cecotec

KATANA 12
KATANA 15
KATANA 15 TOTALDESTROY

Batidora de mano/ Hand blender



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Handleiding
Instrukcja obsługi
Návod k použití
Kullanma kılavuzu
Manual d'instruccions

Instrucciones de seguridad 4
Safety instructions 8
Instructions de sécurité 12
Sicherheitshinweise 16
Istruzioni di sicurezza 20
Instruções de segurança 24
Veiligheidsvoorschriften 28
Instrukcja bezpieczeństwa 32
Bezpečnostní pokyny 36
Güvenlik talimatları 40
Instruccions de seguretat 43

ÍNDICE

1. Piezas y componentes 47
2. Antes de usar 47
3. Funcionamiento 48
4. Limpieza y mantenimiento 51
5. Resolución de problemas 52
6. Especificaciones técnicas 53
7. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos 53
8. Garantía y SAT 54
9. Copyright 54

INDEX

1. Parts and components 55
2. Before use 55
3. Operation 56
4. Cleaning and maintenance 59
5. Troubleshooting 59
6. Technical specifications 61
7. Disposal of old electrical and electronic appliances 61
8. Technical support and warranty 61
9. Copyright 61

SOMMAIRE

1. Pièces et composants 62
2. Avant utilisation 62
3. Fonctionnement 63
4. Nettoyage et entretien 66
5. Résolution de problèmes 67
6. Spécifications techniques 68
7. Recyclage des équipements électriques et électroniques 69
8. Garantie et SAV 69
9. Copyright 69

INHALT

1. Teile und Komponenten 70
2. Vor dem Gebrauch 70
3. Bedienung 71
4. Reinigung und Wartung 74
5. Problembehebung 75
6. Technische Spezifikationen 77
7. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten 77
8. Garantie und Kundendienst 77
9. Copyright 78

INDICE

1. Parti e componenti 79
2. Prima dell'uso 79
3. Funzionamento 80
4. Pulizia e manutenzione 83
5. Risoluzione dei problemi 84
6. Specifiche tecniche 85
7. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche 86
8. Garanzia e supporto tecnico 86
9. Copyright 86

INDICE

1. Peças e componentes 87
2. Antes de usar 87
3. Funcionamento 88
4. Limpeza e manutenção 91
5. Resolução de problemas 91
6. Especificações técnicas 93
7. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos 93
8. Garantia e SAT 94
9. Copyright 94

INHOUD

1. Onderdelen en componenten 95
2. Vóór u het apparaat gebruikt 95
3. Werking 96
4. Schoonmaak en onderhoud 99
5. Probleemoplossing 100
6. Technische specificaties 101
7. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur 102
8. Garantie en technische ondersteuning 102
9. Copyright 102

SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty 103
2. Przed użyciem 103
3. Funkcjonowanie 104
4. Czyszczenie i konserwacja 107
5. Rozwiązywanie problemów 108
6. Specyfikacja techniczna 109
7. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych 110
8. Gwarancja i Serwis Pomocy Technicznej 110
9. Prawa autorskie 110

OBSAH

1. Díly a součásti 111
2. Před používáním 111
3. Provoz 112
4. Čištění a údržba 115
5. Řešení problémů 115
6. Technické specifikace 117
7. Recyklace elektrických a elektronických zařízení 117
8. Záruka a technický servis 117
9. Copyright 117

İÇINDEKILER

1. Parçalar ve bileşenler 118
2. Kullanmadan önce 118
3. Cihazın kullanımı 119
4. Temizlik ve bakım 122
5. Sorun Giderme 122
6. Teknik bilgiler 124
7. Elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüşümü 124
8. Garanti ve Müşteri hizmetleri 124
9. Telif Hakları 124

ÍNDEX

1. Peces i components 125
2. Abans d' ús 125
3. Funcionament 126
4. Neteja i manteniment 129
5. Resolució de problemes 130
6. Especificacions tècniques 131
7. Reciclatge d'aparells elèctrics i electrònics 132
8. Garantia i SAT 132
9. Copyright 132

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente antes de usar el producto. Guarde este manual para futuras referencias o nuevos usuarios.

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- ADVERTENCIA: un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas de la batidora, especialmente cuando cambie de accesorio, realice la limpieza y en el vaciado del vaso.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no vaya a utilizarlo, antes de montarlo o desmontarlo, y antes de limpiarlo.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el producto en exteriores, cerca de placas eléctricas o de gas, llamas o dentro de un horno.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No conecte el aparato a la corriente hasta que todas sus piezas estén montadas y asegúrese de que está desenchufado antes de desmontar sus piezas o manejar la cuchilla.
- No utilice la batidora de mano para procesar alimentos calientes.
- No introduzca utensilios dentro del producto cuando esté en funcionamiento para reducir el riesgo de salpicaduras o de lesionarse. Manéjelo con cuidado.
- Tenga la precaución de no apoyar los dedos o cualquier otra parte del cuerpo sobre la zona de deslizamiento (Fig. 0) para evitar atrapamientos.ç

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance. Keep this instruction manual for future reference or new users.

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- WARNING: incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Be careful when handling the blender blades, especially when changing accessories, cleaning and emptying the jug.
- The appliance is not intended to be used by children. Keep this appliance and its power cable out of their reach.
- The appliance can be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children must not play with the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not use the product outdoors, close to electric or gas hobs, flames, or inside an oven.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and make sure it is unplugged before disassembling the appliance or handling its blade.
- Do not use the hand blender with hot food.
- Do not insert utensils into the product during operation to reduce the risk of splashing or injury. Please handle it with care.
- Be careful not to put your fingers or any other part of your body into the coupling area (Fig. 0) to avoid injury or entrapment.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes avec attention avant d'utiliser l'appareil. Gardez bien ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil lors du changement d'accessoires, du nettoyage et de la vidange du verre.
- Son utilisation est interdite aux enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.
- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer, avant de le monter ou démonter, ou si vous n'allez plus l'utiliser.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieurs, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant jusqu'à ce que toutes les pièces soient assemblées. Vérifiez qu'il est débranché avant de démonter les pièces ou avant de manipuler la lame.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour traiter des aliments chauds.
- N'introduisez pas d'ustensiles dans l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin de réduire le risque d'éclaboussures ou de blessures. Faites attention lorsque vous l'utilisez.
- Veillez à ne pas poser vos doigts ou toute autre partie de votre corps sur la zone de glissement (Img. 0) afin d'éviter tout risque de coincement.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zum Nachschlagen oder für neue Benutzer auf.

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- HINWEIS: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Klingen des Mixers, insbesondere beim Wechseln der Aufsätze, beim Reinigen und Entleeren des Mixbehälters.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Produkts angegebenen Spannung übereinstimmt und dass der Stecker geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Kontakt mit Wasser kommen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor der Montage oder Demontage und vor der Reinigung.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien, in der Nähe von Gas- oder Elektroheizungen, offenen Flammen oder in einem Ofen.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie ihn von scharfen Kanten und Wärmequellen. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn alle Teile zusammengebaut sind, und vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ausgezogen ist, bevor Sie Teile entfernen oder die Klinge handhaben.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht, um heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Utensilien in das Gerät, um das Risiko von Spritzern oder Verletzungen zu verhindern. Behandeln Sie das Gerät mit Sorgfalt.
- Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Finger oder andere Körperteile nicht auf dem Gleitbereich (Abb. 0) ablegen, um ein Einklemmen zu vermeiden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di usare l'apparecchio. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- ATTENZIONE: un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame del frullatore, in particolare quando si cambiano gli accessori e si pulisce e si svuota la bottiglia.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o se hanno ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i rischi che lo stesso implica.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente quando non in uso, prima di montarlo o smontarlo e prima di pulirlo.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni, vicino a piani cottura elettrici o a gas, vicino a fiamme o all'interno di un forno.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e da fonti di calore. Evitare che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo sporga oltre il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente fino a che tutte le parti siano montate e verificare che sia scollegato prima di smontare le parti o usare le lame.
- Non utilizzare il frullatore a immersione con alimenti caldi.
- Non introdurre utensili all'interno dell'apparecchio quando in funzione per ridurre il rischio di lesioni o schizzi. Usare il frullatore con speciale attenzione.
- Fare attenzione a non introdurre le dita o altre parti del corpo nell'area di lavoro (Fig. 0) per evitare di rimanere intrappolati o lesioni.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções seguintes antes de utilizar o aparelho. Guarde este manual para referências futuras ou novos utilizadores.

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas do aparelho, especialmente quando mudar de acessório, limpar e esvaziar o jarro.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este produto pode ser utilizado por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou tenham falta de experiência e conhecimento, sempre que estiverem sob supervisão ou receberam instruções adequadas do funcionamento seguro do aparelho e entendem os riscos que estão associados.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincide com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.
- Desligue o dispositivo da alimentação eléctrica quando não estiver a ser utilizado, antes de o montar ou desmontar e antes de o limpar.
- Inspecione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não ligue o aparelho à corrente até que todas as peças estejam montadas e certifique-se de que está desligado da corrente antes de retirar as peças ou manusear a lâmina.
- Não utilize a varinha mágica para processar alimentos quentes.
- Não introduza utensílios dentro do produto quando estiver em funcionamento para reduzir o risco de salpicos ou ferimentos. Tenha cuidado durante a sua utilização.
- Tenha cuidado para não descansar os dedos ou qualquer outra parte do corpo na área de deslizamento (Fig. 0) para evitar o aprisionamento.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit apparaat gebruikt.
- WAARSCHUWING: onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de blendermessen, vooral bij het verwisselen van hulpstukken, het schoonmaken en het legen van de mengkom.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het apparaat inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u het monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de Technische Dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het product niet buitenshuis, in de buurt van gas- of elektrische kookplaten, open vuur of in een oven.
- De voedingskabel mag niet verwrongen, dubbelgevouwen, uitgerekt of beschadigd worden. Bescherm het tegen scherpe randen en warmtebronnen. Zorg ervoor dat de kabel geen hete oppervlakken aanraakt. Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of het aanrecht uitsteken.
- Sluit het apparaat pas op de stroom aan als alle onderdelen in elkaar zijn gezet en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u onderdelen demonteert of het mes hanteert.
- Gebruik de staafmixer niet om heet voedsel te verwerken.
- Steek tijdens het gebruik geen keukengerei in het product om het risico van spatten of letsel te beperken. Wees voorzichtig.
- Zorg ervoor dat uw vingers of andere lichaamsdelen niet op het schuifgedeelte rusten (Fig. 0) om beknelling te voorkomen.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości lub dla nowych użytkowników.

- Podczas korzystania z produktu należy dokładnie przestrzegać instrukcji bezpieczeństwa.
- OSTRZEŻENIE: błędne lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami blendera, zwłaszcza podczas wymiany akcesoriów, czyszczenia i opróżniania pojemnika.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz, że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, przed jego montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem.
- Regularnie należy sprawdzać przewód zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli przewód jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie używaj produktu na zewnątrz, w pobliżu kuchenek elektrycznych lub gazowych, płomieni ani wewnątrz piekarnika.
- Nie skręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj przewodu zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby przewód zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci, dopóki wszystkie jego części nie zostaną zmontowane i upewnij się, że jest odłączone przed demontażem części lub obsługą ostrza.
- Nie używaj blendera ręcznego do przetwarzania gorącej żywności.
- Nie wkładaj przedmiotów do środka urządzenia, gdy jest włączone, aby zmniejszyć ryzyko zachlapania lub obrażeń. Obchodź się z nim ostrożnie.
- Uważaj, aby nie położyć palców ani żadnej innej części ciała na obszarze łączenia (Rys. 0), aby uniknąć uwięzienia.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Přečtěte si pozorně následující pokyny před použitím výrobku. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Pečlivě dodržujte tyto bezpečnostní pokyny při používání výrobku.
- VAROVÁNÍ: Nesprávné nebo nevhodné používání může představovat nebezpečí pro zařízení i uživatele. Používejte tento spotřebič k účelům popsaným v tomto návodu.
- Buďte opatrní při manipulaci s čepelemi mixéru, zejména při výměně příslušenství, čištění a vyprazdňování mixovacího poháru.
- Tento spotřebič nesmí být používán dětmi. Udržujte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo osoby s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jim byl poskytnut dohled nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí souvisejícím nebezpečím.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku výrobku a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část výrobku do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické přípojky vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě, pokud jej nepoužíváte, před jeho montáží nebo demontáží a před čištěním.
- Pravidelně kontrolujte, zda napájecí kabel není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven Oficiální technickou asistenční službou společnosti Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.
- Nepoužívejte výrobek venku, v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, plamenů nebo uvnitř trouby.
- Nezkrucujte, neohýbejte, nenatahujte ani nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nenechte kabel vyset přes okraj pracovní plochy nebo kuchyňský desky.
- Nezapojujte spotřebič do elektrické sítě, dokud nejsou smontovány všechny díly, a před demontáží dílů nebo manipulací s nožem se ujistěte, že je odpojen ze sítě.
- Nepoužívejte tyčový mixér ke zpracování horkých potravin.
- Nevkládejte náčiní do mixéru, když je v provozu pro snížení rizika postříkání nebo zranění. Manipulujte s ním opatrně.
- Dávejte pozor, abyste prsty ani jinou částí těla neopírali o oddělitelnou část (Obr. 0), aby nedošlo k jejich zachycení.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Cihazı kullanmadan önce aşağıdaki talimatları dikkatlice okuyun. Bu kılavuzu ileride referans olarak kullanmak veya yeni kullanıcılar için saklayın.

- Ürünü kullanırken bu güvenlik talimatlarına dikkatlice uyun.
- DİKKAT: yanlış veya uygunsuz kullanım hem cihazı hem de kullanıcıyı tehlikeye atabilir. Bu cihazı bu kılavuzda açıklanan amaçlar için kullanın.
- Mikser bıçaklarını tutarken, özellikle ek parçaları değiştirirken, karıştırma kabını temizlerken ve boşaltırken dikkatli olun.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve kablosunu çocukların erişemeyeceği yerlerde muhafaza ediniz.
- Bu cihaz, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı, deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli bir şekilde kullanılmasına ilişkin gözetim veya talimat verildiği ve ilgili tehlikelerin farkında oldukları takdirde kullanılabilir.
- Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Elektrik voltajının cihaz etiketinde belirtilen voltajla eşleştiğinden ve fişin topraklama özelliğine sahip olduğundan emin olun.
- Kabloyu, fişi veya ürünün herhangi bir parçasını suya veya başka bir sıvıya koymayın. Elektrik bağlantılarını suya maruz bırakmayın. Fişe dokunmadan veya ürünü açmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı taşımadan, temizlemeden önce veya kullanmadığınız zamanlarda fişini prizden çekin.
- Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Elektrik kablosunda gözle görülür hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Kablo hasar görmüşse, herhangi bir tehlikeyi önlemek için resmi Cecotec teknik destek Servis Merkezi tarafından onarılmalıdır.
- Ürünü açık havada, gazlı veya elektrikli ocakların yakınında, açık alevde veya bir fırının içinde kullanmayın.
- Güç kablosunu bükmeyiniz, eğmeyiniz, germeyiniz veya hasar vermeyin. Sivri kenarlardan ve ısı kaynaklarından koruyun. Kablonun sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin. Kablonun çalışma yüzeyinin veya tezgâhın kenarından dışarı çıkmasına izin vermeyin.
- Tüm parçalar monte edilene kadar cihazı elektriğe bağlamayın ve parçaları sökmeden veya bıçağı tutmadan önce fişinin çekildiğinden emin olun.
- Mikseri, sıcak yiyecekleri işlemden geçirmek için kullanmayın.
- Sıçrama veya yaralanma riskini azaltmak için çalışma sırasında ürüne herhangi bir şey koymayın. Dikkatli kullanın
- Sıkışmaları önlemek için parmaklarınızı veya vücudunuzun başka bir bölümünü kayma alanına (Şekil 0) dayamamaya dikkat edin.

INSTRUCCIONS DE SEGURETAT

Llegiu les instruccions següents atentament abans d'utilitzar el producte. Conserveu aquest manual per a futures referències o nous usuaris.

- Seguiu atentament aquestes instruccions de seguretat quan feu servir l'aparell.
- ADVERTIMENT: un mal ús o un ús inadequat de l'aparell pot suposar un perill tant per a l'aparell com per a l'usuari. Utilitzeu aquest aparell per als fins que apareixen descrits en aquest manual.
- Aneu amb compte en manipular les fulles de la batedora, especialment quan canvieu d'accessori, la netegeu i en buidar el got.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o amb manca d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell de manera segura i entenen els riscos que aquest implica.
- Els nens no han de jugar amb l'aparell.
- Assegureu-vos que el voltatge de xarxa coincideixi amb el voltatge especificat a l'etiqueta de classificació del producte i que l'endoll tingui presa de terra.
- No submergiu el cable, l'endoll o qualsevol altra part de l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid, ni exposeu les connexions elèctriques a l'aigua. Assegureu-vos que teniu les mans completament seques abans de tocar l'endoll o encendre l'aparell.
- Desendolleu l'aparell quan no l'utilitzeu, abans de muntar-lo o desmuntar-lo, i abans de netejar-lo.
- Inspeccioneu el cable d'alimentació regularment a la recerca de danys visibles. Si el cable presenta danys, ha de ser reparat pel Servei d'Assistència Tècnica oficial de Cecotec per a evitar qualsevol tipus de perill.
- No utilitzeu l'aparell en exteriors, prop de plaques elèctriques o de gas, flames o dins d'un forn.
- No retorceu, doblegueu, estireu o danyeu el cable d'alimentació. Protegiu-lo de vores esmolades i fonts de calor. No permeteu que el cable toqui superfícies calentes. No deixeu que el cable surti sobre la vora de la superfície de treball o el taulell.
- No endolleu l'aparell fins que totes les peces estiguin muntades i assegureu-vos que està desendollat abans de desmuntar les peces o manipular la fulla.
- No utilitzeu la batedora de mà per mesclar aliments calents.
- No introduïu utensilis dins de l'aparell quan estigui en funcionament per reduir el risc d'esquitxades o de lesions. Manipuleu-lo amb precaució.
- Tingueu la precaució de no recolzar els dits o qualsevol altra part del cos sobre la zona d'acoblament (Fig. 0) per evitar qualsevol dany.

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 0
1. Sistema de acople de accesorios
2. Zona de deslizamiento.

Cuerpo principal de la batidora (mango). Fig. 1
1. Selector de velocidad
2. Botón de encendido
3. Botón de turbo
4. Carcasa principal
5. Display (unicamente para modelo 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Pie de batidora. Fig. 2
6. Campana
7. Cuchillas “Perreo Move”
8. Cuchillas “Total Destroy”

Vaso mezclador. Fig. 3

9. Vaso mezclador para cuchillas o varillas
10. Tapa – Base

Montaclaras. Fig. 4
11. Accesorio del montaclaras
12. Varilla Montaclaras

Pasapurés. Fig. 5
13. Accesorio pasapurés
14. Pasapurés
15. Cuchilla

Varillas. Fig. 6
16. Accesorio para varillas batidoras
17. Varillas batidoras

Procesador. Fig. 7
18. Empujador
19. Tapa del procesador/Tolva
20. Eje del disco portacuchillas
21. Disco portacuchillas

22. Cuchilla de rallar
23. Cuchilla de rebanar
24. Cuchilla de molienda
25. Recipiente del procesador de alimentos

Chopper. Fig. 8
26. Tapa del chopper
27. Cuchilla del chopper
28. Cuchilla pica hielo
29. Recipiente del chopper

Espiralizador. Fig. 9
30. Unidad de accionamiento
31. Tolva
32. Recipiente del espiralizador
33. Disco de corte grueso
34. Disco de corte fino
35. Disco de corte plano

2. ANTES DE USAR

- Esta batidora de mano presenta un embalaje diseñado para protegerla durante su transporte. Sáquelo de su caja, le recomendamos que guarde la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro. Le ayudarán a prevenir daños en la batidora de mano si necesita transportarla en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguna o no estuvieran en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Antes de utilizar esta batidora de mano o cualquiera de sus accesorios, debe limpiar todas las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos.

Contenido de la caja:
Batidora Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante

Batidora Katana 12/15 Cream B
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

Batidora Katana 12/15 Chop B/G
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Chopper

Batidora Katana 15 Smash B
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Varillas batidoras
- Chopper
- Pasapurés

Batidora Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move” y “TotalDestroy”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante

Batidora Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move” y “TotalDestroy”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

Batidora Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Chopper

Batidora Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move” y “TotalDestroy”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Varillas batidoras
- Chopper
- Pasapurés

Batidora Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Pie de la batidora con tecnología “Perreo Move” y “TotalDestroy”
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

- Varillas batidoras
- Pasapurés
- Procesador de alimentos

3. FUNCIONAMIENTO

Batidora. Fig. 0, 1 y 2
- Apta para preparar comida para bebés, sopas, salsas, batidos y mayonesas.
- Para mejorar el resultado obtenido, la batidora permite bascular la cuchilla (Fig. 2) aproximándose a la base de la campana (Fig. 2) gracias a la tecnología “Perreo Move”. Solo debe ejercer presión sobre el mango de la batidora para hacer descender la cuchilla. Una vez deje de ejercer la presión, la cuchilla volverá a su posición inicial. Tenga la precaución de no apoyar los dedos o cualquier otra parte del cuerpo sobre la zona de deslizamiento (Fig. 0) para evitar atrapamientos.

Uso:
1. Desenrolle el cable completamente.
2. Coloque el mango dentro del eje del pie de la batidora. Fig. 0
3. Conecte el cable a una toma de corriente.
4. Sujete el mango con fuerza, pulse el botón de encendido y seleccione la velocidad girando el mando de la batidora.
5. Realice movimientos verticales para procesar los alimentos.

AVISO:
- No utilice esta batidora de mano en recipientes que no tengan el fondo plano o dispongan de objetos salientes.
- No utilice esta batidora de mano para procesar alimentos calientes.
- No permita que los alimentos sobrepasen el punto de unión entre el mango y el eje del pie de la batidora.
- Si la batidora de mano se atasca, desconéctela de la toma de corriente y límpiela.
- Cuando termine de usar la batidora de mano, apague y desconéctela de la toma de corriente.

Accesorios

Varillas montaclaras

- Tiempo de uso aproximado: 15 segundos.
- Apto para batir alimentos blandos como claras de huevo, nata, postres rápidos, huevos o azúcar.

- No intente batir mezclas más duras como margarina, ya que puede dañar las varillas.

Varillas montaclaras. Fig. 4
1. Coloque el mango dentro de las varillas montaclaras.
2. Coloque los alimentos que desee batir en un recipiente. No bata más de 6 claras de huevo o 1000 ml de crema al mismo tiempo. No permita que el líquido sobrepase por encima de las varillas.
3. Desenrolle el cable completamente, conéctelo a una toma de corriente y presione el botón de encendido.

Varillas batidoras

- Tiempo de uso aproximado: 15 segundos.
- Apto para batir alimentos blandos como claras de huevo, nata, postres rápidos, huevos o azúcar.
- Este accesorio le permite batir mezclas más duras como margarina, sin embargo debe asegurarse de que tienen la mantequilla o margarina en punto pomada.

Varillas batidoras. Fig. 6
1. Inserte las varillas con el accesorio para varillas.
2. Coloque el mango dentro del accesorio para varillas.
3. Coloque los alimentos que desee batir en un recipiente. No bata más de 6 claras de huevo o 1000 ml de crema al mismo tiempo. No permita que el líquido sobrepase por encima de las varillas.

Desenrolle el cable completamente, conéctelo a una toma de corriente y presione el botón de encendido.

Procesador. Fig. 7
- Apto para picar carne, queso, verduras, especias, pan, galletas y frutos secos blandos sin cáscara.
- No intente cortar alimentos duros como granos de café, cubitos de hielo, onzas de chocolate, etc. De otra forma, la cuchilla podría dañarse.

Cómo montar el recipiente del procesador de alimentos, los accesorios y la tapa:
1. Coloque el recipiente del procesador en una superficie limpia y estable, como una encimera o una mesa.
2. Elija uno de los siguientes accesorios del procesador de alimentos y móntelo como se detalla en los siguientes subapartados:

- Cuchilla de molienda
- Disco porta cuchillas + cuchilla de rebanar
- Disco porta cuchillas + cuchilla de rallar

3. Instale el cuerpo de la batidora en la tapa del procesador.
4. Conecte la batidora a una toma de corriente.
5. Elija la velocidad utilizando el selector de velocidad
6. Introduzca los alimentos a través de la tolva utilizando el empujador. No introduzca los dedos ni ningún otro objeto dentro de la tolva. Utilice únicamente el empujador proporcionado.
7. Cuando haya terminado de utilizarlo, apague el motor soltando el botón de encendido y desenchufe el dispositivo.
8. Desmonte el mango de la batidora de la tapa del procesador y retire la tapa del recipiente.

Cómo usar el disco porta cuchillas + cuchilla de rallar:
1. Coloque el eje en el centro del recipiente procesador. Tome precauciones a la hora de manejar el disco porta cuchillas . ¡Tenga cuidado de no cortarse!
2. Introduzca la cuchilla deseada en la ranura del disco porta cuchillas. Alinee el orificio en el centro del disco con el eje y asegúrese de que está fijado correctamente, empujando cuidadosamente hacia abajo.
3. Cierre la tapa del recipiente del procesador y asegúrese de que está correctamente colocada y cerrada.

AVISO:
Tenga cuidado de no inclinar el disco porta cuchillas cuando la cuchilla esté montada, ya que podría deslizar y caer lo que podría causarle daños.

Cómo usar el disco porta cuchillas + cuchilla de rebanar:
1. Coloque el eje en el centro del recipiente procesador. Tome precauciones a la hora de manejar el disco porta cuchillas. ¡Tenga cuidado de no cortarse!
2. Introduzca la cuchilla deseada en la ranura del disco porta cuchillas. Alinee el orificio en el centro del disco con el eje y asegúrese de que está fijado correctamente, empujando cuidadosamente hacía abajo.
3. Cierre la tapa del recipiente del procesador y asegúrese de que está correctamente colocada y cerrada.

AVISO:
Tenga cuidado de no inclinar el disco porta cuchillas cuando la cuchilla esté montada, ya que podría deslizar y caer lo que podría causarle daños.

Cómo utilizar la cuchilla de molienda:
1. Maneje las cuchillas de molienda con cuidado, están muy afiladas.
2. Coloque las cuchillas de molienda en el centro del recipiente del procesador. Coloque los alimentos dentro del recipiente del procesador sin sobrepasar la marca MAX.

3. Cierre la tapa del recipiente del procesador y asegúrese de que está correctamente colocada y cerrada.

AVISO:
Tenga cuidado de no inclinar el disco porta cuchillas cuando la cuchilla esté montada, ya que podría deslizar y caer lo que podría causarle daños.

Recomendaciones:
- No utilice el procesador de alimentos cuando el recipiente esté vacío.
- Trocee los alimentos en piezas de tamaño uniforme para conseguir unos mejores resultados y en menos tiempo.
- La batidora corta y mezcla comidas y líquidos rápidamente, para que sean más fáciles de procesar. No se olvide de comprobar el estado de la comida durante el funcionamiento.

Espiralizador. Fig. 9
1. Inserte el mango de la batidora en la unidad de accionamiento.
2. Retire la tolva y monte la cuchilla. Puede elegir entre varias cuchillas: gruesa, fina y cuchilla plana. Coloque la tolva dentro del recipiente.
3. Coloque las verduras (por ejemplo: zanahorias, pepinos, patatas…) en la tolva.
4. Pulse el botón de funcionamiento para cortar las verduras en forma de espiral.

Cómo ensamblar la cuchilla del espiralizador. Fig. 9
1. Saque la tolva.
2. ´Coloque el disco de corte en el recipiente del espiralizador.
3. Vuelva a insertar la tolva.

Chopper. Fig. 8
1. Saque la tapa del chopper.
2. Coloque la cuchilla deseada (Cuchilla del chopper / Cuchilla pica hielo) en el eje central del recipiente.
3. Vuelva a insertar la tapa del chopper.
4. Inserte el mango de la batidora en la tapa del chopper

Pasapurés. Fig. 5
1. Coloque los alimentos dentro de, vaso mezclador o en un recipiente lo suficientemente grande.
2. Conecte la batidora de mano a una toma de corriente.
3. Acople el pasapurés a la batidora utilizando el accesorio pasapurés.
4. Seleccione la velocidad alta en el selector de velocidad.
5. Introduzca el pasapurés dentro de los ingredientes y pulse el botón de funcionamiento para conectar el pasapurés.

6. Mueva el pasapurés suavemente por los ingredientes hasta que se alcance la textura deseada.
7. Apague la batidora de mano soltando el botón, saque el pasapurés del recipiente y desconecte la batidora de mano de la toma de corriente.

Botón de turbo
Pulse este botón mientras utiliza la batidora para conseguir la máxima velocidad y potencia.

Aviso
La batidora podría sufrir un sobrecalentamiento si utiliza esta función durante un elevado período de tiempo.

Selector de velocidad
Gire el selector para variar la velocidad de las cuchillas y adaptarla según sus necesidades. Gire el selector en sentido horario para aumentar la velocidad y en sentido antihorario para disminuir la velocidad.

Tabla comparativa

Alimento	Cantidad máxima (en gramos)	Tiempo aproximado (en segundos)
Carne	300	10-15
Especias	80	15
Nueces	250	15
Queso	250	15
Pan	1 rebanada	15
Huevos duros	6	5
Cebollas	300	10

Estos datos son aproximados y dependen de diferentes factores.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Fig. 9

Limpieza para las cuchillas

- Para una correcta limpieza del pie de la batidora, coloque 300 ml de agua tibia en el vaso mezclador con un poco de jabón lavavajillas, introduzca el pie de la batidora en el agua jabonosa hasta el fondo del vaso y accione la batidora en modo turbo en intervalos de 10 segundos. Vacíe el contenido del vaso y vuelva a llenarlo con 300 ml de agua limpia y repita la misma operación para el aclarado. Repita este proceso si fuera necesario. Tenga precaución con las salpicaduras.

- Desconecte el dispositivo de la toma de corriente y permita que se enfríe antes de limpiarlo.
- No introduzca el pie de la batidora en el lavavajillas.
- Después de procesar alimentos muy salados, debe enjuagar con agua las cuchillas de inmediato.
- Utilice un paño suave y húmedo para limpiar el exterior de la batidora de mano.
- Las siguientes partes son aptas para el lavavajillas: vaso, varillas montaclaras, varillas batidoras, recipiente del procesador, cuchilla de molienda, disco porta cuchillas, cuchilla de rallar, cuchilla de rebanar, empujador, brazo del pasapuré, recipiente del espiralizador, tolva del espiralizador, discos de corte del espiralizador, recipiente del chopper, cuchilla chopper y cuchilla pica hielo .
- No utilice demasiado limpiador o descalcificador para lavavajillas.
- Nunca sumerja el cuerpo principal en agua o en otros líquidos.
- Nunca sumerja el pie de la batidora en agua o deje que entre agua por la parte superior.
- No utilice esponjas, polvos o productos de limpieza abrasivos para limpiar el producto.
- Maneje las cuchillas con cuidado, están muy afiladas.
- Después de procesar alimentos con color, las partes plásticas del aparato pueden decolorarse, recomendamos limpiar dichas partes con aceite vegetal antes de lavarlas o introducirlas en el lavavajillas.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FALTA AÑADIR TODAS LAS REFERENCIAS

Referencia del producto: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Producto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Potencia nominal: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referencia del producto: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Producto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Potencia nominal: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.
Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.
Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus aparatos eléctricos y electrónicos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.
El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.
Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.
Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Los derechos de propiedad intelectual sobre los textos de este manual pertenecen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Quedan reservados todos los derechos. El contenido de esta publicación no podrá, ni en parte ni en su totalidad, reproducirse, almacenarse en un sistema de recuperación, transmitirse o distribuirse por ningún medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación o similar) sin la previa autorización de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 0
1. Accessory-coupling system
2. Coupling area

Blender main body (handle) Fig. 1
1. Speed knob
2. Power button
3. Turbo button
4. Main housing
5. Display (only for model 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Blending arm. Fig. 2
6. Blade protection
7. “Perreo Move” blades
8. “Total Destroy” blades

Blender jug. Fig. 3

9. Blender jug
10. Lid – Base

Balloon whisk. Fig. 4
11. Balloon whisk coupling system
12. Balloon whisk

Potato masher. Fig. 5
13. Potato masher coupling system
14. Potato masher
15. Blades

Beaters. Fig. 6.
16. Beaters coupling system
17. Mixer

Food processor. Fig. 7
18. Tamper
19. Food processor lid/hopper
20. Blade-disc shaft
21. Blade disc

22. Grating blade
23. Slicing blade
24. Grinding blade
25. Food processor container

Chopper. Fig. 8
26. Chopper lid
27. Chopper blade
28. Ice chopper blade
29. Chopper container

Spiraliser. Fig. 9
30. Coupling system
31. Hopper
32. Spiraliser bowl
33. Thick cutting disc
34. Thin cutting disc
35. Flat cutting disc

2. BEFORE USE

- This hand blender has a packaging designed to protect it during transport. Unpack the appliance and keep the original packaging box and other packaging materials in a safe place. It will help you prevent any damage if the product needs to be transported in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or not in good condition, immediately contact the official Cecotec Technical Support Service.
- Before using this hand blender or any of its accessories, you must clean all parts that will touch food.

Box content:
Katana 12/15 Jar B/G/D/S blender
- Blending arm with “Perreo Move” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base

Katana 12/15 Cream B blender
- Blending arm with “Perreo Move” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk

Katana 12/15 Chop B/G blender
- Blending arm with “Perreo Move” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Chopper

Katana 15 Smash B blender
- Blending arm with “Perreo Move” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Beaters
- Chopper
- Potato masher

Katana 15 TotalDestroy Jar B/G blender
- Blending arm with “Perreo Move” and “TotalDestroy” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base.

Katana 15 TotalDestroy Cream B blender
- Blending arm with “Perreo Move” and “TotalDestroy” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk

Katana 15 TotalDestroy Chop B blender
- Blending arm with “Perreo Move” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Chopper

Katana 15 TotalDestroy Smash B blender
- Blending arm with “Perreo Move” and “TotalDestroy” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Beaters
- Chopper
- Potato masher

Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen blender
- Blending arm with “Perreo Move” and “TotalDestroy” technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Beaters

- Potato masher
- Food processor

3. OPERATION

Blender. Fig. 0, 1, and 2
- Suitable for preparing baby food, soups, sauces, shakes, and mayonnaise.
- To improve the result obtained, the blender allows for the blade (Fig. 2) to be tilted closer to the base of the splashproof container (Fig. 2) thanks to the “Perreo Move” technology. Simply press on the blender handle to lower the blade. Once the pressure is released, the blade will return to its original position. Be careful not to put your fingers or any other part of your body into the coupling area (Fig. 0) to avoid injury or entrapment.

Use:
1. Unwind the power cord completely.
2. Place the handle inside the blending arm shaft. Fig. 0
3. Plug the power cable into the outlet.
4. Hold the handle firmly, press the power button, and select the speed by turning the blender speed knob.
5. Blend food by moving the hand blender vertically.

NOTE:
- Do not use this hand blender in containers without a flat bottom or with protruding pieces.
- Do not use the hand blender with hot food.
- Do not allow food to cover the junction point between the handle and the blending shaft of the hand blender.
- If the hand blender jams, unplug it from the mains and clean it.
- When you have finished using the hand blender, switch it off and unplug it from the mains.

Accessories

Balloon whisk

- Approximate usage time: 15 seconds.
- Suitable for whipping soft ingredients such as egg whites, cream, instant desserts, eggs, and sugar.
- Do not try to whisk harder mixtures like margarine, as you may damage the balloon whisk.

Balloon whisk. Fig. 4.
1. Place the handle inside the balloon whisks.

2. Place the food you wish to blend in a bowl. Do not whisk more than 6 egg whites or 1000 ml of cream at the same time. Do not let any liquid get above the whisks.
3. Unwind the cord completely, plug it into a power outlet, and press the power button.

Beaters

- Approximate usage time: 15 seconds.
- Suitable for whipping soft ingredients such as egg whites, cream, instant desserts, eggs, and sugar.
- This accessory allows you to whip stiffer mixtures such as margarine. However, you must ensure that the butter or margarine is creamy.

Beaters. Fig. 6.
1. Insert the beaters with the beaters coupling system.
2. Place the handle inside the beaters coupling system.
3. Place the food you wish to blend in a bowl. Do not whisk more than 6 egg whites or 1000 ml of cream at the same time. Do not let any liquid get above the whisks.

Unwind the cord completely, plug it into a power outlet, and press the power button.

Food processor. Fig. 7
- Suitable for mincing meat, cheese, vegetables, spices, bread, biscuits, and shelled soft nuts.
- Do not try to cut hard foods such as coffee beans, ice cubes, chocolate ounces, etc. Otherwise, the blade may get damaged.

Assembling the food-processor bowl, accessories, and lid:
1. Place the food-processor bowl on a clean, stable surface, such as a countertop or table.
2. Choose one of the following food processor accessories and assemble it as detailed in the following subsections:
- Grinding blade
- Blade holder disc + slicing blade
- Blade holder disc + grating blade
3. Install the blender body on the food processor lid.
4. Plug the blender into a power supply.
5. Choose the speed using the speed knob.
6. Insert the food through the hopper using the tamper. Do not insert fingers or any other object into the hopper. Use only the pusher provided.
7. When you have finished using it, switch it off by releasing the power button and unplug the device.
8. Remove the blender handle from the food processor lid and remove the lid from the bowl.

Using the blade holder disc + grating blade:
1. Place the shaft in the centre of the food-processor bowl. Use caution when handling the blade holder disc. Be careful not to cut yourself.
2. Insert the desired blade into the slot in the blade disc. Align the hole in the centre of the disc with the shaft and make sure to properly fix it by carefully pushing downwards.
3. Close the lid of the food-processor bowl and make sure it is properly fitted and closed.

NOTE:
Be careful not to tilt the blade disc when the blade is mounted, as it may slip and fall, causing damage to the blade.

Using the blade holder disc + slicing blade:
1. Place the shaft in the centre of the food-processor bowl. Use caution when handling the blade holder disc. Be careful not to cut yourself.
2. Insert the desired blade into the slot in the blade disc. Align the hole in the centre of the disc with the shaft and make sure to properly fix it by carefully pushing downwards.
3. Close the lid of the food-processor container and make sure it is properly fitted and closed.

NOTE:
Be careful not to tilt the blade disc when the blade is mounted, as it may slip and fall, causing damage to the blade.

Using the grinding blade:
1. Handle the grinding blades with care, as they are very sharp.
2. Place the grinding blades in the centre of the food-processor bowl. Place the food inside the food-processor bowl without exceeding the MAX mark.
3. Close the lid of the food-processor container and make sure it is properly fitted and closed.

NOTE:
Be careful not to tilt the blade disc when the blade is mounted, as it may slip and fall, causing damage to the blade.

Recommendations:
- Do not use the food processor with the bowl empty.
- Cut food into uniformly sized pieces for better and faster results.
- The blender cuts and mixes foods and liquids quickly, making them easier to process. Do not forget to check the condition of the food during operation.

Spiraliser. Fig. 9
1. Insert the blender handle into the drive unit.
2. Remove the hopper and mount the blade. You can choose between several blades: thick, thing, and flat. Place the hopper inside the bowl.

3. Place the vegetables (e.g. carrots, cucumbers, potatoes...) in the hopper.
4. Press the operating button to cut the vegetables into a spiral shape.

Press the operating button to cut the vegetables into a spiral shape. Fig. 9
1. Remove the hopper.
2. Place the cutting disc in the spiraliser container.
3. Place the hopper back on.

Chopper. Fig. 8
1. Remove the chopper lid.
2. Place the desired blade (chopper blade / ice chopper blade) on the centre shaft of the container.
3. Reinsert the chopper lid.
4. Insert the blender handle into the chopper lid.

Potato masher. Fig. 5
1. Place the food inside a blending jug or a sufficiently large mixing container.
2. Plug the hand blender into a power supply.
3. Attach the potato masher using the coupling system.
4. Select high speed on the speed knob.
5. Place the potato masher inside the ingredients and press the power button to activate it.
6. Move the potato masher gently through the ingredients until the desired texture is achieved.
7. Switch off the hand blender by releasing the button, remove the potato masher from the bowl and unplug the hand blender from the mains.

Turbo button
Press this button while using the device to run the device at maximum power and speed.

Note
The blender may overheat if this function is used for a long time.

Speed knob
Turn the speed knob to change the blades speed and choose whichever suits you best. Rotate the knob clockwise to increase the speed, and anti-clockwise to decrease it.

Comparison table

Food	Maximum amount (in grams)	Approximate time (in seconds)
Meat	300	10-15
Spices	80	15
Nuts	250	15
Cheese	250	15
Bread	1 loaf	15
Hard boiled eggs	6	5
Onion	300	10

These data are approximate and depend on many different factors.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Fig. 9

Cleaning the blades

- To clean the blending arm properly, place 300 ml of lukewarm water in the blender jug with a little dishwashing soap, insert the blending arm into the soapy water up to the bottom of the blender jug, and run the blender in turbo mode in 10-second intervals. Empty the contents of the blender jug and refill it with 300 ml of clean water and repeat the same operation for rinsing. Repeat this process if necessary. Be cautious of splashes.

- Disconnect the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not put the blending arm in the dishwasher.
- After processing very salty food, rinse the blades with water immediately.
- Use a soft, damp cloth to clean the outside of the hand blender.
- The following parts are dishwasher safe: jug, balloon whisk, beaters, food-processor bowl, grinding blade, blade holder disc, grating blade, slicing blade, tamper, potato-masher arm, spiraliser bowl, spiraliser hopper, spiraliser cutting discs, chopper bowl, chopper blade, and ice chopper blade.
- Do not use too much cleaning agent or descaler in your dishwasher.
- Never immerse the main body in water or other liquids.
- Never immerse the blending arm in water or allow water to enter through the top of the blender.
- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the device.

- Please handle the blades carefully, they are very sharp.
- After processing coloured food, the plastic parts of the appliance may lose colour. It is suggested to clean these parts with vegetable oil before washing them in the dishwasher.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Product: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Rated power: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Product reference: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Product: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Rated power: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Technical specifications may change without prior notification to improve product quality.
Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.
Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.
It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.
If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact the official Cecotec Technical Support Service at +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

The intellectual property rights over the texts in this manual belong to CECOTEC INNOVACIONES, S.L. All rights reserved. The contents of this publication may not, in whole or in part, be reproduced, stored in a retrieval system, transmitted, or distributed by any means (electronic, mechanical, photocopying, recording or similar) without the prior authorization of CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 0
1. Système de couplage des accessoires
2. Zone de glissement

Unité principale du mixeur (poignée). Img. 1
1. Sélecteur de vitesse
2. Bouton de connexion
3. Bouton Turbo
4. Coque extérieure
5. Écran (uniquement pour le modèle 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Pied. Img. 2
6. Cloche
7. Lames «Perreo Move»
8. Lames « Total Destroy »

Verre mélangeur. Img. 3

9. Verre mélangeur pour lames ou fouets
10. Couvercle - base

Fouet pour monter les blancs en neige. Img. 4
11. Support du fouet pour monter les blancs en neige
12. Fouet pour monter les blancs en neige

Presse-purée. Img. 5
13. Accessoire : moulin à légumes
14. Presse-purée
15. Lames

Fouets. Img. 6
16. Accessoire pour les fouets batteurs
17. Fouets batteurs

Moulinette. Img. 7
18. Poussoir
19. Couvercle de la moulinette / Trémie
20. Axe du disque porte-lames
21. Disque porte-lames

22. Lame pour râper
23. Lame pour couper en tranches
24. Lame de mouture
25. Récipient de la moulinette

Bol-hachoir. Img. 8
26. Couvercle du bol-hachoir
27. Lame hachoir
28. Lame pour piler la glace
29. Bol

Spiralizer. Img. 9
30. Unité d'actionnement
31. Trémie
32. Récipient du spiralizer
33. Disque de coupe épaisse
34. Disque de coupe fine
35. Disque de coupe plate

2. AVANT UTILISATION

- Ce mixeur est doté d'un emballage conçu pour le protéger pendant le transport. Sortez-le de sa boîte et conservez celle-ci ainsi que les autres éléments de l'emballage dans un lieu sécurisé. Cela vous aidera à éviter d'endommager le mixeur si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Avant d'utiliser ce mixeur plongeant ou l'un de ses accessoires, vous devez nettoyer toutes les pièces qui entreront en contact avec les aliments.

Contenu de la boîte :
Mixeur plongeant Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Pied avec technologie «Perreo Move»
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant

Mixeur plongeant Katana 12/15 Cream B
- Pied avec technologie «Perreo Move»
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige

Mixeur plongeant Katana 12/15 Chop B/G
- Pied avec technologie «Perreo Move»
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Bol-hachoir

Mixeur plongeant Katana 15 Smash B
- Pied avec technologie «Perreo Move»
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Fouets batteurs
- Bol-hachoir
- Presse-purée

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Pied avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Pied avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Pied avec technologie «Perreo Move»
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Bol-hachoir

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Pied avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Fouets batteurs
- Bol-hachoir
- Presse-purée

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Pied avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Fouets batteurs

- Presse-purée
- Moulinette

3. FONCTIONNEMENT

Mixeur. Img. 0, 1 et 2
- Il convient pour préparer des repas pour les bébés, des soupes, des sauces, des milk-shakes et de la mayonnaise.
- Pour améliorer le résultat obtenu, le mixeur permet d'incliner la lame (Img. 2) plus près de la base de la cloche (Img. 2) grâce à la technologie « Perreo Move ». Il suffit d'appuyer sur la poignée du mixeur pour abaisser la lame. Une fois la pression relâchée, la lame revient à sa position initiale. Veillez à ne pas poser vos doigts ou toute autre partie de votre corps sur la zone de glissement (Img. 0) afin d'éviter tout risque de coincement.

Utilisation
1. Déroulez complètement le câble.
2. Placez la poignée dans l'axe du pied du mixeur. Img. 0
3. Branchez le câble d'alimentation sur une prise de courant.
4. Tenez fermement la poignée, appuyez sur le bouton de connexion et sélectionnez la vitesse en tournant le sélecteur.
5. Effectuez des mouvements verticaux pour traiter les aliments.

NOTES :
- N'utilisez pas ce mixeur plongeant dans des récipients qui n'ont pas de fond plat.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour traiter des aliments chauds.
- Ne laissez pas le liquide surpasser le point d'union entre la poignée et l'axe du pied du mixeur.
- Si le mixeur plongeant se bloque, débranchez-le et nettoyez-le.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser le mixeur plongeant, éteignez-le et débranchez-le.

Accessoires

Fouets pour monter les blancs en neige
- Temps d'utilisation approximatif : 15 secondes.
- Convient pour battre des aliments doux comme les blancs d'œufs, la crème, les desserts rapides, les œufs ou le sucre.
- Ne battez pas des mélanges plus durs comme de la margarine. Cela pourrait abîmer les fouets.

Fouets pour monter les blancs en neige. Img. 4
1. Placez les fouets pour monter les blancs en neige dans la poignée.
2. Placez les aliments que vous souhaitez mixer dans un bol. Ne battez plus de 6 blancs d'œufs ou 1000 ml de crème en même temps. Ne laissez pas le liquide surpasser les fouets.
3. Déroulez complètement le câble, branchez-le sur une prise de courant et appuyez sur le bouton de connexion.

Fouets batteurs

- Temps d'utilisation approximatif : 15 secondes.
- Convient pour battre des aliments doux comme les blancs d'œufs, la crème, les desserts rapides, les œufs ou le sucre.
- Cet accessoire vous permet de fouetter des mélanges plus fermes tels que la margarine, mais vous devez vous assurer que le beurre ou la margarine est en crème.

Fouets batteurs . Img. 6
1. Insérez les fouets avec le support pour les fouets.
2. Placez la poignée dans l'accessoire des fouets.
3. Placez les aliments que vous souhaitez mixer dans un bol. Ne battez plus de 6 blancs d'œufs ou 1000 ml de crème en même temps. Ne laissez pas le liquide surpasser les fouets.

Déroulez complètement le câble, branchez-le sur une prise de courant et appuyez sur le bouton de connexion.

Moulinette. Img. 7
- Elle convient pour hacher de la viande, du fromage, des légumes, des épices, du pain, des biscuits et des fruits secs.
- N'essayez pas de couper des aliments trop durs comme les grains de café, les glaçons, les carrés de chocolat, etc. Cela pourrait abîmer les lames.

Comment assembler le récipient de la moulinette, les accessoires et le couvercle :
1. Placez le récipient de la moulinette sur une surface propre et stable, comme une table ou le plan de travail.
2. Choisissez l'un des accessoires de la moulinette suivants et assemblez-le comme indiqué dans les sous-sections suivantes :
- Lame de mouture
- Disque porte-lame + lame à trancher
- Disque porte-lame + lame à râper
3. Installez le corps du mixeur plongeant sur le couvercle de la moulinette.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
5. Choisissez la vitesse avec le sélecteur de vitesse
6. Introduisez les aliments à travers la trémie et en utilisant le poussoir. N'introduisez pas les

doigts ni d'autres objets dans la trémie. Utilisez que le poussoir fourni.
7. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, éteignez le moteur en lâchant le bouton de connexion, puis débranchez-le de la prise de courant.
8. Retirez la poignée du mixeur du couvercle de la moulinette et retirez le couvercle du bol.

Comment utiliser le disque-porte lames + la lame pour râper :
1. Placez l'axe au centre du récipient. Faites attention lorsque vous manipulez le disque porte-lames. Faites attention à ne pas vous couper !
2. Insérez la lame souhaitée dans la rainure du disque porte-lames. Alignez le trou au centre du disque avec l'arbre et assurez-vous qu'il est correctement fixé en le poussant délicatement vers le bas.
3. Fermez le couvercle du récipient. Vérifiez qu'il soit bien placé et fermé.

NOTES :
Veillez à ne pas incliner le disque porte-lames lorsque la lame est montée, car elle pourrait glisser et tomber, ce qui risquerait de vous blesser.

Comment utiliser le disque porte-lame + la lame pour trancher :
1. Placez l'axe au centre du récipient. Faites attention lorsque vous manipulez le disque porte-lames. Faites attention à ne pas vous couper !
2. Insérez la lame souhaitée dans la rainure du disque porte-lames. Alignez le trou au centre du disque avec l'arbre et assurez-vous qu'il est correctement fixé en le poussant délicatement vers le bas.
3. Fermez le couvercle du récipient. Vérifiez qu'il soit bien placé et fermé.

NOTES :
Veillez à ne pas incliner le disque porte-lames lorsque la lame est montée, car elle pourrait glisser et tomber, ce qui risquerait de vous blesser.

Comment utiliser la lame de mouture :
1. Manipulez les lames de mouture en faisant attention, elles sont trop aiguisées.
2. Placez les lames de mouture au centre du récipient de la moulinette. Introduisez les aliments dans le récipient de la moulinette sans dépasser le repère MAX.
3. Fermez le couvercle du récipient. Vérifiez qu'il soit bien placé et fermé.

NOTES :
Veillez à ne pas incliner le disque porte-lames lorsque la lame est montée, car elle pourrait glisser et tomber, ce qui risquerait de vous blesser.

Recommandations :
- N'utilisez pas la moulinette lorsque le récipient est vide.

- Coupez les aliments en morceaux de taille uniforme pour de meilleurs résultats en moins de temps.
- Le mixeur coupe et mélange des aliments et des liquides rapidement. Il faut toujours vérifier l'état des aliments lorsque vous utilisez le mixeur.

Spiralizer. Img. 9
1. Insérez la poignée du mixeur dans l'unité d'actionnement.
2. Retirez la trémie et installez la lame. Vous avez le choix entre plusieurs lames : de coupe épaisse, de coupe fine et de coupe plate. Placez la trémie dans le récipient.
3. Introduisez les légumes (carottes, poivrons, pommes de terre, etc.) dans la trémie.
4. Appuyez sur le bouton de fonctionnement pour couper les légumes en spirale.

Comment assembler le disque de coupe du spiralizer Img. 9
1. Sortez la trémie.
2. Placez le disque dans le bol du spiralizer.
3. Remettez la trémie.

Bol-hachoir. Img. 8
1. Retirez le couvercle du bol-hachoir.
2. Placez la lame souhaitée (lame hachoir / lame pour piler la glace) sur l'axe central du bol.
3. Remettez en place le couvercle.
4. Insérez la poignée du mixeur dans le couvercle du bol-hachoir.

Presse-purée. Img. 5
1. Introduisez les aliments dans un verre pour mélanger ou dans un récipient assez grand.
2. Branchez le mixeur sur une prise de courant.
3. Fixez le presse-purée au système de couplage.
4. Sélectionnez la vitesse élevée avec le sélecteur de vitesse.
5. Plongez le presse-purées dans les ingrédients et appuyez sur le bouton de fonctionnement pour connecter le presse-purées.
6. Bougez doucement le presse-purées jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
7. Éteignez le mixeur-plongeant en relâchant le bouton, retirez le presse-purée du bol et débranchez l'appareil.

Bouton Turbo
Appuyez sur ce bouton pendant l'utilisation du mixeur pour atteindre une vitesse et une puissance maximales.

Avertissement
Le mixeur pourrait surchauffer si vous utilisez cette fonction pendant une longue période de temps.

Sélecteur de vitesse
Tournez le sélecteur de vitesse pour alterner la vitesse des lames et l'adapter selon vos besoins. Tournez le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vitesse et dans le sens inverse pour la diminuer.

Comparatif

Aliment	Quantité maximale (g)	Temps approximatif (secondes)
Viande	300	10-15
Épices	80	15
Noix	250	15
Fromage	250	15
Pain	1 tranche	15
Œufs durs	6	5
Oignons	300	10

Ces données sont approximatives et dépendent de plusieurs facteurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Img. 9

Nettoyage des lames
- Pour nettoyer correctement le pied du mixeur, versez 300 ml d'eau tiède dans le bol mixeur avec un peu de liquide vaisselle, insérez le pied mixeur dans l'eau jusqu'au fond du bol et faites fonctionner le mixeur en mode Turbo par intervalles de 10 secondes. Videz le contenu du bol et remplissez-le à nouveau avec 300 ml d'eau propre et répétez la même opération pour le rinçage. Répétez ce processus si nécessaire. Faites attention aux éclaboussures.

- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas le pied du mixeur au lave-vaisselle.
- Après avoir mixé des aliments très salés, vous devez rincer les lames immédiatement avec de l'eau.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer la partie extérieure de l'appareil.
- Les pièces suivantes sont lavables au lave-vaisselle : verre, fouet pour monter les blancs en neige, fouets batteurs, récipient de la moulinette, lame de mouture, disque porte-lames, lame à trancher, poussoir, bras du presse-purée, bol du spiralizer, trémie du spiralizer, disques de coupe du spiralizer, bol-hachoir, lame hachoir et lame pour piler la glace.
- N'utilisez trop de produit nettoyant ni de détartrant pour le lave-vaisselle.
- Ne submergez jamais l'unité principale dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- N'immergez jamais le pied du mixeur dans l'eau et ne laissez jamais l'eau pénétrer par le haut du mixeur.
- N'utilisez pas d'éponges, de produits en poudre ni de produits nettoyants abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Manipulez les lames en faisant attention, elles sont trop aiguisées.
- Après avoir mixé des aliments colorés, les parties en plastique de l'appareil pourraient se décolorer. Il est recommandé de nettoyer ces parties avec de l'huile végétale avant de les nettoyer à main ou au lave-vaisselle.

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Produit : Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Puissance nominale : 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Référence : 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Produit : Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Puissance nominale : 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin d'améliorer la qualité du produit.
Produit fabriqué en Chine I Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer

les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.
Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos appareils électriques et électroniques et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.
Le respect des lignes directrices susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.
Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.
Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

Les droits de propriété intellectuelle des textes de ce manuel appartiennent à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tous droits réservés. Le contenu de cette publication ne peut être, en totalité ou en partie, reproduit, stocké dans un système de récupération de données, transmis ou distribué par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou similaire) sans l'autorisation préalable de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Abb.0
1. Kupplungssystem für Zubehör
2. Schiebefläche

Hauptgehäuse des Handmixers (Griff). Abb. 1
1. Drehzahlwahlschalter
2. Ein/Aus-Taste
3. Turbo-Taste
4. Hauptgehäuse
5. Display (nur für Modell 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Mixerfuß. Abb. 2
6. Spritzschutzhaube
7. Klingen „Perreo Move"
8. Klingen „Total Destroy"

Mischbecher. Abb. 3

9. Mischbecher für Klingen oder Stangen
10. Deckel - Basis

Schneebesen. Abb. 4
11. Schneebesen-Zubehör
12. Schneebesen

Passiersieb. Abb. 5
13. Reisepasszubehör
14. Passiersieb
15. Klinge

Stangen. Abb. 6
16. Mischstangen
17. Schneebesenstangen

Prozessor. Abb. 7
18. Stopfer
19. Prozessor-Abdeckung/Trichter
20. Messerscheibenwelle
21. Messerscheibe

22. Reibemesser
23. Schneidemesser
24. Schleifmesser
25. Behälter des Küchengeräts

Chopper. Abb. 8
26. Hackmesserdeckel
27. Hackmesserklinge
28. Eiszerkleiner-Klingen
29. Hackmesserdeckel

Spiralschneider. Abb. 9
30. Kupplungseinheit
31. Trichter
32. Behälter für Spiralisiergerät
33. Grobe Trennscheibe
34. Feine Trennscheibe
35. Flache Trennscheibe

2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieser Stabmixer ist so verpackt, dass er beim Transport geschützt ist. Wir empfehlen Ihnen, den Originalkarton und die andere Verpackung an einem sicheren Ort aufzubewahren. Sie verhindern, dass der Stabmixer beschädigt wird, wenn Sie ihn in Zukunft transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand sind, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Bevor Sie diesen Stabmixer oder eines seiner Zubehörteile verwenden, müssen Sie alle Teile reinigen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

Vollständiger Inhalt:
Katana Mixer 12/15 Jar B/G/D/S
- Mixerfuß mit „Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden

Katana Mixer 12/15 Cream B
- Mixerfuß mit „Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen

Katana Mixer 12/15 Chop B/G
- Mixerfuß mit „Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen
- Chopper

Katana Mixer 15 Smash B
- Mixerfuß mit „Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen
- Schneebesenstangen
- Chopper
- Passiersieb

Katana Mixer 15 TotalDestroy Jar B/G
- Mixer Fuß mit „Perreo Move" und „TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden

Katana Mixer 15 TotalDestroy Cream B
- Mixer Fuß mit „Perreo Move" und „TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen

Katana Mixer 15 TotalDestroy Chop B
- Mixerfuß mit „Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen
- Chopper

Katana Mixer 15 TotalDestroy Smash B
- Mixer Fuß mit „Perreo Move" und „TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen
- Schneebesenstangen
- Chopper
- Passiersieb

Katana Mixer 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Mixer Fuß mit „Perreo Move" und „TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen
- Schneebesenstangen

- Passiersieb
- Küchenmaschine

3. BEDIENUNG

Mixer. Abb. 0, 1 y 2
- Geeignet für die Zubereitung von Babyessen, Suppen, Soßen, Smoothies und Mayonnaise.
- Um das Ergebnis zu verbessern, kann der Mixer dank der „Perreo Move"-Technologie das Messer (Abb. 2) näher an den Boden der Haube (Abb. 2) kippen. Sie drücken auf den Griff des Mixers, um die Klinge abzusenken. Die Klinge kehrt in ihre Ausgangsposition zurück, wenn der Druck abgelassen wird, die Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Finger oder andere Körperteile nicht auf dem Gleitbereich (Abb. 0) ablegen, um ein Einklemmen zu vermeiden.

Betrieb:
1. Wickeln Sie das Kabel völlig aus.
2. Setzen Sie den Griff in die Achse des Mixerfußes. Abb. 0
3. Schließen Sie das Kabel an eine Steckdose an.
4. Halten Sie den Griff fest, drücken Sie die Einschalttaste und wählen Sie die Geschwindigkeit durch Drehen des Mixerknopfes.
5. Verwenden Sie vertikale Bewegungen, um die Lebensmittel zu verarbeiten.

HINWEIS:
- Verwenden Sie diesen Stabmixer nicht in Behältern, die keinen flachen Boden haben oder aus denen Gegenstände herausragen.
- Verwenden Sie diesen Stabmixer nicht zur Verarbeitung heißer Lebensmittel.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht über die Verbindung zwischen dem Griff und dem Schaft des Mixerfußes hinausgehen.
- Wenn der Stabmixer klemmt, trennen Sie ihn vom Stromnetz und reinigen Sie ihn.
- Wenn Sie den Stabmixer nicht mehr benutzen, schalten Sie ihn aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz.

Zubehörteilen

Schneebesen

- Ungefähre Gebrauchszeit: 15 Sekunden.
- Geeignet für weiche Lebensmitteln wie Eiweiß, Sahne, schnellen Desserts, Eiern oder Zucker Aufschlagen.
- Versuchen Sie nicht, härtere Mischungen wie Margarine aufzuschlagen, da dies die Stäbchen beschädigen könnte.

Schneebesen. Abb. 4
1. Setzen Sie das Schneebesen-Zubehör in die Schneebesen ein.
2. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie verquirlen möchten, in eine Schüssel. Nicht mehr als 6 Eiweiße oder 1000 ml Sahne gleichzeitig schlagen. Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Stangen laufen.
3. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab, schließen Sie es an eine Steckdose an und drücken Sie die Einschalttaste.

Mischstangen

- Ungefähre Gebrauchszeit: 15 Sekunden.
- Geeignet für weiche Lebensmitteln wie Eiweiß, Sahne, schnellen Desserts, Eiern oder Zucker Aufschlagen.
- Mit diesem Aufsatz können Sie auch steifere Mischungen wie Margarine aufschlagen, allerdings müssen Sie darauf achten, dass Sie die Butter oder Margarine in Sahne haben.

Schneebesenstangen. Abb. 6
1. Setzen Sie die Stangen mit der Stangenbefestigung ein.
2. Setzen Sie den Griff in die Stangenbefestigung ein.
3. Geben Sie die Lebensmittel, die Sie verquirlen möchten, in eine Schüssel. Nicht mehr als 6 Eiweiße oder 1000 ml Sahne gleichzeitig schlagen. Lassen Sie keine Flüssigkeit über die Stangen laufen.

Wickeln Sie das Kabel vollständig ab, schließen Sie es an eine Steckdose an und drücken Sie die Einschalttaste.

Prozessor. Abb. 7
- Geeignet zum Zerkleinern von Fleisch, Käse, Gemüse, Gewürzen, Brot, Keksen und geschälten weichen Nüssen.
- Versuchen Sie nicht, harte Lebensmittel wie Kaffeebohnen, Eiswürfel, Unzen Schokolade usw. zu schneiden. Andernfalls könnte die Klinge beschädigt werden.

Wie man den Behälter, das Zubehör und den Deckel des Küchengeräts anbaut:
1. Stellen Sie den Behälter auf eine saubere, stabile Oberfläche, z. B. auf eine Arbeitsfläche oder einen Tisch.
2. Wählen Sie eines der folgenden Zubehörteile für die Küchenmaschine und montieren Sie es wie in den folgenden Unterabschnitten beschrieben:
- Schleifmesser
- Klingenhalterscheibe + Schneideklinge
- Klingenhalterscheibe + Reibklinge
3. Setzen Sie das Mischgehäuse auf den Deckel des Prozessors.
4. Schalten Sie den Handmixer ein.
5. Wählen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitswähler

6. Führen Sie das Lebensmittel mit dem Stopfer durch den Trichter Führen Sie weder Ihre Finger noch andere Gegenstände in den Trichter ein. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer.
7. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie den Motor ab, indem Sie den Einschalter loslassen, und aus den Netzsteckern abziehen.
8. Nehmen Sie den Griff des Mixers vom Deckel der Küchenmaschine ab und entfernen Sie den Deckel von der Schüssel.

Verwendung der Messerscheibe + Reibemesser:
1. Stellen Sie die Achse in der Mitte des Behälters.Gehen Sie vorsichtig damit um. Seien Sie beim Umgang mit dem Messerteller vorsichtig. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht Schneiden!
2. Setzen Sie die gewünschte Klinge in den Schlitz der Klingenscheibe ein. Richten Sie das Loch in der Mitte der Scheibe auf die Welle aus und vergewissern Sie sich, dass sie richtig befestigt ist, indem Sie sie vorsichtig nach unten drücken.
3. Schließen Sie den Deckel des Behälters und vergewissern Sie sich, dass er richtig aufgesetzt und geschlossen ist.

HINWEIS:
Achten Sie darauf, den Messerteller nicht zu kippen, wenn das Messer montiert ist, da er abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden am Messer führen könnte.

Verwendung der Schneideklinge + Reibklinge:
1. Stellen Sie die Achse in der Mitte des Behälters.Gehen Sie vorsichtig damit um. Seien Sie beim Umgang mit dem Messerteller vorsichtig. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht Schneiden!
2. Setzen Sie die gewünschte Klinge in den Schlitz der Klingenscheibe ein. Richten Sie das Loch in der Mitte der Scheibe auf die Welle aus und vergewissern Sie sich, dass sie richtig befestigt ist, indem Sie sie vorsichtig nach unten drücken.
3. Schließen Sie den Deckel des Behälters und vergewissern Sie sich, dass er richtig aufgesetzt und geschlossen ist.

HINWEIS:
Achten Sie darauf, den Messerteller nicht zu kippen, wenn das Messer montiert ist, da er abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden am Messer führen könnte.

So verwenden Sie die Schleifklinge:
1. Gehen Sie vorsichtig mit den Schleifklingen um, sie sind sehr scharf.
2. Setzen Sie die Mahlmesser in die Mitte der Schüssel der Küchenmaschine. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter der Küchenmaschine, ohne die MAX-Marke zu überschreiten.
3. Schließen Sie den Deckel des Behälters und vergewissern Sie sich, dass er richtig aufgesetzt und geschlossen ist.

HINWEIS:
Achten Sie darauf, den Messerteller nicht zu kippen, wenn das Messer montiert ist, da er abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden am Messer führen könnte.

Empfehlungen:
- Verwenden Sie die Küchenmaschine nicht, wenn der Behälter leer ist.
- Schneiden Sie Lebensmittel in gleichmäßig große Stücke, um bessere Ergebnisse in kürzerer Zeit zu erzielen.
- Der Mixer schneidet und mischt Lebensmittel und Flüssigkeiten schnell und macht sie so leichter für ihre Zubereitungen. Vergessen Sie nicht, den Zustand der Lebensmittel während des Betriebs zu überprüfen.

Spiralschneider. Abb. 9
1. Setzen Sie den Mixergriff in die Kupplungseinheit ein.
2. Entfernen Sie den Trichter und montieren Sie die Klinge. Sie können zwischen verschiedenen Klingen wählen: grobe, feine und flache Klinge. Stellen Sie den Trichter in den Behälter.
3. Geben Sie das Gemüse (zum Beispiel: Möhren, Gurken, Kartoffeln...) in den Trichter.
4. Drücken Sie die Operationstaste, um das Gemüse spiralförmig zu schneiden.

So montieren Sie die Spiralisierklinge. Abb. 9
1. Nehmen Sie den Trichter heraus.
2. Legen Sie die Trennscheibe in den Spiralisiertopf.
3. Setzen Sie den Trichter wieder ein.

Chopper. Abb. 8
1. Entfernen Sie die Abdeckung des Hackmessers.
2. Setzen Sie das gewünschte Messer (Hackmesser / Eiszerkleinerungsmesser) auf die Mittelachse des Behälters.
3. Setzen Sie den Häckslerdeckel wieder ein.
4. Stecken Sie den Griff des Mixers in den Deckel des Hackmessers.

Passiersieb. Abb. 5
1. Geben Sie die Lebensmittel in den Mixtopf oder in ein ausreichend großes Gefäß.
2. Schließen Sie den Stabmixer an eine Netzsteckdose an.
3. Befestigen Sie den Passiersieb mit dem Passiersiebaufsatz am Mixer.
4. Wählen Sie die hohe Geschwindigkeit am Geschwindigkeitswähler.
5. Setzen Sie das Passiersieb in die Zutaten ein und drücken Sie die Betriebstaste, um den Mixer einzuschalten.
6. Bewegen Sie das Passiersieb vorsichtig durch die Zutaten, bis die gewünschte Textur erreicht ist.
7. Schalten Sie den Stabmixer aus, indem Sie den Knopf loslassen, nehmen Sie den Kartoffelstampfer aus der Schüssel und trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz.

Turbo-Taste
Drücken Sie diese Taste, während Sie den Mischer verwenden, um die maximale Geschwindigkeit und Leistung zu erreichen.

Hinweis
Der Mixer kann sich überhitzen, wenn Sie diese Funktion über einen längeren Zeitraum verwenden.

Geschwindigkeitsregler
Drehen Sie den Wählschalter, um die Geschwindigkeit der Klingen Ihren Bedürfnissen entsprechend zu variieren. Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler im Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu erhöhen, und gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern.

Vergleichstabelle

Speisen	Maximale Menge (in Gramm)	Ungefähre Gebrauchszeit (In Sekunden)
Fleisch	300	10-15
Gewürze	80	15
Nüsse	250	15
Käse	250	15
Brot	1 Brotscheibe	15
Gekochte Eier	6	5
Zwiebeln	300	10

Diese Daten sind Näherungswerte und hängen von mehreren Faktoren ab.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Abb. 9

Reinigung der Klingen
- Um den Mixerfuß richtig zu reinigen, geben Sie 300 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixtopf, stecken Sie den Mixerfuß bis zum Boden des Topfes in die Seifenlauge und lassen Sie den Mixer im Turbomodus in 10-Sekunden-Intervallen laufen. Leeren Sie den Inhalt des Becherglases und füllen Sie es mit 300 ml sauberem Wasser und wiederholen Sie den gleichen Vorgang zum Spülen. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn nötig. Seien Sie vorsichtig mit Spritzern.

- Schalten Sie das Gerät aus der Steckdose aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Geben Sie den Mixerfuß nicht in die Spülmaschine.
- Nach der Verarbeitung stark salzhaltiger Lebensmittel sollten Sie die Klingen sofort mit Wasser abspülen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite des Stabmixers zu reinigen.
- Die folgenden Teile sind spülmaschinenfest: Becher, Schneebesen, Schneebesenklingen, Schüssel der Küchenmaschine, Reibklinge, Klingenhalterscheibe, Reibklinge, Schneideklinge, Stößel, Messerscheibe, Spiralisierschüssel, Spiralisierertrichter, Spiralisierschneidscheiben, Hackschüssel, Hackmesser und Eiszerkleinerer.
- Verwenden Sie nicht zu viel Geschirrspülmittel oder Entkalker.
- Tauchen Sie das Hauptgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie den Fuß des Standmixers niemals in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser über die Oberseite des Standmixers eindringt.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf.
- Nach der Verarbeitung von gefärbten Lebensmitteln können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wir empfehlen, diese Teile vor dem Waschen mit Pflanzenöl zu reinigen oder in die Geschirrspülmaschine zu geben.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Produkt: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Nennleistung 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referenz des Gerätes: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Produkt: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Spannung: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Die technischen Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die

Produktqualität zu verbessern.
Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die/der Batterie/Akku gemäß den geltenden Vorschriften getrennt vom Haushaltsabfall entsorgt werden muss. Wenn dieses Produkt das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, sollten Sie die Batterien/Akkus entfernen und es zu einer von den örtlichen Behörden bestimmten Sammelstelle bringen.
Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und / oder ihre Akkus zu erhalten.
Die Einhaltung der oben genannten Leitlinien trägt zum Schutz der Umwelt bei.

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.
Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.
Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsleitung liegen bei CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle Rechte vorbehalten. Der Inhalt dieser Veröffentlichung darf ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

1. PARTI E COMPONENTI

Fig.0
1. Sistema di accoppiamento degli accessori
2. Zona di frullata.

STRUTTURA principale del frullatore (manico). Fig. 1
1. Regolatore della velocità
2. Tasto di alimentazione
3. Tasto Turbo
4. Alloggiamento
5. Display (solo per il modello 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Fusto da frullatore Fig. 2
6. Paraschizzi
7. Lame “Perreo Move”
8. Lame “Total Destroy”

Caraffa. Fig. 3

9. Caraffa per lame o fruste
10. Coperchio – Base

Frusta. Fig. 4
11. Supporto per fruste
12. Frusta

Passaverdure. Fig. 5
13. Accessorio per schiacciapatate
14. Schiacciapatate
15. Lama

Fruste. Fig. 6
16. Accessorio per fruste
17. Fruste

Tritatutto. Fig. 7
18. Pressa
19. Coperchio del tritatutto/Tramoggia
20. Asse del disco portalama
21. Disco portalama

22. Lama per grattugiare
23. Lama per affettare
24. Lama per macinatura
25. Recipiente del tritatutto

Tritatutto. Fig. 8
26. Coperchio del tritatutto
27. Lama del tritatutto
28. Lama tritaghiaccio
29. Recipiente del tritatutto

Tagliaverdure a spirale. Fig. 9
30. Unità di azionamento
31. Tramoggia
32. Recipiente del tagliaverdure
33. Disco da taglio grosso
34. Disco da taglio sottile
35. Disco da taglio piatto

2. PRIMA DELL'USO

- Questo frullatore a immersione è dotato di un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e conservare la scatola originale e altri elementi dell'imballaggio in un luogo sicuro. Questo aiuterà a prevenire danni al prodotto nel caso in cui sia necessario trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e i componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
- Prima di utilizzare questo frullatore a immersione o i suoi accessori, è necessario pulire tutte le parti in contatto con gli alimenti.

Contenuto della scatola:
Frullatore Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo

Frullatore Katana 12/15 Cream B
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna

Frullatore Katana 12/15 Chop B/G
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta
- Tritatutto

Frullatore Katana 15 Smash B
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Fruste
- Tritatutto
- Schiacciapatate

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta
- Tritatutto

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Fruste
- Tritatutto
- Schiacciapatate

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Piede del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna

- Fruste
- Schiacciapatate
- Robot da cucina

3. FUNZIONAMENTO

Frullatore Fig. 0, 1 e 2
- Adatto per preparare alimenti per neonati, minestre, salse, frullati e maionese.
- Per migliorare il risultato ottenuto, la lama del frullatore può essere inclinata (Fig. 2) più vicino alla base del paraschizzi (Fig. 2) grazie alla tecnologia "Perreo Move". Basta premere sul manico del frullatore per abbassare la lama. Una volta rilasciata la pressione, la lama tornerà alla sua posizione originale. Fare attenzione a non introdurre le dita o altre parti del corpo nell'area di lavoro (Fig. 0) per evitare di rimanere intrappolati o lesioni.

Uso:
1. Srotolare completamente il cavo.
2. Collocare il manico all'interno dell'asse della base del frullatore. Fig. 0
3. Collegare il cavo alla presa di corrente.
4. Tenere saldamente il manico, premere il tasto di accensione e selezionare la velocità ruotando la manopola del frullatore.
5. Realizzare movimenti verticali per frullare il cibo.

AVVISO:
- Non utilizzare questo frullatore a immersione in contenitori che non abbiano un fondo piatto o che abbiano parti sporgenti.
- Non utilizzare il frullatore a immersione con alimenti caldi.
- Non permettere che il cibo ricopra la giunzione tra l'impugnatura e l'albero del fusto del frullatore.
- Se il frullatore a immersione si inceppa, scollegarlo e pulirlo.
- Al termine dell'utilizzo del frullatore a immersione, spegnerlo e scollegarlo.

Accessori

Fruste

- Tempo di uso approssimativo: 15 secondi.
- Adatto a sbattere alimenti non duri come albumi, panna, dolci veloci, uova o zucchero.
- Non frullare composti dalla consistenza più dura come margarina poiché potrebbero danneggiare le fruste.

Fruste montapanna. Fig. 6
1. Posizionare l'impugnatura all'interno delle fruste.
2. Mettere gli alimenti da frullare in un recipiente. Non sbattere più di 6 albumi o 1000 ml di crema allo stesso tempo. Evitare che il liquido oltrepassi il livello delle fruste.
3. Srotolare completamente il cavo, collegarlo a una presa di corrente e premere il tasto di accensione.

Fruste per sbattere

- Tempo di uso approssimativo: 15 secondi.
- Adatto a sbattere alimenti non duri come albumi, panna, dolci veloci, uova o zucchero.
- Questo accessorio consente di montare impasti più duri come la margarina, ma è necessario assicurarsi che il burro o la margarina siano in crema.

Fruste per sbattere. Fig. 4
1. Inserire le fruste con l'accessorio per le fruste.
2. Posizionare l'impugnatura all'interno della frusta.
3. Mettere gli alimenti da frullare in un recipiente. Non sbattere più di 6 albumi o 1000 ml di crema allo stesso tempo. Evitare che il liquido oltrepassi il livello delle fruste.

Srotolare completamente il cavo, collegarlo a una presa di corrente e premere il tasto di accensione.

Processore. Fig. 7
- Adatto per tritare carne, formaggio, verdure, spezie, pane, biscotti e noci morbide sgusciate.
- Non usare su alimenti duri come chicchi di caffè, cubetti di ghiaccio, pezzi di cioccolato, ecc.… che potrebbero danneggiare le lame.

Come montare il recipiente del processore di alimenti, gli accessori e il coperchio:
1. Collocare il recipiente del processore su di una superficie pulita e stabile, come un piano da lavoro o tavolo.
2. Scegliere uno dei seguenti accessori per robot da cucina e assemblarlo come descritto nelle sottosezioni seguenti:
- Lama per macinatura
- Disco portalama + lama per affettare
- Disco portalama + lama per grattugiare
3. Installare il corpo del frullatore sul coperchio del tritatutto.
4. Collegare il frullatore ad una presa di corrente.
5. Selezionare la velocità usando il selettore.
6. Introdurre gli alimenti attraverso la tramoggia usando lo spintore. Non introdurre dita né altri oggetti all'interno della tramoggia. Utilizzare esclusivamente lo spintore fornito.
7. Terminato l'uso, spegnere il motore rilasciando il tasto di accensione e scollegare il prodotto.

8. Smontare il manico del frullatore dal coperchio del tritatutto e rimuovere il coperchio dal recipiente.

Uso del disco portalama + lama per grattugiare:
1. Collocare l'asse nel centro del recipiente tritatutto. Prestare attenzione quando si maneggia il disco portalama. Prestare attenzione a non tagliarsi.
2. Inserire la lama desiderata nella fessura del disco portalama. Allineare il foro al centro del disco con l'albero e assicurarsi che sia fissato correttamente spingendo con attenzione verso il basso.
3. Chiudere il coperchio del recipiente del processore verificando che sia correttamente collocato e chiuso.

AVVISO:
Fare attenzione a non inclinare il disco della lama quando è montato per evitare che scivoli e cada e che la lama si danneggi.

Uso del disco portalama + lama affettatrice:
1. Collocare l'asse nel centro del recipiente tritatutto. Prestare attenzione quando si maneggia il disco portalama. Prestare attenzione a non tagliarsi.
2. Inserire la lama desiderata nella fessura del disco portalama. Allineare il foro al centro del disco con l'albero e assicurarsi che sia fissato correttamente spingendo con attenzione verso il basso.
3. Chiudere il coperchio del recipiente del processore verificando che sia correttamente collocato e chiuso.

AVVISO:
Fare attenzione a non inclinare il disco della lama quando è montato per evitare che scivoli e cada e che la lama si danneggi.

Come usare le lame per macinatura:
1. Le lame sono molto affilate, maneggiare con cautela
2. Collocare le lame per la macinatura al centro del recipiente del tritatutto. Introdurre gli alimenti nel recipiente del processore senza superare il segno MAX.
3. Chiudere il coperchio del recipiente del processore verificando che sia correttamente collocato e chiuso.

AVVISO:
Fare attenzione a non inclinare il disco della lama quando è montato per evitare che scivoli e cada e che la lama si danneggi.

Suggerimenti:
- Non utilizzare il robot da cucina quando il recipiente è vuoto.
- Tagliare a pezzi gli alimenti in modo uniforme per ottenere migliori risultati e in meno tempo.
- Il frullatore taglia e mescola alimenti e liquidi rapidamente con un processo facile. Verificare lo stato del cibo durante il funzionamento.

Tagliaverdure a spirale. Fig. 9
1. Inserire il manico del frullatore nell'unità di azionamento.
2. Rimuovere la tramoggia e montare la lama. È possibile scegliere tra diverse lame: lama grossa, sottile e piatta. Collocare la tramoggia dentro il recipiente.
3. Collocare le verdure (ad esempio: carote, cetrioli, patate) nella tramoggia.
4. Premere il tasto di funzionamento per tagliare le verdure a spirale.

Come montare la lama del tagliaverdure a spirale. Fig. 9
1. Rimuovere la tramoggia.
2. Posizionare il disco portalama nel recipiente del tagliaverdure.
3. Reinserire la tramoggia.

Tritatutto. Fig. 8
1. Rimuovere il coperchio del chopper.
2. Inserire la lama desiderata (lama tritatutto / lama tritaghiaccio) sull'albero centrale del recipiente.
3. Rimettere il coperchio del tritatutto.
4. Inserire l'impugnatura del frullatore nel coperchio del tritatutto.

Schiacciapatate. Fig. 5
1. Collocare gli ingredienti dentro un recipiente per mescolare o sufficientemente grande.
2. Collegare il frullatore a immersione alla presa di corrente.
3. Collegare lo schiacciapatate al frullatore utilizzando l' accessorio.
4. Selezionare la velocità alta nel selettore della velocità.
5. Introdurre lo schiacciapatate dentro gli ingredienti e premere il tasto di funzionamento per collegare lo schiacciapatate.
6. Muovere con delicatezza lo schiacciapatate fino a raggiungere la consistenza desiderata.
7. Spegnere il frullatore a immersione rilasciando il tasto, rimuovere lo schiacciapatate dal recipiente e scollegare il frullatore a immersione dalla presa di corrente.

Tasto Turbo
Premere questo tasto per raggiungere la massima velocità e potenza.

Avviso
Il frullatore potrebbe surriscaldarsi se si usa questa funzione per un lungo periodo di tempo.

Selettore della velocità
Girare il selettore per variare la velocità delle lame e adattarla alle proprie esigenze. Ruotare la manopola in senso orario per aumentare la velocità e in senso antiorario per diminuirla.

Tabella comparativa

Alimento	Quantità massima (in grammi)	Tempo di uso approssimativo (in secondi)
Carne	300	10-15
Spezie	80	15
Noci	250	15
Formaggio	250	15
Pane	1 fetta	15
Uova sode	6	5
Cipolle	300	10

Questi dati sono approssimativi e dipendono da differenti fattori.

4. PULIZIA E MANUTENZIONE

Fig. 9

Pulizia delle lame
- Per pulire correttamente il piede del frullatore, versare 300 ml di acqua tiepida nella caraffa con un po' di sapone per piatti, inserire il piedino del frullatore nell'acqua insaponata fino al fondo della caraffa e azionare il frullatore in modalità Turbo a intervalli di 10 secondi. Svuotare il contenuto del contenitore e riempirlo con 300 ml di acqua pulita e ripetere la stessa operazione per il risciacquo. Ripetere questo procedimento qualora necessario. Fare attenzione agli schizzi.

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non mettere il fusto del frullatore in lavastoviglie.
- Dopo aver processato alimenti con alto contenuto di sale, sciacquare immediatamente le lame con acqua.

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'esterno del frullatore a immersione.
- Le seguenti parti sono lavabili in lavastoviglie: contenitore, fruste, fruste per frullare, recipiente del tritatutto, lama per macinare, disco portalame, lama per grattugiare, lama per affettare, spintore, braccio dello schiacciapatate, contenitore per spiralizzare, tramoggia per spiralizzare, dischi di taglio per spiralizzare, contenitore per tritare, lama per tritare e lama per tritare il ghiaccio.
- Non usare detergente per la pulizia o decalcificatore per lavastoviglie in eccesso.
- Non sommergere la struttura principale dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido.
- Non immergere mai il fusto del frullatore in acqua e non permettere all'acqua di entrare attraverso la parte superiore del frullatore.
- Non utilizzare spugne, polveri o detergenti abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Le lame sono molto affilate, maneggiare con cautela.
- Dopo aver processato alimenti con colore, le parti in plastica dell'apparecchio potrebbe decolorarsi. Si consiglia di conseguenza di pulire questi parti con olio vegetale prima di lavarle o introdurle in lavastoviglie.

5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Prodotto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Potenza nominale: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Codice prodotto: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Prodotto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Potenza nominale: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.
Fabbricato in Cina | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



Questo simbolo indica che, in conformità con le normative vigenti, il prodotto e/o la batteria devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Quando questo prodotto raggiunge la fine della sua vita utile, è necessario rimuovere le pile/batterie/accumulatori e portarlo in un punto di raccolta designato dalle autorità locali.

Per informazioni dettagliate su come smaltire correttamente le apparecchiature elettriche ed elettroniche e/o le pile/batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto di queste linee guida aiuterà a proteggere l'ambiente.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per qualsiasi difetto di conformità esistente al momento della consegna del prodotto nei termini, condizioni e scadenze stabilite dalla normativa vigente.

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

I diritti di proprietà intellettuale dei testi di questo manuale appartengono a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Tutti i diritti riservati. Il contenuto di questa pubblicazione non può essere, in tutto o in parte, riprodotto, archiviato in un sistema di recupero, trasmesso o distribuito con qualsiasi mezzo (elettronico, meccanico, fotocopia, registrazione o simile) senza la previa autorizzazione di CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig.0

1. Sistema de acoplamento de acessórios
2. Zona de deslizamento

Corpo principal da varinha mágica (pega). Fig. 1

1. Seletor Velocidade
2. Botão Ligar/Desligar
3. Botão de turbo
4. Carcaça principal
5. Display (apenas para o modelo 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Pé da varinha mágica. Fig. 2

6. Tampa
7. Lâminas “Perreo Move”
8. Lâminas “Total Destroy”

Copo misturador. Fig. 3

9. Copo misturador para lâminas ou varas
10. Tampa – Base

Batedor de claras. Fig. 4

11. Suporte do batedor de claras
12. Vareta para bater claras

Passa-puré Fig. 5

13. Acessório passe-vite
14. Passe-vite
15. Lâmina

Varetas. Fig. 6

16. Suporte de varas
17. Varas para bater

Processador. Fig. 7

18. Prensador
19. Tampa do processador/Alimentador
20. Eixo do disco de lâminas
21. Disco de lâminas

22. Lâmina de ralar
23. Lâmina de fatiar
24. Lâmina de moagem
25. Recipiente do processador de alimentos

Chopper. Fig. 8
26. Tampa do chopper
27. Lâmina do chopper
28. Lâmina picadora de gelo
29. Recipiente do picador

Spiralizer. Fig.9
30. Unidade de acionamento
31. Alimentador do processor
32. Recipiente do espirilizador
33. Disco de corte grosso
34. Disco de corte fino
35. Disco de corte plano

2. ANTES DE USAR

- Esta varinha mágica dispõe de embalagens concebidas para a proteger durante o transporte. Tire o dispositivo da sua caixa e guarde a caixa original e outros elementos da embalagem num lugar seguro. Ajudará a evitar danos no aparelho, se precisar de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Antes de utilizar esta varinha mágica ou qualquer dos seus acessórios, deve limpar todas as peças que entrarão em contacto com os alimentos.

Conteúdo da caixa:
Varinha mágica Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.

Varinha mágica Katana 12/15 Cream B
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras

Varinha mágica Katana 12/15 Chop B/G
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Chopper

Varinha mágica Katana 15 Smash B
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Varas para bater
- Chopper
- Passe-vite

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move” e “TotalDestroy”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move” e “TotalDestroy”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Chopper

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move” e “TotalDestroy”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Varas para bater
- Chopper
- Passe-vite

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Pé da varinha mágica com tecnologia “Perreo Move” e “TotalDestroy”.
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras

- Batedores de varas
- Passe-vite
- Processador de alimentos

3. FUNCIONAMENTO

Varinha mágica. Fig. 0, 1 e 2
- Apto para preparar comida para bebés, sopas, molhos, batidos e maioneses.
- Para melhorar o resultado obtido, a varinha mágica permite que a lâmina (Fig. 2) seja inclinada para mais perto da base da tampa (Fig. 2) graças à tecnologia "Perreo Move". Basta pressionar a pega da batedeira para baixar a lâmina. Assim que a pressão for libertada, a lâmina voltará à sua posição inicial. Tenha cuidado para não descansar os dedos ou qualquer outra parte do corpo na área de deslizamento (Fig. 0) para evitar o aprisionamento.

Uso:
1. Desenrole o cabo completamente.
2. Coloque a pega dentro do eixo do pé misturador. Fig. 0
3. Conecte o cabo à corrente elétrica.
4. Segure firmemente a pega, prima o botão de alimentação e selecione a velocidade rodando o botão da batedeira.
5. Faça movimentos verticais para processar os alimentos.

AVISO:
- Não utilize esta batedeira em recipientes que não tenham fundos planos ou com objetos salientes.
- Não utilize a batedeira manual para processar alimentos quentes.
- Não deixe os alimentos ultrapassarem o ponto de fixação entre a pega e o eixo do pé da batedeira.
- Se a batedeira manual bloquear, desligue-a da rede e limpe-a.
- Quando tiver terminado de usar a varinha mágica, desligue-a e desconecte-a da corrente.

Acessórios

Batedor de claras

- Tempo de uso aproximado: 15 segundos.
- Adequado para bater alimentos macios, como claras de ovos, natas, sobremesas rápidas, ovos ou açúcar.
- Não tente bater alimentos mais duros como margarina, pois isso pode danificar as varas.

Batedor de claras. Fig. 4
1. Coloque a pega no interior das varetas para bater ovos.
2. Coloque os alimentos que deseja bater num recipiente. Não bata mais de 6 claras de ovo ou 1000 ml de natas ao mesmo tempo. Não deixe que o líquido passe por cima das varas.
3. Desenrole completamente o cabo, ligue-o a uma tomada elétrica e prima o botão Ligar.

Varas para bater

- Tempo de uso aproximado: 15 segundos.
- Adequado para bater alimentos macios, como claras de ovos, natas, sobremesas rápidas, ovos ou açúcar.
- Este acessório permite-lhe bater misturas mais rígidas como a margarina, no entanto deve assegurar-se de que tem a manteiga ou margarina na nata.

Varas para bater. Fig. 6
1. Insira as varas com o acessório para varas.
2. Coloque a pega do aparelho dentro do acessório para varas.
3. Coloque os alimentos que deseja bater num recipiente. Não bata mais de 6 claras de ovo ou 1000 ml de natas ao mesmo tempo. Não deixe que o líquido passe por cima das varas.

Desenrole completamente o cabo, ligue-o a uma tomada elétrica e prima o botão Ligar.

Processador. Fig. 7
- Adequado para picar carne, queijo, legumes, especiarias, pão, bolachas e frutos secos sem casca.
- Não tente cortar alimentos duros, como grãos de café, cubos de gelo, onças de chocolate, etc. Caso contrário, a lâmina pode ser danificada.

Como montar o recipiente do processador de alimentos, os acessórios e a tampa:
1. Coloque o recipiente do processador numa superfície limpa e estável, como uma bancada ou uma mesa.
2. Escolha um dos seguintes acessórios do processador de alimentos e monte-o como detalhado nas subsecções seguintes:

- Lâmina de moagem
- Disco portalâminas + lâmina para fatiar.
- Disco portalâminas + lâmina para ralar

3. Instale o corpo da varinha mágica na tampa do processador.
4. Conecte a varinha mágica à corrente elétrica.
5. Escolha a velocidade utilizando o seletor correspondente
6. Introduza os alimentos através do alimentador utilizando o prensador. Não insira os dedos ou qualquer outro objeto dentro do alimentador. Utilize unicamente o prensador fornecido.
7. Quando tiver terminado a sua utilização, desligue o motor soltando o botão de ligar e desconecte o dispositivo da corrente.

8. Desmonte a pega da varinha mágica da tampa do processador e retirar a tampa do recipiente.

Utilizar o disco porta-lâminas + lâmina para ralar
1. Coloque o eixo no centro do recipiente do processador. Tome precauções ao manusear o disco portalâminas. Tenha cuidado para não se cortar.
2. Insira a lâmina desejada na ranhura do disco portalâminas. Alinhe o furo no centro do disco com o eixo e certifique-se de que está corretamente fixado, empurrando para baixo com firmeza.
3. Feche a tampa do recipiente do processador e certifique-se de que está bem colocada e fechada.

AVISO:
Tenha cuidado para não inclinar o disco portalâminas quando a lâmina estiver montada, pois pode escorregar e cair, o que lhe poderia causar danos.

Como usar o disco portalâminas + lâmina para fatiar:
1. Coloque o eixo no centro do recipiente do processador. Tome precauções ao manusear o disco portalâminas. Tenha cuidado para não se cortar.
2. Insira a lâmina desejada na ranhura do disco portalâminas. Alinhe o furo no centro do disco com o eixo e certifique-se de que está corretamente fixado, empurrando para baixo com firmeza.
3. Feche a tampa do recipiente do processador e certifique-se de que está bem colocada e fechada.

AVISO:
Tenha cuidado para não inclinar o disco portalâminas quando a lâmina estiver montada, pois pode escorregar e cair, o que lhe poderia causar danos.

Como utilizar a lâmina de moagem:
1. Manuseie as lâminas de trituração com cuidado, são muito afiadas.
2. Coloque as lâminas de moagem no centro do recipiente do processador. Coloque os alimentos dentro do recipiente do processador sem ultrapassar a marca MAX.
3. Feche a tampa do recipiente do processador e certifique-se de que está bem colocada e fechada.

AVISO:
Tenha cuidado para não inclinar o disco portalâminas quando a lâmina estiver montada, pois pode escorregar e cair, o que lhe poderia causar danos.

Recomendações:
- Não utilize o processador de alimentos quando o recipiente estiver vazio.
- Corte os alimentos em pedaços de tamanho uniforme para conseguir melhores resultados e em menos tempo.
- A varinha corta e mistura alimentos e líquidos rapidamente, tornando-os mais fáceis de processar. Não se esqueça de verificar o estado dos alimentos durante a operação.

Spiralizer. Fig.9
1. Insira a pega da varinha mágica na unidade de acionamento.
2. Retire o funil e monte a lâmina. Pode escolher entre várias lâminas: lâmina grossa, fina e plana. Coloque o alimentador dentro do recipiente.
3. Coloque os legumes (por exemplo: cenouras, pepinos, batatas...) no funil.
4. Pressione o botão de funcionamento para cortar as verduras em forma de espiral.

Como montar a lâmina do spiralizer. Fig.9
1. Tire o alimentador.
2. Coloque o disco de corte no recipiente do spiralizer.
3. Reinserir o funil.

Chopper. Fig. 8
1. Retire a tampa do chopper.
2. Coloque a lâmina desejada (lâmina de picador / lâmina de picador de gelo) no eixo central do recipiente.
3. Volte a inserir a tampa do picador.
4. Insira a pega da varinha mágica na tampa do picador.

Passa-puré Fig. 5
1. Coloque os alimentos no copo misturador ou num recipiente suficientemente grande.
2. Conecte a varinha mágica à corrente elétrica.
3. Coloque o passa-puré no liquidificador utilizando o acessório para espremedor de batatas.
4. Selecione a velocidade alta no seletor correspondente.
5. Introduza o passe-vite dentro dos ingredientes e pressione o botão de funcionamento para o ligar.
6. Mova o passe-vite suavemente pelos ingredientes até obter a textura desejada.
7. Desligue a varinha mágica libertando o botão, retire o passa-puré do recipiente e desligue a varinha mágica da rede eléctrica.

Botão de turbo
Pressione este botão durante o uso para alcançar a máxima velocidade e potência.

Aviso
O dispositivo pode sobreaquecer se utilizar esta função durante um longo período de tempo.

Seletor de velocidade
Rode o selector para variar a velocidade das lâminas de acordo com as suas necessidades. Rode o seletor em sentido horário para aumentar a velocidade e em sentido anti-horário para a diminuir.

Tabela comparativa

Alimento	Quantidade máxima (em gramas)	Tempo aproximado (em segundos)
Carne	300	10-15
Especiarias	80	15
Nozes	250	15
Queijo	250	15
Pão	1 fatia	15
Ovos cozidos	6	5
Cebolas	300	10

Estes dados são aproximados e dependem de múltiplos factores.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Fig. 9

Limpeza das lâminas
- Para limpar corretamente o pé misturador, coloque 300 ml de água morna no copo misturador com um pouco de sabão para lavar louça, insira o pé da varinha mágica na água com sabão até ao fundo da tigela e coloque-a em modo turbo em intervalos de 10 segundos. Esvazie o conteúdo do copo e enchê-lo de novo com 300 ml de água limpa e repetir a mesma operação para enxaguar. Repita estes passos se for necessário. Tenha cuidado com os salpicos.

- Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de o limpar.
- Não coloque o pé da varinha mágica na máquina de lavar louça.
- Após o processamento de alimentos muito salgados, deve lavar imediatamente as lâminas com água.

- Utilize um pano suave e húmido para limpar a parte exterior.
- As seguintes peças são seguras para máquina de lavar louça: copo, batedor de claras, lâminas de batedor, recipiente do processador, lâmina de moagem, disco porta-lâmina, lâmina de ralar, lâmina de fatiar, empurrador, braço do passa-puré, recipiente do spiralizer, funil do spiralizer, discos de corte do spiralizer, recipiente do picador, lâmina do picador e lâmina do picador de gelo.
- Não utilize uma quantidade excessiva de detergente ou descalcificador para máquina da louça.
- Não submerja o corpo principal do produto em água ou em outros líquidos.
- Nunca submergir o pé da varinha mágica em água ou deixar entrar água através da parte superior.
- Não utilize esponjas, pós ou produtos de limpeza abrasivos para limpar o aparelho.
- Tenha cuidado ao usar as lâminas, estão muito afiadas.
- Após o processamento de alimentos coloridos, as partes plásticas do aparelho podem descolorir. Recomendamos que limpe estas partes com óleo vegetal antes de as lavar ou colocar na máquina da louça.

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

Referência: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Produto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Potência nominal: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referência: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Produto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Potência nominal: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a qualidade do produto.
Fabricado na China | Desenhado na Espanha

6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou bateria deve ser eliminado separadamente do lixo doméstico. Quando este produto atingir o fim da sua vida útil, deverá remover as pilhas/baterias/acumuladores e levá-lo para um ponto de recolha designado pelas autoridades locais.

Para obter informação detalhada acerca da forma mais adequada de eliminar os seus equipamentos elétricos e eletrónicos e/ou as correspondentes baterias, o consumidor deverá contactar com as autoridades locais.

A conformidade com as diretrizes acima referidas ajudará a proteger o ambiente.

7. GARANTIA E SAT

A Cecotec será responsável perante o utilizador final ou consumidor por qualquer falta de conformidade que exista no momento da entrega do produto nos termos, condições e prazos estabelecidos pelos regulamentos aplicáveis.

Recomenda-se que as reparações sejam efetuadas por pessoal qualificado.

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec através do número de telefone +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Os direitos de propriedade intelectual dos textos deste manual pertencem à CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Todos os direitos reservados. O conteúdo desta publicação não pode, no todo ou em parte, ser reproduzido, armazenado num sistema de recuperação, transmitido ou distribuído por qualquer meio (eletrónico, mecânico, fotocópia, gravação ou similar) sem a autorização prévia da CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 0

1. Accessoire koppelingssysteem
2. Slipzone.

Hoofddeel van de staafmixer (handvat). Fig. 1

1. Snelheidskeuzeschakelaar
2. Aan/uitknop
3. Turbo knop
4. Hoofdbehuizing
5. Display (alleen voor model 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Mixervoet. Fig. 2

6. Dekking
7. Perreo Move" bladen
8. Total Destroy" messen

Mengglas. Fig. 3

9. Mengbeker voor messen of garde
10. Deksel - Basis

Gardes. Fig. 4

11. Accessoire van de gardes
12. Garde

Pureestamper. Fig. 5

13. Purepeersaccessoire
14. Aardappelstamper
15. Mes

Staven. Fig. 6

16. Accessoires voor kloppers
17. Kloppers

Processor. Fig. 7

18. Stamper
19. Processorafdekking/Trechter
20. Schijfas
21. Bladschijf

22. Roosterblad
23. Snijmes
24. Slijpblad
25. Kom van de voedselverwerker

Chopper. Fig. 8
26. Chopper cover
27. Hakmes
28. Mes om ijs te crushen
29. Hakselaar

Spiraliser. Fig. 9
30. Aandrijfeenheid
31. Trechter
32. Spiraliser container
33. Grove snijschijf
34. Fijne snijschijf
35. Vlakke snijschijf

2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Deze staafmixer heeft een verpakking die ontworpen is om hem te beschermen tijdens het transport. Haal het apparaat uit de doos, wij raden u aan de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats te bewaren. Ze zullen helpen voorkomen dat de staafmixer beschadigd raakt als u hem in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de officiële Cecotec Technische Dienst.
- Voordat u deze staafmixer of een van zijn accessoires gebruikt, moet u alle onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen.

Inhoud van de doos:
Staafmixer Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Blendervoet met “Perreo Move”-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis

Staafmixer Katana 12/15 Cream B
- Blendervoet met “Perreo Move”-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde

Staafmixer Katana 12/15 Chop B/G
- Blendervoet met “Perreo Move”-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde
- Chopper

Staafmixer Katana 15 Smash B
- Blendervoet met “Perreo Move”-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde
- Gardes
- Chopper
- Aardappelstamper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Blendervoet met “Perreo Move” en “TotalDestroy” technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Blendervoet met “Perreo Move” en “TotalDestroy” technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Blendervoet met “Perreo Move”-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde
- Chopper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Blendervoet met “Perreo Move” en “TotalDestroy” technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde
- Gardes
- Chopper
- Aardappelstamper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Blendervoet met “Perreo Move” en “TotalDestroy” technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Garde
- Gardes

- Aardappelstamper
- Voedselverwerker

3. WERKING

Handmixer. Fig. 0, 1 en 2
- Geschikt voor het bereiden van babyvoeding, soepen, sauzen, smoothies en mayonaise.
- Om het verkregen resultaat te verbeteren, kan het mes (Fig. 2) van de blender dichter bij de onderkant van de kap worden gekanteld dankzij de “Perreo Move”-technologie. Druk gewoon op het handvat van de staafmixer om het mes te laten zakken. Zodra de druk wegvalt, keert het blad terug naar zijn oorspronkelijke positie. Zorg ervoor dat uw vingers of andere lichaamsdelen niet op het schuifgedeelte rusten (Afb. 0) om beknelling te voorkomen.

Gebruiken:
1. Rol de voedingskabel volledig uit.
2. Plaats het handvat in de schacht van de blendervoet. Fig. 0
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Houd het handvat stevig vast, druk op de aan/uit-knop en selecteer de snelheid door aan de blenderknop te draaien.
5. Gebruik verticale bewegingen om het voedsel te verwerken.

Opmerking:
- Gebruik deze staafmixer niet in recipiënten met een platte bodem of uitstekende voorwerpen.
- Gebruik deze staafmixer niet om heet voedsel te verwerken.
- Laat geen voedsel voorbij de verbinding tussen de handgreep en de schacht van de blendervoet komen.
- Als de staafmixer vastloopt, haal dan de stekker uit het stopcontact en maak hem schoon.
- Als u klaar bent met de staafmixer, schakelt u deze uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

Accessoires

Opkloppers

- Geschatte gebruikstijd: 15 seconden.
- Geschikt voor het opkloppen van zacht voedsel zoals eiwit, room, snelle desserts, eieren of suiker.
- Probeer geen stijvere mengsels op te kloppen, zoals margarine, omdat dit de garde kan beschadigen.

Opkloppers Fig. 6
1. Plaats de handgreep in de stangen.
2. Doe het voedsel dat u wilt mengen in een kom. Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijk op. Er mag geen vloeistof over de staven stromen.
3. Wikkel de kabel volledig af, steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop.

Gardes

- Geschatte gebruikstijd: 15 seconden.
- Geschikt voor het opkloppen van zacht voedsel zoals eiwit, room, snelle desserts, eieren of suiker.
- Met dit accessoire kunt u stijvere mengsels zoals margarine opkloppen, maar u moet er wel voor zorgen dat u de boter of margarine in room hebt.

Gardes Fig. 6
1. Plaats de staven met de stangbevestiging.
2. Plaats het handvat in de stangbevestiging.
3. Doe het voedsel dat u wilt mengen in een kom. Klop niet meer dan 6 eiwitten of 1000 ml room tegelijk op. Er mag geen vloeistof over de staven stromen.

Wikkel de kabel volledig af, steek de stekker in het stopcontact en druk op de aan/uit-knop.

Processor. Fig. 7
- Geschikt voor het hakken van vlees, kaas, groenten, kruiden, brood, koekjes en gedopte zachte noten.
- Probeer geen hard voedsel te snijden, zoals koffiebonen, ijsblokjes, onsjes chocolade, enz. Anders kan het mes beschadigd raken.

Kom, accessoires en deksel in elkaar zetten:
1. Plaats de kom van de processor op een schoon, stabiel oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.
2. Kies een van de volgende accessoires voor de keukenmachine en monteer deze zoals beschreven in de volgende subsecties:

- Slijpblad
- Bladhouder schijf + snijmes
- Bladhouder schijf + raspblad

3. Installeer de behuizing van de mixer op het deksel van de processor.
4. Steek de stekker van de handmixer in een stopcontact.
5. Kies de snelheid met de snelheidskeuzeknop
6. Voer het voedsel door de trechter met behulp van de stamper. Steek geen vingers of andere voorwerpen in de trechter. Gebruik alleen de bijgeleverde stamper.
7. Wanneer u klaar bent met het gebruik, schakelt u de motor uit door de aan-/uitknop los te laten en haalt u de stekker uit het stopcontact.

8. Haal de hendel van de blender uit het deksel van de processor en verwijder het deksel van de kom.

Hoe gebruikt u de bladschijf + rasp:
1. Plaats de as in het midden van de kom. Wees voorzichtig bij het hanteren van de bladschijf. Pas op dat u zich niet snijdt!
2. Steek het gewenste blad in de gleuf van de schijf. Lijn het gat in het midden van de schijf uit met de as en zorg ervoor dat deze goed vastzit door voorzichtig naar beneden te duwen.
3. Sluit het deksel van de kom van de processor en zorg ervoor dat het goed geplaatst en gesloten is.

Opmerking:
Pas op dat u de bladschijf niet kantelt wanneer het blad is gemonteerd, want dan kan het wegglijden en vallen, wat schade aan het blad kan veroorzaken.

Hoe gebruik je de schijf + het snijblad:
1. Plaats de as in het midden van de kom. Wees voorzichtig bij het hanteren van de bladschijf. Pas op dat u zich niet snijdt!
2. Steek het gewenste blad in de gleuf van de schijf. Lijn het gat in het midden van de schijf uit met de as en zorg ervoor dat de schijf goed vastzit door voorzichtig naar beneden te duwen.
3. Sluit het deksel van de kom van de processor en zorg ervoor dat het goed geplaatst en gesloten is.

Opmerking:
Pas op dat u de bladschijf niet kantelt wanneer het blad is gemonteerd, want dan kan het wegglijden en vallen, wat schade aan het blad kan veroorzaken.

Gebruik van het slijpblad:
1. De messen in het product zijn zeer scherp, ga er voorzichtig mee om.
2. Plaats de maalbladen in het midden van de processorkom. Plaats het voedsel in de kom van de blender zonder de MAX-markering te overschrijden.
3. Sluit het deksel van de kom van de processor en zorg ervoor dat het goed geplaatst en gesloten is.

Opmerking:
Pas op dat u de bladschijf niet kantelt wanneer het blad is gemonteerd, want dan kan het wegglijden en vallen, wat schade aan het blad kan veroorzaken.

Aanbevelingen:
- Gebruik de keukenmachine niet als de container leeg is.

- Snijd voedsel in gelijkmatige stukken voor betere resultaten en in minder tijd.
- De staafmixer snijdt en mengt voedsel en vloeistoffen snel, waardoor ze gemakkelijker te verwerken zijn. Vergeet niet de conditie van het voedsel te controleren tijdens het gebruik.

Spiraliser. Fig. 9
1. Steek het handvat van de staafmixer in de aandrijfeenheid.
2. Verwijder de trechter en monteer het mes. U kunt kiezen uit verschillende bladen: grof, fijn en plat blad. Plaats de trechter in de kom.
3. Plaats de groenten (bijv. wortelen, komkommers, aardappelen...) in de vultrechter.
4. Druk op de bedieningsknop om de groenten in een spiraalvorm te snijden.

Hoe het spiraalmes te monteren. Fig. 9
1. Verwijder de trechter.
2. Plaats de afgesneden schijf in de spiraalvormer.
3. Plaats de trechter terug.

Chopper. Fig. 8
1. Verwijder het deksel van de snijmachine.
2. Plaats het gewenste mes (hakmes/ijshakselaar) op de middelste as van de container.
3. Plaats het deksel van de hakselaar terug.
4. Steek de steel van de blender in het deksel van de hakker.

Pureestamper. Fig. 5
1. Doe het voedsel in een mengkom of een voldoende grote bak.
2. Sluit de staafmixer aan op een stopcontact.
3. Kies de instelling op de verstelbare aardappelstamper.
4. Selecteer hoge snelheid op de knop.
5. Steek de aardappelstamper in de ingrediënten en druk op de bedieningsknop om de aardappelstamper in te schakelen.
6. Beweeg de aardappelstamper zachtjes door de ingrediënten tot de gewenste textuur is bereikt.
7. Schakel de staafmixer uit door de knop los te laten, verwijder de aardappelstamper uit de kom en koppel de staafmixer los van het lichtnet.

Turbo knop
Druk op deze knop terwijl u de staafmixer gebruikt voor maximale snelheid en kracht.

Opmerking
De staafmixer kan oververhit raken als u deze functie gedurende langere tijd gebruikt.

Snelheidsknop
Draai de keuzeknop om de snelheid van de bladen aan uw behoeften aan te passen. Draai de knop met de klok mee om de snelheid te verhogen en tegen de klok in om de snelheid te verlagen.

Vergelijkende tabel

Etenswaar	Maximale hoeveelheid (in grammen)	Geschatte tijd (in seconden)
Vlees	300	10-15
Kruiden	80	15
Noten	250	15
Kaas	250	15
Brood	1 plakje	15
Harde eieren	6	5
Ajuin	300	10

Deze gegevens zijn approximatief en afhankelijk van verschillende factoren.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Fig. 9

Reiniging voor messen

- Om de mixervoet goed schoon te maken, doet u 300 ml lauw water in de mengkom met een beetje afwasmiddel, steekt u de mixervoet tot op de bodem in het zeepwater en laat u de staafmixer met tussenpozen van 10 seconden in de turbostand draaien. Leeg de inhoud van het bekerglas en vul het opnieuw met 300 ml schoon water en herhaal dezelfde handeling voor het spoelen. Herhaal dit proces indien nodig. Wees voorzichtig met spatten.

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Zet de blendervoet niet in de vaatwasser.
- Na het verwerken van zeer zoute levensmiddelen moet u de messen onmiddellijk met water afspoelen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de staafmixer schoon te maken.
- De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig: beker, gardebladen, gardebladen, processorkom, maalblad, meshouder schijf, raspblad, snijblad, pusher, pureerarm, spiraliseerkom, spiraliseerhopper, spiraliseersnijschijven, hakkom, hakmes en ijshakmes.
- Gebruik niet te veel vaatwasreiniger of ontkalker.
- Dompel nooit de hoofdbehuizing onder in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de blendervoet nooit onder in water en laat nooit water binnenkomen via de bovenkant van de staafmixer.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of schoonmaakproducten om het product te reinigen.
- De messen in het product zijn zeer scherp, ga er voorzichtig mee om.
- Na het verwerken van gekleurd voedsel kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleurd zijn. Wij raden aan deze onderdelen met plantaardige olie te reinigen voordat u ze wast of in de vaatwasser stopt.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Referentie van het product: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Product: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Nominaal vermogen: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referentie van het product: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Product: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Nominaal vermogen: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.
Gemaakt in China / Ontworpen in Spanje

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's

te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.
Voor gedetailleerde informatie over hoe elektrische en elektronische apparatuur en/of batterijen op de juiste manier kunnen worden weggegooid, moeten consumenten contact opnemen met hun plaatselijke autoriteiten.
Naleving van de bovenstaande richtlijnen helpt het milieu te beschermen.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.
Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.
Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

De intellectuele eigendomsrechten op de teksten in deze handleiding behoren toe aan CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Alle rechten voorbehouden. De inhoud van deze publicatie mag niet, geheel of gedeeltelijk, worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.0
1. System mocowania akcesoriów
2. Obszar łączenia.

Korpus blendera (uchwyt). Rys. 1
1. Przełącznik prędkości
2. Przycisk zasilania
3. Przycisk turbo
4. Główna obudowa
5. Wyświetlacz (tylko dla modelu 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Końcówka miksująca. Rys. 2
6. Osłona
7. Ostrza „Perreo Move"
8. Ostrza „Total Destroy"

Pojemnik do mieszania. Rys. 3

9. Pojemnik do mieszania do ostrzy lub trzepaczki
10. Pokrywka – Podstawa

Ubijaczka do białka jajek. Rys. 4
11. Przekładnia do ubijaczki
12. Ubijaczka

Końcówka do purée. Rys. 5
13. Przekładnia do purée
14. Końcówka do purée
15. Ostrze

Trzepaczki. Rys. 6
16. Przekładnia do trzepaczek
17. Trzepaczki

Szatkownica. Rys. 7
18. Popychacz
19. Pokrywa szatkownicy/lejek
20. Oś dysku na ostrza
21. Dysk na ostrza

22. Ostrze do ścierania
23. Ostrze do krojenia w plastry
24. Ostrze do mielenia
25. Pojemnik szatkownicy

Rozdrabniacz. Rys. 8
26. Pokrywa rozdrabniacza
27. Ostrze rozdrabniacza
28. Ostrze do kruszenia lodu
29. Pojemnik rozdrabniacza

Krajalnica spiralna do warzyw. Rys. 9
30. Popychacz
31. Lejek
32. Pojemnik krajalnicy spiralnej
33. Dysk do grubego cięcia
34. Dysk do cienkiego cięcia
35. Dysk do płaskiego cięcia

2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony go podczas transportu. Wyjmij je z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone, i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiejkolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Przed użyciem blendera ręcznego lub któregokolwiek z jego akcesoriów należy wyczyścić wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.

Zawartość opakowania:
Blender Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move".
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową

Blender Katana 12/15 Cream B
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move".
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek.

Blender Katana 12/15 Chop B/G
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move".
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek
- Rozdrabniacz

Blender Katana 15 Smash B
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move".
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek
- Trzepaczki
- Rozdrabniacz
- Końcówka do purée

Blender Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move" i „TotalDestroy"
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową

Blender Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move" i „TotalDestroy"
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek

Blender Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move".
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek
- Rozdrabniacz

Blender Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move" i „TotalDestroy"
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek
- Trzepaczki
- Rozdrabniacz
- Końcówka do purée

Blender Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Końcówka miksująca z technologią „Perreo Move" i „TotalDestroy"
- Pojemnik do mieszania z pokrywką-podstawką antypoślizgową
- Ubijaczka do białka jajek
- Trzepaczki
- Końcówka do purée
- Szatkownica

3. FUNKCJONOWANIE

Blender. Rys. 0, 1 y 2
- Nadaje się do przygotowywania jedzenia dla niemowląt, zup, sosów, koktajli i majonezu.
- Aby poprawić uzyskany efekt, blender umożliwia oscylowanie ostrza (Rys. 2) zbliżając się do podstawy osłony (Rys. 2) dzięki technologii „Perreo Move". Wystarczy nacisnąć na korpus blendera, aby opuścić ostrze. Gdy przestaniesz naciskać, ostrze powróci do pozycji wyjściowej. Uważaj, aby nie położyć palców ani żadnej innej części ciała na obszarze łączenia (Rys. 0), aby uniknąć uwięzienia.

Użytkowanie:
1. Rozwiń całkowicie przewód.
2. Połącz korpus z końcówką miksującą. Rys. 0
3. Podłącz przewód do gniazdka elektrycznego.
4. Trzymaj mocno korpus, naciśnij przycisk zasilania i wybierz prędkość przekręcając uchwyt blendera.
5. Używaj ruchów pionowych do blendowania żywności.

OSTRZEŻENIE:
- Nie używaj tego blendera ręcznego w pojemnikach, które nie mają płaskiego dna lub mają wystające przedmioty.
- Nie używaj tego blendera ręcznego do przetwarzania gorących potraw.
- Nie pozwól, aby żywność wystawała poza linę łączenia między korpusem a końcówką miksującą.
- Jeśli blender ręczny zatka się, odłącz go od gniazdka i wyczyść.
- Po zakończeniu korzystania z blendera ręcznego wyłącz go i odłącz od gniazdka elektrycznego.

Akcesoria

Ubijaczka do białka jajek

- Przybliżony czas użytkowania: 15 sekund.
- Nadaje się do miksowania lekkich potraw, takich jak białka jaj, śmietana, szybkie desery, jajka lub cukier.
- Nie próbuj mieszać twardszych produktów, jak np. margaryna, ponieważ może to uszkodzić ubijaczkę.

Ubijaczka do białka jajek Rys. 4
1. Umieść korpus wewnątrz ubijaczki.
2. Umieść żywność, którą chcesz zmiksować w pojemniku. Nie ubijaj więcej niż 6 białek lub 1000 ml śmietanki na raz. Nie pozwól, aby mieszanka wychodziła ponad poziom trzepaczek.
3. Całkowicie rozwiń przewód, podłącz go do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk zasilania.

Trzepaczki

- Przybliżony czas użytkowania: 15 sekund.
- Nadaje się do miksowania lekkich potraw, takich jak białka jaj, śmietana, szybkie desery, jajka lub cukier.
- To akcesorium umożliwia mieszanie twardszych mieszanek, takich jak margaryna, jednak należy upewnić się, że masło lub margaryna są miękkie.

Trzepaczki Rys. 6
1. Włóż trzepaczki do przekładni.
2. Umieść korpus wewnątrz przekładni.
3. Umieść żywność, którą chcesz zmiksować, w pojemniku. Nie ubijaj więcej niż 6 białek lub 1000 ml śmietanki na raz. Nie pozwól, aby mieszanka wychodziła ponad poziom trzepaczek.

Całkowicie rozwiń przewód, podłącz go do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk zasilania.

Szatkownica. Rys. 7
- Nadaje się do mielenia mięsa, sera, warzyw, przypraw, chleba, ciastek i orzechów bez łupek.
- Nie próbuj kroić twardych potraw, takich jak ziarna kawy, kostki lodu, kawałki czekolady itp. W przeciwnym razie ostrze może zostać uszkodzone.

Jak założyć pojemnik, akcesoria i pokrywę szatkownicy:
1. Umieść pojemnik szatkownicy na czystej, stabilnej powierzchni, takiej jak blat lub stół.
2. Wybierz jedno z poniższych akcesoriów do szatkownicy i zmontuj je zgodnie z poniższymi podsekcjami:
- Ostrze do mielenia
- Dysk na ostrza + ostrze do krojenia w plastry
- Dysk na ostrza + ostrze do ścierania
3. Zamontuj korpus blendera na pokrywie szatkownicy.
4. Podłącz blender do gniazdka elektrycznego.
5. Wybierz prędkość za pomocą przełącznika.
6. Włóż żywność do pojemnika przez lejek i użyj popychacza. Nie wkładaj palców ani żadnych innych przedmiotów do lejka. Używaj tylko dostarczonego popychacza.
7. Po zakończeniu używania wyłącz silnik, zwalniając przycisk zasilania i odłącz urządzenie.
8. Odłącz korpus blendera od pokrywy szatkownicy i zdejmij pokrywę z pojemnika.

Jak korzystać z dysku na ostrza + ostrza do tarcia:
1. Umieść oś pośrodku pojemnika. Zachowaj środki ostrożności podczas obchodzenia się z dyskiem na ostrza. Uważaj, aby się nie zaciąć!
2. Włóż żądane ostrze w szczelinę dysku. Wyrównaj otwór w środku dysku z osią i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony, ostrożnie dociskając w dół.
3. Zamknij pokrywę pojemnika szatkownicy i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona i zamknięta.

OSTRZEŻENIE:
Uważaj, aby nie przechylić dysku, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ może się ześlizgnąć, spaść i uszkodzić ostrze.

Jak używać dysku na ostrza + ostrza do krojenia w plastry:
1. Umieść oś pośrodku pojemnika. Zachowaj środki ostrożności podczas obchodzenia się z dyskiem. Uważaj, aby się nie zaciąć!
2. Włóż żądane ostrze w szczelinę w dysku. Wyrównaj otwór w środku dysku z osią i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony, ostrożnie dociskając w dół.
3. Zamknij pokrywę pojemnika szatkownicy i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona i zamknięta.

OSTRZEŻENIE:
Uważaj, aby nie przechylić dysku, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ może się ześlizgnąć, spaść i uszkodzić ostrze.

Jak korzystać z ostrza do mielenia:
1. Ostrza są bardzo ostre; obchodź się z nimi ostrożnie.
2. Umieść ostrza mielące na środku miski procesora. Umieść żywność w misce blendera w obrębie znaku MAX.
3. Zamknij pokrywę pojemnika szatkownicy i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona i zamknięta.

OSTRZEŻENIE:
Uważaj, aby nie przechylić dysku, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ może się ześlizgnąć, spaść i uszkodzić ostrze.

Zalecenia:
- Nie używaj szatkownicy, gdy pojemnik jest pusty.
- Pokrój jedzenie na kawałki o jednakowej wielkości, aby osiągnąć lepsze wyniki w krótszym czasie.
- Blender szybko kroi i miksuje potrawy i płyny, ułatwiając ich obróbkę. Nie zapomnij sprawdzić stanu żywności podczas pracy.

Krajalnica spiralna do warzyw. Rys. 9
1. Włóż korpus blendera do popychacza.
2. Wyjmij lejek i zamontuj ostrze. Możesz wybrać spośród kilku ostrzy: grubego, drobnego i płaskiego. Umieść lejek wewnątrz pojemnika.
3. Umieść warzywa (na przykład: marchewki, ogórki, ziemniaki…) w lejku.
4. Naciśnij przycisk zasilania, aby pokroić warzywa w spiralny kształt.

Jak zmontować ostrze krajalnicy spiralnej. Rys. 9
1. Wyjmij lejek.
2. Umieść dysk z zamontowanym ostrzem w pojemniku krajalnicy spiralnej.
3. Włóż ponownie lejek.

Rozdrabniacz. Rys. 8
1. Zdejmij pokrywkę rozdrabniacza.
2. Umieść żądane ostrze (ostrze rozdrabniacza / ostrze do kruszenia lodu) na środkowej osi pojemnika.
3. Ponownie załóż pokrywkę rozdrabniacza.
4. Włóż korpus blendera do pokrywy rozdrabniacza.

Końcówka do purée. Rys. 5
1. Umieść jedzenie w pojemniku do mieszania lub wystarczająco dużej misie.
2. Podłącz blender ręczny do gniazdka elektrycznego.
3. Włóż końcówkę do purée do blendera za pomocą odpowiedniej przekładni.
4. Wybierz wysoką prędkość na przełączniku prędkości.
5. Włóż końcówkę do purée do pojemnika z żywnością i naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić urządzenie.

6. Delikatnie poruszaj końcówką, aż do uzyskania pożądanej tekstury.
7. Wyłącz blender ręczny zwalniając przycisk, wyjmij końcówkę z pojemnika i odłącz blender ręczny od gniazdka elektrycznego.

Przycisk turbo
Naciśnij ten przycisk podczas korzystania z blendera, aby uzyskać maksymalną prędkość i moc.

Ostrzeżenie
Blender może się przegrzać, jeśli używasz tej funkcji przez dłuższy czas.

Przełącznik prędkości
Przekręć przełącznik, aby zmieniać prędkość ostrzy i dostosować ją do swoich potrzeb. Przekręć przełącznik zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć prędkość.

Tabela porównawcza

Jedzenie	Maksymalna ilość (w gramach)	Przybliżony czas (w sekundach)
Mięso	300	10-15
Przyprawy	80	15
Orzechy	250	15
Ser	250	15
Chleb	1 kromka	15
Jajka na twardo	6	5
Cebule	300	10

Te dane są przybliżone i zależą od wielu czynników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rys. 9

Czyszczenie ostrzy
- W celu prawidłowego wyczyszczenia końcówki miksującej należy wlać do pojemnika 300 ml ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń, włożyć końcówkę miksującą do wody z detergentem aż do dna pojemnika i włączyć blender w trybie turbo w cyklach 10-sekundowych. Opróżnij zawartość pojemnika i napełnij go ponownie 300 ml czystej wody i powtórz tę samą operację w celu wypłukania końcówki. W razie potrzeby powtórz ten proces. Uważaj na chlapanie.

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka i pozwól mu ostygnąć.
- Nie wkładaj końcówki miksującej do zmywarki.
- Po blendowaniu bardzo słonych potraw należy natychmiast opłukać ostrza pod wodą.
- Do czyszczenia zewnętrznej części blendera ręcznego używaj miękkiej, wilgotnej ściereczki.
- Następujące części można myć w zmywarce: pojemnik, ubijaczka do białka jajek, trzepaczki, pojemnik szatkownicy, ostrze do mielenia, dysk na ostrza, ostrze do ścierania, ostrze do krojenia w plastry, ostrze do krojenia w plastry, popychacz, końcówka do purée, pojemnik krajalnicy spiralnej, lejek krajalnicy spiralnej, ostrza krajalnicy spiralnej, pojemnik rozdrabniacza, ostrze rozdrabniacza i ostrze kruszarki do lodu.
- Nie używaj zbyt dużej ilości środka do czyszczenia ani odkamieniacza w zmywarce.
- Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Nigdy nie zanurzaj końcówki miksującej w wodzie ani nie dopuszczaj do przedostania się do niej wody przez górną część.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Obchodź się ostrożnie z ostrzami, są bardzo ostre.
- Po przetworzeniu kolorowej żywności plastikowe części urządzenia mogą się odbarwić, zalecamy wyczyszczenie tych części olejem roślinnym przed umyciem lub włożeniem do zmywarki.

5. SPECYFIKACJE TECHNICZNE

Referencja produktu: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Produkt: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Moc znamionowa: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referencja produktu: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Produkt: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Moc znamionowa: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.
Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez lokalne władze.
Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętów elektrycznych i elektronicznych i/lub odpowiednich baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.
Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

Cecotec odpowiada przed użytkownikiem lub konsumentem końcowym za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach określonych w obowiązujących przepisach.
Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.
Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiekolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

8. PRAWA AUTORSKIE

Prawa własności intelektualnej do tekstów tej instrukcji obsługi należą do CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Wszelkie prawa zastrzeżone. Treść niniejszej publikacji nie może być, w całości lub w części, powielana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przesyłana lub rozpowszechniana za pomocą jakichkolwiek środków (elektronicznych, mechanicznych, fotokopii, nagrywania lub podobnych) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. DÍLY A SOUČÁSTI

Obr. 0
1. Systém připojení příslušenství
2. Oddělitelná část.

Hlavní tělo mixéru (rukojeť). Obr. 1
1. Volič rychlosti
2. Tlačítko pro zapnutí
3. Tlačítko turbo
4. Hlavní kryt
5. Displej (pouze pro model 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Mixovací noha. Obr. 2
6. Kryt proti odstřiku od nožů
7. Čepele „Perreo Move"
8. Čepele „Total Destroy"

Mixovací pohár. Obr. 3

9. Mixovací pohár pro čepele nebo metličky
10. Víko – Základna

Šlehací metlička. Obr. 4
11. Nástavec šlehací metličky
12. Šlehací metlička

Pasírovač na bramborovou kaši. Obr. 5
13. Nástavec pasírovače na bramborovou kaši
14. Pasírovač na bramborovou kaši
15. Mixovací nůž

Metličky. Obr. 6
16. Nástavec mixovací metličky
17. Mixovací metličky

Food Processor. Obr. 7
18. Posunovač
19. Víko Food Processoru/Násypka
20. Hřídel kotouče s noži
21. Kotouč s noži

22. Strouhací nůž
23. Plátkovací nůž
24. Mlecí nůž
25. Nádoba Food Processoru

Sekáček. Obr. 8
26. Víko sekáčku
27. Nůž sekáčku
28. Nůž na drcení ledu
29. Nádoba sekáčku

Spiralizér. Obr. 9
30. Jednotka hnacího pohonu
31. Násypka
32. Nádoba spiralizéru
33. Hrubý řezací kotouč
34. Jemný řezací kotouč
35. Plochý řezací kotouč

2. PŘED POUŽÍVÁNÍM

- Tento tyčový mixér má obal navržený tak, aby jej chránil během přepravy. Vyjměte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou vám zabránit poškození tyčového mixéru, pokud jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat originální obal, ujistěte se, že všechny části recyklujete správně.
- Zkontrolujte, zda jsou všechny díly a komponenty součástí balení a v dobrém stavu. Pokud některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec.
- Před použitím tohoto tyčového mixéru nebo jakéhokoli jeho příslušenství musíte vyčistit všechny části, které přijdou do kontaktu s potravinami.

Obsah krabice:
Mixér Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou

Mixér Katana 12/15 Cream B
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička

Mixér Katana 12/15 Chop B/G
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička
- Sekáček

Mixér Katana 15 Smash B
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička
- Mixovací metličky
- Sekáček
- Pasírovač na bramborovou kaši

Mixér Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou

Mixér Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička

Mixér Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička
- Sekáček

Mixér Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička
- Mixovací metličky
- Sekáček
- Pasírovač na bramborovou kaši

Mixér Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“
- Mixovací pohár s víkem-protiskluzovou základnou
- Šlehací metlička

- Mixovací metličky
- Pasírovač na bramborovou kaši
- Food Processor

3. PROVOZ

Mixér. Obr. 0, 1 a 2
- Vhodný pro přípravu kojeneckých příkrmů, polévek, omáček, koktejlů a majonézy.
- Pro zlepšení dosaženého výsledku umožňuje mixér naklonění nože (Obr. 2) blíž k základně krytu proti odstřiku od nožů (Obr. 2) díky technologii „Perreo Move". Stačí zatlačit na rukojeť mixéru a nůž se sníží. Jakmile přestanete tlačit na rukojeť, nůž se vrátí do původní polohy. Dávejte pozor, abyste prsty ani jinou částí těla neopírali o oddělitelnou část (Obr. 0), aby nedošlo k jejich zachycení.

Používání:
1. Zcela odviňte kabel.
2. Rukojeť nasaďte do hřídele mixovací nohy. Obr. 0
3. Kabel připojte do elektrické zásuvky.
4. Rukojeť držte pevně, stiskněte tlačítko pro zapnutí a zvolte rychlost otáčením voliče rychlosti na rukojeti mixéru.
5. Pro zpracování potravin provádějte vertikální pohyby.

UPOZORNĚNÍ:
- Tento tyčový mixér nepoužívejte v nádobách, které nemají ploché dno nebo mají vyčnívající tvary.
- Tento tyčový mixér nepoužívejte ke zpracování horkých potravin.
- Nedovolte, aby potraviny přesahovaly přes spoj mezi rukojetí a hřídelí mixovací nohy.
- Pokud se tyčový mixér ucpe, odpojte jej ze zásuvky a vyčistěte.
- Když skončíte s používáním tyčového mixéru, vypněte jej a odpojte od elektrické zásuvky.

Příslušenství

Šlehací metlička

- Přibližná doba používání: 15 sekund.
- Vhodná pro šlehání jemných potravin, jako jsou vaječné bílky, smetana, rychlé dezerty, vejce nebo cukr.
- Nepokoušejte se šlehat tužší směsi, například margarín, protože by mohlo dojít k poškození metliček.

Šlehací metlička. Obr. 4
1. Šlehací metličku nasaďte do rukojeti.
2. Do mixovací nádoby vložte potraviny, které chcete rozmixovat. Nešlehejte současně více než 6 vaječných bílků nebo 1 000 ml krému. Nedovolte, aby tekutina přesahovala přes metličku.
3. Zcela odviňte kabel, zapojte ho do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko pro zapnutí.

Mixovací metličky

- Přibližná doba používání: 15 sekund.
- Vhodné pro šlehání měkkých potravin, jako jsou bílky, smetana, rychlé dezerty, vejce nebo cukr.
- Toto příslušenství umožňuje šlehat tužší směsi, například margarín, musíte se však ujistit, že máslo nebo margarín jsou krémové.

Mixovací metličky. Obr. 6
1. Vložte metličky pomocí nástavce metličky.
2. Nástavec metliček zasuňte do rukojeti.
3. Do mixovací nádoby vložte potraviny, které chcete rozmixovat. Nešlehejte současně více než 6 vaječných bílků nebo 1 000 ml krému. Nedovolte, aby tekutina přesahovala přes metličku.

Zcela odviňte kabel, zapojte ho do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko pro zapnutí.

Food Processor. Obr. 7
- Vhodný k mletí a sekání masa, sýra, zeleniny, koření, chleba, sušenek a loupaných měkkých ořechů.
- Nepokoušejte se mixovat tvrdé potraviny, jako jsou kávová zrna, kostky ledu, kousky čokolády apod. V opačném případě může dojít k poškození nože.

Jak sestavit nádobu Food processoru, příslušenství a víko:
1. Umístěte nádobu food procesoru na čistý a stabilní povrch, jako je kuchyňská pracovní deska nebo stůl.
2. Vyberte jedno z následujících příslušenství food processoru a sestavte jej podle následujících bodů:

- Mlecí nůž
- Kotouč + plátkovací nůž
- Kotouč + strouhací nůž

3. Nainstalujte tělo mixéru na víko food procesoru.
4. Připojte mixér k elektrické zásuvce.
5. Pomocí voliče rychlosti zvolte rychlost.
6. Vložte potraviny násypkou pomocí posunovače. Do násypky nevkládejte prsty ani jiné předměty. Používejte pouze dodaný posunovač.

7. Po ukončení jeho používání vypněte motor uvolněním tlačítka pro zapnutí a odpojte přístroj ze zásuvky.
8. Oddělte rukojeť mixéru od víka food procesoru a sejměte víko nádoby.

Jak používat kotouč + strouhací nůž:
1. Umístěte hřídel do středu nádoby procesoru. Při manipulaci s kotoučem dbejte zvýšené opatrnosti. Nepořežte se!
2. Zasuňte požadovaný nůž do otvoru v kotouči. Zarovnejte otvor uprostřed kotouče s hřídelí a opatrným zatlačením směrem dolů se ujistěte, že je kotouč správně připevněn.
3. Zavřete víko nádoby food processoru a ujistěte se, že je správně nasazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:
Dávejte pozor, abyste kotouč při montáži nenakláněli, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození kotouče.

Jak používat kotouč + plátkovací nůž:
1. Umístěte hřídel do středu nádoby procesoru. Při manipulaci s kotoučem dbejte zvýšené opatrnosti. Nepořežte se!
2. Zasuňte požadovaný nůž do otvoru v kotouči. Zarovnejte otvor uprostřed kotouče s hřídelí a opatrným zatlačením směrem dolů se ujistěte, že je kotouč správně připevněn.
3. Zavřete víko nádoby food processoru a ujistěte se, že je správně nasazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:
Dávejte pozor, abyste kotouč při montáži nenakláněli, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození kotouče.

Jak používat mlecí nůž:
1. S mlecím nožem zacházejte opatrně, je velmi ostrý.
2. Mlecí nůž umístěte doprostřed nádoby food processoru. Vložte potraviny do nádoby food processoru, aniž byste překročili značku MAX.
3. Zavřete víko nádoby food processoru a ujistěte se, že je správně nasazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:
Dávejte pozor, abyste kotouč při montáži nenakláněli, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození kotouče.

Doporučení:
- Food processor nepoužívejte, když je nádoba prázdná.
- ingredience nakrájejte na stejnoměrně velké kousky pro dosažení lepších výsledků v kratším čase.
- Mixér rychle krájí a mixuje potraviny a tekutiny, což usnadňuje jejich zpracování. Během provozu nezapomeňte zkontrolovat stav jídla.

Spiralizér. Obr. 9
1. Vložte rukojeť mixéru do pohonné jednotky.
2. Vyjměte násypku a nasaďte nůž. Můžete si vybrat z různých typů nožů: hrubý, jemný a plochý. Umístěte násypku do nádoby.
3. Do násypky vložte zeleninu (např. mrkev, okurky, brambory...).
4. Stiskněte tlačítko provozu pro nakrájení zeleniny ve tvaru spirály.

Jak sestavit nůž spiralizéru. Obr. 9
1. Vyjměte násypku.
2. Umístěte řezací kotouč do nádoby spiralizéru.
3. Znovu vložte násypku.

Sekáček. Obr. 8
1. Sundejte kryt nádoby sekáčku.
2. Nasaďte požadovaný nůž (Sekací nůž / Nůž na drcení ledu) na středovou hřídel nádoby.
3. Znovu nasaďte kryt sekáčku.
4. Rukojeť mixéru nasaďte na kryt nádoby sekáčku.

Pasírovač na bramborovou kaši. Obr. 5
1. Pokrm vložte do mixovacího poháru nebo dostatečně velké nádoby.
2. Zapojte tyčový mixér do elektrické zásuvky.
3. Nasaďte pasírovač na bramborovou kaši na mixér použitím nástavce pasírovače.
4. Na voliči rychlosti zvolte vysokou rychlost.
5. Vložte pasírovač do ingrediencí a stiskněte tlačítko provozu pro zapnutí pasírovače.
6. Jemně pohybujte pasírovačem po ingrediencích, dokud nedosáhnete požadované konzistence.
7. Tyčový mixér vypněte uvolněním tlačítka, vyjměte pasírovač z nádoby a odpojte tyčový mixér od elektrické sítě.

Tlačítko turbo
Stiskněte toto tlačítko během používání mixéru pro dosažení maximální rychlosti a výkonu.

Upozornění
Mixér se může přehřát, pokud tuto funkci používáte delší dobu.

Volič rychlosti
Otočte voličem pro změnu rychlosti nožů, a tak ji přizpůsobte svým potřebám. Otočte voličem ve směru hodinových ručiček pro zvýšení rychlosti a proti směru hodinových ručiček pro snížení rychlosti.

Porovnávací tabulka

Jídlo	Maximální množství (v gramech)	Přibližná doba (v sekundách)
Maso	300	10-15
Koření	80	15
Ořechy	250	15
Sýr	250	15
Chléb	1 krajíc	15
Vejce natvrdo	6	5
Cibule	300	10

Tyto údaje jsou orientační a závisí na různých faktorech.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Obr. 9

Čištění čepelí

- Pro správné vyčištění mixovací nohy vlijte do mixovacího poháru 300 ml vlažné vody s trochou saponátu na nádobí, vložte mixovací nohu do mýdlové vody až na dno mixovacího poháru a zapněte mixér v režimu turbo v 10sekundových intervalech. Vyprázdněte mixovací pohár, znovu do něho nalijte 300 ml čisté vody a zopakujte ten samý postup pro opláchnutí. Proces opakujte, až dokud je to nutné. Dávejte pozor, abyste se nepostříkali.

- Odpojte zařízení z elektrické sítě a nechejte ho úplně vychladnout, než ho začnete čistit.
- Mixovací nohu nevkládejte do myčky nádobí.
- Po zpracování velmi slaných potravin nože okamžitě opláchněte vodou.
- Použijte jemný, vlhký hadřík pro vyčištění vnější části tyčového mixéru.
- Následující části lze mýt v myčce nádobí: mixovací pohár, šlehací metličky, mixovací metličky, mixovací nádobu food processoru, mlecí nůž, kotouč, strouhací nůž, plátkovací nůž, krájecí nůž, posunovač, pasírovač na bramborovou kaši, nádobu spiralizéru, násypka spiralizéru, kotouč spiralizéru, nádobu sekáčku, sekací nůž a nůž na drcení ledu.
- Nepoužívejte příliš mnoho čisticího nebo odvápňovacího prostředku pro myčky nádobí.
- Vyvarujte se ponoření hlavního těla mixéru do vody nebo jakékoli jiné kapaliny.
- Nikdy neponořujte mixovací nohu do vody ani nedovolte, aby se voda dostala dovnitř přes horní část mixéru.

- K čištění výrobku nepoužívejte houbičky, prášky ani abrazivní čisticí prostředky.
- S noži zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Po zpracování barevných potravin se mohou plastové části spotřebiče zabarvit, doporučujeme je před mytím nebo vložením do myčky vyčistit rostlinným olejem.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Referenční číslo výrobku: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Výrobek: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Jmenovitý výkon: 1500 W
Napětí: 220-240 V~
Frekvence: 50 Hz

Referenční číslo výrobku: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Výrobek: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Jmenovitý výkon: 1200 W
Napětí: 220-240 V~
Frekvence: 50 Hz

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality výrobku.
Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli články/baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.
Pro podrobnější informace o nejvhodnějším způsobu likvidace elektrických a elektronických zařízení a/nebo příslušných baterií by se spotřebitelé měli obrátit na místní úřady.
Dodržování výše uvedených pokynů přispívá k ochraně životního prostředí.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.
Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na Oficiální technickou asistenční službu společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v tomto návodu jsou majetkem společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být, zčásti nebo jako celek, reprodukován, ukládán do systému obnovy, přenášen nebo distribuován žádnými prostředky (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobným způsobem) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

1. PARÇALAR VE BİLEŞENLER

Şekil.0
1. Aksesuar bağlantı sistemi
2. Kayar alan.

Mikser ana gövdesi (kulp) Şema 1
1. Hız seçici
2. Açma düğmesi
3. Turbo düğmesi
4. Ana gövde
5. Ekran (sadece 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Ekran modeli için)

Mikser ayağı. Şema. 2
6. Parçalayıcı ayak
7. “Perreo Move” Bıçaklar
8. “Total Destroy” bıçakları

Karıştırma kabı. Şema. 3

9. Bıçaklar veya kanatçıklar için karıştırma kabı
10. Kapak- Taban

Çırpıcı Şema. 4
11. Parçalama uçları aksesuarları
12. Çırpma telleri

Püre yapıcı. Şema. 5
13. **Püre yapma aksesuarı**
14. Püre yapıcı
15. Bıçak

Kanatçıklar Şema. 6
16. Çırpma teli aksesuarı
17. Çırpma telleri

Işleme ünitesi Şema. 7
18. Bastırma topuzu
19. İşleme ünitesi kapağı/kabı
20. Bıçak disk mili
21. Bıçak diski

22. Rendeleme bıçağı
23. Dilimleme bıçağı
24. Öğütme bıçağı
25. Mutfak robotu kabı

Doğrayıcı. Şema. 8
26. Doğrayıcı kapağı
27. Doğrayıcı bıçağı
28. Buz kıyıcı bıçak
29. Doğrayıcı kabı

Sarmalayıcı. Şema. 9
30. Hareket ünitesi
31. Hazne
32. Sarmalayıcı kabı
33. İri kıyım diski
34. İnce kıyım diski
35. Düz kıyım diski

2. KULLANMADAN ÖNCE

- Bu el blenderi, taşıma sırasında korumak için tasarlanmış bir ambalaja sahiptir. Cihazı ambalajından çıkarın ve orijinal kutusunu ve diğer ambalajları güvenli bir yerde saklayın. İleride taşımanız gerektiğinde fritözün hasar görmesini önlemeye yardımcı olurlar. Orijinal ambalajı atmak isterseniz, tüm öğeleri doğru şekilde geri dönüşüm kutusuna attığınızdan emin olun.
- Tüm parçaların ve bileşenlerin içinde ve sağlam olduğundan emin olun. Herhangi bir parçanın eksik veya kırık olması durumunda, derhal resmi Cecotec Teknik Servisi ile iletişime geçin.
- Bu el mikserini veya herhangi bir aksesuarını kullanmadan önce, gıda ile temas edecek tüm parçaları temizlemelisiniz.

Paket içeriği:
Mikser Katana 12/15 Sürahi B/G/D/S
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı

Katana 12/15 Krem B Mikser
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma telleri

Mikser Katana 12/15 Doğrama B/G
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma kanatçıkları
- Doğrayıcı

Mikser Katana 15 Smash B
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma telleri
- Çırpma teli
- Doğrayıcı
- Püre yapıcı

Mikser Katana 15 TotalDestroy sürahi B/G
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı ve "TotalDestroy"
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı

Mikser Katana 15 TotalDestroy Krem B
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı ve "TotalDestroy"
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma telleri

Mikser Katana 15 TotalDestroy Chop B
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma kanatçıkları
- Doğrayıcı

Mikser Katana 15 TotalDestroy smash B
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı ve "TotalDestroy"
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı
- Çırpma telleri
- Çırpma teli
- Doğrayıcı
- Püre yapıcı

Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen Blender
- "Perreo Move" teknolojisine sahip mikser ayağı ve "TotalDestroy"
- Kaymaz kapak tabanlı karıştırma bardağı

- Çırpma telleri
- Çırpma teli
- Püre yapıcı
- Mutfak robotu

3. CİHAZIN KULLANIMI

Mikser. Şekil 0, 1 ve 2
- Bebek maması, çorbalar, soslar, smoothie'ler ve mayonez hazırlamak için uygundur.
- Elde edilen sonucu iyileştirmek için blender, "Perreo Move" teknolojisi sayesinde bıçağın (Şekil 2) gövdenin tabanına (Şekil 2) daha yakın eğilmesine olanak tanır. Bıçağı indirmek için mikser sapına bastırmanız yeterlidir. Basmayı bıraktığınızda bıçak orijinal konumuna geri dönecektir. Sıkışmaları önlemek için parmaklarınızı veya vücudunuzun başka bir bölümünü kayma alanına (Şekil 0) dayamamaya dikkat edin.

Kullanım:
1. Her kullanımdan önce kabloyu tamamen çözün.
2. Kolu mikser ayağı şaftının içine yerleştirin. Şema. 0
3. Cihazı bir prize takın.
4. Sapı sıkıca tutun, güç düğmesine basın ve karıştırıcı düğmesini çevirerek hızı seçin.
5. Yiyecekleri işlemden geçirmek için dikey hareketler kullanın.

UYARI:
- Bu el mikserini düz tabanlı olmayan kaplarda veya çıkıntılı nesnelerde kullanmayın.
- Mikseri, sıcak yiyecekleri işlemden geçirmek için kullanmayın.
- Sıvının, sap ile mikser ayağının aksı arasındaki birleşme noktasının üzerine çıkmasına izin vermeyin.
- Mikser sıkışırsa, fişini prizden çekin ve temizleyin.
- El mikserini kullanmayı bitirdiğinizde, kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.

Aksesuarlar

Çırpma kanatçıkları

- Yaklaşık kullanım süresi: 15 saniye.
- Yumurta akı, krema, hızlı tatlılar, yumurta veya şeker gibi yumuşak gıdaları çırpmak için uygundur.
- Çırpma teline zarar verebileceğinden margarin gibi daha sert karışımları çırpmaya çalışmayın.

Çırpıcı Şema. 4
1. Kulpu çırpma teli tertibatlarının içine yerleştirin.
2. Karıştırmak istediğiniz yiyecekleri bir kâseye koyun. Aynı anda 6 yumurta akından veya 1000 ml kremadan fazlasını çırpmayın. Kanatçıkların üzerinden sıvı akmasına izin vermeyin.
3. Kabloyu tamamen çözün, bir elektrik prizine takın ve güç düğmesine basın.

Çırpma telleri

- Yaklaşık kullanım süresi: 15 saniye.
- Yumurta akı, krema, hızlı tatlılar, yumurta veya şeker gibi yumuşak gıdaları çırpmak için uygundur.
- Bu aksesuar margarin gibi daha sert karışımları çırpmanıza olanak sağlar, ancak tereyağı veya margarinin krema kıvamında olduğundan emin olmanız gerekir.

Çırpma telleri Şema. 6
1. Telleri çırpıcı aksesuarları ile birleştirin.
2. Kulpu çırpma bağlantısının içine takın.
3. Karıştırmak istediğiniz yiyecekleri bir kâseye koyun. Aynı anda 6 yumurta akından veya 1000 ml kremadan fazlasını çırpmayın. Kanatçıkların üzerinden sıvı akmasına izin vermeyin.

Kabloyu tamamen çözün, bir elektrik prizine takın ve güç düğmesine basın.

İşleme ünitesi Şema. 7
- Et, peynir, sebze, baharat, ekmek, bisküvi ve kabuksuz kuruyemiş kıymak için uygundur.
- Kahve çekirdekleri, buz küpleri, tablet çikolata vb. gibi sert yiyecekleri kesmeye çalışmayın. Aksi takdirde bıçak zarar görebilir.

Mutfak robotu kasesi, aksesuarları ve kapağı nasıl kurulur:
1. Mutfak robotu haznesini tezgâh veya masa gibi temiz ve sabit bir yüzeye yerleştirin.
2. Aşağıdaki mutfak robotu aksesuarlarından birini seçin ve aşağıdaki alt bölümlerde ayrıntılı olarak açıklandığı gibi monte edin.:
- Öğütme bıçağı
- Bıçak tutucu disk + dilimleme bıçağı
- Bıçak diski + rendeleme bıçağı
3. Mikser gövdesini robot kapağına takın.
4. El mikserini bir elektrik prizine bağlayın.
5. Hız seçiciyi kullanarak hızı seçin
6. İtme topuzunu kullanarak yiyeceği hazneye doldurun. Hazneye parmaklarınızı veya başka bir nesneyi sokmayın. Yalnızca verilen itme topuzunu kullanın.
7. Kullanmayı bitirdiğinizde, güç düğmesini bırakarak motoru kapatın ve cihazın fişini çekin.
8. Blender kulpunu işlemci kapağından ayırın ve kapağı hazneden çıkarın.

Bıçak diski + rendeleme bıçağı nasıl kullanılır
1. Mili robot haznesinin ortasına takın. Bıçak diskini tutarken dikkatli olun. Kendinizi kesmemeye dikkat edin!
2. İstediğiniz bıçağı bıçak diskindeki yuvaya yerleştirin. Diskin ortasındaki deliği mil ile hizalayın ve dikkatlice aşağı doğru iterek doğru şekilde sabitlendiğinden emin olun.
3. İşleme kabının kapağını kapatın ve düzgün bir şekilde takılıp kapatıldığından emin olun.

UYARI:
Bıçak takılıyken bıçak diskini eğmemeye dikkat edin, kayabilir ve düşebilir, bu da bıçağın hasar görmesine neden olabilir.

Bıçak diski + dilimleme bıçağı nasıl kullanılır?
1. Mili robot haznesinin ortasına takın. Bıçak diskini tutarken dikkatli olun. Kendinizi kesmemeye dikkat edin!
2. İstediğiniz bıçağı bıçak diskindeki yuvaya yerleştirin. Diskin ortasındaki deliği mil ile hizalayın ve dikkatlice aşağı doğru iterek doğru şekilde sabitlendiğinden emin olun.
3. İşleme kabının kapağını kapatın ve düzgün bir şekilde takılıp kapatıldığından emin olun.

UYARI:
Bıçak takılıyken bıçak diskini eğmemeye dikkat edin, kayabilir ve düşebilir, bu da bıçağın hasar görmesine neden olabilir.

Öğütme bıçağı nasıl kullanılır
1. Öğütme bıçaklarını dikkatli kullanın, çok keskindirler.
2. Öğütme bıçaklarını işleme haznesinin ortasına yerleştirin. Yiyecekleri MAX işaretini aşmadan mutfak robotu haznesinin içine yerleştirin.
3. İşleme kabının kapağını kapatın ve düzgün bir şekilde takılıp kapatıldığından emin olun.

UYARI:
Bıçak takılıyken bıçak diskini eğmemeye dikkat edin, kayabilir ve düşebilir, bu da bıçağın hasar görmesine neden olabilir.

Öneriler:
- Hazne boşken mutfak robotunu kullanmayın.
- Daha iyi sonuçlar ve daha kısa sürede elde etmek için yiyecekleri eşit büyüklükte parçalar halinde kesin.
- Mikser, gıdaları ve sıvıları hızlı bir şekilde keser ve karıştırır, böylece işlenmelerini kolaylaştırır. Çalışma sırasında gıdanın durumunu kontrol etmeyi unutmayın.

Spiralleştirici Şema. 9
1. Mikser kulpunu aksiyon ünitesine yerleştirin.

2. Hazneyi çıkarın ve bıçağı takın. Farklı bıçaklar arasından seçim yapabilirsiniz: kaba, ince ve düz bıçak. Spiralleştirici **h**aznesini robot haznesine yerleştirin.
3. Sebzeleri (örneğin havuç, salatalık, patates...) hazneye yerleştirin.
4. Sebzeleri spiral şeklinde kesmek için çalıştırma düğmesine basın.

Spiralleştirici bıçak nasıl monte edilir. Şema. 9
1. Hazneyi çıkarın.
2. Kesme diskini spiralleştirici haznesine yerleştirin.
3. Hazneyi tekrar takın.

Doğrayıcı. Şema. 8
1. Doğrayıcı kapağını çıkarın.
2. İstediğiniz bıçağı (doğrayıcı bıçak / buz doğrayıcı bıçak) haznenin orta miline yerleştirin.
3. Doğrayıcı kapağını yeniden takın.
4. Blender kulpunu doğrayıcı kapağının içine takın.

Püre yapıcı. Şema. 5
1. Yiyecekleri bir karıştırma kabına veya yeterince büyük bir kaba koyun.
2. El mikserini bir elektrik prizine bağlayın.
3. Patates ezici aparatını kullanarak patates eziciyi miksere takın.
4. Hız seçicide yüksek hızı seçin.
5. Püre yapıcıyı malzemelerin içine yerleştirin ve püre yapıcıyı çalıştırmak için güç düğmesine basın.
6. İstediğiniz dokuya ulaşana kadar patates eziciyi malzemelerin üzerinde yavaşça gezdirin.
7. Düğmeyi bırakarak el mikserini kapatın, püre yapıcıyı hazneden çıkarın ve el mikserini elektrik hattından çekin.

Turbo düğmesi
Maksimum hız ve güç elde etmek için blender kullanırken bu düğmeye basın.

Uyarı
Bu fonksiyonu uzun süre kullanırsanız mikser aşırı ısınabilir.

Hız seçici
Bıçakların hızını gereksinimlerinize göre değiştirmek için seçiciyi çevirin. Hızı artırmak için düğmeyi saat yönünde ve hızı azaltmak için saat yönünün tersine çevirin.

Karşılaştırmalı tablo

Yiyecek	Maksimum miktar (gram olarak)	Yaklaşık süre (saniye olarak)
Et	300	10-15
Baharatlar	80	15
Ceviz	250	15
Peynir	250	15
Ekmek	1 dilim	15
Haşlanmış yumurta	6	5
Soğan	300	10

Bu rakamlar yaklaşık değerlerdir ve çeşitli faktörlere bağlıdır.

4. TEMİZLİK VE BAKIM

Şema. 9

Bıçak temizliği

- Mikser ayağını düzgün bir şekilde temizlemek için, karıştırma kabına 300 ml ılık su ve biraz bulaşık deterjanı koyun, mikser ayağını kabın dibine kadar sabunlu suya sokun ve mikseri 10 saniyelik aralıklarla turbo işlevinde çalıştırın. Bardağın içindekileri boşaltın ve 300 ml temiz su ile yeniden doldurun ve durulama için aynı işlemi tekrarlayın. Gerekirse bu işlemi tekrarlayın. Sıçramalara karşı dikkatli olun.

- Cihazı kapatın, elektrik bağlantısını kesin ve temizlemeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Mikser ayağını bulaşık makinesine koymayın.
- Çok tuzlu yiyecekleri işlemden geçirdikten sonra bıçakları hemen suyla durulayın.
- El mikserinin dışını temizlemek için yumuşak, nemli bir bez kullanın.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir: bardak, çırpma bıçakları, işleme kasesi, öğütme bıçağı, bıçak diski, ince rendeleme bıçağı, kaba rendeleme bıçağı, dilimleme bıçağı, itme topuzu, püre yapıcı,sarmalıyıcı kasesi, sarmalıyıcı haznesi, sarmalıyıcı kesme diskleri, doğrayıcı kasesi, doğrayıcı bıçağı ve buz doğrayıcı bıçağı.
- Çok fazla bulaşık makinesi deterjanı veya kireç çözücü kullanmayın.
- Ana gövdeyi asla suya veya başka bir sıvıya maruz bırakmayın.

- Mikser ayağını asla suya daldırmayın veya mikserin üst kısmından su girmesine izin vermeyin.
- Ürünü temizlemek için sünger, toz veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayın.
- Bıçakları dikkatli kullanın, çok keskindirler.
- Renkli yiyecekleri işledikten sonra, cihazın plastik parçalarının rengi solabilir, yıkamadan veya bulaşık makinesine koymadan önce bitkisel yağ ile temizlemenizi öneririz.

5. TÜM REFERANSLARA EKLENECEK TEKNİK ÖZELLİKLER

Ürün referansı: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Ürün: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/ Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/ Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Nominal güç 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Ürün referansı: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Ürün: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/ Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Nominal güç 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Ürün kalitesini artırmak için teknik özellikler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Çin›de Üretildi | İspanya›da Tasarlandı

6. ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANLARIN GERİ DÖNÜŞÜMÜ



Bu sembol, yürürlükteki yönetmeliklere göre ürünün ve/veya pilin evsel atıklardan ayrı olarak atılması gerektiğini belirtir. Bu ürün kullanım ömrünün sonuna ulaştığında, pilleri/akümülatörleri çıkarmalı ve yerel yetkililer tarafından belirlenen bir toplama noktasına götürmelisiniz.
Elektrikli ve elektronik ekipmanların ve/veya pillerin uygun şekilde nasıl imha edileceğine ilişkin ayrıntılı bilgi için tüketiciler yerel yetkililerle iletişime geçmelidir.
Yukarıdaki yönergelere uyulması çevrenin korunmasına yardımcı olacaktır.

7. GARANTİ VE TEKNİK SERVİS

Cecotec, ürünün teslimatı sırasında mevcut olan herhangi bir uygunsuzluktan dolayı son kullanıcıya veya tüketiciye karşı yürürlükteki yönetmelikler tarafından belirlenen şartlar, koşullar ve süreler kapsamında sorumlu olacaktır.
Onarımların nitelikli personel tarafından yapılması tavsiye edilir.
Ürünle ilgili bir sorun tespit ederseniz veya herhangi bir sorunuz varsa, lütfen +34 96 321 07 28 numaralı telefondan resmi Cecotec Teknik Destek Servisi ile iletişime geçin.

8. TELİF HAKLARI

Bu kılavuzdaki metinlerin fikri mülkiyet hakları CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'ye aittir. Bu yayının içeriği, CECOTEC INNOVACIONES, S.L.'nin önceden izni olmadan kısmen veya tamamen çoğaltılamaz, bir erişim sisteminde saklanamaz, herhangi bir yolla (elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt veya benzeri) iletilemez veya dağıtılamaz.

1. PECES I COMPONENTS

Fig. 0
1. Sistema d'acoblament d'accessoris
2. Zona d'acoblament

Cos principal de la batedora (mànec). Fig. 1
1. Selector de velocitat
2. Botó d'encesa
3. Botó Turbo
4. Carcassa principal
5. Pantalla (únicament per al model 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Peu de la batedora. Fig. 2
6. Campana antiesquitxades
7. Fulles «Perreo Move»
8. Fulles «Total Destroy»

Got de mescla. Fig. 3

9. Got de mescla per a fulles o batedors
10. Tapa - Base

Batedor. Fig. 4
11. Accessori del batedor
12. Batedor

Passapuré. Fig. 5
13. Accessori passapuré.
14. Passapuré.
15. Fulla

Doble batedor. Fig. 6
16. Accessori del doble batedor
17. Batedors

Processador. Fig. 7
18. Empenyedor
19. Tapa del processador/Tremuja
20. Eix del disc portafulles
21. Disc portafulles

22. Fulla per a ratllar
23. Fulla per a llescar
24. Fulla de molta
25. Recipient del processador d'aliments

Bol picador. Fig. 8
26. Tapa del bol picador
27. Fulla del bol picador
28. Fulla per a picar el gel
29. Bol

Espiralitzador. Fig. 9
30. Unitat d'accionament
31. Tremuja
32. Recipient de l'espiralitzador
33. Disc de tall gruixut
34. Disc de tall fi
35. Disc de tall pla

2. ABANS D ÚS

- Aquesta batedora de mà presenta un embalatge dissenyat per a protegir-la durant el seu transport. Traieu l'aparell de la seva caixa, es recomana que guardeu la caixa original i altres elements de l'embalatge en un lloc segur. Açò ajudarà a prevenir danys en la batedora de mà si necessiteu transportar-la en el futur. Si voleu desfer-vos de l'embalatge original, assegureu-vos de reciclar tots els elements correctament.
- Assegureu-vos que totes les peces i components estan inclosos i en bon estat. Si hi faltés alguna peça o no estiguessin en bon estat, contacteu amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec immediatament.
- Abans d'utilitzar aquesta batedora de mà o qualsevol dels seus accessoris, netegeu totes les parts que vagin a entrar en contacte amb els aliments.

Contingut de la caixa

Batedora de mà Katana 12/15 Jar B/G/D/S
- Peu de la batedora amb la tecnologia «Perreo Move»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant

Batedora de mà Katana 12/15 Cream B
- Peu de la batedora amb la tecnologia «Perreo Move»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor

Batedora de mà Katana 12/15 Chop B/G
- Peu de la batedora amb la tecnologia «Perreo Move»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor
- Bol picador

Batedora de mà Katana 15 Smash B
- Peu de la batedora amb la tecnologia «Perreo Move»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor
- Doble batedor
- Bol picador
- Passapuré

Batedora de mà Katana 15 TotalDestroy Jar B/G
- Peu de la batedora amb les tecnologies «Perreo Move» i «TotalDestroy»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant

Batedora de mà Katana 15 TotalDestroy Cream B
- Peu de la batedora amb les tecnologies «Perreo Move» i «TotalDestroy»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor

Batedora de mà Katana 15 TotalDestroy Chop B
- Peu de la batedora amb la tecnologia «Perreo Move»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor
- Bol picador

Batedora de mà Katana 15 TotalDestroy Smash B
- Peu de la batedora amb les tecnologies «Perreo Move» i «TotalDestroy»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant
- Batedor
- Doble batedor
- Bol picador
- Passapuré

Batedora de mà Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen
- Peu de la batedora amb les tecnologies «Perreo Move» i «TotalDestroy»
- Got de mescla amb tapa-base antilliscant

- Batedor
- Doble batedor
- Passapuré
- Processador d'aliments

3. FUNCIONAMENT

Batedora. Fig. 0, 1 i 2
- Aquesta batedora és apta per preparar menjar per a nadons, sopes, salses, batuts i maioneses.
- Per millorar el resultat obtingut, la batedora permet que la fulla oscil·li (Fig. 2) aproximant-se a la base de la campana (Fig. 2) gràcies a la tecnologia «Perreo Move». Només heu d›exercir pressió sobre el mànec de la batedora per fer baixar la fulla. Un cop deixeu d›exercir pressió, la fulla tornarà a la seva posició inicial. Tingueu la precaució de no recolzar els dits o qualsevol altra part del cos sobre la zona d›acoblament (Fig. 0) per evitar qualsevol dany.

Ús:
1. Desenrotlleu el cable completament.
2. Col·loqueu el mànec dins de l'eix del peu de la batedora. Fig. 0
3. Endolleu el cable a una presa de corrent.
4. Agafeu el mànec amb força, premeu el botó d'encesa i seleccioneu la velocitat girant el selector de la batedora.
5. Realitzeu moviments verticals per processar els aliments.

Avís:
- No utilitzeu aquesta batedora de mà en recipients que no tinguin el fons pla.
- No utilitzeu aquesta batedora de mà per mesclar aliments calents.
- No deixeu que els aliments sobrepassen el punt d'unió entre el mànec i l'eix del peu de la batedora.
- Si la batedora de mà es bloqueja, desendolleu-la de la presa de corrent i netegeu-la.
- Quan acabeu d'usar la batedora de mà, apagueu-la i desendolleu-la.

Accessoris

Batedor
- Temps d'ús aproximat: 15 segons.
- Aquest accessori es apte per a batre aliments tous com clares d'ou, nata, postres ràpides, ous o sucre.
- No intenteu batre aliments més durs com margarina, ja que podria danyar el batedor.

Batedor Fig. 4
1. Col·loqueu el batedor dins del accessori del batedor.
2. Col·loqueu els aliments que voleu batre en un recipient. No bateu més de 6 clares d'ou o 1000 ml de crema al mateix temps. No deixeu que el líquid sobrepassi per damunt del batedor.
3. Desenrotlleu el cable completament, endolleu-lo a una presa de corrent i premeu el botó d'encesa.

Doble batedor
- Temps d'ús aproximat: 15 segons.
- Aquest accessori es apte per a batre aliments tous com clares d'ou, nata, postres ràpides, ous o sucre.
- Aquest accessori permet batre mescles més dures com margarina, però assegureu-vos que la mantega o margarina estigui a punt pomada.

Doble batedor. Fig. 6
1. Col·loqueu els batedors dins de l'accessori del doble batedor.
2. Fixeu el mànec de la batedora en l'accessori del doble batedor.
3. Col·loqueu els aliments que voleu batre en un recipient. No bateu més de 6 clares d'ou o 1000 ml de crema al mateix temps. No deixeu que el líquid sobrepassi per damunt dels batedors.

Desenrotlleu el cable completament, endolleu-lo a una presa de corrent i premeu el botó d'encesa.

Processador. Fig. 7
- Aquest accessori és apte per a picar carn, formatge, verdures, espècies, pa, galetes i fruits secs tous sense closca.
- No intenteu tallar aliments durs com grans de cafè, glaçons de gel, unces de xocolata, etc. D'altra manera, la fulla podria danyar-se.

Com muntar el recipient del processador d'aliments, els accessoris i la tapa:
1. Col·loqueu el recipient del processador en una superfície neta i estable, com un taulell o una taula.
2. Trieu un dels següents accessoris del processador d'aliments i munteu-lo com es detalla a continuació:

- Fulla de molta
- Disc portafulles + Fulla per a llescar
- Disc portafulles + Fulla per a ratllar

3. Installeu el cos de la batedora en la tapa del processador.
4. Endolleu la batedora a una presa de corrent.
5. Trieu la velocitat utilitzant el selector de velocitat.

6. Introduïu els aliments a través de la tremuja utilitzant l'empenyedor. No introduïu els dits ni cap altre objecte dins la tremuja. Utilitzeu només l'empenyedor proporcionat.
7. Quan l'hagueu acabat d'utilitzar, apagueu el motor soltant el botó d'encesa i desendolleu l'aparell.
8. Desmunteu el mànec de la batedora de la tapa del processador i traieu la tapa del recipient.

Com utilitzar el disc portafulles + la fulla per a ratllar
1. Col·loqueu l'eix al centre del recipient processador. Tingueu precaució a l'hora de manipular el disc portafulles. Aneu amb compte de no tallar-vos!
2. Introduïu la fulla desitjada a la ranura del disc portafulles. Alineeu l'orifici al centre del disc amb l'eix i assegureu-vos que està fixat correctament, empenyent amb molt de compte cap avall.
3. Tanqueu la tapa del recipient del processador i assegureu-vos que està correctament col·locada i tancada.

Avís:
Aneu amb compte de no inclinar el disc portafulles quan la fulla estigui col·locada, ja que podria lliscar i caure, causant danys.

Com utilitzar el disc portafulles + la fulla per a llescar
1. Col·loqueu l'eix al centre del recipient processador. Tingueu precaució a l'hora de manipular el disc portafulles. Aneu amb compte de no tallar-vos!
2. Introduïu la fulla desitjada a la ranura del disc portafulles. Alineeu l'orifici al centre del disc amb l'eix i assegureu-vos que està fixat correctament, empenyent amb molt de compte cap avall.
3. Tanqueu la tapa del recipient del processador i assegureu-vos que està correctament col·locada i tancada.

Avís:
Aneu amb compte de no inclinar el disc portafulles quan la fulla estigui col·locada, ja que podria lliscar i caure, causant danys.

Com utilitzar la fulla de molta:
1. Manipuleu les fulles de molta amb compte, estan molt esmolades.
2. Col·loqueu les fulles de molta en el centre del recipient del processador. Col·loqueu els aliments dins del recipient del processador sense sobrepassar la marca «MAX».
3. Tanqueu la tapa del recipient del processador i assegureu-vos que està correctament col·locada i tancada.

Avís:
Aneu amb compte de no inclinar el disc portafulles quan la fulla estigui col·locada, ja que podria lliscar i caure, causant danys.

Recomanacions:
- No utilitzeu el processador d'aliments quan el recipient estigui buit.
- Trossegeu els aliments en peces de mida uniforme per aconseguir millors resultats en menys temps.
- La batedora talla i mescla aliments i líquids ràpidament, perquè siguin més fàcils de processar. No us oblideu de comprovar l'estat dels aliments durant el funcionament.

Espiralitzador. Fig. 9
1. Inseriu el mànec de la batedora en la unitat d'accionament.
2. Traieu la tremuja i munteu la fulla. Podeu triar la fulla segons el tipus de tall desitjat: gruixut, fi o pla. Col·loqueu la tremuja dins del recipient.
3. Col·loqueu les verdures (per exemple: safanòries, cogombres, patates...) en la tremuja.
4. Premeu el botó de funcionament per tallar les verdures en forma d'espiral.

Com muntar el disc de tall en el espiralitzador. Fig. 9
1. Traieu la tremuja.
2. Col·loqueu el disc de tall en el recipient de l'espiralitzador.
3. Col·loqueu novament la tremuja.

Bol picador. Fig. 8
1. Retireu la tapa del bol.
2. Col·loqueu la fulla desitjada (Fulla del bol picador / Fulla per a picar el gel) en l'eix central del recipient.
3. Col·loqueu novament la tapa del bol picador.
4. Inseriu el mànec de la batedora en la tapa del bol picador.

Passapuré. Fig. 5
1. Col·loqueu els aliments dins del got de mescla o en un recipient gran.
2. Endolleu la batedora de mà a una presa de corrent.
3. Col·loqueu el passapuré en el sistema d'acoblament.
4. Seleccioneu la velocitat alta amb l'ajuda del selector de velocitat.
5. Introduïu el passapuré amb els aliments i premeu el botó per fer funcionar el passapuré.
6. Moveu el passapuré suaument pels ingredients fins a aconseguir la textura desitjada.
7. Apagueu la batedora de mà soltant el botó, traieu el passapuré del recipient i desendolleu la batedora de mà.

Botó Turbo
Premeu aquest botó mentre utilitzeu la batedora per aconseguir la màxima velocitat i potència.

Avís
La batedora podria sofrir un sobreescalfament si utilitzeu aquesta funció durant període de temps elevat.

Selector de velocitat
Gireu el selector per variar la velocitat de les fulles i adapteu-la segons les vostres necessitats. Gireu el selector en sentit horari per augmentar la velocitat i en sentit antihorari per disminuir-la.

Taula comparativa

Aliment	Quantitat màxima (en grams)	Temps aproximat (en segons)
Carn	300	10-15
Espècies	80	15
Fruits secs	250	15
Formatge	250	15
Pa	1 llesca de pa	15
Ous durs	6	5
Cebes	300	10

Aquestes dades són aproximades i depenen de diferents factors.

4. NETEJA I MANTENIMENT

Fig. 9

Neteja de les fulles
- Per a una correcta neteja del peu de la batedora, poseu 300 ml d'aigua tèbia al got de mescla amb una mica de rentavaixelles líquid, introduïu el peu de la batedora fins al fons del got i feu funcionar la batedora en mode turbo en intervals de 10 segons. Buideu el contingut del got i torneu a omplir-lo amb 300 ml d'aigua neta i repetiu la mateixa operació. Repetiu aquest procés si fos necessari. Tingueu precaució amb les esquitxades.

- Desendolleu l'aparell i deixeu que es refredi abans de netejar-lo.
- No renteu el peu de la batedora al rentaplats.
- Després de processar aliments molt salats, renteu amb aigua les fulles immediatament.

- Utilitzeu un drap suau i humit per a netejar l'exterior de la batedora de mà.
- Els següents accessoris són aptes per al rentavaixella: got de mescla, batedor, doble batedor, recipient del processador, fulla de molta, disc portafulles, fulla per a ratllar, fulla per a llescar, empenyedor, braç del passapuré, recipient del espiralitzador, tremuja del espiralitzador, discos de tall del espiralitzador, recipient del bol picador, fulla del bol picador i fulla per a picar el gel.
- No utilitzeu massa netejador o descalcificador per a rentaplats.
- No submergiu mai la unitat principal en aigua o en altres líquids.
- No submergiu mai el peu de la batedora en aigua o deixeu que entri aigua per la part superior.
- No utilitzeu esponges o productes de neteja abrasius per netejar l'aparell.
- Manipuleu les fulles amb compte, estan molt esmolades.
- Després de processar aliments amb color, les parts plàstiques de l'aparell poden descolorir-se, es recomana netejar aquestes parts amb oli vegetal abans de rentar-les o introduir-les en el rentavaixella.

5. ESPECIFICACIONS TÈCNIQUES

Referència del producte: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979
Producte: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen
Potència nominal: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referència del producte: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974
Producte: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G
Potència nominal: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Les especificacions tècniques poden canviar sense notificació prèvia per millorar la qualitat del producte.
Fabricat a Xina | Dissenyat a Espanya

6. RECICLATGE D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS



Aquest símbol indica que, segons les normatives aplicables, el producte i/o la bateria s'han de llençar separadament dels residus domèstics. Quan aquest producte arribi al final de la seva vida útil, caldrà extreure les piles/bateries/acumuladors i portar-lo a un punt de recollida designat per les autoritats locals.

Per obtenir informació detallada sobre la forma més adequada de llençar els aparells elèctrics i electrònics i/o les bateries corresponents, el consumidor haurà de contactar amb les autoritats locals.

El compliment de les normes anteriors ajudarà a protegir el medi ambient.

7. GARANTIA I SAT

Cecotec respondrà davant l'usuari o consumidor final de qualsevol manca de conformitat que hi hagi en el moment del lliurament del producte en els termes, condicions i terminis que estableix la normativa aplicable.

Les reparacions han de ser efectuades per personal especialitzat.

Si detecteu una incidència amb el producte o teniu algun dubte, poseu-vos en contacte amb el Servei d'Atenció al Client de Cecotec a través del número de telèfon +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Els drets de propietat intel·lectual sobre els textos d'aquest manual pertanyen a CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Queden reservats tots els drets. El contingut d'aquest manual no podrà, ni en part ni íntegrament, reproduir-se, emmagatzemar-se en un sistema de recuperació, transmetre's o distribuir-se per cap mitjà (electrònic, mecànic, fotocòpia, gravació o similar) sense la prèvia autorització de CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

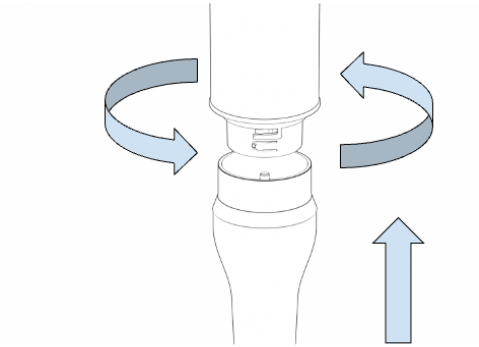

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 0

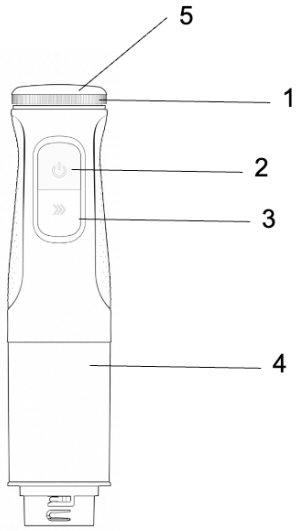

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 1

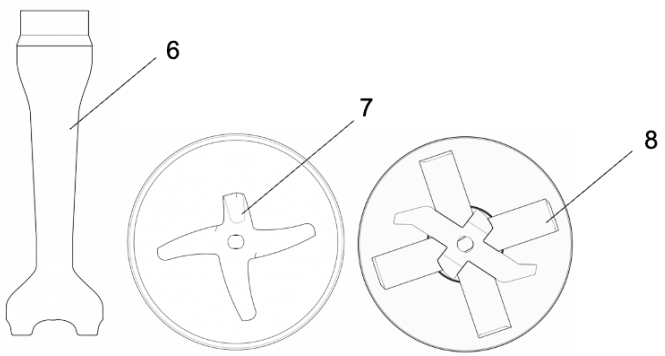

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

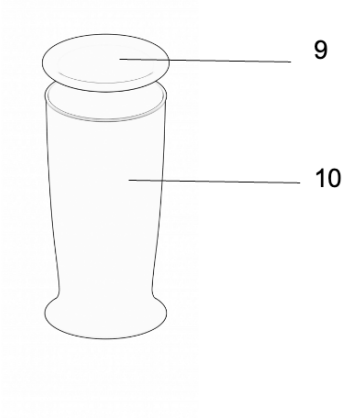

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

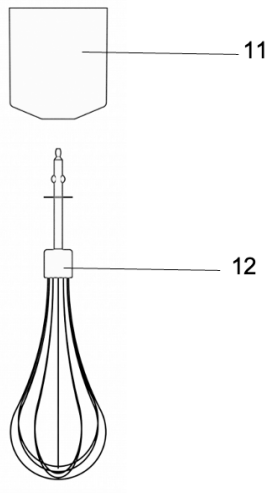

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 4

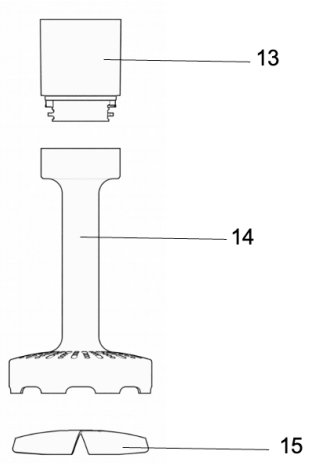

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 5

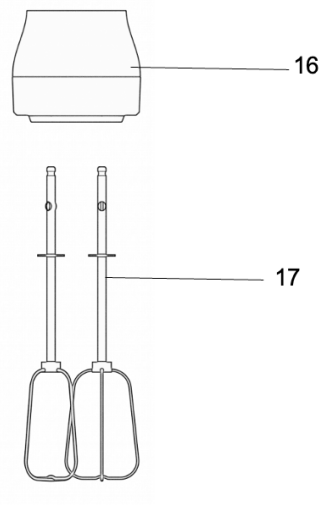

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 6

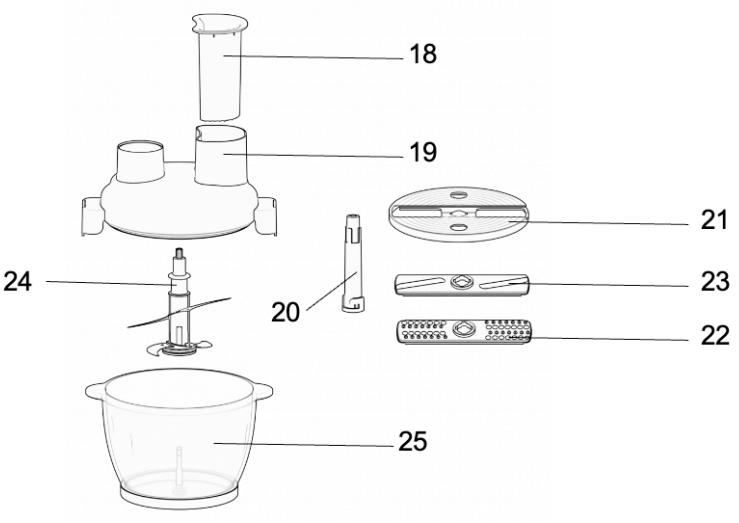

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 7

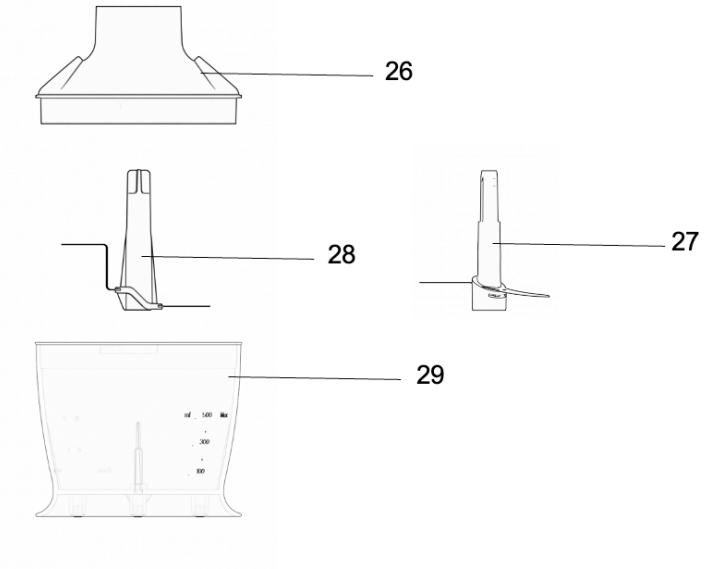

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 8

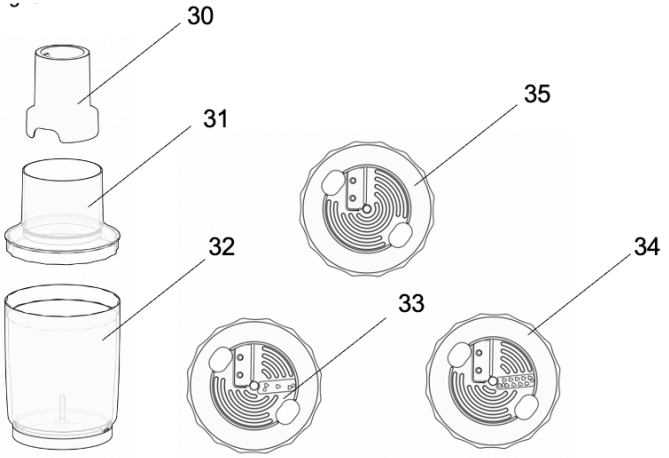

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 9

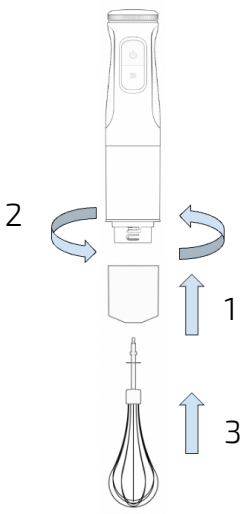

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 10

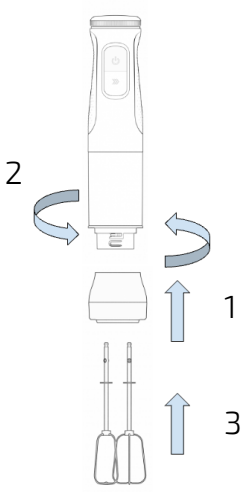

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 11

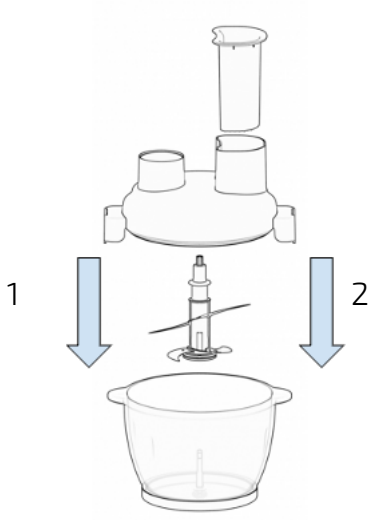

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 12

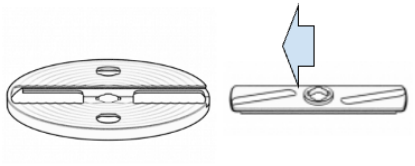

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 13

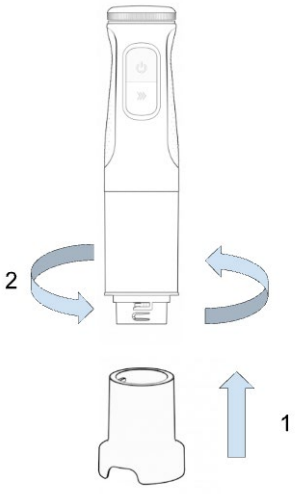

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 14

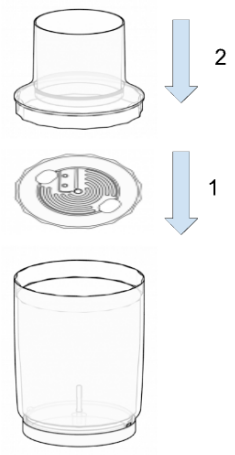

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 15

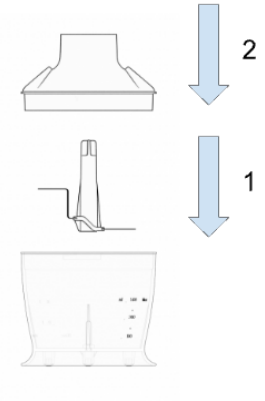

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 16

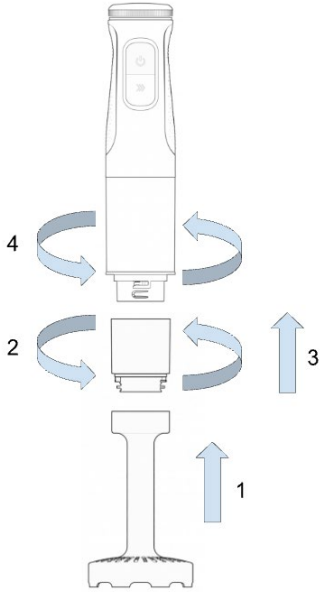

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 17

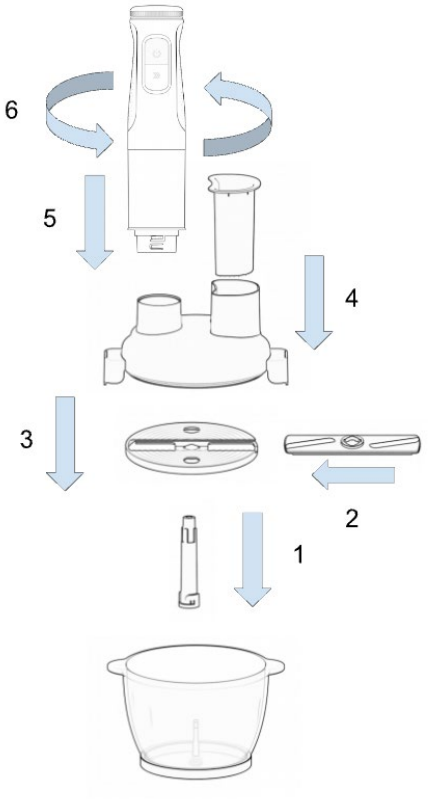

Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 18

www.cecotec.es

Cecotec Innovaciones S. L.
Av. Reyes Católicos, 60
46910, Alfafar, Spain

YV01240424