

# 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-Set PC-SMS 1226

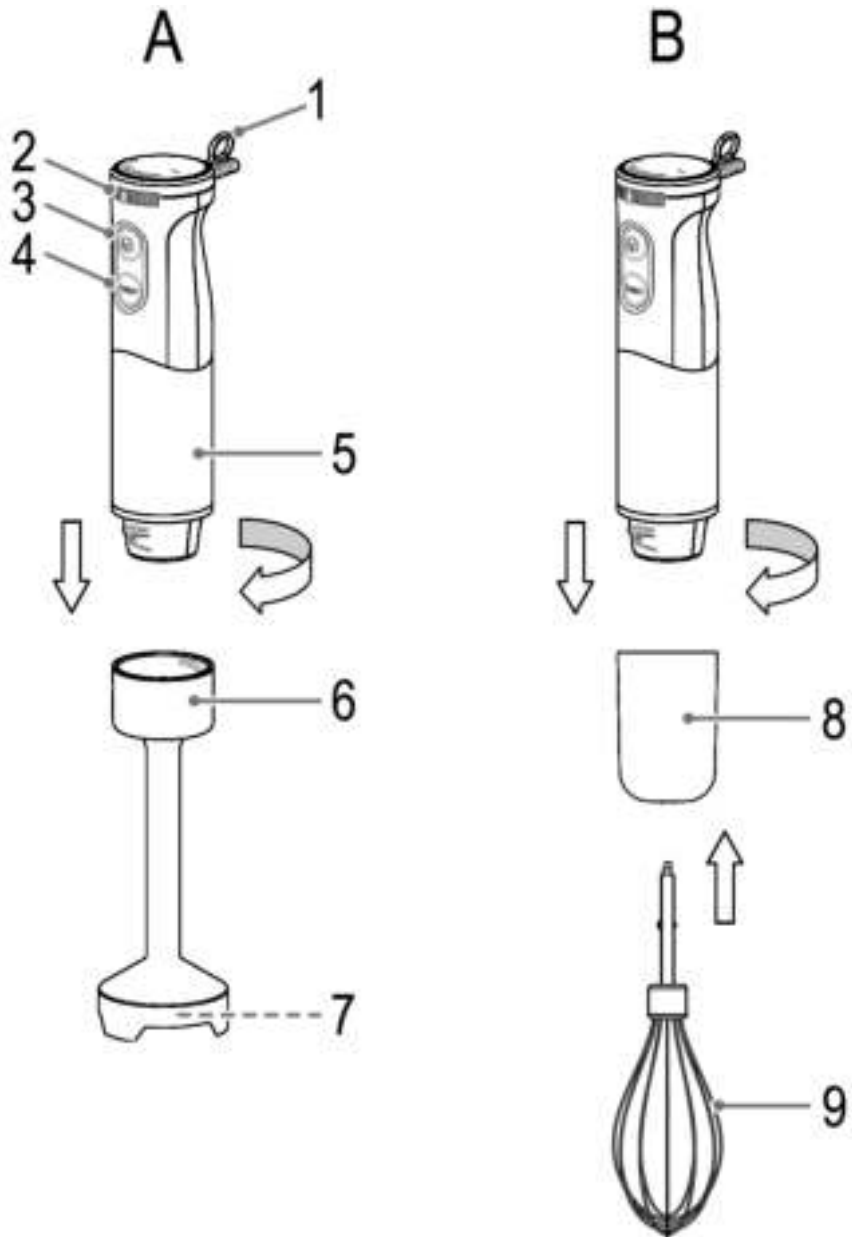
Hand Blender Set • Staafmixer set • Jeu de mixeurs plongeants  
Juego de batidora de mano • Set frullatore ad immersione • Zestaw blenderów ręcznych  
Bot mixer készlet • Ручной комплект блендера • طقم خَلَّاط يدوي

CE

|  |    |              |
|--|----|--------------|
| Bedienungsanleitung.....Seite          | 4  | DEUTSCH      |
| Instruction Manual..... Page           | 8  | ENGLISH      |
| Gebruiksaanwijzing..... Pagina         | 11 | NEDERLANDS   |
| Mode d'emploi..... Page                | 14 | FRANÇAIS     |
| Manual de instrucciones ..... Página   | 17 | ESPAÑOL      |
| Istruzioni per l'uso..... Pagina       | 20 | ITALIANO     |
| Instrukcja obsługi.....Strona          | 23 | JĘZYK POLSKI |
| Használati utasítás ..... Oldal        | 27 | MAGYARUL     |
| Руководство по эксплуатации ..... стр. | 30 | РУССКИЙ      |
| 36 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 |
| Übersicht der Bedienelemente / Lieferumfang .....     | 4 |
| Wichtige Hinweise für die Benutzung des Gerätes ..... | 4 |
| Bedienung .....                                       | 5 |
| Rezeptvorschläge .....                                | 6 |
| Reinigung .....                                       | 6 |
| Aufbewahrung .....                                    | 7 |
| Technische Daten .....                                | 7 |
| Entsorgung .....                                      | 7 |

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Dieses Gerät dient zum Mixen, Schlagen, Pürieren oder Zerkleinern von Nahrungsmitteln. Es eignet sich z. B. sehr gut für die Zubereitung von Mayonnaise, Dips, Saucen, Suppen, Baby-Nahrung 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.

**Übersicht der Bedienelemente /  
Lieferumfang**

- 1 Aufhängeöse
- 2 Regler für die Geschwindigkeit
- 3 Tastschalter 
- 4 Taste **TURBO**
- 5 Motorgehäuse
- 6 Mixstab
- 7 Messer
- 8 Adapter für Schneebesen / Getriebe des Schneebesens
- 9 Schneebesen

**Wichtige Hinweise  
für die Benutzung des Gerätes****⚠️ WARNUNG:**

Wenn Sie das Gerät in heißen Speisen verwenden, besteht Verbrennungsgefahr durch heiße Spritzer.

- Tauchen Sie den Mixstab oder den Schneebesen in das Mixgut ein, bevor Sie das Gerät einschalten. So vermeiden Sie Spritzer.


**⚠ ACHTUNG:**

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen (z. B. heißen Töpfen) in Kontakt kommt.
- Zerkleinern Sie mit diesem Gerät keine harten Speisen wie z. B. Eiswürfel, Muskatnüsse oder große Stücke Blockschokolade. Die Messer können dadurch zerstört werden!
- Zerkleinern Sie große Stücke fester Speisen vor dem Pürieren (max. Ø 1,5 cm) und geben Sie etwas Flüssigkeit hinzu.

- Für optimale Ergebnisse mit dem Schneebesen verwenden Sie hochwandige und nicht zu große Gefäße.
- Wenn die maximale Geschwindigkeit zu langsam ist, unterbrechen Sie den Vorgang. Verringern Sie die Menge des Mixgutes. Lockern Sie feste Nahrung auf.
- **Kurzzeitbetrieb:** Beachten Sie die maximale Betriebsdauer des Zubehörs in der nachfolgenden Tabelle. Lassen Sie das Gerät vor erneuter Benutzung für ca. 1 Minute abkühlen.

Wählen Sie das Zubehör anhand der nachfolgenden Tabelle.


**Tabelle**

| Zubehör         | Funktion  | Geschwindigkeit   |   | Betriebsdauer     |
|-----------------|---|---|---|-------------------|
|                 |   | Taste  | Taste <b>TURBO</b>                                |                   |
| Mixstab (6)     | Zum Mixen und Rühren von Shakes, Getränken, Soßen; zum Pürieren von Suppen und Saucen; zum Zerkleinern von vorge schnittenen, festen Nahrungsmitteln, Dips, Babynahrung | Stufenlos wählbar   | Maximale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar. | Maximal 1 Minute  |
| Schneebesen (9) | Zum Schlagen von Sahne, Eischnee, Pudding; zum Aufschlagen von Soßen, Biskuitteig und sonstigen luftigen, schaumigen Speisen, Omeletteteig, Mayonnaise                  | Stufenlos wählbar   | Maximale Geschwindigkeit. Sie ist nicht regelbar. | Maximal 4 Minuten |

**Montage / Demontage**

Betrachten Sie für die Montage auch die Abbildungen auf Seite 3.

**Mixstab anbringen (Abb. A)**


1. Setzen Sie das Motorgehäuse (5) auf den Mixstab (6).
2. Drehen Sie das Motorgehäuse im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest. Die Symbole ▼ und  müssen übereinander stehen. Kontrollieren Sie den festen Sitz.

**Mixstab abnehmen**

Nehmen Sie den Mixstab durch eine kurze Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn vom Motorgehäuse ab.

**Schneebesen (Abb. B)**

Möchten Sie den Schneebesen (9) verwenden, ersetzen Sie den Mixstab durch den Adapter (8).

1. Rasten Sie den Schneebesen durch mäßigen Druck in die Antriebswelle des Adapters ein.
2. Setzen Sie das Motorgehäuse (5) auf den Adapter (8).
3. Drehen Sie das Motorgehäuse im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest. Die Symbole ▼ und  müssen übereinander stehen. Kontrollieren Sie den festen Sitz.

**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. Stecken Sie den Netzstecker in eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose.

**Bedienung**

1. Tauchen Sie den gesamten Mixkopf in die Speise oder das Getränk. Halten Sie das Gerät senkrecht. So vermeiden Sie Spritzer.
2. Umfassen Sie den Griff mit einer Hand so, dass Sie den Tastschalter (3) drücken können. Mit der anderen Hand können Sie mit dem Regler (2) die Geschwindigkeit einstellen.
  - Sie erreichen einen Pulsbetrieb, indem Sie den Tastschalter in Intervallen drücken und loslassen.
  - Mit der Taste **TURBO** erreichen Sie die höchste Geschwindigkeit.

**Betrieb beenden**

- Das Gerät schaltet aus, wenn Sie den Tastschalter loslassen.

**⚠ WARNUNG: Verletzungsgefahr!**

Der Motor läuft nach. Warten Sie den Stillstand des montierten Zubehörs ab.

- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch aus der Steckdose.

## Rezeptvorschläge

### Mayonnaise

#### Zutaten:

- 1 frisches rohes Eigelb, Zimmertemperatur
- 1 Esslöffel mittelscharfer Senf
- 1 Esslöffel 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.
- 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.
- Tauchen Sie das Getriebe des Schneebesens (8) **nicht** in Wasser! Wischen Sie es nur mit einem feuchten Tuch ab.
- Füllen Sie zur Vorreinigung des Zubehörs ein Gefäß mit heißem Wasser und betreiben Sie den Schneebesen und/oder den Mixstab darin wie unter „Bedienung“ beschrieben.
- Zur gründlichen Reinigung trennen Sie das montierte Zubehör vom Motorgehäuse wie unter „Montage/Demontage“ beschrieben.
- Das Gehäuse kann mit einem leicht feuchten Tuch abgewischt werden.

**Reinigung im Spülwasser**

Sie können den Mixstab (6) und den Schneebesen (9) im warmen Spülwasser unter Zusatz von etwas Handspülmittel reinigen. Trocknen Sie danach das Zubehör gut ab.

**Reinigung im Geschirrspüler**

Der Mixstab (6) und der Schneebesen (9) sind spülmaschinengeeignet. Achten Sie darauf, dass die Reinigungsmittel (Reiniger, Salz und Klarspüler) nicht überdosiert werden.

**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-SMS 1226  
 Spannungsversorgung:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
 Leistungsaufnahme:..... 700–1000 W  
 Schutzklasse:..... II  
 Nettogewicht: .....ca. 0,78 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  |
| Overview of the Components / Scope of Delivery ..... | 8  |
| Important Notes for the Use of the Appliance.....    | 8  |
| Operation .....                                      | 9  |
| Cleaning.....  | 10 |
| Storage.....   | 10 |
| Technical Data.....                                  | 10 |
| Disposal.....  | 10 |

## Intended Use

This appliance is designed for mixing, whipping, puréeing or chopping food. 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 the package.
2. Remove all packaging material such as films, filler, cable ties and cardboard.
3. Check the delivery contents for completeness.
4. Should the package contents be incomplete or damages be found, do not take the appliance into operation. Take it immediately back to the dealer.
5. Dust or production residues can be located on the appliance. We recommend to clean the appliance as described under "Cleaning".

## Overview of the Components / Scope of Delivery

- 1 Hanging loop
- 2 Speed controller
- 3 Push button
- 4 **TURBO** button
- 5 Motor housing
- 6 Blending rod
- 7 Blades
- 8 Adapter for whisk/gear unit of whisk
- 9 Whisk

## Important Notes for the Use of the Appliance



#### WARNING:

If you use the appliance in hot food, there is a risk of burns from hot splashes.

- Immerse the blending rod or whisk in the food before switching on the appliance. This will prevent splashing.




#### CAUTION:

- Make sure that the mains cable does not come into contact with hot surfaces (e.g. hot pots).
- Do not use this appliance to chop hard foods such as ice cubes, nutmeg or large pieces of block chocolate. This may destroy the blades!
- Chop large pieces of solid food before puréeing (max. Ø 1.5 cm) and add some liquid.



- For best results with the whisk, use high-walled and not too large containers.
- If the maximum speed is too slow, stop the process. Reduce the amount of food being blended. Loosen up solid food.
- **Short-time operation:** Observe the maximum operating time of the accessories in the table below. Let the appliance cool down for about 1 minute before using it again. Select the accessories according to the table below.


Table

| Accessories      | Function   | Speed  |                                      | Operating time    |
|------------------|--|--|--------------------------------------|-------------------|
|                  |  |  button | TURBO button                         |                   |
| Blending rod (6) | For mixing and stirring shakes, drinks, sauces; for puréeing soups and sauces; for chopping pre-cut, solid foods, dips, baby food.                 | Steplessly selectable  | Maximum speed. It is not adjustable. | Maximum 1 minute  |
| Whisk (9)        | For whipping cream, beaten egg whites, puddings; for whipping sauces, sponge cake dough and other fluffy, foamy foods, omelette dough, mayonnaise. | Steplessly selectable  | Maximum speed. It is not adjustable. | Maximum 4 minutes |

### Assembly/Disassembly

For assembly, also refer to the figures on page 3.

#### Attach the Blending Rod (Fig. A)


1. Place the motor housing (5) on the blending rod (6).
2. Turn the motor housing clockwise as far as it will go. The symbols ▼ and  must be on top of each other. Check that they are firmly seated.

#### Remove Blending Rod

Remove the blending rod from the motor housing by briefly turning it anticlockwise.

#### Whisk (Fig. B)

If you want to use the whisk (9), replace the blending rod with the adapter (8).

1. Engage the whisk in the drive shaft of the adapter by applying moderate pressure.
2. Place the motor housing (5) on the adapter (8).
3. Turn the motor housing clockwise as far as it will go. The symbols ▼ and  must be on top of each other. Check that they are firmly seated.

### Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you want to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Insert the mains plug into a properly installed protective contact socket.

### Operation

1. Immerse the entire blender head in the foodstuff or beverage. Hold the appliance vertically. This way you avoid splashes.
2. Hold the handle with one hand in such a way that you can press the push button (3). With the other hand you can adjust the speed with the controller (2).
  - You achieve a pulse mode by pressing and releasing the push button in intervals.
  - Press the **TURBO** button to reach the highest speed.

#### End Operation

- The appliance switches off when you release the push button.



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

The motor continues to run briefly. Wait for the mounted accessory to come to a standstill.

- Pull out the mains plug from the socket after use.

# 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 sharp or abrasive cleaning agents.
- Do **not** immerse the gear unit of the whisk (8) in water! Only wipe it with a damp cloth.
- To pre-clean the accessories, fill a container with hot water and operate the whisk and/or blending rod in it as described under "Operation".
- For thorough cleaning, separate the assembled accessories from the motor housing as described under "Assembly/Disassembly".
- The housing can be wiped with a slightly damp cloth.

### **Cleaning in Rinsing Water**

You can clean the blending rod (6) and the whisk (9) in warm rinse water with a little hand dishwashing liquid. Dry the accessories well afterwards.

### **Cleaning in the Dishwasher**

The blending rod (6) and whisk (9) are dishwasher safe. Make sure that the detergents (detergent, salt and rinse aid) are not overdosed.

### **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 long period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

### **Technical Data**

Model:..... PC-SMS 1226  
Power supply:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Power consumption: ..... 700–1000 W  
Protection class:..... II  
Net weight: ..... approx. 0.78 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  |
| Bedoeld gebruik .....  | 11 |
| Het apparaat uitpakken .....   | 11 |
| Overzicht van de bedieningselementen /<br>Omvang van de levering ..... | 11 |
| Belangrijke opmerkingen voor<br>het gebruik van het apparaat .....     | 11 |
| Bediening .....  | 12 |
| Reiniging .....  | 13 |
| Opslag .....   | 13 |
| Technische gegevens .....  | 13 |
| Verwijdering .....   | 13 |

## Bedoeld gebruik

Dit apparaat is bedoeld voor het mengen, opkloppen, pureren of fijnhakken van voedsel. Het is bijvoorbeeld zeer geschikt voor het bereiden van mayonaise, dipsausjes, sauzen, soepen, babyvoeding en milkshakes.

Het kan ook worden gebruikt voor warme gerechten.

Het apparaat is bestemd voor de verwerking van huishoudelijke hoeveelheden.

Het apparaat is bestemd voor gebruik in het huishouden en soortgelijke toepassingen. Het mag uitsluitend op de in deze gebruiksaanwijzing beschreven wijze worden gebruikt. U mag het apparaat niet voor commerciële doeleinden gebruiken.

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

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

## Het apparaat uitpakken

1. Verwijder het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen zoals folies, vulmaterialen, kabelbinders en karton.
3. Controleer of de inhoud van de levering compleet is.
4. Indien de inhoud van het pakket onvolledig is of er beschadigingen worden gevonden, neem het apparaat dan niet in gebruik. Breng het onmiddellijk terug naar de leverancier.
5. Er is mogelijk wat stof of productieresten op het apparaat te vinden. We raden u aan om het apparaat te reinigen, zoals beschreven onder "Reiniging".

## Overzicht van de bedieningselementen / Omvang van de levering

- 1 Ophangoog
- 2 Snelheidsregelaar
- 3 Druktoets
- 4 **TURBO** toets
- 5 Motorbehuizing
- 6 Mixstaaf
- 7 Bladen
- 8 Adapter voor garde / tandwielkast van garde
- 9 Garde

## Belangrijke opmerkingen voor het gebruik van het apparaat



### WAARSCHUWING:

Als u het apparaat in hete levensmiddelen gebruikt, bestaat er gevaar voor verbranding door hete spatten.

- Dompel het mixstaafje of de garde in het voedsel voordat u het apparaat inschakelt. Dit voorkomt spatten.

**⚠ LET OP:**

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet in aanraking komt met hete oppervlakken (b. v. hete pannen).
- Gebruik dit apparaat niet voor het fijnhakken van harde levensmiddelen zoals ijsblokjes, nootmuskaat of grote stukken blokchocolade. Dit kan de bladen vernielen!
- Hak voor het pureren grote stukken vast voedsel fijn (max. Ø 1,5 cm) en voeg wat vloeistof toe.

- Gebruik voor de beste resultaten met de garde hoog-wandige en niet te grote recipiënten.
- Als de maximum snelheid te laag is, stop dan het proces. Verminder de hoeveelheid voedsel die wordt gemengd. Maak vast voedsel los.
- **Kortstondig gebruik:** Houd u aan de maximale bedrijfstijd van de accessoires in de onderstaande tabel. Laat het apparaat ongeveer 1 minuut afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

Kies de accessoires aan de hand van onderstaande tabel.


**Tabel**

| Accessoires  | Functie   | Snelheid            |  | Bedrijfstijd       |
|--------------|---|---------------------|--|--------------------|
|              |   | ⊕ toets             | TURBO toets                                |                    |
| Mixstaaf (6) | 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  |
| Garde (9)    | Voor het opkloppen van room, opgeklopt eiwit, pudding; voor het opkloppen van sauzen, biscuit-deeg en andere luchtige, schuimige voedingsmiddelen, omelette-deeg, mayonaise.        | Traploos instelbaar | Maximum snelheid. Deze is niet instelbaar. | Maximaal 4 minuten |

**Montage / Demontage**

Zie voor de montage ook de afbeeldingen op pagina 3.

Bevestig de mixstaaf (afb. A)


1. Plaats de motorbehuizing (5) op de mixstaaf (6).
2. Draai de motorbehuizing met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. De symbolen ▼ en  moeten op elkaar staan. Controleer of ze goed vastzitten.

Mixstaaf verwijderen

Verwijder de mixstaaf uit de motorbehuizing door hem kort tegen de wijzers van de klok in te draaien.

Garde (afb. B)

Als u de garde (9) wilt gebruiken, vervangt u de mixstaaf door de adapter (8).

1. Zet de garde met lichte druk vast in de aandrijfas van de adapter.
2. Plaats de motorbehuizing (5) op de adapter (8).
3. Draai de motorbehuizing met de wijzers van de klok mee tot aan de aanslag. De symbolen ▼ en  moeten op elkaar staan. Controleer of ze goed vastzitten.

**Elektrische aansluiting**

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de gegevens op het typeplaatje.
2. Steek de netstekker van het netsnoer in een correct geïnstalleerd stopcontact.

**Bediening**

1. Dompel de gehele mixkop in het levensmiddel of de drank. Houd het apparaat verticaal. Zo voorkomt u spatten.
2. Houd de handgreep met één hand zo vast dat u de druktoets (3) kunt indrukken. Met de andere hand kunt u de snelheid regelen met de regelaar (2).
  - U bereikt een pulsmodus door de druktoets met tussenpozen in te drukken en weer los te laten.
  - Druk op de **TURBO** toets om de hoogste snelheid te bereiken.

**Einde bediening**

- Het apparaat schakelt uit als u de druktoets loslaat.

**⚠ WAARSCHUWING: Gevaar voor letsel!**  
De motor blijft nog even draaien. Wacht tot het gemonteerde accessoire tot stilstand is gekomen.

- Trek na gebruik de netstekker uit het stopcontact.

# Reiniging

## WAARSCHUWING:

- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Dompel de motorbehuizing nooit onder in water om hem te reinigen. Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.
- De bladen van de mixstaaf zijn zeer scherp. Wees bijzonder voorzichtig.

## LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Dompel de tandwielkast van de garde (8) **niet** onder in water! Veeg het alleen af met een vochtige doek.
- Om de accessoires voor te reinigen, vult u een bak met heet water en laat u de garde en/of de mixstaaf erin werken zoals beschreven onder "Bediening".
- Voor een grondige reiniging scheidt u de gemonteerde accessoires van de motorbehuizing zoals beschreven onder "Montage/Demontage".
- De behuizing kan met een licht vochtige doek worden afgeveegd.

## Reiniging in spoelwater

U kunt de mixstaaf (6) en de garde (9) reinigen in warm spoelwater met een beetje handafwasmiddel. Droog de accessoires daarna goed af.

## Reinigen in de vaatwasmachine

De mixstaaf (6) en de garde (9) zijn vaatwasmachinebestendig. Zorg ervoor dat de reinigingsmiddelen (vaatwasmiddel, zout en spoelglansmiddel) niet te hoog worden gedoseerd.

## Opslag

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

## Technische gegevens

Model:..... PC-SMS 1226  
Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Opgenomen vermogen:..... 700–1000 W  
Beschermingsklasse:..... II  
Nettogewicht: ..... ong. 0,78 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.....   | 14 |
| Déballage de l'appareil .....   | 14 |
| Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison ..... | 14 |
| Remarques importantes pour l'utilisation de l'appareil.....               | 14 |
| Fonctionnement .....  | 15 |
| Nettoyage.....  | 16 |
| Rangement.....  | 16 |
| Données techniques .....  | 16 |
| Élimination.....  | 16 |

**Utilisation prévue**

Cet appareil est utilisé pour mélanger, fouetter, réduire en purée ou hacher les aliments. 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 doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi. Vous ne devez pas utiliser l'appareil à des fins commerciales.


Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et peut entraîner des dommages matériels, voire des blessures corporelles.

Le fabricant n'accepte aucune responsabilité pour les dommages causés par une utilisation inappropriée.

**Déballage de l'appareil**

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez la totalité du matériau d'emballage, tel que les films, le rembourrage, les supports de câble et le carton.
3. Vérifiez l'intégralité du contenu de livraison.
4. Si des éléments sont manquants ou endommagés, n'utilisez pas l'appareil. Renvoyez-le immédiatement au vendeur.
5. Il se peut de la poussière ou des résidus de fabrication demeurent dans l'appareil. Nous vous conseillons de nettoyer l'appareil comme décrit sous « Nettoyage ».

**Liste des différents éléments de commande / Contenu de la livraison**

- 1 Cœillet de suspension
- 2 Contrôleur de vitesse
- 3 Bouton poussoir 
- 4 Bouton **TURBO**
- 5 Boîtier du moteur
- 6 Bâton du mélangeur
- 7 Lames
- 8 Adaptateur pour fouet/boîte de vitesses du fouet
- 9 Fouet

**Remarques importantes pour l'utilisation de l'appareil****AVERTISSEMENT :**

Si vous utilisez l'appareil dans des aliments chauds, vous risquez de vous brûler à cause des éclaboussures chaudes.

- Plongez le bâton du mélangeur ou le fouet dans l'aliment avant d'allumer l'appareil. Vous éviterez ainsi les éclaboussures.


### ATTENTION :

- Veillez à ce que le câble d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes (par exemple des casseroles chaudes).
- N'utilisez pas cet appareil pour hacher des aliments durs tels que des glaçons, des noix de muscade ou de gros morceaux de chocolat. Cela pourrait détruire les lames !
- Hachez de gros morceaux d'aliments solides avant de les réduire en purée (Ø 1,5 cm maximum) et ajoutez un peu de liquide.

- Pour obtenir de meilleurs résultats avec le fouet, utilisez des récipients à parois hautes et pas trop grands.
- Si la vitesse maximale est trop lente, arrêtez le processus. Réduisez la quantité d'aliments à mixer. Détachez les aliments solides.
- **Fonctionnement de courte durée** : Respectez la durée maximale de fonctionnement des accessoires indiquée dans le tableau ci-dessous. Laissez l'appareil refroidir pendant environ 1 minute avant de l'utiliser à nouveau.

Sélectionnez les accessoires en fonction du tableau ci-dessous.


Tableau

| Accessoires            | Fonction   | Vitesse  |  | Durée d'utilisation |
|------------------------|--|--|--|---------------------|
|                        |  | Bouton  | Bouton TURBO                               |                     |
| Bâton du mélangeur (6) | Pour mélanger et remuer les shakes, les boissons, les sauces ; pour réduire en purée les soupes et les sauces ; pour hacher les aliments solides prédécoupés, les dips, les aliments pour bébés. | Sélectionnable en continu  | Vitesse maximale. Elle n'est pas réglable. | Maximum 1 minute    |
| Fouet (9)              | Pour fouetter la crème, les blancs d'œufs battus, le pudding ; pour fouetter les sauces, la pâte à génoise et autres aliments mousseux, la pâte à omelette, la mayonnaise.                       | Sélectionnable en continu  | Vitesse maximale. Elle n'est pas réglable. | Maximum 4 minutes   |

### Montage / Démontage

Pour le montage, consultez également les figures de la page 3.

#### Fixation de le bâton du mélangeur (fig. A)


1. Placez le boîtier du moteur (5) sur le bâton du mélangeur (6).
2. Tournez le boîtier du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Les symboles ▼ et  doivent être superposés. Vérifiez qu'ils sont bien en place.

#### Retirer le bâton du mélangeur

Retirez le bâton du mélangeur du boîtier du moteur en la tournant brièvement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

#### Fouet (fig. B)

Si vous souhaitez utiliser le fouet (9), remplacez le bâton du mélangeur par l'adaptateur (8).

1. Engagez le fouet dans l'arbre d'entraînement de l'adaptateur en exerçant une pression modérée.
2. Placez le boîtier du moteur (5) sur l'adaptateur (8).
3. Tournez le boîtier du moteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Les symboles ▼ et  doivent être superposés. Vérifiez qu'ils sont bien en place.

### Raccordement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez cette information sur la plaque signalétique.
2. Insérez la fiche secteur dans une prise à contact de protection correctement installée.

### Fonctionnement

1. Plongez toute la tête du blender dans la denrée ou la boisson. Tenez l'appareil verticalement. Vous éviterez ainsi les éclaboussures.
2. Tenez la poignée d'une main de manière à pouvoir appuyer sur le bouton-poussoir (3). De l'autre main, vous pouvez régler la vitesse avec le contrôleur (2).
  - Vous obtenez un mode pulsé en appuyant et en relâchant le bouton-poussoir par intervalles.
  - Appuyez sur le bouton **TURBO** pour atteindre la vitesse la plus élevée.

### Fin du fonctionnement

- L'appareil s'éteint lorsque vous relâchez le bouton-poussoir.

#### AVERTISSEMENT : Risque de blessure !

Le moteur continue à tourner brièvement. Attendez que l'accessoire monté s'immobilise.

- Retirez la fiche secteur de la prise après utilisation.

# Nettoyage

## AVERTISSEMENT :

- Débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant avant le nettoyage.
- Ne plongez jamais le boîtier du moteur dans l'eau pour le nettoyer. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.
- Les lames de le bâton du mélangeur sont très tranchantes. Faites particulièrement attention.

FRANÇAIS

## ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs.
- **Ne pas** immerger le réducteur du fouet (8) dans l'eau ! Essuyez-le uniquement avec un chiffon humide.
- Pour pré-nettoyer les accessoires, remplissez un récipient d'eau chaude et faites-y fonctionner le fouet et/ou le bâton du mélangeur comme décrit à la section « Fonctionnement ».
- Pour un nettoyage approfondi, séparez les accessoires assemblés du boîtier du moteur comme décrit dans la section « Montage / Démontage ».
- Le boîtier peut être essuyé avec un chiffon légèrement humide.

### Nettoyage à l'eau de rinçage

Vous pouvez nettoyer le bâton du mélangeur (6) et le fouet (9) dans de l'eau de rinçage chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez ensuite bien les accessoires.

### Nettoyage au lave-vaisselle

Le bâton du mélangeur (6) et le fouet (9) peuvent être lavés au lave-vaisselle. Veillez à ce que les produits de nettoyage (détergent, sel et produit de rinçage) ne soient pas surdosés.

## Rangement

- Nettoyez l'appareil comme indiqué et laissez-le sécher complètement.
- Après le nettoyage, vous pouvez suspendre l'appareil à l'œillet 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 longue période.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

## Données techniques

Modèle : ..... PC-SMS 1226  
Alimentation électrique : ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consommation électrique : ..... 700–1000 W  
Classe de protection : ..... II  
Poids net : ..... env. 78 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.



## 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 .....  | 17 |
| Desembalado del aparato.....  | 17 |
| Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega ..... | 17 |
| Notas importantes para el uso del aparato .....                       | 17 |
| Funcionamiento .....  | 18 |
| Limpieza.....   | 19 |
| Almacenamiento .....  | 19 |
| Datos técnicos.....   | 19 |
| Eliminación.....  | 19 |

### Uso previsto

Este aparato está diseñado para mezclar, batir, hacer puré o picar alimentos. Por ejemplo, es muy adecuado para preparar mayonesa, salsas, sopas, alimentos para bebés y batidos.

También puede utilizarse en platos calientes.

El aparato está destinado a procesar cantidades domésticas.

El aparato está destinado a ser utilizado en el hogar y en aplicaciones similares. Sólo puede utilizarse de la manera descrita en este manual de instrucciones. No debe utilizar el aparato para 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.

### Desembalado del aparato

1. Saque el aparato del embalaje.
2. Quite todos los materiales de embalaje como películas de plástico, protecciones, sujeciones de cables, y cartones.
3. Compruebe que están todas las piezas.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto u observa daños, no use el aparato. Devuélvalo de inmediato al vendedor.
5. Es posible que queden residuos derivados de la producción en el aparato. Le recomendamos que limpie el aparato como se describe en "Limpieza".

### Indicación de los elementos de manejo / Contenido en la entrega

- 1 Ojo de suspensión
- 2 Regulador de velocidad
- 3 Pulsador
- 4 Botón **TURBO**
- 5 Carcasa del motor
- 6 Palo de licuadora
- 7 Cuchillas
- 8 Adaptador para el batidor / engranaje del batidor
- 9 Batidor

### Notas importantes para el uso del aparato



#### AVISO:

Si utiliza el aparato con alimentos calientes, existe el riesgo de quemaduras por salpicaduras calientes.

- Sumerja la palo de licuadora o el batidor en los alimentos antes de encender el aparato. Esto evitará las salpicaduras.


**⚠ ATENCIÓN:**

- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes (por ejemplo, ollas calientes).
- No utilice este aparato para picar alimentos duros como cubitos de hielo, nuez moscada o trozos grandes de chocolate. Esto puede destruir las cuchillas.
- Pique trozos grandes de alimentos sólidos antes de hacer el puré (Ø máximo de 1,5 cm) y añada algo de líquido.

- Para obtener los mejores resultados con el batidor, utilice recipientes de paredes altas y no demasiado grandes.
- Si la velocidad máxima es demasiado lenta, detenga el proceso. Reduzca la cantidad de alimentos que se están batiendo. Afloje los alimentos sólidos.
- **Funcionamiento de corta duración:** Respete el tiempo máximo de funcionamiento de los accesorios en la tabla siguiente. Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 1 minuto antes de volver a utilizarlo.

Seleccione los accesorios según la tabla siguiente.


Tabla

| Accesorios            | Función  | Velocidad   |                                    | Tiempo de funcionamiento |
|-----------------------|--|---|------------------------------------|--------------------------|
|                       |  | Botón  | Botón TURBO                        |                          |
| Palo de licuadora (6) | 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          |
| Batidor (9)           | Para montar nata, claras de huevo batidas, flanes; para montar salsas, masa de bizcochos y otros alimentos esponjosos y espumosos, masa de tortilla, mayonesa. | Seleccionable de forma continua   | Velocidad máxima. No es ajustable. | Máximo 4 minutos         |

**Montaje/Desmontaje**

Para el montaje, consulte también las figuras de la página 3.

Colocación de la palo de licuadora (fig. A)


1. Coloque la carcasa del motor (5) en la palo de licuadora (6).
2. Gire la carcasa del motor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Los símbolos ▼ y  deben estar uno encima del otro. Compruebe que están firmemente asentados.

Retirar la palo de licuadora

Retire la palo de licuadora de la carcasa del motor girándola brevemente en sentido contrario a las agujas del reloj.

Batidor (fig. B)

Si desea utilizar el batidor (9), sustituya la palo de licuadora por el adaptador (8).

1. Enganche el batidor en el eje de accionamiento del adaptador ejerciendo una presión moderada.
2. Coloque la carcasa del motor (5) en el adaptador (8).
3. Gire la carcasa del motor en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope. Los símbolos ▼ y  deben estar uno encima del otro. Compruebe que están firmemente asentados.

**Conexión eléctrica**

1. Compruebe que la tensión de red que desea utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Inserte el enchufe de la red en una toma de contacto de protección correctamente instalada.

**Funcionamiento**

1. Sumerja todo el cabezal de la batidora en el alimento o la bebida. Mantenga el aparato en posición vertical. Así evitará las salpicaduras.
2. Sujete el mango con una mano de forma que pueda pulsar el pulsador (3). Con la otra mano puede ajustar la velocidad con el regulador (2).
  - El modo de pulso se consigue presionando y soltando el botón pulsador en intervalos.
  - Pulse el botón **TURBO** para alcanzar la máxima velocidad.

**Fin del funcionamiento**

- El aparato se desconecta al soltar el botón pulsador.

**⚠ AVISO: ¡Peligro de lesiones!**

El motor sigue funcionando brevemente. Espere a que el accesorio montado se detenga.

- Saque el enchufe de la toma de corriente después del uso.

# Limpieza

## AVISO:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente antes de la limpieza.
- Nunca sumerja la carcasa del motor en agua para su limpieza. Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Las cuchillas de la palo de licuadora están muy afiladas. Tenga especial cuidado.

## ATENCIÓN:

- No utilice un cepillo de alambre u otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza afilados o abrasivos.
- **No** sumerja el engranaje del batidor (8) en agua. Límpielo únicamente con un paño húmedo.
- Para la limpieza previa de los accesorios, llene un recipiente con agua caliente y haga funcionar el batidor y/o la palo de licuadora en él como se describe en el apartado "Funcionamiento".
- Para una limpieza a fondo, separe los accesorios montados de la carcasa del motor como se describe en el apartado "Montaje/Desmontaje".
- La carcasa puede limpiarse con un paño ligeramente húmedo.

### Limpieza en agua de enjuague

Puede limpiar la palo de licuadora (6) y el batidor (9) en agua tibia con un poco de líquido lavavajillas a mano. Seque después bien los accesorios.

### Limpieza en el lavavajillas

La palo de licuadora (6) y el batidor (9) son aptos para el lavavajillas. Asegúrese de que los detergentes (detergente, sal y abrillantador) no tengan una dosis excesiva.

## Almacenamiento

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

## Datos técnicos

Modelo: ..... PC-SMS 1226  
Alimentación:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo de energía: ..... 700–1000 W  
Clase de protección: ..... II  
Peso neto: ..... aprox. 0,78 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 .....                               | 20 |
| Disimballaggio dell'apparecchio .....            | 20 |
| Elementi di comando / Nella fornitura.....       | 20 |
| Note importanti per l'uso dell'apparecchio ..... | 20 |
| Funzionamento .....                              | 21 |
| Pulizia.....                                     | 22 |
| Stoccaggio .....                                 | 22 |
| Dati tecnici.....                                | 22 |
| Smaltimento .....                                | 22 |

### Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per mescolare, montare, ridurre in purea o tritare il cibo. Per esempio, è molto adatto per preparare maionese, salse, zuppe, alimenti per bambini e frullati.

Può anche essere usato in piatti caldi.

L'apparecchio è destinato all'elaborazione di quantità domestiche.

L'apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili. Può essere utilizzato solo nel modo descritto in queste istruzioni per l'uso. L'apparecchio non deve essere utilizzato per scopi commerciali.

Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può provocare danni alle cose o addirittura alle persone.

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

### Disimballaggio dell'apparecchio

1. Rimuovere la macchina dalla confezione.
2. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio come pellicole di plastica, materiali di riempimento, fascetta serracavi e cartone.
3. Controllare che il contenuto della confezione sia completo.
4. In caso di contenuti mancanti o danneggiati, non mettere in funzione l'apparecchio. Riportarlo immediatamente al rivenditore.
5. Potrebbero esserci polvere o residui di produzione sull'apparecchio. Si raccomanda di pulire la macchina come descritto nella sezione "Pulizia".

### Elementi di comando / Nella fornitura

- 1 Occhio di sospensione
- 2 Regolatore di velocità
- 3 Tasto
- 4 Tasto **TURBO**
- 5 Alloggiamento del motore
- 6 Bastone di frullatore
- 7 Lame
- 8 Adattatore per frusta / riduttore della frusta
- 9 Frusta

### Note importanti per l'uso dell'apparecchio



#### AVVISO:

Se si utilizza l'apparecchio in alimenti caldi, sussiste il rischio di ustioni dovute a schizzi caldi.

- Immergere il bastone di frullatore o la frusta nel cibo prima di accendere l'apparecchio. Questo eviterà gli spruzzi.


### **ATTENZIONE:**

- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con superfici calde (ad es. pentole calde).
- Non usare questo apparecchio per tritare alimenti duri come cubetti di ghiaccio, noce moscata o grandi pezzi di cioccolato in blocco. Questo può distruggere le lame!
- Tritare grossi pezzi di cibo solido prima del purè (max. Ø 1,5 cm) e aggiungere del liquido.

- Per ottenere i migliori risultati con la frusta, utilizzare contenitori dalle pareti alte e non troppo grandi.
- Se la velocità massima è troppo bassa, fermare il processo. Ridurre la quantità di cibo da frullare. Allentare il cibo solido.
- **Funzionamento di breve durata:** Osservare la durata massima di funzionamento degli accessori nella tabella sottostante. Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 1 minuto prima di utilizzarlo nuovamente.

Selezionare gli accessori secondo la tabella sottostante.


### Tabella

| Accessori                 | Funzione  | Velocità  |                                     | Durata di funzionamento |
|---------------------------|---|---|-------------------------------------|-------------------------|
|                           |   | Tasto  | Tasto TURBO                         |                         |
| Bastone di frullatore (6) | 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        |
| Frusta (9)                | Per montare la panna, gli albumi sbattuti, i budini; per montare le salse, l'impasto del pan di Spagna e altri alimenti soffici e spumosi, l'impasto della frittata, la maionese. | Selezionabile in modo continuo  | Velocità massima. Non è regolabile. | Massimo 4 minuti        |

### Montaggio / Smontaggio

Per il montaggio, fare riferimento anche alle figure a pagina 3.

#### Fixare il bastone di frullatore (fig. A)


1. Posizionare l'alloggiamento del motore (5) su bastone di frullatore (6).
2. Girare l'alloggiamento del motore in senso orario fino all'arresto. I simboli ▼ e  devono essere uno sopra l'altro. Controllare che siano saldamente inseriti.

#### Rimuovere il bastone di frullatore

Rimuovere il bastone di frullatore dall'alloggiamento del motore ruotandola brevemente in senso antiorario.

#### Frusta (fig. B)

Se si desidera utilizzare la frusta (9), sostituire l'asta di miscelazione con l'adattatore (8).

1. Innestare la frusta nell'albero motore dell'adattatore esercitando una pressione moderata.
2. Posizionare l'alloggiamento del motore (5) sull'adattatore (8).
3. Girare l'alloggiamento del motore in senso orario fino all'arresto. I simboli ▼ e  devono essere uno sopra l'altro. Controllare che siano saldamente inseriti.

### Collegamento elettrico

1. Controllare che la tensione di rete che si desidera utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Troverete l'informazione sulla targhetta.
2. Inserire la spina di rete in una presa di protezione correttamente installata.

### Funzionamento

1. Immergere l'intera testa del frullatore nel cibo o nella bevanda. Tenere l'apparecchio in verticale. In questo modo si evitano schizzi.
2. Tenere l'impugnatura con una mano in modo da poter premere il tasto (3). Con l'altra mano si può regolare la velocità con il regolatore (2).
  - Si ottiene una modalità a impulsi premendo e rilasciando il tasto a intervalli.
  - Premere il tasto **TURBO** per raggiungere la massima velocità.

### Fine del funzionamento

- L'apparecchio si spegne quando si rilascia il tasto.

#### **AVVISO: Rischio di lesioni!**

Il motore continua a girare brevemente. Attendere che l'accessorio montato si fermi.

- Estrarre la spina di rete dalla presa dopo l'uso.

# Pulizia

## **AVVISO:**

- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire.
- Non immergere mai l'alloggiamento del motore in acqua per la pulizia. Potrebbe causare una scossa elettrica o un incendio.
- Le lame del bastone di frullatore sono molto affilate. Fare particolare attenzione.

## **ATTENZIONE:**

- Non usare una spazzola metallica o altri oggetti abrasivi.
- Non usare detergenti taglienti o abrasivi.
- **Non** immergere il riduttore della frusta (8) in acqua! Pulirlo solo con un panno umido.
- Per pre-pulire gli accessori, riempire un contenitore con acqua calda e azionarvi la frusta e/o l'asta di miscelazione come descritto in "Funzionamento".
- Per una pulizia approfondita, separare gli accessori montati dall'alloggiamento del motore come descritto in "Montaggio/Smontaggio".
- L'alloggiamento può essere pulito con un panno leggermente umido.

### **Pulizia in acqua di risciacquo**

È possibile pulire il bastone di frullatore (6) e la frusta (9) in acqua calda di risciacquo con un po' di detersivo per piatti. Asciugare poi bene gli accessori.

### **Pulizia nella lavastoviglie**

Il bastone di frullatore (6) e la frusta (9) sono lavabili in lavastoviglie. Assicurarsi che i detergenti (detersivo, sale e brillantante) non siano sovradosati.

## **Stoccaggio**

- Pulire l'apparecchio come descritto e lasciarlo asciugare completamente.
- Si può appendere l'apparecchio all'occhiello di sospensione (1) dopo la pulizia.
- Si consiglia di conservare l'apparecchio nel suo imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo di tempo.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo ben ventilato e asciutto.

## **Dati tecnici**

Modello:..... PC-SMS 1226  
Alimentazione:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Consumo di energia:..... 700–1000 W  
Classe di protezione: ..... II  
Peso netto: .....ca. 0,78 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 ryzyko obrażeń.

#### UWAGA:

Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

### Spis treści

|  |    |
|--|----|
| Przegląd elementów obsługi.....                        | 3  |
| Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem .....              | 23 |
| Rozpakowanie urządzenia .....                          | 23 |
| Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy .....      | 23 |
| Ważne wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia ..... | 23 |
| Obsługa .....  | 24 |
| Czyszczenie .....                                      | 25 |
| Przechowywanie .....                                   | 25 |
| Dane techniczne .....                                  | 25 |
| Ogólne warunki gwarancji.....                          | 25 |
| Usuwanie .....   | 26 |

### Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie służy do miksowania, ubijania, przecierania lub siekania żywności. Na przykład bardzo dobrze nadaje się do przygotowywania majonezu, dipów, sosów, zup, żywności dla niemowląt i koktajli mlecznych.

Można go również stosować do dań gorących.

Urządzenie jest przeznaczone do przetwarzania ilości używanych w gospodarstwie domowym.

Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań. Może on być używany 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. Urządzenie wyjąć z jego opakowania.
2. Wyjąć wszystkie elementy opakowania, takie jak folia, wypełniacz, uchwyty kabli i tektura.
3. Sprawdzić, czy w opakowaniu znajdują się wszystkie części składowe.
4. Jeśli zawartość opakowań nie jest kompletna lub są uszkodzenia, takiego urządzenia nie należy użytkować. Należy je niezwłocznie zwrócić sprzedawcy.
5. Na urządzeniu może znajdować się oraz pozostałości po produkcji. Zaleca się umycie części robota zgodnie z informacją podaną w części „Czyszczenie”.

### Przegląd elementów obsługi / Zakres dostawy

- 1 Ucho do zawieszania
- 2 Pokrętko regulacji prędkości
- 3 Przycisk 
- 4 Przycisk **TURBO**
- 5 Obudowa silnika
- 6 Mikser prętowy, zdejmowany
- 7 Ostrza
- 8 Adapter do trzepaczki / przekładnia trzepaczki
- 9 Trzepaczka

### Ważne wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia

#### OSTRZEŻENIE:

W przypadku używania urządzenia przy gorących potrawach istnieje ryzyko poparzenia gorącymi bryzgami.

- Przed włączeniem urządzenia zanurz różgę mikser lub trzepaczkę w potrawie. Zapobiega to rozpryskiwaniu.


### UWAGA:

- Upewnij się, że kabel sieciowy nie styka się z gorącymi powierzchniami (np. gorącymi garnkami).
- Nie używaj tego urządzenia do siekania twardych produktów, takich jak kostki lodu, gałka muszkatołowa lub duże kawałki czekolady. Może to spowodować zniszczenie ostrzy!
- Duże kawałki pokarmów stałych (maks. Ø 1,5 cm) posiekać przed przecieraniem i dodać trochę płynu.

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty przy użyciu trzepaczki, należy używać pojemników o wysokich ściankach i niezbyt dużych.
- Jeśli maksymalna prędkość jest zbyt mała, należy zatrzymać proces. Zmniejszyć ilość blendowanego jedzenia. Rozluźnij pokarm stały.
- **Praca krótkotrwała:** Przestrzegać maksymalnego czasu pracy akcesoriów podanego w poniższej tabeli. Pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 1 minutę przed ponownym użyciem.

Wybierz akcesoria zgodnie z poniższą tabelą.


Tabela

| Akcesoria          | Funkcja  | Prędkość   |  | Czas pracy        |
|--------------------|--|--|--|-------------------|
|                    |  | Przycisk  | Przycisk TURBO                               |                   |
| Mikser prętowy (6) | 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 |
| Trzepaczka (9)     | Do ubijania śmietany, ubitych białek, budyniu; do ubijania sosów, ciasta biszkoptowego i innych puszystych, pieniających się potraw, ciasta omeletowego, majonezu.               | Bezstopniowa regulacja   | Prędkość maksymalna. Nie można go regulować. | Maksimum 4 minuty |

### Montaż / demontaż

Przy montażu należy również zapoznać się z rysunkami na stronie 3.

#### Zakładanie pręta miksera (rys. A)


1. Załóż obudowę silnika (5) na mikser prętowy (6).
2. Obróć obudowę silnika do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Symbole ▼ i  muszą znajdować się jeden na drugim. Sprawdzić, czy są one dobrze osadzone.

#### Zdejmowanie pręta miksera

Zdejmij pręt miksera z obudowy silnika, wykonując krótki obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

#### Trzepaczka (rys. B)

Jeśli chcesz używać trzepaczki (9), wymień mikser na adapter (8).

1. Zablokować trzepaczkę na wale napędowym adaptera, wywierając umiarkowany nacisk.
2. Nałożyć obudowę silnika (5) na adapter (8).
3. Obrócić obudowę silnika do oporu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Symbole ▼ i  muszą znajdować się jeden na drugim. Sprawdzić, czy są one dobrze osadzone.

### Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, z którego chcesz korzystać, jest zgodne z napięciem urządzenia. Informacje na ten temat znajdziesz na tabliczce znamionowej.
2. Włożyć wtyczkę sieciową do prawidłowo zainstalowanego gniazda ze stykiem ochronnym.

### Obsługa

1. Zanurzyć całą głowicę mieszającą w jedzeniu lub napoju. Trzymaj urządzenie w pozycji pionowej. Zapobiegnie to rozpryskiwaniu się wody.
2. Chwyć uchwyt jedną ręką tak, aby móc nacisnąć przycisk (3). Drugą ręką można regulować prędkość za pomocą pokręta (2).
  - Tryb pulsacyjny uzyskuje się poprzez naciskanie i zwalnianie przycisku w określonych odstępach czasu.
  - Za pomocą przycisku **TURBO** można osiągnąć najwyższą prędkość.

### Zakończenie pracy urządzenia

- Urządzenie wyłącza się po zwolnieniu przycisku.

### OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo obrażeń!

Silnik pracuje jeszcze przez chwilę. Odczekać, aż zamontowany osprzęt zatrzyma się.

- Po użyciu wyjąć wtyczkę z gniazdka.



# Czyszczenie

## OSTRZEŻENIE:

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nigdy nie zanurzać obudowy silnika w wodzie w celu jej oczyszczenia. Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.
- Ostrza miksera są bardzo ostre. Zachowaj szczególną ostrożność.

## UWAGA:

- Nie używać szczotki drucianej ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używać ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- **Nie wolno zanurzać przekładni trzepaczki (8) w wodzie! Przecierać tylko wilgotną szmatką.**
- W celu wstępnego oczyszczenia akcesoriów należy napłynąć naczynie gorącą wodą i uruchomić w nim trzepaczkę i/lub mikser zgodnie z opisem w punkcie „Obsługa”.
- W celu dokładnego oczyszczenia należy oddzielić zmontowany osprzęt od obudowy silnika, jak opisano w rozdziale „Montaż/demontaż”.
- Obudowę można przecierać lekko wilgotną szmatką.

## Czyszczenie w wodzie płuczącej

Mikser prętowy (6) i trzepaczkę (9) można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do ręcznego mycia naczyń. Następnie dobrze wysuszyć akcesoria.

## Czyszczenie w zmywarce

Mikser prętowy (6) i trzepaczka (9) nadają się do mycia w zmywarce. Upewnij się, że detergenty (środek czyszczący, sól i nabłyszczacz) nie są przedawkowane.

## Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.
- Po oczyszczeniu można zawiesić urządzenie na uchu do zawieszania (1).
- Jeśli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Zawsze przechowuj urządzenie poza zasięgiem dzieci, w dobrze wentylowanym i suchym miejscu.

## Dane techniczne

Model:..... PC-SMS 1226  
Zasilanie:..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Pobór mocy:..... 700–1000 W  
Klasa ochrony:..... II  
Waga netto:..... ok. 0,78 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 wylądowania 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 prawidłowo 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 zawiesza 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 tárgyokban kárt tehet.

### Tartalom

|   |    |
|---|----|
| A kezelőelemek áttekintése .....                    | 3  |
| Rendeltetésszerű használat .....                    | 27 |
| A készülék kicsomagolása .....                      | 27 |
| A kezelőelemek áttekintése /A csomag tartalma ..... | 27 |
| Fontos megjegyzések a készülék használatához .....  | 27 |
| Használat .....                                     | 28 |
| Tisztítás .....                                     | 29 |
| Tárolás .....                                       | 29 |
| Műszaki adatok .....                                | 29 |
| Hulladékkezelés .....                               | 29 |

### Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék az ételek keverésére, habverésre, pürésítésére vagy aprítására 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 célokra szánták. Kizárólag a jelen használati utasításban leírt módon használható. 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 rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

### A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagból.
2. Távolítsa el az összes csomagolóanyagot, úgymint a fóliákat, töltőanyagot, kábelrögzítőket és a kartondoboz csomagolást.
3. Ellenőrizze a csomagot, hogy minden megvan-e.
4. Ha a csomag tartalma nem teljes vagy sérülések találhatók, ne vegye használatba a készüléket. Azonnal vigye vissza az értékesítőhöz.
5. A készülék poros lehet, vagy gyártási maradékok lehetnek rajta. Javasoljuk, hogy a „Tisztítás” részben leírtak szerint tisztítsa meg a készüléket.

### A kezelőelemek áttekintése / A csomag tartalma

- 1 Felfüggesztőszem
- 2 Sebességszabályozó gomb
- 3  nyomógomb
- 4 **TURBO** gomb
- 5 Motorház
- 6 Keverőrúd
- 7 Kések pengéi
- 8 Adapter a habverőhöz / a habverő hajtóművéhez
- 9 Habverő

### Fontos megjegyzések a készülék használatához



#### FIGYELMEZTETÉS:

Ha a készüléket forró ételekkel használja, fennáll az égési sérülések veszélye a forró fröccsenések miatt.

- A készülék bekapcsolása előtt merítse a keverőpalcát vagy a habverőt az ételbe. Ez megakadályozza a fröccsenést.


### VIGYÁZAT:

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne érintkezzen forró felületekkel (pl. forró edényekkel).
- Ne használja ezt a készüléket kemény élelmiszerek, például jégkockák, szerezendők vagy nagy darab csokoládé darabok aprítására. Ez tönkretelheti a pengéket!
- Pürésítés előtt vágja fel a szilárd ételek nagy darabjait (max. Ø 1,5 cm), és adjon hozzá némi folyadékot.

- A legjobb eredményt a habverővel úgy érheti el, ha nem túl nagy, magas falú edényeket használ.
- Ha a maximális sebesség túl lassú, állítsa le a folyamatot. Csökkentse a kevert étel mennyiségét. Lazítson a szilárd ételeken.
- **Rövid idejű működés:** Tartsa be a tartozékok maximális működési idejét az alábbi táblázatban. Hagyja a készüléket kb. 1 percig hűlni, mielőtt újra használná.

Válassa ki a tartozékokat az alábbi táblázat szerint.


### Táblázat

| Tartozékok    | Funkció   | Sebesség   |                                    | Üzemeltetési idő |
|---------------|---|--|------------------------------------|------------------|
|               |   |  gomb | TURBO gomb                         |                  |
| Keverőrud (6) | Turmixok, italok, szószok keveréséhez és keveréséhez; levesek és szószok pürésítéséhez; előre felvágott, szilárd ételek, dipek, bébiételek aprításához. | Fokozatmentesen választható  | Maximális sebesség. Nem állítható. | Maximum 1 perc   |
| Habverő (9)   | Tejszínhabhoz, tojásfehérjehabhoz, pu-dinghoz; mártások, piskótatészta és más habos, habos ételek, omlett tészta, majonéz felveréséhez.                 | Fokozatmentesen választható  | Maximális sebesség. Nem állítható. | Maximum 4 perc   |

### Összeszerelés / szétszerelés

Az összeszereléshez lásd a 3. oldalon található ábrákat is.

#### Csatlakoztassa a keverőrudat (A ábra)


1. Helyezze a motorház (5) a keverőrudra (6).
2. Fordítsa el a motorházát az óramutató járásával megegyező irányba, ameddig csak lehet. A ▼ és  szimbólumoknak egymás fölött kell állniuk. Ellenőrizze, hogy szilárdan ülnek-e.

#### A keverőrud eltávolítása

Vegye ki a keverőrudat a motorházból az óramutató járásával ellentétes irányba történő rövid elfordításával.

#### Habverő (B ábra)

Ha a habverőt (9) kívánja használni, cserélje ki a keverőrudat az adapterre (8).

1. Mérsékelt nyomással rögzítse a habverőt az adapter meghajtótengelyében.
2. Helyezze a motorház (5) az adapterre (8).
3. Fordítsa el a motorházát az óramutató járásával megegyező irányba, ameddig csak lehet. A ▼ és  szimbólumoknak egymás fölött kell állniuk. Ellenőrizze, hogy szilárdan ülnek-e.

### Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.
2. Helyezze be a hálózati csatlakozót egy megfelelően felszerelt védőérintkezős aljzatba.

### Használat

1. Merítse a teljes keverőfejet az ételbe vagy italba. Tartsa a készüléket függőlegesen. Ez megakadályozza a fröccsenést.
2. Fogja meg a fogantyút egy kézzel, hogy meg tudja nyomni a gombot (3). A másik kezével a sebességet a vezérlőgombbal (2) állíthatja be.
  - Az impulzus üzemmódot a nyomógomb időközönkénti megnyomásával és elengedésével éri el.
  - A **TURBO** gombbal elérheti a legnagyobb sebességet.

### A használat befejezése

- A készülék a nyomógombos kapcsoló felengedésével kikapcsol.

#### FIGYELMEZTETÉS: Sérülésveszély!

A motor rövid ideig tovább működik. Várja meg, amíg a felszerelt tartozék megáll.

- Használat után húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.

# Tisztítás

## FIGYELMEZTETÉS:

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

## VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkéfé vagy más csiszoló tárgyakat.
- Ne használjon éles vagy koptató tisztítószereket.
- **Ne** merítse a habverő hajtóművét (8) vízbe! Csak nedves ruhával törölje le.
- A tartozékok előtisztításához töltsön meg egy edényt forró vízzel, és működtesse benne a habverőt és / vagy a keverőrudat a „Használat” pontban leírtak szerint.
- Az alapos tisztításhoz válassza le az összeszerelt tartozékokat a motorházáról az „Összeszerelés / szétszerelés” pontban leírtak szerint.
- A ház enyhén nedves ruhával letörölhető.

## Tisztítás öblítővízben

A keverőrúd (6) és a habverő (9) meleg öblítővízben, kevés kézi mosogatószerrel tisztítható. Ezután jól szárítsa meg a tartozékokat.

## Tisztítás a mosogatógépben

A keverőrúd (6) és a habverő (9) mosogatógépben mosható. Győződjön meg arról, hogy a mosószer (tisztítószert, só és öblítőszer) nem adagolja túl.

## Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint, és hagyja teljesen megszáradni.
- A készüléket tisztítás után felakaszthatja a felfüggesztőszemre (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-SMS 1226  
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50–60 Hz  
Energiafogyasztás: ..... 700–1000 W  
Védelmi osztály:..... II  
Nettó súly: ..... kb. 0,78 kg

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

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek 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  |
| Предполагаемое использование.....               | 30 |
| Распаковка устройства .....                     | 30 |
| Обзор деталей прибора /Комплект поставки.....   | 30 |
| Важные указания для использования прибора ..... | 31 |
| Использование .....                             | 31 |
| Чистка.....                                     | 32 |
| Хранение .....                                  | 32 |
| Технические данные.....                         | 33 |
| Утилизация .....                                | 33 |

### Предполагаемое использование

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

Его также можно использовать в горячих блюдах.

Прибор предназначен для переработки бытовых объемов.

Прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях. Его можно использовать только так, как описано в данном руководстве 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 повреждения, вызванные неправильным использованием.

### Распаковка устройства

1. Достаньте устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как пленки, наполнительный материал, фиксаторы кабеля и картон.
3. Проверьте комплектность поставки.
4. Не эксплуатируйте устройство при наличии повреждений, либо если устройство некомплектно. Немедленно верните покупку в магазин.
5. На устройстве может иметься пыль или остатки материалов от производства. Мы рекомендуем очистить устройство, как описано в разделе «Чистка».

### Обзор деталей прибора / Комплект поставки

- 1 Подвесное кольцо
- 2 Ручка управления скоростью
- 3 Нажимная кнопка
- 4 Кнопка **TURBO**
- 5 Корпус двигателя
- 6 Смешивающий стержень
- 7 Лезвие
- 8 Адаптер для венчика /передаточный механизм венчика
- 9 Венчик

## Важные указания для использования прибора

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Если вы используете прибор в горячей посуде, существует опасность ожогов от горячих брызг.

- Перед включением прибора погрузите стержень для перемешивания или венчик в пищу. Это предотвратит разбрызгивание.


### ВНИМАНИЕ:

- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не соприкасался с горячими поверхностями (например, горячими кастрюлями).
- Не используйте этот прибор для измельчения твердых продуктов, таких как кубики льда, мускатный орех или крупные куски шоколада. Это может привести к разрушению лезвий!

- Перед приготовлением пюре измельчите крупные куски твердых продуктов (макс. Ø 1,5 см) и добавьте немного жидкости.
- Для достижения наилучших результатов при использовании венчика используйте высокостенные и не слишком большие емкости.
- Если максимальная скорость слишком низкая, остановите процесс. Уменьшите количество смешиваемых продуктов. Ослабьте твердую пищу.
- **Кратковременная работа:** Соблюдайте максимальное время работы принадлежностей, указанное в таблице ниже. Дайте прибору остыть в течение примерно 1 минуты, прежде чем использовать его снова.

Выберите принадлежности в соответствии с приведенной ниже таблицей.



Таблица

| Аксессуары               | Функция  | Скорость   |   | Время работы      |
|--------------------------|--|--|---|-------------------|
|                          |  | Кнопка  | Кнопка TURBO                                |                   |
| Смешивающий стержень (6) | 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 |
| Венчик (9)               | Для взбивания сливок, взбитых яичных белков, пудингов; для взбивания соусов, бисквитного теста и других пушистых, пенистых продуктов, теста для омлета, майонеза.                    | Бесступенчатый выбор   | Максимальная скорость. Она не регулируется. | Максимум 4 минуты |

### Монтаж/демонтаж

Для сборки также обратитесь к рисункам на стр. 3.

#### Прикрепите смесительный стержень (рис. А)

1. Установите корпус двигателя (5) на смесительный стержень (6).
2. Поверните корпус двигателя по часовой стрелке до упора. Символы  и  должны находиться друг над другом. Убедитесь, что они надежно закреплены.



#### Снимите смесительный стержень

Извлеките смесительный стержень из корпуса мотора, кратковременно повернув ее против часовой стрелки.

#### Венчик (рис. В)

Если вы хотите использовать венчик (9), замените стержень для смешивания на адаптер (8).

1. Зафиксируйте венчик на приводном валу адаптера, приложив умеренное давление.
2. Установите корпус двигателя (5) на адаптер (8).

3. Поверните корпус двигателя по часовой стрелке до упора. Символы  и  должны находиться друг над другом. Убедитесь, что они надежно закреплены.

### Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которое вы хотите использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Вставьте сетевую вилку в правильно установленную розетку с защитным контактом.

### Использование

1. Погрузите всю насадку для смешивания в еду или напиток. Держите прибор вертикально. Это предотвратит разбрызгивание.
2. Возьмитесь за ручку одной рукой так, чтобы можно было нажать на кнопку (3). Другой рукой вы можете

регулировать скорость с помощью ручки управления (2).

- Вы достигаете импульсного режима, нажимая и отпуская кнопку с интервалами.
- С помощью кнопки **TURBO** вы достигаете максимальной скорости.

#### Конечное использование

- Прибор выключается, когда вы отпускаете кнопочный выключатель.

#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность травмирования!

Двигатель продолжает работать в течение короткого времени. Подождите, пока установленный аксессуар не остановится.

- После использования выньте сетевую вилку из розетки.

## Чистка

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

- Перед чисткой всегда вынимайте сетевую вилку из розетки.
- Никогда не погружайте корпус двигателя в воду для очистки. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Лезвия смесительного стержня очень острые. Будьте особенно осторожны.

### **ВНИМАНИЕ:**

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте острые или абразивные чистящие средства.
- **Не** погружайте передаточный механизм венчика (8) в воду! Протирайте его только влажной тканью.
- Чтобы предварительно очистить аксессуары, наполните емкость горячей водой и опустите в нее венчик и/или блендер, как описано в разделе «Использование».
- Для тщательной очистки отделите собранные принадлежности от корпуса двигателя, как описано в разделе «Монтаж/демонтаж».
- Корпус можно протирать слегка влажной тканью.

#### Чистка в промывочной воде

Вы можете очистить стержень для смешивания (6) и венчик (9) в теплой воде для ополаскивания с небольшим количеством жидкости для мытья ручной посуды. После этого хорошо просушите аксессуары.

#### Чистка в посудомоечной машине

Стержень для смешивания (6) и венчик (9) можно мыть в посудомоечной машине. Убедитесь, что моющие средства (чистящее средство, соль и ополаскиватель) не передозированы.

#### Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием и дайте ему полностью высохнуть.
- После очистки прибор можно повесить на кольцо для подвешивания (1).
- Мы рекомендуем хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного периода времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.



## Технические данные

Модель: ..... PC-SMS 1226  
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50–60 Гц  
Потребляемая мощность: ..... 700–1000 Вт  
Класс защиты: ..... II  
Вес нетто: ..... прикл. 0,78 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.

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.

#### تنبيه:

- لا تستخدم الفرشاة السلكية أو أي أشياء أخرى كاشطة.
- لا تستخدم أي منظفات حمضية أو كاشطة.
- لا تغمر وحدة تروس أداة الخفق (8) في الماء! امسحها بقطعة قماش مبللة فقط.

- لتنظيف الملحقات مسبقاً، املاً الإناء بالماء الساخن وقم بتشغيل أداة الخفق و/أو ساق المزج بداخلها كما هو موضح تحت عنوان "التشغيل".
- للتنظيف الشامل، افصل الملحق المُجمَع عن مبيت المحرك كما هو موضح تحت عنوان "التركيب / التفكيك".
- يمكن تنظيف المبيت باستخدام قطعة قماش مبللة بعض الشيء.

#### التنظيف في ماء الشطف

يمكنك الشطف الدافئ لساق المزج (6) وأداة الخفق (9) في ماء شطف دافئ مع القليل من منظف غسل الأطباق. جفف الملحقات جيداً بعد ذلك.

#### التنظيف في غسالة الأطباق

ساق المزج (6) وأداة الخفق (9) آمنة للغسل في غسالة الأطباق. تأكد من أن المنظفات (المنظفات، والأملاح، ومساعد الشطف) ليست بكميات زائدة.

#### التخزين

- نظف الجهاز كما هو مذكور واتركه حتى يجف.
- يمكنك تعليق الجهاز من فتحة التعليق (1) بعد تنظيفه.
- ننصحك بحفظ الجهاز في صندوق التغليف الأصلي إذا لم تقم باستخدامها لفترات طويلة.
- حرّن الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال في مكان جاف وتهويته جيدة دائماً.

#### البيانات الفنية

|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| الطراز: PC-SMS 1226 .....            | مزدود الطاقة: 220-240 فولت- 50-60 هرتز |
| استهلاك الطاقة: 700-1000 واط         | فئة الحماية: II                        |
| الوزن الصافي: ..... تقريباً 0,78 كجم |  |

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

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

#### التخلص من الجهاز

معنى رمز "صندوق القمامة"

- حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.
- التخلص 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.



### تنبيه:

- لا تستخدم هذا الجهاز في تقطيع الأغذية الصلبة مثل مكعبات الثلج، أو جوزة الطيب أو قطع الشيكولاته الكبيرة. قد يؤدي هذا إلى تدمير الشفرات!

- قم بتقطع القطع الكبيرة من الطعام الصلب قبل هرسها (بعد أقصى لطول 1,5 سم) وأضف القليل من السوائل.
- للحصول على أفضل النتائج باستخدام الخافق، استخدم الأواني عالية الجدران وليست كبيرة جدًا.

### الجدول

| وقت التشغيل      | السرعة                                 |                         | الملاحظات  |
|------------------|--|-------------------------|--|
|                  | زر TURBO                               | زر $\oplus$             |  |
| 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 مسبقًا والأطعمة الصلبة والصوص وأغذية الأطفال. |
| كحد أقصى 4 دقائق | السرعة القصوى. أنها غير قابلة للتعديل. | يمكن اختياره بشكل متدرج | لخفق الكريمة وبيض البيض المخفوق والبودينغ؛ لخفق الصلصات وعجينة الكيك الإسفنجية والأطعمة الرغوية الأخرى وعجينة الملييت والمايونيز.      |

2. امسك المقبض بيد واحدة بحيث يمكنك الضغط على زر الدفع (3). باليد الأخرى يمكنك تعديل السرعة من وحدة التحكم في السرعة (2).
- يمكنك تحقيق وضع النبض بالضغط على زر الدفع وتحريره على فترات.
- أضغط على زر الـ **TURBO** للوصول إلى أقصى سرعة.

### إنهاء التشغيل

- يتم إيقاف تشغيل الجهاز عند تحرير زر الدفع.

### تحذير: خطر الإصابة!

يستمر المحرك في الدوران لفترة وجيزة. انتظر حتى يتوقف الملحق المركب عن الحركة تمامًا.

- اسحب قابس التيار الرئيسي من المقبض بعد الاستخدام.

## التنظيف

### تحذير:

- انزع القابس الرئيسي دائمًا من مقبض الحائط قبل التنظيف.
- لا تغمر مبيت المحرك أبدًا في الماء لتنظيفه. قد يؤدي هذا إلى حدوث صدمة كهربية أو اندلاع حرائق.
- شفرات ساق المزج حادة للغاية. توخي الحظر بشكل خاص معها.

### التركيب / التفكيك

للتركيب، أيضا أنظر للرسم في صفحة 3.

### ثبت ساق المزج (انظر الشكل التوضيحي A)

1. ضع مبيت المحرك (5) على ساق المزج (6).
2. أدر مبيت المحرك في اتجاه عقارب الساعة لأبعد مسافة ممكنة. الرموز ▼ و  $\oplus$  يجب أن تكون فوق بعضها البعض. وتأكد من تثبيتها بإحكام.

### أزل ساق المزج

قم بإزالة ساق المزج من مبيت المحرك عن طريق تدويره لفترة وجيزة عكس اتجاه عقارب الساعة.

### أداة الخفق (انظر الشكل التوضيحي B)

إذا كنت ترغب في استخدام أداة الخفق (9)، استبدل ساق المزج بالمهين (8).

1. أدخل أداة الخفق في عمود محرك المهين عن طريق الضغط المعتدل.
2. ضع مبيت المحرك (5) في المهين (8).
3. أدر مبيت المحرك في اتجاه عقارب الساعة لأبعد مسافة ممكنة. الرموز ▼ و  $\oplus$  يجب أن تكون فوق بعضها البعض. وتأكد من تثبيتها بإحكام.

### التوصيل الكهربائي

1. تحقق مما إذا كان الجهد الكهربائي لأخذ التيار الرئيسي الذي تريد استخدامه يتوافق مع للجهاز. ستجد المعلومات عن هذا على لوحة النوع.
2. توصيل قابس الكابلات الرئيسي بمقبس أمان مثبت تثبيتهاً صحيحًا.

### التشغيل

1. أدخل رأس الخلاط بالكامل في الطعام أو المشروب المراد خلطه. امسك الجهاز بشكل عمودي، فبهذه الطريقة ستجنب التناثر.

## 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 بتمرير 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.

## الغرض من الاستخدام

تم تصميم هذا الجهاز لمزج، وخفق، وهرس، وتقطيع الطعام. على سبيل المثال، فهو مناسب جداً لتحضير المايونيز والصلصات والحساء وأغذية الأطفال والميلك شيك.

يمكن استخدامه أيضاً في الأطباق الساخنة.

هذا الجهاز مخصص للتعامل مع الكميات المنزلية.

لذا فهو مخصص للاستخدام في المنازل والاستعمالات المماثلة. ويجب استخدامه بالطريقة الموصوفة في تعليمات التشغيل هذه فقط. ولا يجوز استخدامه لأغراض تجارية.

أي استخدام آخر يعتبر استخدام خاطئ وقد يؤدي إلى تلف الجهاز أو حتى التسبب في إصابة شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

## 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. أعدّه مباشرة إلى البائع.
5. قد يوجد غبار أو مخلفات الإنتاج على الجهاز. لذا نوصي بتنظيف الجهاز على النحو الموضح في قسم "التنظيف".

## نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم

- 1 فتحة تعليق
- 2 وحدة التحكم في السرعة
- 3 زر الدفع
- 4 زر الـ TURBO
- 5 مميت الموتور
- 6 ساق المزج
- 7 شفرات
- 8 مهيئ أداة الخفق / وحدة تروس لأداة الخفق
- 9 أداة الخفق

## تعليمات هامة من أجل استخدام الجهاز

### ⚠ تحذير:

إذا تم استخدام الجهاز مع الأغذية الساخنة، يكون هناك خطر الحرق من التناثرات الساخنة.

- أغمر ساق الخفق أو أداة الخفق في الطعام قبل تشغيل الجهاز. سيمنع هذا من حدوث تناثر.

### ⚠ تنبيه:

- تأكد من أن الكابل الرئيسي لا يتلامس مع الأسطح الساخنة (مثل الأواني الساخنة).

## المحتويات

- 3 نظرة عامة على المكونات .....
- 36 الغرض من الاستخدام .....
- 36 تفريغ محتويات العبوة .....
- 36 نظرة عامة على المكونات / نطاق التسليم .....
- 36 تعليمات هامة من أجل استخدام الجهاز .....
- 35 التشغيل .....
- 35 التنظيف .....
- 34 التخزين .....
- 34 البيانات الفنية .....
- 34 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 • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garancijajegy • гарантійний формуляр • Гарантійний талон •

بطاقة ضمان

### PC-SMS 1226

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 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesечно jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesečná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leirtak 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 • datum nákupu, pečatka obchodníka/predávaju, podpis • datum nákupu, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegezte, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата придобрення, Штамп продавця, Подпись • تاريخ التمرير، و عدد الترخيص المبيع والتوقيع

**PROFI COOK®**

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

**PROFI COOK®**

Internet: [www.proficook-germany.de](http://www.proficook-germany.de)  
Made in P.R.C.