aros. Limpiar, lavar y cortar en dados el apio y la zanahoria.
- Picar las verduras con una batidora de mano.
- Poner la mantequilla en una cacerola, rehogar las verduras en ella y añadir el caldo de verduras.

- Añadir las patatas cortadas en dados al caldo, tapar y cocer a fuego lento durante unos 20 minutos.
- Sazonar al gusto.
- Triturar la sopa brevemente con una batidora de mano.
- Incorporar la nata líquida.

### Tortitas de patata (aprox. 12 piezas)

#### Ingredientes:

- 400 g de patatas harinosas peladas y cortadas en dados
- 1 cebolla pequeña picada
- 1 huevo fresco
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada rallada
- Grasa para freír

#### Preparación:

- Poner los dados de patata y la cebolla en un bol, añadir el huevo y sazonar con sal, pimienta y nuez moscada.
- Triturar todo bien con una batidora de mano.
 

**Consejo:** Si la mezcla de patatas está demasiado aguada, se pueden añadir 1 ó 2 cucharadas de copos de avena o harina de maíz.
- Calentar la grasa a alta temperatura, extender la mezcla de patata en pequeñas porciones para formar hamburguesas redondas y freír en la grasa.

## Limpieza



### AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de limpiar el aparato.
- No sumerja nunca la carcasa del motor en agua para limpiarla. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Las cuchillas de la varilla mezcladora están muy afiladas. Tenga especial cuidado.



### ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- Para limpiar previamente la varilla mezcladora, llene un recipiente con agua caliente y haga funcionar la varilla mezcladora como se describe en el apartado "Manejo".
- La carcasa puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido.
- Para una limpieza a fondo, separe la varilla mezcladora de la carcasa del motor tal como se describe en "Montaje/desmontaje".

## Limpeza con agua

Puede limpiar la varilla mezcladora con agua tibia y un poco de detergente líquido. A continuación, aclárela con agua limpia. A continuación, seque bien la varilla mezcladora.

## Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe y déjelo secar completamente.
- Puede colgar el aparato en el gancho (1) después de limpiarlo.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su empaque original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

## Datos técnicos

Modelo: .....PC-SM 1317  
Alimentación:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo de energía: .....1000 W  
Consumo de energía en modo apagado:..... ≤0,5 W  
Clase de protección: ..... II  
Funcionamiento de corta duración: ..... 1 minuto  
Peso neto: ..... aprox. 0,9 kg

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

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

## Eliminación

### Significado del símbolo “Cubo de basura”



Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

## IMPORTANTE:

Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

### Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

### Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

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



#### AVVISO:

Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.



#### ATTENZIONE:

Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

### Indice

Elementi di comando .....	3
Uso previsto .....	24
Disimballaggio dell'apparecchio .....	24
Nella fornitura .....	24
Elementi di comando .....	24
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio .....	25
Note per l'uso .....	25
Utilizzo .....	25
Suggerimenti per le ricette .....	25
Pulizia .....	26
Conservazione .....	27
Dati tecnici .....	27
Smaltimento .....	27

### Uso previsto

Questo apparecchio viene utilizzato per ridurre in purea o frullare alimenti e bevande. Ad esempio, è molto adatto per preparare maionese, salse, zuppe, alimenti per bambini e frullati.

Può essere utilizzato anche per piatti caldi.

L'apparecchio è destinato alla lavorazione di quantità domestiche.

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili. Può essere utilizzato solo nel modo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. L'apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni alle cose o addirittura alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio.

### Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.
5. Sull'apparecchio potrebbero esserci ancora polvere o residui di produzione. Si consiglia di pulire l'apparecchio come descritto al punto "Pulizia".

### Nella fornitura

- 1× Alloggiamento del motore
- 1× Asta di miscelazione

### Elementi di comando

- 1 Anello per appendere l'apparecchio
- 2 Regolazione continua della velocità
- 3 Contrassegni per i livelli di velocità
- 4 Tasto
- 5 Tasto **T** (Turbo)
- 6 Alloggiamento del motore
- 7 Asta di miscelazione
- 8 Lame

## Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

### **AVVISO: Pericolo di lesioni!**

- Le lame dei coltelli sono affilate! Maneggiare i coltelli con la necessaria attenzione!
- Il motore continua a funzionare anche dopo lo spegnimento. Attendere sempre che le lame si fermino.
- Assicurarsi che l'alloggiamento del motore non si bagni. L'accensione di un motore bagnato può provocare scosse elettriche o cortocircuiti.
- Se si utilizza l'apparecchio con alimenti caldi, c'è il rischio di ustioni dovute a schizzi bollenti!
- Immergere l'asta di miscelazione nel cibo prima di accendere l'apparecchio. In questo modo si evitano gli schizzi.

### Tabella dei tempi di funzionamento

Funzione	Velocità		Durata di funzionamento
	Tasto <b>Ⓢ</b>	Tasto <b>T</b>	
Per mescolare e mescolare frullati, bevande, salse; per ridurre in purea zuppe e salse; per tritare cibi solidi pretagliati, salse, alimenti per bambini.	Selezionabile in modo continuo	Velocità massima. Non è regolabile.	Massimo 1 minuto

### Montaggio / smontaggio

Consultare anche l'illustrazione a pagina 3. Assemblare l'alloggiamento del motore e l'asta di miscelazione come segue:

1. Collocare l'alloggiamento del motore (6) sull'asta di miscelazione (7).
2. Ruotare l'asta di miscelazione in senso antiorario fino all'arresto. Si dovrebbe sentire uno scatto in posizione. Verificare che sia saldamente inserita.

Per rimuoverla, ruotare l'asta di miscelazione in senso orario per un breve giro ed estrarla dall'alloggiamento del motore.

### Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni relative sono riportate sulla targhetta.
2. Collegare il cavo di rete a una presa di corrente correttamente installata e dotata di messa a terra. L'illuminazione intorno ai tasti si accende.

### Utilizzo

1. Posizionare un contenitore con gli alimenti da mescolare su una superficie di lavoro piana.
2. Immergere l'intera testa del frullatore nel prodotto alimentare o nella bevanda. Tenere l'apparecchio in verticale. In questo modo si evitano gli schizzi.

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con superfici calde (ad es. pentole calde)!

### Note per l'uso

- Prima di ridurre in purea, tritare i pezzi più grandi di alimenti solidi ( $\varnothing$  massimo 1,5 cm) e aggiungere un po' di liquido.
- Se la velocità massima è troppo bassa, interrompere il processo. Ridurre la quantità di cibo da frullare. Sciogliere gli alimenti solidi.
- **Funzionamento per brevi periodi:** Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta. Non utilizzare la modalità turbo per più di 10 secondi alla volta. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 5 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

3. Tenere l'impugnatura con una mano in modo da poter premere il tasto (**Ⓢ**). Con l'altra mano è possibile regolare la velocità con il controller (2).
  - L'apparecchio si spegne quando si rilascia il tasto.
  - La **modalità a impulsi** si ottiene premendo e rilasciando il tasto (**T**) a intervalli. In questo modo si raggiunge immediatamente il livello di velocità più alto.
4. Muovere leggermente l'apparecchio verso l'alto e verso il basso.
  - Spegnerlo **sempre** l'apparecchio prima di allontanarlo dal cibo da mescolare.

### Fine del funzionamento

1. Rilasciare il tasto. Attendere che le lame si fermino.
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

### Suggerimenti per le ricette

#### Maionese

##### Ingredienti:

- 1 tuorlo d'uovo fresco crudo, a temperatura ambiente
- 1 cucchiaino di senape a media temperatura
- 1 cucchiaino di succo di limone o aceto
- Sale e pepe a piacere
- 200 ml di olio

##### Preparazione:

1. Mettere gli ingredienti (tranne l'olio) in un contenitore alto e stretto nell'ordine elencato.

2. Posizionare il frullatore a mano in verticale nel contenitore e avviare il processo di frullatura con il tasto.
3. Aggiungere gradualmente l'olio. Alzare e abbassare lentamente il frullatore a immersione finché la maionese non è pronta.

### Zuppa di patate (4 porzioni)

#### Ingredienti:

- 750 g di patate farinose
- 50 g di porro e sedano ciascuno
- 1 carota
- 2 cipolle di media grandezza
- 2 cucchiai di burro
- 1 litro di brodo vegetale (istantaneo)
- Sale
- Pepe nero macinato
- Maggiorana fresca a piacere
- Timo fresco a piacere
- 2 cucchiai di crème fraîche

#### Preparazione:

1. Sbucciare e tagliare a cubetti le patate, metterle in una ciotola, coprirle d'acqua e metterle da parte.
2. Sbucciare e tagliare in quarti le cipolle. Pulire e lavare il porro e tagliare solo la parte bianca ad anelli. Pulire, lavare e tagliare a cubetti il sedano e la carota.
3. Tritare grossolanamente le verdure con un frullatore a mano.

4. Mettere il burro in una casseruola, soffriggervi le verdure e aggiungere il brodo vegetale.
5. Aggiungere al brodo le patate tagliate a cubetti, coprire e cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti.
6. Condire a piacere.
7. Frullare brevemente la zuppa con un frullatore a mano.
8. Aggiungere la crème fraîche.

### Frittelle di patate (circa 12 pezzi)

#### Ingredienti:

- 400 g di patate farinose, sbucciate e tagliate a cubetti
- 1 cipolla piccola tritata
- 1 uovo fresco
- Sale
- Pepe
- Noce moscata grattugiata
- Grasso per friggere

#### Preparazione:

1. Mettere i cubetti di patate e la cipolla in una ciotola, aggiungere l'uovo e condire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ridurre il tutto in purea con un frullatore a mano.

**Suggerimento:** Se il composto di patate è troppo acquoso, si possono aggiungere 1-2 cucchiai di fiocchi d'avena o di farina di mais.

3. Riscaldare il grasso ad alta temperatura, distribuire il composto di patate in piccole porzioni per formare polpettine rotonde e friggere nel grasso.

## Pulizia

### **AVVISO:**

- Prima di procedere alla pulizia, scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.
- Non immergere mai l'alloggiamento del motore in acqua per la pulizia. Ciò potrebbe causare scosse elettriche o incendi.
- Le lame dell'asta di miscelazione sono molto affilate. Prestare particolare attenzione.

### **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Per la pulizia preliminare dell'asta di miscelazione, riempire un contenitore con acqua calda e azionare l'asta di miscelazione come descritto in "Utilizzo".

- L'alloggiamento può essere pulito con un panno leggermente umido.
- Per una pulizia accurata, separare l'asta di miscelazione dall'alloggiamento del motore come descritto in "Montaggio / smontaggio".

## Pulizia con acqua di risciacquo

È possibile pulire l'asta di miscelazione in acqua tiepida con l'aggiunta di un po' di detersivo per piatti. Quindi risciacquare con acqua pulita. Quindi asciugare bene l'asta di miscelazione.

## Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Dopo la pulizia, l'apparecchio può essere appeso all'apposito anello (1).
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

## Dati tecnici

Modello:.....PC-SM 1317  
Alimentazione:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo di energia:.....1000 W  
Consumo di energia in modalità spenta:.....≤0,5 W  
Classe di protezione: ..... II  
Funzionamento per brevi periodi: ..... 1 minuto  
Peso netto: .....ca. 0,9 kg

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

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

## Smaltimento

### Significato del simbolo "Eliminazione"



Salvaguardare l'ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l'eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull'ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

## WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

### Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

### Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

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

#### OSTRZEŻENIE:

Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Spis treści

Przegląd elementów obsługi.....	3
Przeznaczenie .....	28
Rozpakowanie urządzenia .....	28
Zakres dostawy .....	28
Przegląd elementów obsługi.....	28
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia .....	29
Uwagi dotyczące użytkowania.....	29
Obsługa .....	29
Propozycje przepisów .....	29
Czyszczenie .....	30
Przechowywanie .....	31
Dane techniczne .....	31
Ogólne warunki gwarancji.....	31
Używanie .....	31

### Przeznaczenie

To urządzenie służy do przecierania lub miksowania żywności i napojów. Nadaje się na przykład do przygotowywania majonezu, dipów, sosów, zup, żywności dla niemowląt i koktajli mlecznych.

Można go również używać do gorących potraw.

Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania domowych ilości produktów.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań. Może być używane wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Nie wolno używać urządzenia do celów komercyjnych.

Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować uszkodzenie mienia lub nawet obrażenia ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.


### Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może nadal znajdować się kurz lub pozostałości po produkcji. Zalecamy wyczyszczenie urządzenia zgodnie z opisem w punkcie „Czyszczenie”.

### Zakres dostawy

- 1× Obudowa silnika
- 1× Drażek mieszający

### Przegląd elementów obsługi

- 1 Pętla do zawieszania
- 2 Bezstopniowa regulacja prędkości
- 3 Oznaczenia poziomów prędkości
- 4 Przycisk 
- 5 Przycisk **T** (Turbo)
- 6 Obudowa silnika
- 7 Drażek mieszający
- 8 Ostrza

## Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

### OSTRZEŻENIE: Ryzyko obrażeń!


- Ostrza noży są ostre! Z nożami należy obchodzić się z należytą ostrożnością!
- Silnik nadal pracuje po wyłączeniu. Należy zawsze odczekać, aż ostrza zatrzymają się.
- Upewnij się, że obudowa silnika nie jest mokra. Włączenie mokrego silnika może doprowadzić do porażenia prądem lub zwarcia.
- W przypadku używania urządzenia z gorącą żywnością istnieje ryzyko poparzenia gorącymi rozpryskami!
- Przed włączeniem urządzenia należy zanurzyć końcówkę miksującą w potrawie. Zapobiegnie to rozpryskom.

- Upewnij się, że przewód zasilający nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. gorącymi garnkami)!

## Uwagi dotyczące użytkowania

- Przed przystąpieniem do przecierania należy posiekać większe kawałki żywności (maks. Ø 1,5 cm) i dodać trochę płynu.
- Jeśli maksymalna prędkość jest zbyt niska, przerwij proces. Zmniejsz ilość żywności do zmiksowania. Poluzuj stałe kawałki żywności.
- **Praca krótkotrwała:** Nie używaj urządzenia dłużej niż przez 1 minutę. W trybie turbo nie należy używać urządzenia dłużej niż 10 sekund. Przed ponownym użyciem należy odczekać ok. 5 minut, aż urządzenie ostygnie.

Tabela czasów pracy

Funkcja	Prędkość		Czas pracy
	Przycisk 	Przycisk T	
Do miksowania i mieszania koktajli, napojów, sosów; do przecierania zup i sosów; do siekania wstępnie pokrojonych, stałych produktów spożywczych, dipów, żywności dla niemowląt.	Bezstopniowa regulacja	Prędkość maksymalna. Nie można go regulować.	Maksimum 1 minuta

## Montaż / demontaż

Należy również zapoznać się z ilustracją na stronie 3. Zmontuj obudowę silnika i drążek mieszający w następujący sposób:

1. Umieść obudowę silnika (6) na drążku mieszającym (7).
2. Obróć drążek mieszający w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do oporu. Powinien on zatrząsnąć się na swoim miejscu. Sprawdź, czy jest dobrze osadzony.


Aby go wyjąć, przekręć pręt mieszający w prawo o krótki obrót i wyciągnij go z obudowy silnika.

## Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, którego chcesz używać, odpowiada napięciu urządzenia. Odpowiednie informacje znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Podłącz kabel sieciowy do prawidłowo zainstalowanego gniazda z uziemieniem. Podświetlenie wokół przycisków zaświeci się.

## Obsługa

1. Umieść pojemnik z miksowaną żywnością na równej powierzchni roboczej.
2. Zanurz całą głowicę blendera w produkcie spożywczym lub napoju. Trzymaj urządzenie pionowo. Pozwoli to uniknąć rozprysków.

3. Przytrzymaj uchwyt jedną ręką w taki sposób, aby móc nacisnąć przycisk (). Drugą ręką można regulować prędkość za pomocą kontrolera (2).
  - Urządzenie wyłącza się po zwolnieniu przycisku.
  - **Tryb pulsacyjny** uzyskuje się poprzez naciśnięcie i zwalnianie przycisku (**T**) w określonych odstępach czasu. Powoduje to natychmiastowe osiągnięcie najwyższego poziomu prędkości.
4. Przesuwaj urządzenie lekko w górę i w dół.
  - **Zawsze** wyłączaj urządzenie przed wyjęciem go z mieszanej potrawy.

## Zakończenie operacji

1. Zwolnić przycisk. Poczekaj, aż ostrza zatrzymają się.
2. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.

## Propozycje przepisów

### Majonez

#### Składniki:

- 1 świeże surowe żółtko jaja, temperatura pokojowa
- 1 łyżka średnio ostrej musztardy
- 1 łyżka stołowa soku z cytryny lub octu
- Sól i pieprz do smaku
- 200 ml oleju

#### Przygotowanie:

1. Umieść składniki (z wyjątkiem oliwy) w wysokim, wąskim pojemniku w podanej kolejności.
2. Umieść blender ręczny pionowo w pojemniku i rozpocznij proces miksowania za pomocą przycisku.
3. Stopniowo dodawaj olej. Powoli podnoś i opuszczaj blender ręczny, aż majonez będzie gotowy.

#### Zupa ziemniaczana (4 porcje)

##### Składniki:

- 750 g mączystych ziemniaków
- po 50 g pora i selera naciowego
- 1 marchewka
- 2 średniej wielkości cebule
- 2 łyżki masła
- 1 litr bulionu warzywnego (instant)
- Sól
- Mielony czarny pieprz
- Świeży majeranek do smaku
- Świeży tymianek do smaku
- 2 łyżki crème fraîche

##### Przygotowanie:

1. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę, umieścić w misce, zalać wodą i odstawić.
2. Cebulę obrać i pokroić w ćwiartki. Oczyszczyć i umyć por, a następnie pokroić tylko białe części w krążki. Seler i marchewkę oczyścić, umyć i pokroić w kostkę.
3. Z grubsza posiekaj warzywa za pomocą blendera ręcznego.

4. Umieść masło w rondlu, podsmaż w nim warzywa i dodaj bulion warzywny.
5. Do wywaru dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, przykryć i dusić na wolnym ogniu przez około 20 minut.
6. Doprawić do smaku.
7. Zupę krótko zmiksować blenderem ręcznym.
8. Dodać crème fraîche.

#### Placki ziemniaczane (ok. 12 sztuk)

##### Składniki:

- 400 g mączystych ziemniaków, obranych i pokrojonych w kostkę
- 1 mała posiekana cebula
- 1 świeże jajko
- Sól
- Pieprz
- Tarta gałka muszkatołowa
- Tłuszcz do smażenia

##### Przygotowanie:

1. Umieścić kostki ziemniaczane i cebulę w misce, dodać jajko i doprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.
2. Wszystko dobrze zmiksować blenderem ręcznym.

**Wskazówka:** Jeśli masa ziemniaczana jest zbyt wodnista, można dodać 1–2 łyżki płatków owsianych lub mąki kukurydzianej.

3. Rozgrzać tłuszcz do wysokiej temperatury, rozprowadzić mieszanekę ziemniaczaną w małych porcjach, aby uformować okrągłe placki i smażyć na tłuszczu.

## Czyszczenie



### OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć wtyczkę sieciową od gniazdka.
- Nigdy nie zanurzaj obudowy silnika w wodzie w celu czyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Ostrza końcówki miksującej są bardzo ostre. Należy zachować szczególną ostrożność.



### UWAGA:

- Nie używaj szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.

- Aby wstępnie wyczyścić mieszadło, napełnij pojemnik gorącą wodą i uruchom mieszadło zgodnie z opisem w sekcji „Obsługa”.
- Obudowę można przetrzeć lekko wilgotną szmatką.
- W celu dokładnego wyczyszczenia należy oddzielić mieszadło od obudowy silnika w sposób opisany w części „Montaż/demontaż”.

## Czyszczenie w wodzie do płukania

Drażek miksujący można czyścić w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Następnie splucz czystą wodą. Następnie dobrze wysusz mieszadło.

## Przechowywanie

- Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Po wyczyszczeniu urządzenie można powiesić na wieszaku (1).
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

## Dane techniczne

Model:.....PC-SM 1317  
Zasilanie:.....220–240 V~, 50–60 Hz  
Pobór mocy:.....1000 W  
Pobór mocy w trybie wyłączenia:.....≤0,5 W  
Praca krótkotrwała:.....1 minuta  
Klasa ochronności:.....II  
Waga netto:.....ok. 0,9 kg

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

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

## Ogólne warunki gwarancji

Producent / Dystrybutor udziela 24 miesięcy gwarancji na zakupione urządzenie. Okres gwarancji liczony jest od daty zakupu urządzenia.

W tym okresie uszkodzone urządzenie będzie bezpłatnie wymienione na wolne od wad. W przypadku, gdy wymiana będzie niemożliwa do zrealizowania, Nabywca otrzyma zwrot ceny zakupu urządzenia.

Za uszkodzone urządzenie uważa się takie, które nie spełnia funkcji określonych w instrukcji obsługi, a przyczyną takiego stanu jest wewnętrzna wada fabryczna lub materiałowa.

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia mechaniczne, chemiczne, termiczne, powstałe w wyniku działania sił zewnętrznych (np. przepięcie w sieci energetycznej czy wyładowania atmosferyczne), jak również wady powstałe w wyniku obsługi niezgodnej z instrukcją obsługi urządzenia.

Nabywcy przysługuje prawo do wymiany urządzenia na wolne od wad lub, jeśli wymiana jest niemożliwa, zwrotu gotówki tylko po dostarczeniu do punktu zakupu kompletnego urządzenia z oryginalnymi akcesoriami, instrukcją obsługi i w oryginalnym opakowaniu wraz z dowodem zakupu i pra-

widlowo wypełnioną kartą gwarancyjną (pieczętka sklepu, data sprzedaży urządzenia).

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

Niniejsza gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawieszają uprawnień Nabywcy wynikających z przepisów Ustawy z dnia 27 lipca 2002 r. o szczególnych warunkach sprzedaży konsumenckiej oraz o zmianie kodeksu cywilnego (Dz. U. z 2002 r. Nr 141, poz. 1176).

Dystrybutor:  
CTC Clatronic Sp. z o.o.  
Ul. Brzeska 1  
45-960 Opole

## Usuwanie

### Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”



Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowy jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

## FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

### Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

#### A használati útmutatóban található szimbólumok

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



#### FIGYELMEZTETÉS:

Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.



#### VIGYÁZAT:

Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyban kárt tehet.

### Tartalom

A kezelőelemek áttekintése .....	3
Rendeltetésszerű használat .....	32
A készülék kicsomagolása .....	32
A csomag tartalma .....	32
A kezelőelemek áttekintése .....	32
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések .....	33
Használati megjegyzések .....	33
Működés .....	33
Receptjavaslatok .....	33
Tisztítás .....	34
Tárolás .....	35
Műszaki adatok .....	35
Hulladékkezelés .....	35

### Rendeltetészerű használat

Ez a készülék ételek és italok pürésítésére vagy turmixolására szolgál. Nagyon alkalmas például majonéz, mártások, szószok, levesek, bébiételek és turmixok készítésére.

Meleg ételekhez is használható.

A készülék háztartási mennyiségek feldolgozására szolgál.

A készüléket háztartási és hasonló felhasználásra szánják. Kizárólag a jelen használati utasításban leírt módon szabad használni. A készüléket nem szabad kereskedelmi célokra használni.

Minden más használat nem megfelelőnek minősül, és anyagi károkat vagy akár személyi sérülést is okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetészerű használatból eredő károkért.

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítsa el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.
5. A készüléken még lehetnek por- vagy gyártási maradványok. Javasoljuk, hogy tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

### A csomag tartalma

- 1× Motorház
- 1× Keverő rúd

### A kezelőelemek áttekintése


- 1 Felakasztási hurok
- 2 Fokozatmentes sebességszabályozás
- 3 A sebességfokozatok jelölései
- 4 Nyomógomb
- 5 T gomb (Turbo)
- 6 Motorház
- 7 Keverő rúd
- 8 Lapátok

## A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

### FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

- A kések pengéi élesek! A késeket a szükséges óvatossággal kezelje!
- A motor kikapcsolás után tovább működik. Mindig várja meg, amíg a kések leállnak.
- Ügyeljen arra, hogy a motorház ne ázzon be. A nedves motor bekapcsolása áramütéshez vagy rövidzárlathoz vezethet.
- Ha a készüléket forró ételben használja, fennáll az égési sérülések veszélye a forró fröccsenések miatt!
- A készülék bekapcsolása előtt merítse a keverőpálcát az ételbe. Ez megakadályozza a fröccsenéseket.

### Az üzemidőre vonatkozó táblázat

Funkció	Sebesség		Üzemeltetési idő
	Nyomógomb 	T gomb	
Turmixok, italok, szósok keveréséhez és keveréséhez; levesek és szósok pürésítéséhez; előre felvágott, szilárd ételek, dipek, bébiételek aprításához.	Fokozatmentesen választható	Maximális sebesség. Nem állítható.	Maximum 1 perc

### Összeszerelés / szétszerelés

Lásd a 3. oldalon található ábrát is. Szerelje össze a motorházat és a keverőrudat az alábbiak szerint:

1. Helyezze a motorház (6) a keverőrúdra (7).
2. Fordítsa el a keverőrudat az óramutató járásával ellentétes irányba, ameddig csak lehet. Hallania kell, ahogyan a helyére kattann. Ellenőrizze, hogy szilárdan ül-e a helyén.

Eltávolításhoz fordítsa el a keverőrudat az óramutató járásával megegyező irányba egy rövid fordulatot, és húzza le a motorházzról.

### Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az erre vonatkozó információkat a teljesítménytáblán találja.
2. Csatlakoztassa a hálózati kábelt egy megfelelően felszerelt földelt aljzathoz. A nyomógombok körüli világítás kigyullad.


### Működés

1. Helyezzen egy edényt a keverendő élelmiszerral egy vízszintes munkafelületre.
2. Merítse a teljes keverőfejet az élelmiszerbe vagy italba. Tartsa a készüléket függőlegesen. Így elkerülheti a fröccsenéseket.

- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel (pl. forró edényekkel)!

### Használati megjegyzések

- Pürésítés előtt aprítsa fel a nagyobb szilárd élelmiszerdarabokat (max. Ø 1,5 cm), és adjon hozzá némi folyadékot.
- Ha a maximális sebesség túl lassú, szakítsa meg a folyamatot. Csökkentse a pürésítendő étel mennyiségét. Lazítsa fel a szilárd ételeket.
- **Rövid ideig tartó működés:** Ne használja a készüléket 1 percnél hosszabb ideig egyhuzamban. Turbó üzemmódban ne használja 10 másodpercnél hosszabb ideig. Hagyja a készüléket kb. 5 percig hűlni, mielőtt újra használná.

3. Fogja meg a fogantyút egyik kezével úgy, hogy meg tudja nyomni a nyomógombot (). A másik kezével a szabályozóval (2) beállíthatja a sebességet.
  - A készülék a nyomógomb felengedésével kikapcsol.
  - Az **impulzus üzemmód** a gomb (**T**) időközönkénti megnyomásával és elengedésével érhető el. Ekkor azonnal a legmagasabb sebességfokozatot éri el.
4. Mozgassa a készüléket kissé felfelé és lefelé.
  - **Mindig** kapcsolja ki a készüléket, mielőtt eltávolítja azt a keverendő ételtől.

### A művelet befejezése

1. Engedje el a nyomógombot. Várja meg, amíg a kések megállnak.
2. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

### Receptjavaslatok

#### Majonéz

Hozzávalók:

- 1 friss nyers tojássárgája, szobahőmérsékletű
  - 1 evőkanál közepesen csipős mustár
  - 1 evőkanál citromlé vagy ecet
- Só és bors ízlés szerint  
200 ml olaj

Elkészítés:

1. Tegyük a hozzávalókat (az olaj kivételével) egy magas, keskeny edénybe a megadott sorrendben.

- Helyezze a botmixert függőlegesen a tartályba, és a nyomógombbal indítsa el a turmixolást.
- Fokozatosan adjuk hozzá az olajat. Lassan emelje fel és le a botmixert, amíg a majonéz elkészül.

### Burgonyaleves (4 adag)

*Hozzávalók:*

750 g lisztes burgonya  
egyenként 50 g póréhagyma és zeller

- 1 sárgarépa
- 2 közepes méretű hagyma
- 2 evőkanál vaj
- 1 liter zöldségalaplé (instant)
- Só
- Őrölt fekete bors
- Friss majoránna ízlés szerint
- Friss kakukkfű ízlés szerint
- 2 evőkanál crème fraîche

*Elkészítés:*

- A burgonyát meghámozzuk és felkockázzuk, egy tálba tesszük, felöntjük vízzel és félretesszük.
- Hámozza meg és negyedelje fel a hagymát. Tisztítsa meg és mossa meg a póréhagymát, és csak a fehér részeit vágja karikákra. Tisztítsa meg, mossa meg és kockázza fel a zellert és a sárgarépát.
- A zöldségeket botmixerrel durvára vágjuk.

- Tegye a vajat egy serpenyőbe, párolja meg benne a zöldségeket, és öntse hozzá a zöldségalaplevet.
- Adjuk hozzá a felkockázott burgonyát a leveshez, fedjük le, és alacsony lángon pároljuk kb. 20 percig.
- Ízlés szerint fűszerezze.
- A levest rövid ideig botmixerrel pürésítjük.
- Hajtogassa bele a crème fraîche-t.

### Burgonyapalacsinta (kb. 12 darab)

*Hozzávalók:*

400 g meghámozott és kockára vágott lisztes burgonya.

- 1 apróra vágott hagyma
- 1 friss tojás
- Só
- Bors
- Reszelt szerecsendió
- Zsír a sütéshez

*Elkészítés:*

- Tegyük a burgonyakockákat és a hagymát egy tálba, adjuk hozzá a tojást, és fűszerezük sóval, borssal és szerecsendióval.
- Mindent jól pürésítsünk botmixerrel.  
**Tipp:** Ha a burgonyás keverék túl vizes, adhatunk hozzá 1–2 evőkanál zabpelyhet vagy kukoricalisztet.
- A zsírt magas hőfokra hevítjük, a burgonyás keveréket kis adagokban kevés pogácsákat formázunk belőle, és a zsírban kisütjük.

## Tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- Tisztításkor soha ne merítse a motorházat vízbe. Ez áramütést vagy tüzet okozhat.
- A keverőpálca pengéi nagyon élesek. Legyen különösen óvatos.

### VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfért vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy koptató tisztítószereket.
- A keverőpálca előtisztításához töltsön meg egy edényt forró vízzel, és működtesse a keverőpalcát a „Működés” pontban leírtak szerint.
- A ház enyhén nedves ruhával letörölhető.

- Az alapos tisztításhoz válassza le a keverőrudat a motorháztól a „Összeszerelés / szétszerelés” pontban leírtak szerint.

### Tisztítás öblítővízben

A keverőrudat meleg öblítővízben, kevés mosogatószer hozzáadásával tisztíthatja. Ezután öblítse le tiszta vízzel. Ezután jól szárítsa meg a keverőrudat.

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, és hagyja teljesen megszáradni.
- A készüléket a tisztítás után felakaszthatja az akasztóhurokra (1).
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

## Műszaki adatok

Modell:.....PC-SM 1317  
Tápegység: .....220–240 V~, 50–60 Hz  
Energiafogyasztás: .....1000 W  
Energiafogyasztás kikapcsolt üzemmódban: ..... ≤0,5 W  
Védelmi osztály: ..... II  
Rövid ideig tartó működés: ..... 1 perc  
Nettó súly: .....kb. 0,9 kg

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-írányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

## Hulladékkezelés

### A „kuka” piktogram jelentése



Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétként való.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

## ВАЖНО:

Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

### Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

#### Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особому. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.



#### ВНИМАНИЕ:

Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

### Содержание

Обзор деталей прибора .....	3
Назначение .....	36
Распаковка прибора.....	36
Комплект поставки .....	36
Обзор деталей прибора .....	37
Предупреждения по использованию прибора .....	37
Примечания по использованию .....	37
Эксплуатация.....	37
Рекомендации по рецептам.....	38
Чистка .....	38
Хранение .....	39
Технические данные.....	39
Утилизация .....	39

### Назначение

Этот прибор используется для пюрирования или смешивания продуктов и напитков. Например, он очень удобен для приготовления майонеза, дипов, соусов, супов, детского питания и молочных коктейлей.

Его также можно использовать для приготовления горячих блюд.

Прибор предназначен для обработки бытовых объемов.

Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях. Его можно использовать только так, как описано в данной инструкции по эксплуатации. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

Любое другое использование считается ненадлежащим и может привести к повреждению имущества или даже травмам.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате ненадлежащего использования.

### Распаковка прибора

1. Извлеките прибор из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте прибор. Немедленно верните его дилеру.
5. На приборе может оставаться пыль или производственные остатки. Мы рекомендуем очистить прибор, как описано в разделе «Чистка».

### Комплект поставки

- 1× Корпус двигателя
- 1× Стержень для смешивания

## Обзор деталей прибора

- 1 Петля для подвешивания
- 2 Бесступенчатая регулировка скорости
- 3 Обозначения уровней скорости
- 4 Кнопка **⓪**
- 5 Кнопка **Т** (турбо)
- 6 Корпус двигателя
- 7 Стержень для смешивания
- 8 Лопасты

## Предупреждения по использованию прибора

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность травмы!

- Лезвия ножей острые! Обращайтесь с ножами с необходимой осторожностью!
- Двигатель продолжает работать после выключения. Всегда дожидайтесь остановки ножей.
- Следите за тем, чтобы корпус двигателя не намок. Включение мокрого двигателя может привести к поражению электрическим током или короткому замыканию.

- Если вы используете прибор в горячих блюдах, существует опасность ожогов от горячих брызг!
- Перед включением прибора погрузите блендерный стержень в пищу. Это предотвратит разбрызгивание.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями (например, горячими кастрюлями)!

## Примечания по использованию

- Перед приготовлением пюре измельчите крупные куски твердых продуктов (макс. Ø 1,5 см) и добавьте немного жидкости.
- Если максимальная скорость слишком медленная, прервите процесс. Уменьшите количество продуктов, подлежащих смешиванию. Разрыхлите твердые продукты.
- **Кратковременная работа:** Не используйте прибор дольше 1 минуты за раз. Не используйте турбо-режим дольше 10 секунд за раз. Перед повторным использованием дайте прибору остыть в течение примерно 5 минут.

Таблица времени работы

Функция	Скорость		Время работы
	Кнопка <b>⓪</b>	Кнопка <b>Т</b>	
Для смешивания и перемешивания коктейлей, напитков, соусов; для приготовления супов и соусов; для измельчения предварительно нарезанных, твердых продуктов, дипов, детского питания.	Бесступенчатый выбор	Максимальная скорость. Она не регулируется.	Максимум 1 минута

## Сборка / разборка

Также обратитесь к иллюстрации на странице 3. Соберите корпус двигателя и смесительный стержень следующим образом:

1. Установите корпус двигателя (6) на шток (7).
2. Поверните шток против часовой стрелки до упора. Вы должны услышать, как он защелкивается. Убедитесь, что он прочно установлен.

Чтобы снять, поверните шток по часовой стрелке на короткий оборот и снимите его с корпуса двигателя.

## Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы хотите использовать, соответствует напряжению в приборе. Соответствующая информация указана на табличке с техническими характеристиками.
2. Подключите сетевой кабель к правильно установленной заземленной розетке. Подсветка вокруг кнопок загорится.

## Эксплуатация

1. Поставьте емкость с продуктами для смешивания на ровную рабочую поверхность.
2. Погрузите всю насадку блендера в продукт или напиток. Держите прибор вертикально. Так вы избежите брызг.
3. Держите ручку одной рукой так, чтобы можно было нажать на кнопку (**⓪**). Другой рукой вы можете регулировать скорость с помощью регулятора (2).
  - Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопку.
  - **Импульсный режим** достигается путем нажатия и отпускания кнопки (**Т**) через определенные промежутки времени. При этом сразу же достигается максимальная скорость.
4. Слегка подвигайте прибор вверх и вниз.
  - **Всегда** выключайте прибор, прежде чем убрать его от перемешиваемых продуктов.

### Окончание работы

1. Отпустите кнопку. Дождитесь, пока лопасти остановятся.
2. Выньте сетевую вилку из розетки.

### Рекомендации по рецептам

#### Майонез

##### Ингредиенты:

- 1 свежий сырой яичный желток комнатной температуры
- 1 столовая ложка горчицы средней остроты
- 1 столовая ложка лимонного сока или уксуса
- Соль и перец по вкусу
- 200 мл масла

##### Приготовление:

1. Поместите ингредиенты (кроме масла) в высокую узкую емкость в указанном порядке.
2. Поместите ручной блендер вертикально в емкость и запустите процесс смешивания с помощью кнопки.
3. Постепенно добавляйте масло. Медленно поднимайте и опускайте ручной блендер, пока майонез не будет готов.

#### Картофельный суп (4 порции)

##### Ингредиенты:

- 750 г мучного картофеля
- 50 г лука-порей и сельдерея
- 1 морковь
- 2 луковицы среднего размера
- 2 столовые ложки сливочного масла
- 1 литр овощного бульона (быстрого приготовления)
- Соль
- Молотый черный перец
- Свежий майоран по вкусу
- Свежий тимьян по вкусу
- 2 столовые ложки крем-фреша

##### Приготовление:

1. Очистите и нарежьте кубиками картофель, положите в миску, залейте водой и отложите в сторону.
2. Очистите и нарежьте четвертинками лук. Лук-порей почистите и помойте, нарежьте кольцами только белые части. Сельдерей и морковь почистите, помойте и нарежьте кубиками.
3. Грубо измельчите овощи ручным блендером.
4. Положите в сотейник сливочное масло, обжарьте на нем овощи и добавьте овощной бульон.
5. Добавьте в бульон нарезанный кубиками картофель, накройте крышкой и варите на медленном огне около 20 минут.
6. Приправьте по вкусу.
7. Недолго пюрируйте суп ручным блендером.
8. Добавьте крем-фреш.

#### Картофельные оладьи (около 12 штук)

##### Ингредиенты:

- 400 г мучного картофеля, очищенного и нарезанного кубиками
- 1 небольшая нарезанная луковица
- 1 свежее яйцо
- Соль
- Перец
- Тертый мускатный орех
- Жир для жарки

##### Приготовление:

1. Положите кубики картофеля и лук в миску, добавьте яйцо и приправьте солью, перцем и мускатным орехом.
2. Хорошо перемешайте все ручным блендером.  
**Совет:** Если картофельная масса получилась слишком жидкой, можно добавить 1–2 столовые ложки овсяных хлопьев или кукурузной муки.
3. Разогрейте жир до высокой температуры, разложите картофельную смесь небольшими порциями, чтобы получились круглые пирожки, и обжарьте в жире.

## Чистка



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Никогда не погружайте корпус двигателя в воду для чистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Лезвия смесительного стержня очень острые. Будьте особенно осторожны.

## ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Для предварительной чистки стержня наполните емкость горячей водой и работайте со стержнем, как описано в разделе «Эксплуатация».
- Корпус можно протереть слегка влажной тканью.
- Для тщательной чистки отделите смесительный стержень от корпуса двигателя, как описано в разделе «Сборка / разборка».

### Чистка в воде для ополаскивания

Стержень смесителя можно чистить в теплой воде с добавлением небольшого количества средства для мытья посуды. Затем промойте чистой водой. Затем хорошо просушите стержень.

### Хранение

- Очистите прибор, как описано, и дайте ему полностью высохнуть.
- После чистки прибор можно повесить на петлю для подвешивания (1).
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

### Технические данные

Модель: .....PC-SM 1317  
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50–60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 1000 Вт  
Потребляемая мощность в  
выключенном состоянии: ..... ≤0,5 Вт  
Класс защиты: ..... II  
Кратковременная работа: ..... 1 минута  
Вес нетто: ..... прибл. 0,9 кг

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

### Утилизация

#### Значение символа «корзина»



Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

## التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.  
تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.



يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدى مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

## التنظيف

حساء البطاطس (4 حصص)

المكونات:

- 750 غ من البطاطس الطحينية
- 50 غ من كل من الكراث والكرفس
- 1 جزرة
- 2 بصل متوسط الحجم
- 2 ملعقة كبيرة زبدة
- 1 لتر مرق خضار (سريع التحضير)
- ملح
- قلقل أسود مطحون
- مردقوش طازج حسب الرغبة
- زعت طازج حسب الرغبة
- 2 ملاعق كبيرة من الكريمة المقلية

طريقة التحضير:

1. تُقشر البطاطس وتُقطع وتوضع في وعاء وتُغطى بالماء وتوضع جانباً.
2. يُقشر البصل ويُقطع إلى أرباع، نظف الكراث واغسله واقطع الأجزاء البيضاء فقط إلى حلقات، نظفي الكرفس والجزر واغسلهما وقطعيهما إلى مكعبات.
3. تُفرد الخضروات بشكل خشن بواسطة الخلاط اليدوي.
4. توضع الزبدة في قدر وتُملى الخضار فيها وتُضاف مرقة الخضار.
5. تُضاف مكعبات البطاطا المقطعة إلى المرق وتُغطى وتترك على نار هادئة لمدة 20 دقيقة تقريباً.
6. يُبَدّل المزيج حسب الرغبة.
7. يُهرس الحساء لفترة وجيزة باستخدام الخلاط اليدوي.
8. تُضاف الكريمة المقلية.

فطائر البطاطس (12 قطعة تقريباً)

المكونات:

- 400 جرام بطاطس طحينية مقشرة ومقطعة إلى مكعبات
- 1 بصلة صغيرة مفرومة
- 1 بيضة طازجة
- ملح
- قلقل
- جوزة الطيب المبشور
- دهون للقي

طريقة التحضير:

1. ضعي مكعبات البطاطس والبصل في وعاء وأضيفي البيض وتبليه بالملح والفلفل وجوزة الطيب.
2. يُهرس كل شيء جيداً بالخلاط اليدوي.
- نصحة: إذا كان خليط البطاطس مائياً جداً، يمكنك إضافة 1-2 ملعقة كبيرة من رقائق الشوفان أو دقيق الذرة.
3. يُسخن الدهن على درجة حرارة عالية، ثم يُوزع خليط البطاطس في أجزاء صغيرة لتشكيل أقراص دائرية ويُقلى في الدهن.

### ⚠ تحذير:

- افصلوا دائماً قابس التيار الكهربائي من المقبس قبل التنظيف.
- لا تعمر مبيت المحرك في الماء للتنظيف.
- فقد يتسبب ذلك في حدوث صدمة كهربائية أو حريق.
- شفرات عمود المزج حادة للغاية. كوني حذرة بشكل خاص.

### ⚠ تنبيه:

- لا تستخدم فرشاة سلكية أو أدوات كاشطة أخرى.
- لا تستخدم مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.
- للتنظيف المسبق لفضيب الخلط، املاً وعاء الماء الساخن وشغل فضيب الخلط كما هو موضح تحت عنوان «التشغيل».
- يمكن مسح الغلاف بقطعة قماش مبللة قليلاً.
- للتنظيف الشامل، أفضل فضيب الخلط عن مبيت المحرك كما هو موضح تحت عنوان «التجميع/ التفكيك».

### التنظيف بماء الشطف

يمكنك تنظيف فضيب الخلط بماء شطف دافئ مع إضافة القليل من سائل الغسيل، ثم اشطفه بماء صافٍ، ثم جفف عمود الخلط جيداً.

### التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف واتركه يجف تماماً.
- يمكنك تعليق الجهاز على حلقة التعليق (1) بعد التنظيف.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائماً بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

### البيانات الفنية

الطرز: PC-SM 1317  
مزود الطاقة: 220-240 فولت، 50-60 هرتز  
استهلاك الطاقة: 1000 واط  
استهلاك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: <math>0.5 \leq \text{واط}</math>  
فئة الحماية: II  
التشغيل لوقت قصي: 1 دقيقة  
الوزن الصافي: حوالي 0.9 كيلو جرام  
نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

## تحذيرات لاستخدام الجهاز



### تحذير: خطر الإصابة!

- شفرات السكاكين حادة! تعامل مع السكاكين بالعناية اللازمة!
- يستمر المحرك في العمل بعد إيقاف التشغيل. انتظر دائماً حتى تتوقف الشفرات عن العمل.
- تأكد من عدم تبلل مبيت المحرك. قد يؤدي تشغيل محرك مبلل إلى حدوث صدمة كهربائية أو ماس كهربائي.
- إذا كنت تستخدمين الجهاز في طعام ساخن، فهناك خطر الإصابة بحروق من الرذاذ الساخن!
- اغمرُوا قضيب الخلط في الطعام قبل تشغيل الجهاز. سيمنع ذلك تناثر السوائل.
- تأكد من عدم ملامسة سلك الطاقة للأسطح الساخنة (مثل الأواني الساخنة)!

## ملاحظات بشأن التشغيل

- قبل الهرس، افرموا قطع الطعام الصلبة الكبيرة (بقطر 1.5 سم كحد أقصى) وأضيفوا بعض السوائل.
- إذا كانت السرعة القصوى بطيئة جداً، أوقفوا العملية. قلل كمية الطعام المراد خلطها. قم بفك الطعام الصلب.
- التشغيل لوقت قصير: لا تستخدمي الجهاز لمدة تزيد عن دقيقة واحدة في كل مرة. لا تستخدمه لمدة تزيد عن 10 ثواني في المرة الواحدة في وضع التريو. اترك الجهاز ليبرد لمدة 5 دقائق تقريباً قبل استخدامه مرة أخرى.

## جدول أوقات التشغيل

وقت التشغيل	السرعة		الوظيفة
	زر T	زر الضغط ①	
كحد أقصى 1 دقائق	السرعة القصوى. أنها غير قابلة للتعديل.	يمكن اختياره بشكل متدرج	لخلط وتقليب المخفوقات والمشروبات والصلصات وهرس الحساء والصلصات وكذلك هرس الأطعمة المقطعة مسبقاً والأطعمة الصلبة والصوص وأغذية الأطفال.

## إنهاء التشغيل

1. حرر زر الضغط. انتظر حتى تتوقف الشفرات عن العمل.
2. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.

## اقتراحات الوصفات

### المايونيز

المكونات:

- 1 صفار بيضة نيئة طازجة بدرجة حرارة الغرفة
  - 1 ملعقة كبيرة خردل متوسط الحرارة
  - 1 ملعقة كبيرة من عصير الليمون أو الخل
  - ملح وفلفل حسب الرغبة
  - 200 مل زيت
- طريقة التحضير:

1. ضع المكونات (باستثناء الزيت) في وعاء طويل وضيق بالترتيب المذكور.
2. ضع الخلاط اليدوي عمودياً في الوعاء وابدأ عملية الخلط باستخدام زر الضغط.
3. يُضاف الزيت تدريجياً. يُرفع الخلاط اليدوي ويُخفض ببطء حتى يصبح المايونيز جاهزاً.

## التجميع/ التفكيك

راجع أيضاً الرسم التوضيحي في الصفحة 3. قم بتجميع مبيت المحرك وقضيب المزج على النحو التالي:

1. ضع مبيت المحرك (6) على قضيب الخلط (7).
2. أدر قضيب الخلط عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أقصى حد ممكن. يجب أن تسمع صوت طقطقة في مكانه. تحقق من أنه مثبت بإحكام.
- للإزالة، أدر قضيب المزج في اتجاه عقارب الساعة لفة قصيرة واسحبه من مبيت المحرك.

## التوصيل الكهربائي

1. تأكد من أن جهد التيار الكهربائي الذي تريد استخدامه يتطابق مع جهد التيار الكهربائي للجهاز. ستجد المعلومات ذات الصلة على لوحة التصنيف.
2. قم بتوصيل كابل التيار الكهربائي بمقبس مؤرض مثبت بشكل صحيح. تضيء الإضاءة حول أزرار الضغط.

## التشغيل

1. ضع وعاء به الطعام المراد خلطه على سطح عمل مستو.
2. يُغمس رأس الخلاط بالكامل في المواد الغذائية أو المشروبات. أمسك الجهاز بشكل عمودي. بهذه الطريقة تتجنب تناثر السوائل.
3. أمسك المقبض بيد واحدة بحيث يمكنك الضغط على زر الضغط (①). باليد الأخرى يمكنك ضبط السرعة باستخدام وحدة التحكم (2).
- يتم إيقاف تشغيل الجهاز عند تحرير زر الضغط.
- يتم تحقيق وضع النبض بالضغط على الزر (T) وتحريره على فترات. يصل هذا على الفور إلى أعلى مستوى للسرعة.
4. حرك الجهاز قليلاً لأعلى ولأسفل.
- قم دائماً بإيقاف تشغيل الجهاز قبل إبعاده عن الطعام المراد خلطه.

## هام:

### تأكد من قراءة تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل أولاً.

#### دليل التعليمات

شكراً لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاء قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز، قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، وإيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتبرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائماً على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

#### رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصاً للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

#### تحذير: ⚠

يحذر هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

#### تنبيه: ⚠

يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

#### الاستخدام المقصود

يستخدم هذا الجهاز لهرس أو خلط الأطعمة والمشروبات. على سبيل المثال، فهو مناسب جداً لتحضير المايونيز والمايونيز والصلصات والشوربات وأغذية الأطفال والحليب المخفوق.

يمكن استخدامه أيضاً في الأطباق الساخنة.

الجهاز مخصص لمعالجة الكميات المنزلية.

الجهاز مخصص للاستخدام في الاستخدامات المنزلية والاستخدامات المماثلة. لا يجوز استخدامه إلا بالطريقة الموضحة في تعليمات التشغيل هذه. يجب عدم استخدام الجهاز لأغراض تجارية.

يُعتبر أي استخدام آخر غير لائق وقد يؤدي إلى تلف الممتلكات أو حتى الإصابة الشخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة عن الاستخدام غير السليم.

#### تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعدده مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم «التنظيف».

#### نطاق التسليم

×1 مبيت المحرك

×1 قضيب المزج

#### نظرة عامة على المكونات

- 1 حلقة التعليق
- 2 التحكم في السرعة في بدون خطوات
- 3 علامات لمستويات السرعة
- 4 زر الضغط ①
- 5 زر T (توربو)
- 6 مبيت المحرك
- 7 أزرار للتجميع / التفكيك
- 8 قضيب المزج
- 9 شفرات

#### المحتويات

- 3 نظرة عامة على المكونات.....
- 43 الاستخدام المقصود.....
- 43 تفريغ محتويات العبوة.....
- 43 نطاق التسليم.....
- 43 نظرة عامة على المكونات.....
- 42 التشغيل.....
- 42 اقتراحات الوصفات.....
- 42 تحذيرات لاستخدام الجهاز.....
- 42 ملاحظات بشأن التشغيل.....
- 41 التنظيف.....
- 41 التخزين.....
- 41 البيانات الفنية.....
- 40 التخلص من الجهاز.....





## GARANTIEKARTE

warranty card • garantiokaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garantie • Гаранционная карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

PC-SM 1317

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantía, de acordo com a declaração de garantia • 24 månaders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 mjesiace gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантія 24 місяця согласно заявленим гарантійним правилам • ضمان لمدة 24 شهراً وفقاً لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, stampila furnizorului, semnătură • Дата на покупката, Печат на Продавача, Потпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nákupa, žig trgovca, potpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ التمراد، وبعده التواقيع المبيع والتوقيع

**PROFI COOK®**

[www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

**PROFI COOK®**

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)

E-Mail: [info@clatronic.de](mailto:info@clatronic.de)

Made in P.R.C.

Start 03/2025