



MINI MONSIEUR CUISINE PMMC 5 A1

HOYER Handel GmbH

Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANY

Versione delle informazioni:

08/2020 ID: PMMC 5 A1_20_V1.6

IT

MINI MONSIEUR CUISINE

Manuale di istruzioni per l'uso

IAN 352589_2001

IT

IAN 352589_2001

IT

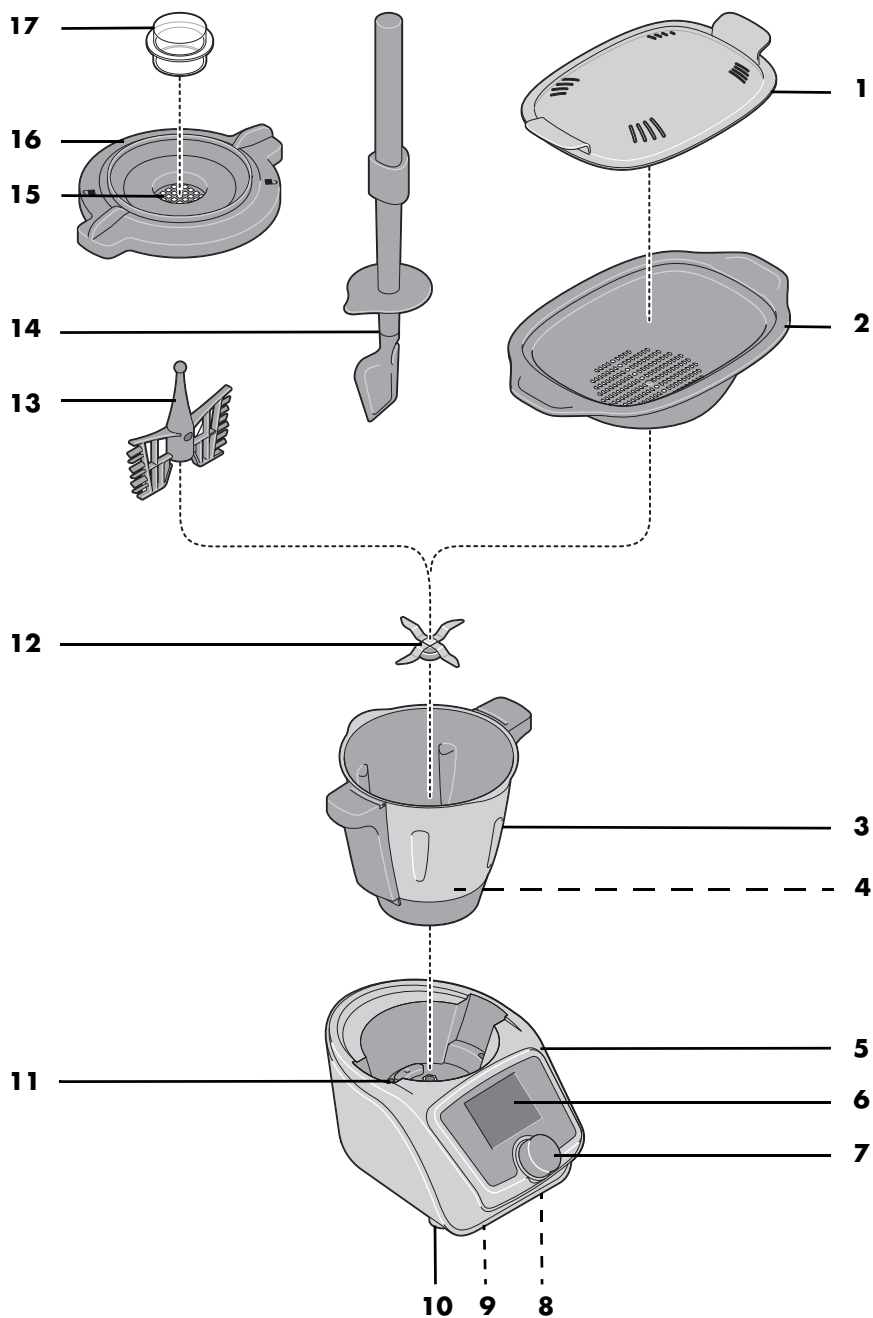


Indice

1. Panoramica	2
2. Uso conforme	3
3. Istruzioni per la sicurezza	3
4. Materiale in dotazione	6
5. Disimballaggio e posizionamento	6
6. Alimentazione di corrente	6
7. Montaggio	7
7.1 Predisposizione del recipiente miscelatore	7
7.2 Applicazione dell'accessorio per la cottura a vapore	8
7.3 Applicazione dell'accessorio mixer	8
7.4 Rimozione dell'inserito lame e dell'accessorio mixer	8
8. Uso di base	8
8.1 Accensione/spengimento dell'apparecchio	8
8.2 Segnali luminosi, acustici e grafici	9
8.3 Manopola di regolazione	9
8.4 Menu Schermo	10
8.5 Per tornare indietro	10
8.6 Impostare e controllare l'ora	10
8.7 Regolazione della velocità	11
8.8 Impostazione della temperatura	11
9. Funzioni speciali	12
9.1 Il turbo	12
9.2 Rotazione sinistrorsa	12
9.3 Pesatura	13
9.4 Sfioratore	14
10. Ricette	14
10.1 Per richiamare le ricette	14
10.2 Latte al cioccolato	14
10.3 Yogurt alla vaniglia	15
10.4 Impasto per cialde	16
10.5 Dolce al cucchiaino al cioccolato	17
10.6 Yogurt con lamponi	18
11. Pulizia e conservazione dell'apparecchio	19
11.1 Pulizia della base	19
11.2 Pulizia in lavastoviglie	19
11.3 Pulizia degli accessori	19
12. Risoluzione dei problemi	20
13. Smaltimento	21
14. Dati tecnici	21
15. Garanzia della HOYER Handel GmbH	22



Panoramica



1. **Panoramica**

- 1 Coperchio per l'accessorio per la cottura a vapore
- 2 Accessorio per la cottura a vapore
- 3 Recipiente miscelatore
- 4 Sede della lama
- 5 Base
- 6 Display
- 7 Manopola di regolazione
- 8 Altoparlante (sul lato inferiore)
- 9 Vano batterie con coperchio del vano batterie
- 10 Piedini
- 11 Sfiatore
- 12 Inserto lame, estraibile
- 13 Accessorio mixer
- 14 Spatola
- 15 Colino a grata
- 16 Coperchio (del recipiente miscelatore)
- 17 Misurino

non illustrato: 4 batterie



Un manuale - molte lingue

1. Scansionare il codice QR con lo smartphone/tablet.
2. Con il codice QR si accede a un sito web dove è possibile trovare questo manuale d'uso in diverse lingue.

Congratulazioni per il Mini Monsieur Cuisine

Ci congratuliamo con te per il tuo nuovo Mini Monsieur Cuisine.

Stile linguistico in questo manuale

Questo manuale è per te e per i tuoi genitori. La parte per te è quella dedicata al divertimento: giocare e cucinare. Nei paragrafi dedicati a te spieghiamo tutto quello che puoi fare e ti mostriamo anche funzioni nascoste.

La parte per i tuoi genitori è quella dedicata alla sicurezza e a ciò che mantiene intatto il tuo nuovo giocattolo il più a lungo possibile. Qui indichiamo cosa fare e cosa non fare.

Quello che voi genitori farete comunque è scoprire insieme al vostro bambino le possibilità del Mini Monsieur Cuisine. Questo manuale vi aiuta a questo riguardo. Speriamo che per te vada bene - e naturalmente anche per voi.

Per un impiego sicuro del prodotto e per conoscerne tutto il ventaglio di prestazioni:

- **Leggere attentamente il presente manuale d'uso prima della prima messa in funzione.**
- **Attenersi soprattutto alle istruzioni per la sicurezza!**
- **È consentito usare l'apparecchio solo come descritto nel manuale d'uso.**
- **Conservare il manuale d'uso.**
- **Se si cede l'apparecchio a terzi, consegnare anche questo manuale d'uso. Il manuale d'uso è parte integrante del prodotto.**

Ci auguriamo che il tuo nuovo Mini Monsieur Cuisine possa darti molte soddisfazioni!

Simboli/note presenti sull'apparecchio



Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

Attenzione: utilizzo sotto la diretta sorveglianza degli adulti.

Questa frase vi invita a far giocare il vostro bambino con l'apparecchio soltanto se sorvegliato.

2. Uso conforme

Il Mini Monsieur Cuisine è un giocattolo. L'apparecchio consente di preparare dei semplici dessert. Alcune funzioni hanno soltanto carattere ludico e non possono essere eseguite realmente.

L'apparecchio è stato ideato per l'uso domestico. Usare l'apparecchio solo al chiuso.

Uso indebito prevedibile

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Non usare l'apparecchio per impastare o mescolare impasti pesanti che danneggerebbero il motore. Naturalmente è possibile lavorare gli impasti del capitolo "Ricette".
- ⊙ Non utilizzare l'apparecchio per tritare alimenti particolarmente duri come ad es. ossi o noci moscate o cubetti di ghiaccio. La lama potrebbe subire dei danni.

3. Istruzioni per la sicurezza

Avvertenze

Laddove necessario, nel presente manuale d'uso vengono utilizzate le seguenti avvertenze di sicurezza:



PERICOLO! Rischio elevato: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di danni a persone.

AVVERTENZA! Rischio medio: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lesioni o gravi danni materiali.

ATTENZIONE: rischio ridotto: la mancata osservanza di questa avvertenza può essere causa di lievi lesioni o danni materiali.

NOTA: comportamenti e circostanze particolari da tenere in considerazione durante l'uso dell'apparecchio.

Istruzioni per un impiego sicuro

- ⊙ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 3 anni e da persone con facoltà fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e/o conoscenze, a condizione che vengano sorvegliati o istruiti circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i rischi derivanti da tale utilizzo.
- ⊙ Custodire l'apparecchio in modo che i bambini di età inferiore a 3 anni non possano giocarci per sbaglio.
- ⊙ Dopo lo spegnimento, l'inserito lame e l'accessorio mixer continuano a girare per inerzia. Attendere che si arrestino prima di sbloccare il recipiente miscelatore e aprire il coperchio.
- ⊙ Prima di sostituire accessori o pezzi aggiuntivi che si muovono durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio.
- ⊙ Attenersi al capitolo sulla pulizia capitolo "Pulizia e conservazione dell'apparecchio" a pagina 19.



PERICOLO per i bambini

- ⊙ Il materiale di imballaggio non è un giocattolo per bambini. I bambini non devono giocare con i sacchetti di plastica, poiché ciò comporta un pericolo di soffocamento.



PERICOLO per gli animali domestici e d'allevamento e causato dagli animali domestici e d'allevamento

- ⊙ Gli apparecchi elettrici possono comportare pericoli per gli animali domestici e d'allevamento. Inoltre possono anche essere gli stessi animali a causare danni all'apparecchio. Come regola generale, mantenere gli animali lontani dagli apparecchi elettrici.



PERICOLO di scossa elettrica a causa dell'umidità

- ⊙ Non usare mai l'apparecchio in prossimità di una vasca da bagno, una doccia, un lavandino pieno o simili.

- ⊙ Non immergere la base in acqua o altri liquidi.
- ⊙ Proteggere la base da umidità, gocce e spruzzi d'acqua.
- ⊙ Se nella base penetrano liquidi, spegnere immediatamente l'apparecchio e pulirlo accuratamente.
- ⊙ Non usare l'apparecchio con le mani bagnate.



PERICOLO legato alle batterie

- ⊙ Inserire le batterie facendo attenzione alla polarità corretta. Sostituire le batterie solo con batterie uguali o equivalenti.
- ⊙ L'ingestione di batterie può essere mortale. Conservare quindi le batterie fuori dalla portata dei bambini. Se viene ingerita una batteria, si deve subito ricorrere all'assistenza medica.
- ⊙ **PERICOLO DI ESPLOSIONE!** Le batterie non devono essere caricate o riattivate con altri strumenti, smontate, gettate nel fuoco o cortocircuitate.
- ⊙ Estrarre sempre e subito le batterie scariche dall'apparecchio, poiché posso-

no verificarsi perdite di liquido in grado di provocare danni.

- ⊙ Togliere le batterie dall'apparecchio qualora si preveda di non utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato. Le batterie potrebbero perdere liquido danneggiando l'apparecchio.
- ⊙ Non esporre le batterie a condizioni estreme, ad es. non collocarle su termosifoni né esporle ai raggi diretti del sole. Ciò aumenta il rischio di perdita di liquido.
- ⊙ Sostituire sempre tutte le batterie contemporaneamente.
- ⊙ I contatti nel vano batterie non devono essere cortocircuitati.
- ⊙ Se è fuoriuscito acido dalla batteria, evitare il contatto con pelle, occhi e mucose. In caso di contatto con l'acido, sciacquare subito la zona interessata con abbondante acqua pulita e rivolgersi immediatamente a un medico.
- ⊙ Smaltire correttamente le batterie scartate.
- ⊙ L'apparecchio può essere utilizzato soltanto se il coperchio del vano batterie è correttamente avvitato.
- ⊙ Se si utilizzano delle batterie, queste devono essere prelevate dall'apparecchio prima di ricaricarle. Non è consentito e non è possibile ricaricarle nell'apparecchio.
- ⊙ La ricarica delle batterie è consentita soltanto sotto la sorveglianza degli adulti. Osservare le istruzioni del caricatore.



PERICOLO di lesioni da taglio

- ⊙ Non toccare la lama in rotazione. Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.
- ⊙ Considerare che dopo lo spegnimento la lama continua ancora a ruotare per

breve tempo. Ciò vale in particolare per le velocità di rotazione elevate. Introdurre le mani nella pentola solo quando la lama è ferma.



PERICOLO DI INCENDIO

- ⊙ L'apparecchio può prendere fuoco se è esposto a una sorgente di calore estrema.
- ⊙ Non collocare l'apparecchio su superfici molto calde, ad es. piastre di cottura.



PERICOLO dovuto a elementi in rotazione

- ⊙ Non mantenere cucchiai o oggetti simili sulle parti in rotazione. Tenere lontani dalle parti in rotazione anche i capelli lunghi e l'abbigliamento non aderente al corpo.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali

- ⊙ Per evitare rischi non apportare alcuna modifica all'articolo. Fare riparare l'apparecchio solo da un laboratorio specializzato o presso il nostro centro di assistenza.
- ⊙ Collocare l'apparecchio solo su una superficie piana, asciutta, non scivolosa e resistente all'acqua, in modo che non possa ribaltarsi né cadere.
- ⊙ Non spostare l'apparecchio finché al suo interno si trovano alimenti o impasto.
- ⊙ Non riempire eccessivamente il recipiente miscelatore, altrimenti il contenuto potrebbe venire espulso. Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.
- ⊙ Assicurarsi che lo scarico dell'alloggiamento resti libero.
- ⊙ Utilizzare solo gli accessori originali.
- ⊙ Non utilizzare detergenti corrosivi o abrasivi.

- ⊙ L'apparecchio è dotato di piedini anti-scivolo di plastica. Dato che i mobili vengono rivestiti con una grande varietà di vernici e materiali plastici e trattati con diversi prodotti specifici, non è possibile escludere del tutto che alcuni di questi materiali contengano componenti che possano aggredire e ammorbire i piedini di plastica. Eventualmente, collocare un piano di posa antiscivolo sotto l'apparecchio.

4. Materiale in dotazione

- 1 Mini Monsieur Cuisine, base **5**
- 1 recipiente miscelatore **3** con:
 - inserto lame **12**
 - coperchio **16** del recipiente miscelatore
 - misurino **17**
- 1 coperchio per l'accessorio per la cottura a vapore **1**
- 1 accessorio per la cottura a vapore **2**
- 1 accessorio mixer **13**
- 1 spatola **14**
- 4 batterie
- 1 manuale d'uso

5. Disimballaggio e posizionamento

- 1. Togliere tutto il materiale di imballaggio e tutte le sicure per il trasporto, come per esempio fili metallici o nastri gommati prima di consegnare l'apparecchio al vostro bambino.
- 2. Verificare che tutti i pezzi siano presenti e integri.
- 3. **Pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta** (vedere "Pulizia e conservazione dell'apparecchio" a pagina 19).

- 4. Collocare la base **5** su una superficie piana, asciutta e resistente all'acqua, in modo che l'apparecchio non possa ribaltarsi né cadere.

ATTENZIONE:

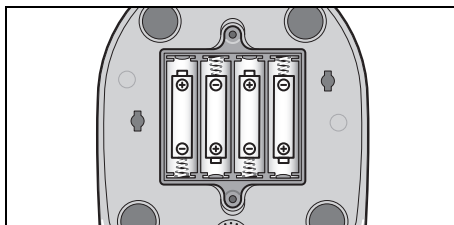
- ⊙ Il liquido che fuoriesce finisce sulla superficie d'appoggio. Pertanto collocare l'apparecchio su una superficie d'appoggio resistente all'acqua.

6. Alimentazione di corrente

Le batterie sono comprese nel materiale in dotazione.

NOTA: si possono utilizzare anche batterie da 1,2 V AA.

- 1. Eventualmente togliere il recipiente miscelatore **3** dalla base **5**.
- 2. Collocare la base capovolta sul tavolo. Il lato inferiore è rivolto verso l'alto.
- 3. Allentare le viti utilizzando un cacciavite a croce e rimuovere il coperchio del vano batterie **9**.
- 4. Eventualmente prelevate tutte le vecchie batterie e inserirne di nuove (1,5 V tipo AA).

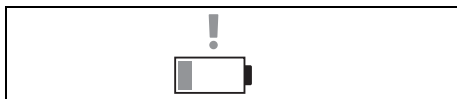


AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

- ⊙ Inserire le batterie facendo attenzione alla polarità corretta (figura sul fondo del vano batterie).

5. Riavvitare saldamente il coperchio del vano batterie **9**.

Quando la potenza delle batterie è scarsa, appare la seguente immagine:



7. Montaggio

NOTA: il montaggio dell'apparecchio è strettamente necessario prima di giocare o di preparare alimenti.

ATTENZIONE:

- ⊙ Sorvegliare il bambino istruendolo sul montaggio.

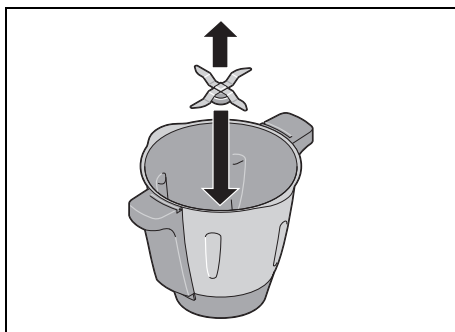
7.1 Predisposizione del recipiente miscelatore

Devi sapere questo: c'è una funzione di sicurezza. Quando il recipiente miscelatore **3** non è inserito correttamente, il motore non si avvia.

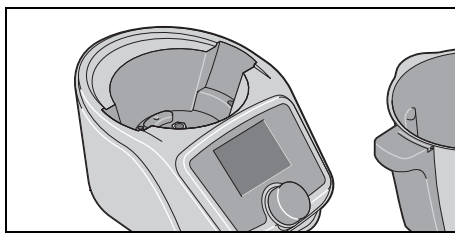
Anche quando il coperchio **16** del recipiente miscelatore non è chiuso correttamente, il motore non si avvia.

ATTENZIONE: prima di utilizzarlo per la prima volta, pulire l'apparecchio e l'accessorio a fondo da eventuali residui di produzione, vedere "Pulizia e conservazione dell'apparecchio" a pagina 19.

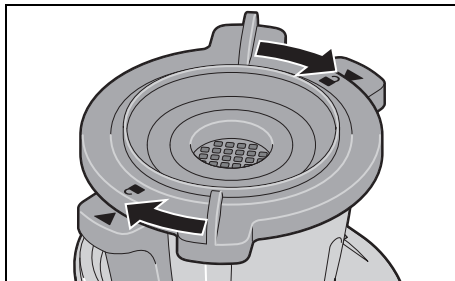
1. Inserisci l'inserto lame **12** nella sede della lama **4** del recipiente miscelatore **3**. Assicurati che la sede sia corretta.



2. Ora applica il recipiente miscelatore nella base **5**. Deve essere esattamente all'interno.



3. Colloca il coperchio **16** sul recipiente miscelatore **3**. In questo caso la freccia in alto sul recipiente miscelatore deve essere rivolta verso il simbolo del lucchetto.
4. Ruota il coperchio verso destra, finché non è completamente chiuso.



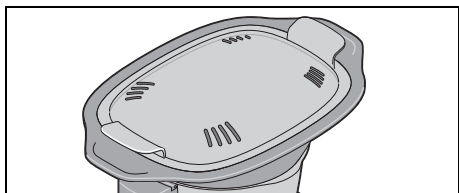
5. Colloca il misurino **17** in alto nell'apertura del coperchio. In questo caso il lato aperto è rivolto verso il basso.

7.2 Applicazione dell'accessorio per la cottura a vapore

NOTA: cari genitori, no, non viene prodotto vapore. Si tratta solo di una funzione giocattolo.

Se vuoi giocare con l'accessorio per la cottura a vapore, procedi così.

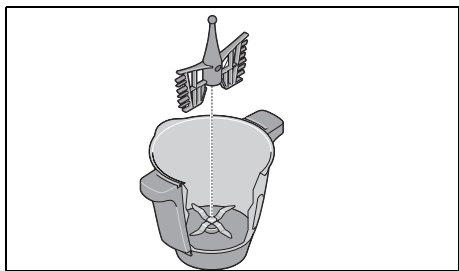
1. Prendi il misurino **17** dal coperchio **16**.
2. Applicare l'accessorio per la cottura a vapore **2** sul coperchio **16**.



7.3 Applicazione dell'accessorio mixer

Per fare dei succhi di frutta o dei milkshake, prendi l'accessorio mixer **13**.

- L'accessorio mixer **13** viene collocato sull'inserto lame **12**.
Le alette dell'accessorio mixer si trovano negli spazi intermedi tra le lame.



7.4 Rimozione dell'inserto lame e dell'accessorio mixer

Quando hai finito di giocare, puoi semplicemente togliere l'inserto lame **12** e l'accessorio mixer **13**.

8. Uso di base

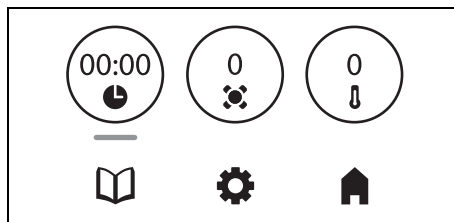
In questo paragrafo ti viene spiegato l'uso generale. Puoi leggere la descrizione esatta, laddove opportuno, nei singoli capitoli.

8.1 Accensione/spegnimento dell'apparecchio

Iniziamo.

Per l'accensione e lo spegnimento:

1. Premi sulla manopola di regolazione **7** finché non si accende il display **6**.
Sentirai una breve sequenza di suoni e nel display apparirà il menu di avvio.



2. Per spegnere l'apparecchio tieni premuta la manopola di regolazione **7**, finché il display **6** non diventa scuro e non si può nuovamente sentire una sequenza di suoni.

NOTA: dopo circa 5 minuti senza premere nessun tasto, l'apparecchio si spegne automaticamente.

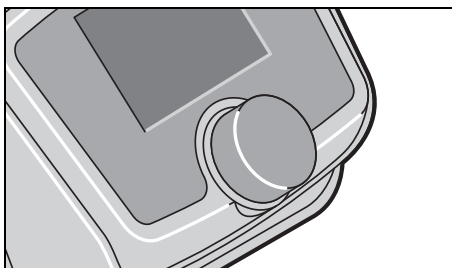
8.2 Segnali luminosi, acustici e grafici

Il Mini Monsieur Cuisine ti fornisce diverse informazioni mediante suoni e colori.

Segnali acustici	
Quando si accende	Quando compare il menu di avvio, viene emesso un segnale acustico che indica che l'apparecchio è pronto.
Rotazione o pressione della manopola di regolazione	Il suono ti dice che è stata eseguita l'azione desiderata.
Alla fine di una funzione	Il suono ti dice che la funzione è conclusa.
Indicazioni su schermo	
	- La barra rossa ti mostra la funzione che puoi selezionare. - Ruota la manopola di regolazione 7 per spostare la barra rossa. - Premere la manopola di regolazione 7 per avviare la funzione contrassegnata.
	Quando vedi il simbolo, devi inserire il recipiente miscelatore 3 oppure applicarlo e chiudere correttamente il coperchio 16 .
	nero: 0 - 35 °C verde: 40 - 60 °C rosso: 65 - 120 °C blu: STEAM
	Batteria scarica

FULL!	Indica che è già stato immesso il peso massimo.
-------	---

8.3 Manopola di regolazione

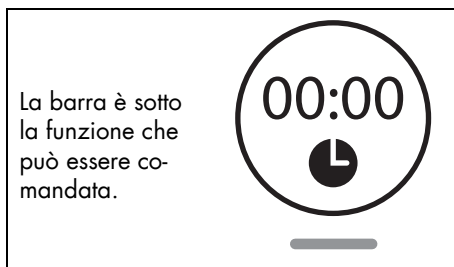


- La gestione e l'impostazione dei valori avvengono mediante la manopola di regolazione **7**.
- Modifica le impostazioni mediante la rotazione della manopola di regolazione **7**. Le modifiche ti vengono visualizzate immediatamente nel display **6**.
- Puoi ruotare verso sinistra o verso destra.
- Le impostazioni si riferiscono sempre e soltanto alla funzione attivata (ad es. tempo, velocità o temperatura).
- Premendo la manopola di regolazione, puoi salvare un valore o richiamare un menu. Nel menu ricette con la pressione inizia una nuova fase di lavoro.

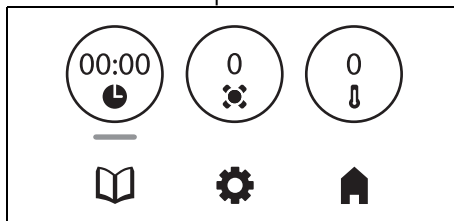
8.4 Menu Schermo

Nel display **6** puoi vedere tutte le impostazioni e i valori di esercizio.

- Se non è attiva nessuna funzione e l'apparecchio non viene usato per circa 5 minuti, viene emesso un segnale acustico e il display diventa scuro.
- La barra rossa appare sempre sotto la funzione che è attiva.



- Per muovere la barra, ruota sulla manopola di regolazione **7**.
- Dopo l'accensione vedi sempre il menu di avvio. È possibile richiamare l'impostazione del tempo.



- Per attivare la funzione, premere la manopola di regolazione **7**.

8.5 Per tornare indietro

Due menu fanno sempre esattamente la stessa cosa, a prescindere dal menu che è visibile.

Simbolo	
	Al menu di avvio: a prescindere dal menu visualizzato, attivando il simbolo della casa, torni sempre al menu di avvio.
	Un passo indietro: attivando questa funzione, viene sempre richiamato l'ultimo menu precedente.

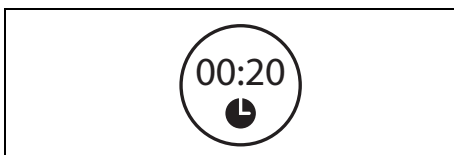
8.6 Impostare e controllare l'ora



Qui imposti la durata dell'operazione di miscelazione.

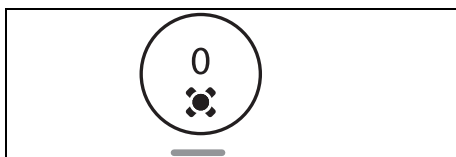
Premi sulla manopola di regolazione **7** e imposta il tempo mediante rotazione.

- Ruotando verso destra, la funzione è attivata più a lungo.
- Ruotando verso destra, la funzione è attivata per meno tempo.
- Premi sulla manopola di regolazione quando hai impostato il tuo tempo.
- È possibile impostare una durata compresa tra 1 secondo e 2 minuti.
- L'impostazione avviene a passi di 5 secondi.
- Il tempo impostato viene indicato sul display **6**.



- Quando la funzione è stata avviata, il tempo procede all'indietro fino a 0.
- Quando il tempo impostato è trascorso,
 - l'apparecchio si arresta,
 - viene emesso un segnale acustico.

8.7 Regolazione della velocità

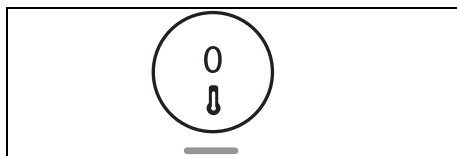


Qui imposti la velocità di rotazione della lama. In seguito si avvia la funzione.

- Si possono impostare 10 livelli di velocità:
 - Livelli 1 - 4: per l'accessorio mixer **13**;
 - Livelli 1 - 10: per l'inserito lame **12**.
- Ruotando verso destra, la lama ruota più velocemente. Il livello 10 è il livello più rapido.
- Ruotando verso sinistra, la lama ruota più lentamente.
 - Premi sulla manopola di regolazione **7** quando hai impostato la tua velocità.
 - A questo punto, imposta ancora la temperatura.
 - In seguito la lama **12** inizia a ruotare. Puoi vedere come diminuisce la durata nell'indicazione a sinistra.

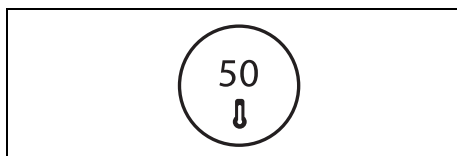
8.8 Impostazione della temperatura

NOTA: cari genitori, no, l'apparecchio non lavora con una temperatura regolabile. Qui si imposta soltanto, ma non avviene nessun riscaldamento.



Qui imposti la temperatura, quindi quanto dovrebbe essere caldo (solo per gioco). Non diventa davvero caldo.

- Ruotando verso destra, ottieni una temperatura più alta.
- Ruotando verso sinistra, ottieni una temperatura inferiore.
- Premi sulla manopola di regolazione **7** quando hai impostato la tua temperatura.
- È possibile impostare una temperatura compresa tra 0 °C e 120 °C. Puoi impostarla in passi di 5 gradi.
- Se vedi 120 e continui a ruotare verso destra, imposti la funzione *STEAM* (vapore).
- Il termometro può avere diversi colori. Ciò dipende dalla temperatura.
 - 0 - 35 °C = nero
 - 40 - 60 °C = verde
 - 65 - 120 °C = rosso
 - Funzione vapore (steam) = blu
- La temperatura impostata viene visualizzata al centro.



9. Funzioni speciali

9.1 Il turbo

ATTENZIONE:

- ⊗ Non usare in nessun caso questa funzione quando si utilizza l'accessorio mixer **13**.

Con la funzione turbo puoi selezionare per breve tempo il massimo livello di velocità 10.

Nel display vedi questo	Fai questo
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione 7.
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione.
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione.
00:06 00:04 00:02 	• Seleziona uno dei 3 tempi (2, 4, 6 sec.). • Premere la manopola di regolazione e avviare il turbo.

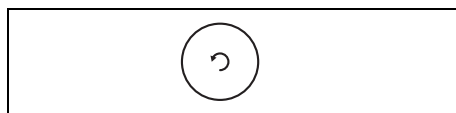
9.2 Rotazione sinistrorsa

La rotazione sinistrorsa serve a mescolare delicatamente alimenti che non vanno tritati.

Con questa funzione il tempo e la velocità sono preimpostati.

Nel display vedi questo	Fai questo
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione 7.
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione.
	• Seleziona il simbolo. • Premere la manopola di regolazione.
01:00 — ↶ ↷ 🏠 	• Premere la manopola di regolazione e avviare la rotazione sinistrorsa. • Per arrestare premi la manopola di regolazione.

Il simbolo in basso indica la rotazione sinistrorsa.



9.3 Pesatura

NOTA: la modalità di pesatura è unicamente una funzione gioco. Non è possibile una pesatura autentica.

Pesatura semplice

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Seleziona il simbolo. - Premere la manopola di regolazione 7.
	- Seleziona il simbolo. - Premere la manopola di regolazione.
	- Ruota la manopola di regolazione. Il peso varia. - Premere la manopola di regolazione. Nel display il peso viene visualizzato a forma di barra e in grammi.
	La spunta è selezionata. Premere la manopola di regolazione. La pesatura è conclusa. Vedi il menu di avvio.

Pesatura multipla

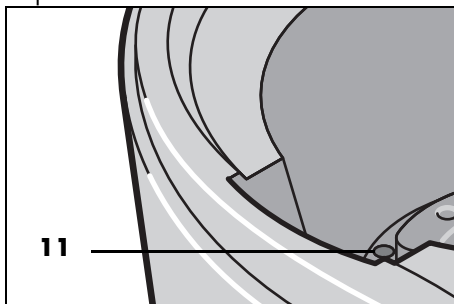
Con questa funzione puoi fare come se sommassi pesi diversi. Per esempio immettere prima 100 g e dopo 150 g. Vengono visualizzati 250 g.

Se viene superato il peso massimo, sul display viene visualizzato **FULL!**.

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Seleziona il simbolo. - Premere la manopola di regolazione 7.
	- Seleziona il simbolo. - Premere la manopola di regolazione.
	- Ruota la manopola di regolazione. L'indicazione in grammi varia. - Premere la manopola di regolazione. Nel display il peso viene visualizzato a forma di barra e in grammi.
	- Imposta la manopola di regolazione finché non è di nuovo attiva l'indicazione in grammi. - Imposta il peso desiderato. - Premere la manopola di regolazione. Nel display il peso viene visualizzato a forma di barra e in grammi.
	La spunta è selezionata. Premere la manopola di regolazione. La pesatura è conclusa. Vedi il menu di avvio.

9.4 Sfiatore

Nella sede per il recipiente miscelatore **3** è disposto uno sfioratore **11**.



Se dovesse fuoriuscire liquido dal recipiente miscelatore **3**, questo non si raccoglie nella base **5**, ma può fuoriuscire attraverso lo sfioratore **11** sulla superficie di lavoro.

10. Ricette

AVVERTENZA rischio di danni alla salute!

- ⊙ Fare in modo che tutti i componenti siano puliti. Successivamente intendete consumare i piatti.

AVVERTENZA: rischio di danni materiali!

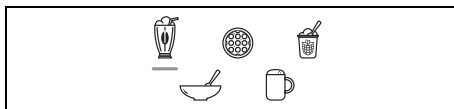
- ⊙ Fare in modo che l'apparecchio sia montato correttamente.
- ⊙ Il recipiente miscelatore può essere riempito soltanto fino al segno MAX.
- ⊙ Prelevare sempre con cautela il recipiente miscelatore, in modo che niente venga scosso.

In questo capitolo ti presentiamo 5 ricette autentiche che puoi preparare insieme ai tuoi genitori. Nel caso delle ricette non devi modificare i tempi né le velocità delle operazioni di mescolamento e del mixer.

10.1 Per richiamare le ricette

Richiami le ricette attraverso il ricettario nel display.

1. Con la manopola di regolazione vai sul simbolo del ricettario
2. Premi una volta la manopola di regolazione.



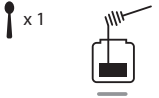
3. Disponi la barra rossa sotto la ricetta che vuoi realizzare.
4. Premi nuovamente sulla manopola di regolazione. Sul display l'immagine della ricetta appare di grandi dimensioni.
5. Conferma la tua selezione. Quindi premi di nuovo la manopola di regolazione.
6. Dopo l'ultima immissione: un segnale acustico e una spunta ti mostrano che hai finito.

E via...

10.2 Latte al cioccolato



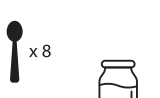
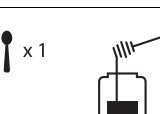
Nel display vedi questo	Fai questo
	• Colloca il recipiente miscelatore nell'apparecchio. • Premere la manopola di regolazione.
	• Versa 1 tazza (200 ml) di latte. • Premere la manopola di regolazione.

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Versa 1 cucchiaino di cacao per dolci. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi 1 cucchiaino di miele. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	- Versa il latte al cioccolato pronto in un bicchiere. - Premere la manopola di regolazione. - Finito. Ci sei riuscito.

10.3 Yogurt alla vaniglia



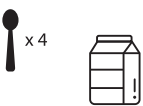
Nel display vedi questo	Fai questo
	- Colloca il recipiente miscelatore nell'apparecchio. - Premere la manopola di regolazione.

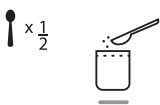
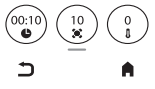
Nel display vedi questo	Fai questo
	- Versa 5 cucchiaini (75 g) di yogurt al 3,5% di grassi. - Premere la manopola di regolazione.
	- Versa 8 cucchiaini (125 g) di quark al 20 % di grassi. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi 1 cucchiaino di miele. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi all'impasto 1/4 di baccello di vaniglia. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi 1 cucchiaino di succo di limone. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	- Agita la massa con la spatola. - Premere la manopola di regolazione.

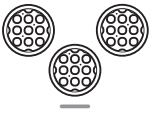
Nel display vedi questo	Fai questo
	• Versa lo yogurt alla vaniglia finito in una ciotola. • Finito. Ci sei riuscito.

10.4 Impasto per cialde



Nel display vedi questo	Fai questo
	• Colloca il recipiente miscelatore nell'apparecchio. • Premere la manopola di regolazione.
	• Versare 1 uovo sbattuto. • Premere la manopola di regolazione.
	• Versare 4 cucchiaini (60 ml) di latte. • Premere la manopola di regolazione.
	• Aggiungi 1 cucchiaino di burro morbido. • Premere la manopola di regolazione.
	• Chiudi il coperchio. • Premere la manopola di regolazione.

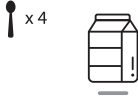
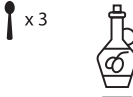
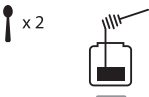
Nel display vedi questo	Fai questo
	• Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	• Apri il coperchio. • Premere la manopola di regolazione.
	• Versa 4 cucchiaini (60 g) di farina. • Premere la manopola di regolazione.
	• Aggiungere 1 bustina di zucchero vanigliato. • Premere la manopola di regolazione.
	• Aggiungere 1/2 cucchiaini di lievito in polvere. • Premere la manopola di regolazione.
	• Chiudi il coperchio. • Premere la manopola di regolazione.
	• Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	• Preriscalda una macchina per cialde. • Premere la manopola di regolazione.

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Ingrassa leggermente la macchina per cialde e versa un po' di impasto per cialde. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi la macchina per cialde. - Premere la manopola di regolazione.
	- Cuoci le tue cialde. - Premere la manopola di regolazione. - Finito. Ci sei riuscito.

10.5 Dolce al cucchiaino al cioccolato



Nel display vedi questo	Fai questo
	- Disponi l'accessorio mixer nel recipiente miscelatore. - Premere la manopola di regolazione.
	- Colloca il recipiente miscelatore nell'apparecchio. - Premere la manopola di regolazione.

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Versare 1 uovo sbattuto. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	- Apri il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	- Versare 4 cucchiaini di latte. - Premere la manopola di regolazione.
	- Versare 3 cucchiaini di olio. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungere 2 cucchiaini di cacao per dolci. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungere 2 cucchiaini di miele. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.

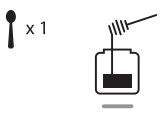
Nel display vedi questo	Fai questo
	Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	- Apri il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	- Versare 4 cucchiaini di farina. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungere 1/2 cucchiaini di lievito in polvere. - Premere la manopola di regolazione.
	- Chiudi il coperchio. - Premere la manopola di regolazione.
	Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	- Agita la massa con la spatola. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi 1 cucchiaino di granella di cioccolato. - Premere la manopola di regolazione.

Nel display vedi questo	Fai questo
	- Versa l'impasto in un recipiente resistente al calore. - Premere la manopola di regolazione.
	- Cuoci il tuo dolce per 1 minuto a 800 watt. - Premere la manopola di regolazione.
	- Quando il dolce sporge leggermente oltre il bordo del recipiente, è pronto. - Premere la manopola di regolazione. - Finito. Ci sei riuscito.

10.6 Yogurt con lamponi



Nel display vedi questo	Fai questo
	- Colloca il recipiente miscelatore nell'apparecchio. - Premere la manopola di regolazione.
	- Versa 1 vasetto di yogurt naturale. - Premere la manopola di regolazione.
	- Aggiungi 2 lamponi a pezzi. - Premere la manopola di regolazione.

Nel display vedi questo	Fai questo
	• Aggiungi 1 cucchiaino di miele. • Premere la manopola di regolazione.
	• Chiudi il coperchio. • Premere la manopola di regolazione.
	• Premi sulla manopola di regolazione e l'operazione di miscelazione inizia.
	• Versa lo yogurt ai lamponi finito in una ciotola.
	• Guarnisci ancora il tuo yogurt con un po' di granella di cioccolato. • Premere la manopola di regolazione. • Finito. Ci sei riuscito.

11. Pulizia e conservazione dell'apparecchio



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊙ Non immergere mai la base **5** in acqua.

ATTENZIONE:

- ⊙ Non utilizzare in nessun caso detergenti corrosivi, abrasivi o graffianti. L'apparecchio potrebbe subire dei danni.

NOTA: alcuni alimenti (ad es. le bacche) possono causare alterazioni del colore della plastica. Non si tratta di un errore dell'apparecchio ed è un fenomeno innocuo.

11.1 Pulizia della base

1. Pulisci la base **5** con un panno umido. Puoi usare anche un poco di detersivo per piatti.
2. Dopo strofina con un panno leggermente umido.
3. Attendi che la base **5** sia completamente asciutta. Dopo puoi metterla via o giocarci di nuovo.

11.2 Pulizia in lavastoviglie

Le parti seguenti sono adatte al lavaggio in lavastoviglie:

Recipiente miscelatore **3** // Misurino **17** // Coperchio per il recipiente miscelatore **16** // Insertolame **12** // Accessorio mixer **13** // Spatola **14** // Accessorio per la cottura a vapore **2** // Coperchio per l'accessorio per la cottura a vapore **1**

Non pulire i seguenti pezzi **in nessun caso** in lavastoviglie:

- Base **5**

11.3 Pulizia degli accessori

1. Sciacqua il recipiente miscelatore **3** con acqua calda e ribaltalo per farne scolare l'acqua.
2. Ora puoi estrarre l'inserto lame **12**.
3. Lava gli accessori a mano in un lavello con acqua di rigovernatura e detergente per stoviglie o in lavastoviglie.
4. In caso di pulizia a mano devi sciacquare tutti i pezzi con acqua pulita. Fai asciugare completamente tutti i pezzi prima di riutilizzarli.

12. Risoluzione dei problemi

Qualora l'apparecchio non funzioni correttamente, scorrere l'elenco di controllo seguente. poiché l'anomalia di funzionamento potrebbe essere dovuta a un piccolo problema che l'utente è in grado di risolvere autonomamente.



PERICOLO di scossa elettrica!

- ⊗ Non tentare in nessun caso di riparare l'apparecchio da soli.

Guasto	Possibili cause / rimedi
L'apparecchio non si avvia.	• La manopola di regolazione 7 è stata premuta abbastanza a lungo (circa 5 sec.)? • Le batterie sono scariche? • Le batterie sono state inserite correttamente? (polarità)
Durante il funzionamento l'apparecchio resta fermo.	• Il recipiente miscelatore 3 è collocato correttamente nella base 5? • Il coperchio 16 si è staccato dal recipiente miscelatore 3.
Il motore resta fermo.	• Il coperchio 16 del recipiente miscelatore 3 è chiuso correttamente? • Il recipiente miscelatore 3 è collocato correttamente nella base 5?
La funzione, l'indicazione sul display o i segnali acustici si interrompono.	• Sostituire le vecchie batterie con nuove.
Il liquido versato cola fuori tra coperchio e recipiente miscelatore.	• Prestare attenzione alla capienza massima.
L'apparecchio sferraglia.	• Verificare che l'inserito lame 12 o l'accessorio mixer 13 sia saldamente in sede.
La miscelazione non si avvia nella modalità turbo o impasto.	• Sostituire le vecchie batterie con nuove.

13. Smaltimento

Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2012/19/UE. Il simbolo del bidone della spazzatura su ruote barrato significa che all'interno dell'Unione Europea il prodotto deve essere smaltito separatamente. Questo vale per il prodotto e tutti i suoi accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti così contrassegnati non possono essere smaltiti assieme ai normali rifiuti domestici, bensì devono essere consegnati presso un centro di raccolta per il riciclaggio degli apparecchi elettrici ed elettronici.



Non gettare batterie nei rifiuti domestici. Le batterie esaurite devono essere smaltite in modo adeguato. A tale scopo, servirsi degli appositi contenitori disponibili presso i negozi che vendono batterie o nei punti di raccolta municipali.



Le batterie e gli accumulatori, contrassegnati con le seguenti lettere, contengono, tra le altre sostanze, elementi nocivi come: Cd (cadmio), Hg (mercurio), Pb (piombo).

Questo simbolo di riciclaggio contrassegna per esempio un oggetto o parti di materiali come adatti al riciclaggio. Il riciclaggio contribuisce a ridurre il consumo di materie prime e l'inquinamento ambientale.



Confezione

Smaltire la confezione nel rispetto delle normative ambientali vigenti nel proprio paese.

14. Dati tecnici

Modello:	PMMC 5 A1
Batterie:	4 di tipo AA, 1,5 V
Capienza massima del recipiente miscelatore 3:	300 ml

Simboli utilizzati

	Geprüfte Sicherheit (sicurezza verificata). Gli apparecchi devono soddisfare le regole tecniche riconosciute e sono conformi alla legge in materia di sicurezza dei prodotti (Produktsicherheitsgesetz - ProdSG).
	Con la marcatura CE, la HOYER Handel GmbH dichiara la conformità UE.
	Gli apparecchi con questo marchio possono essere utilizzati solo in ambito domestico (ambiente asciutto).
	Questo simbolo ricorda di smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
	Materiali riciclabili: cartone (tranne il cartone ondulato)

Con riserva di modifiche tecniche.

15. Garanzia della HOYER Handel GmbH

Gentile cliente, questo apparecchio è dotato di una garanzia di 3 anni a decorrere dalla data d'acquisto. In caso di difetti del prodotto dispone di diritti legali contro il venditore. Questi diritti legali non sono limitati dalla garanzia da noi prestata, che viene descritta di seguito.

Condizioni della garanzia

Il termine della garanzia inizia dalla data d'acquisto. Conservi con cura lo scontrino originale. Questo documento è necessario come prova dell'acquisto.

Se entro tre anni dalla data d'acquisto di questo prodotto si presenta un difetto di materiale o di produzione, ripareremo o sostituiranno gratuitamente il prodotto o ne rimborseremo il prezzo di acquisto, a nostra scelta. Per avvalersi di questa garanzia occorre presentare entro il termine di tre anni l'apparecchio difettoso e la prova d'acquisto (scontrino), descrivendo brevemente per iscritto in cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

Se il difetto è coperto dalla nostra garanzia, vi verrà consegnato il prodotto riparato o un prodotto nuovo. La riparazione o sostituzione del prodotto non comporta l'inizio di un nuovo periodo di garanzia.

Periodo di garanzia e diritti per i difetti

La prestazione della garanzia non prolunga il periodo di garanzia. Ciò si applica anche ai pezzi sostituiti o riparati. Danni e difetti eventualmente presenti già al momento dell'acquisto devono essere comunicati dopo aver aperto la confezione. Le riparazioni effettuate dopo lo scadere del periodo di garanzia sono a pagamento.

Entità della garanzia

L'apparecchio è stato prodotto con cura basandosi su severe direttive di qualità ed è stato controllato scrupolosamente prima della consegna.

La garanzia si applica agli errori di materiale o produzione.

Sono escluse dalla garanzia i pezzi soggetti a normale usura e i danni a parti fragili quali interruttori, batterie, lampadine o altri pezzi realizzati in vetro.

La garanzia decade se il prodotto è stato danneggiato o non è stato correttamente utilizzato o sottoposto a manutenzione. Per un uso adeguato del prodotto occorre attenersi strettamente a tutte le indicazioni riportate nel manuale di istruzioni per l'uso. Occorre evitare assolutamente usi o azioni sconsigliati o evidenziati negativamente nel manuale di istruzioni per l'uso.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso privato e non commerciale. La garanzia decade in caso di maneggio scorretto e inadeguato, ricorso alla forza e interventi non autorizzati dal nostro centro assistenza.

Disbrigo nei casi contemplati dalla garanzia

Per garantire un rapido disbrigo della richiesta, la preghiamo di attenersi alle seguenti indicazioni:

- Per tutte le richieste mantenga a portata di mano il numero di articolo **IAN: 352589_2001** e lo scontrino come prova.
- Il numero di articolo è riportato sulla targhetta di omologazione, su un'incisione sul frontespizio del manuale (in basso a sinistra) o su un adesivo situato sul lato posteriore o inferiore dell'apparecchio.
- Qualora si presentassero errori di funzionamento o altri difetti, si rivolga innanzitutto ai centri assistenza indicati di seguito, **telefonicamente** o tramite **e-mail**.
- Il prodotto registrato come difettoso potrà poi essere inviato a carico del destinatario all'indirizzo del centro assistenza che Le verrà comunicato, allegando la prova d'acquisto (scontrino) e indicando in che cosa consiste il difetto e quando si è presentato.

All'indirizzo www.lidl-service.com è possibile scaricare questo manuale, molti altri manuali, filmati sui prodotti e software di installazione.



Con questo codice QR si passa direttamente alla pagina dell'assistenza Lidl (www.lidl-service.com) e digitando il numero di articolo (IAN) **352589_2001** è possibile aprire il vostro manuale d'uso.



Centri assistenza



Assistenza Italia

Tel.: 02 36003201

E-Mail: hoyer@lidl.it



Assistenza Malta

Tel.: 80062230

E-Mail: hoyer@lidl.com.mt



Assistenza Svizzera

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min.,
telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: hoyer@lidl.ch

IAN: 352589_2001



Fornitore

Si tenga presente che il seguente indirizzo **non è un indirizzo di assistenza.**

Rivolgersi innanzitutto ai centri assistenza riportati sopra.

HOYER Handel GmbH
Tasköprüstraße 3
DE-22761 Hamburg
GERMANIA