

# cecotec

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 BLACK**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 GREEN**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 RED**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 BLUE**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 ICE-CREAM BLACK**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 ICE-CREAM GREEN**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 ICE-CREAM RED**

**CECOMIXER MERENGUE 5L 1200 ICE-CREAM BLUE**

Batidora Amasadora / Stand mixer



Manual de instrucciones

Instruction manual

Manuel d'instructions

Bedienungsanleitung

Manuale di istruzioni

Manual de instruções

Handleiding

Instrukcja obsługi

Návod k použití

Instrucciones de seguridad	4
Safety instructions	5
Instructions de sécurité	7
Sicherheitshinweise	9
Istruzioni di sicurezza	11
Instruções de segurança	13
Veiligheidsinstructies	15
Instrukcje bezpieczeństwa	16
Bezpečnostní pokyny	18

## ÍNDICE

1. Piezas y componentes	21
2. Antes de usar	21
3. Funcionamiento	22
4. Accesorio para helados (solo referencias Ice-Cream)	24
5. Limpieza y mantenimiento	25
6. Resolución de problemas	25
7. Especificaciones técnicas	26
8. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos	26
9. Garantía y SAT	26
10. Copyright	27

## INDEX

1. Parts and components	28
2. Before use	28
3. Operation	29
4. Ice-cream accessory (only in Ice-Cream model)	31
5. Cleaning and maintenance	32
6. Troubleshooting	32
7. Technical specifications	33
8. Disposal of old electrical and electronic appliances	33
9. Technical support and warranty	33
10. Copyright	34

## SOMMAIRE

1. Pièces et composants	35
2. Avant utilisation	35
3. Fonctionnement	36
4. Accessoire pour faire de la crème glacée (seulement avec les références Ice-Cream)	38
5. Nettoyage et entretien	39
6. Résolution de problèmes	39
7. Spécifications techniques	40
8. Recyclage des équipements électriques et électroniques	40
9. Garantie et SAV	40
10. Copyright	41

## INHALT

1. Teile und Komponenten	42
2. Vor dem Gebrauch	42
3. Bedienung	43
4. Speiseeis-Zubehör (nur Speiseeis-Referenzen)	45
5. Reinigung und Wartung	46
6. Problemlösung	46
7. Technische Spezifikationen	47
8. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten	47
9. Garantie und Kundendienst	47
10. Copyright	48

## INDICE

1. Parti e componenti	49
2. Prima dell'uso	49
3. Funzionamento	50
4. Accessorio per gelati (disponibile solo nei modelli Ice-Cream)	51
5. Pulizia e manutenzione	52
6. Risoluzione dei problemi	53
7. Specifiche tecniche	54
8. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche	54
9. Garanzia e supporto tecnico	54
10. Copyright	55

## ÍNDICE

1. Peças e componentes	56
2. Antes de usar	56
3. Funcionamento	57
4. Acessório para gelados (apenas referências a gelados)	59
5. Limpeza e manutenção	60
6. Resolução de problemas	60
7. Especificações técnicas	61
8. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos	61
9. Garantia e SAT	61
10. Copyright	62

## INHOUD

1. Onderdelen en componenten	63
2. Vóór u het apparaat gebruikt	63
3. Werking	64
4. Accessoires voor het maken van ijs (alleen Ice-Cream referenties)	66
5. Schoonmaak en onderhoud	67
6. Probleemoplossing	67
7. Technische specificaties	68
8. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur	68
9. Garantie en technische ondersteuning	68
10. Copyright	69

## SPIS TREŚCI

1. Części i komponenty	70
2. Przed użyciem	70
3. Funkcjonowanie	71
4. Akcesorium do lodów (tylko referencje Ice-Cream)	73
5. Czyszczenie i konserwacja	74
6. Rozwiązywanie problemów	74
7. Specyfikacja techniczna	75
8. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych	75
9. Gwarancja i Serwis techniczny	75
10. Copyright	76

## OBSAH

1. Části a složení	77
2. Před použitím	77
3. Fungování	78
4. Zmrzlinový doplněk (pouze reference Ice-Cream)	79
5. Čištění a údržba	80
6. Řešení problémů	81
7. Technické specifikace	81
8. Recyklace elektrických a elektronických zařízení	82
9. Záruka a technický servis	82
10. Copyright	82

## 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 dispositivo.
- 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.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- 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.
- Este aparato no debe ser usado por los niños. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- En caso de un mal uso del aparato, podrían darse riesgos de heridas, lesiones y/o daños materiales.
- Este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico quedando excluido su uso en bares, restaurantes, granjas, hoteles, moteles y oficinas.
- 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.
- Antes de utilizarlo, coloque el aparato sobre una superficie horizontal y plana.

- Coloque el aparato lo más cerca posible de la fuente de alimentación para poder desconectar el enchufe de forma rápida y fácil.
- No intente reparar el dispositivo por su propia cuenta. Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para cualquier duda.
- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, el distribuidor o profesionales cualificados para evitar cualquier riesgo.
- No utilice el producto si el cable, el enchufe o la estructura presenta daños o si no funciona correctamente, ha sufrido alguna caída o ha sido dañado.
- 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 o encimera.
- Este dispositivo no está diseñado para funcionar a través de temporizadores o sistemas de control remoto externos.
- No utilice accesorios que no le hayan sido proporcionados por Cecotec, ya que esto podría causarle daños al producto e incluso causar lesiones.
- No use el producto con alimentos duros.

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Always disconnect the appliance from the power supply

if it is left unattended and before assembly, disassembly, or cleaning.

- The appliance can be used by persons 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.
- The device is not intended to be used by children. Keep the appliance and its power cable out of the reach of children.
- Children must not play with the device.
- Strictly follow the instructions in this manual to avoid injury or damage to the appliance.
- This device is designed for domestic use only and is not intended for bars, restaurants, farmhouses, hotels, motels, and offices.
- 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.
- Always place the appliance on an horizontal, flat and stable surface before using it.
- Place the appliance as close as possible to the power supply so that the plug can be disconnected quickly and easily.
- Do not try to repair the device by yourself. Contact the official Cecotec Technical Support Service for advice.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the supplier or similarly qualified personnel to avoid hazards.
- Do not use the appliance if its cable, plug, or housing are

damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

- 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 surface or worktop.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use accessories that have not been provided by Cecotec, as this could damage the product and cause injuries.
- Do not use the appliance with hard food.

## **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.
- 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.
- Débranchez toujours l'appareil s'il est laissé sans surveillance et avant son montage, démontage ou nettoyage.
- 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.
- Les enfants ne peuvent pas utiliser cet appareil. Maintenez

l'appareil et son câble hors de portée des enfants.

- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des risques de blessures, de lésions et/ou de dommages matériels.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement et ne doit pas être utilisé dans les bars, restaurants, fermes, hôtels, motels et bureaux.
- Ne submergez ni le câble, ni la fiche ni aucune autre partie du produit 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.
- Placez l'appareil sur une surface horizontale et plane avant utilisation.
- Placez l'appareil le plus près possible de la source d'alimentation afin de pouvoir débrancher la fiche rapidement et facilement.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Veuillez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour tout doute ou renseignement.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le distributeur ou des personnes avec une qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble, la prise ou la structure en général ne fonctionnent pas correctement, ont souffert une chute ou ont été abîmés.
- 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 ni dépasser de la surface ou du plan de travail.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner à travers des minuteriers ou systèmes de contrôle à distance externes.
- N'utilisez pas des accessoires qui ne soient pas fournis par Cecotec, cela pourrait abîmer le produit et provoquer des lésions.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs.

## **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 Gerät benutzen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es montieren, demontieren oder reinigen.
- 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.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei missbräuchlicher Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr, Verletzungsgefahr und/oder Gefahr von Sachschäden.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt und darf nicht in Bars, Restaurants, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Büros verwendet werden.
- 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 mit Wasser in Berührung kommen. Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf eine waagerechte und ebene Fläche.
- Stellen Sie das Gerät so nah wie möglich am Stromnetz auf, damit der Stecker schnell und einfach abgezogen werden kann.
- Versuchen Sie niemals das Gerät selbst zu reparieren. Sollten Sie Information benötigen bzw. Zweifel beseitigen kontaktieren Sie den offiziellen technischen Kundendienst.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Händler oder qualifizierte Fachleute ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse sichtbaren Schaden aufweisen, nicht korrekt funktionieren, runtergefallen oder beschädigt worden sind.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen

Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel nicht über den Rand der Oberfläche oder der Arbeitsplatte hinausragen.

- Dieses Gerät funktioniert nicht über Timer oder externe Fernbedienungssysteme.
- Benutzen Sie kein Zubehör, das nicht vom Cecotec mitgeliefert wurde, da es das Produkt beschädigen oder Verletzungen verursachen könnte.
- Verwenden Sie das Produkt nicht mit harten Lebensmitteln.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

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

- Seguire attentamente le presenti istruzioni di sicurezza durante l'uso.
- 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.
- Scollegare l'apparecchio se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- 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 avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Usare l'apparecchio seguendo strettamente quanto

riportato nel presente manuale di istruzioni per evitare ferite, lesioni o danni all'apparecchio stesso.

- Questo apparecchio è stato progettato solo per uso domestico e non può essere utilizzato in bar, ristoranti, aziende agricole, alberghi, motel e uffici.
- 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.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale e piana prima dell'uso.
- Posizionare l'apparecchio il più vicino possibile alla presa di corrente in modo da poter staccare la spina in modo rapido e semplice.
- Non tentare di riparare l'apparecchio per conto proprio. Si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per ricevere informazioni.
- Osservare accuratamente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo è danneggiato, rivolgersi al produttore, distributore o a professionisti qualificati per evitare qualsiasi rischio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo, la spina o la struttura presenta danni o se non funziona correttamente, è caduto o è stato danneggiato.
- Non torcere, piegare, allungare o danneggiare il cavo di alimentazione. Proteggerlo da bordi affilati e fonti di calore. Non permettere che il cavo tocchi superfici calde. Non lasciare che il cavo spunti sopra il bordo della superficie o piano di lavoro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per funzionare tramite timer o sistemi di controllo remoto esterni.

- Non utilizzare accessori non forniti o consigliati da Cecotec, poiché potrebbero danneggiare l'apparecchio o generare un rischio.
- Non introdurre alimenti duri nell'apparecchio.

## **INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o dispositivo.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação se este for deixado sem vigilância e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- 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.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance das crianças.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Em caso de utilização incorrecta do aparelho, pode haver risco de ferimentos, lesões e/ou danos materiais.
- Este aparelho foi desenhado apenas para uso doméstico e não para uso em cafés, restaurantes, quintas, hotéis, motéis e escritórios.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte eléctrica

do aparelho na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.

- Antes da utilização, colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal e plana.
- Colocar o aparelho o mais próximo possível da fonte de alimentação, de modo a que a ficha possa ser desligada rápida e facilmente.
- Não tente reparar o aparelho por conta própria. Por favor, contacte o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec se tiver alguma dúvida.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo distribuidor ou por profissionais qualificados para evitar qualquer risco.
- Não utilize o aparelho se o cabo, a tomada ou a estrutura apresentarem danos ou se não funcionar corretamente, sofreu alguma queda ou foi danificado.
- 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 o cabo se aproxime da superfície do aparelho ou da bancada.
- Este aparelho não está desenhado para funcionar através de temporizadores ou sistemas de controlo remoto externos.
- Não use acessórios que não foram fornecidos pela Cecotec, pois isso pode causar danos ao produto e até causar ferimentos.
- Não utilizar o produto com alimentos duros.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig deze veiligheidsinstructies wanneer u dit product gebruikt.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Koppel het apparaat altijd los van de stroomvoorziening als het onbeheerd wordt achtergelaten en vóór montage, demontage of reiniging.
- 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.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Bij verkeerd gebruik van het apparaat kan er gevaar bestaan voor letsel, verwondingen en/of materiële schade.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet bestemd voor gebruik in bars, restaurants, boerderijen, hotels, motels en kantoren.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product en het stopcontact enkel aan met droge handen.
- Plaats het apparaat voor gebruik op een horizontaal en vlak oppervlak.

- Plaats het apparaat zo dicht mogelijk bij het stopcontact, zodat de stekker snel en gemakkelijk uit het stopcontact kan worden getrokken.
- Probeer niet om zelf het product te repareren. Neem contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec als u een probleem ondervindt met het product.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, de distributeur of gekwalificeerde vakmensen om elk risico te vermijden.
- Gebruik het toestel niet als de kabel, de stekker of de behuizing beschadigd zijn of niet correct werken of als ze gevallen zijn.
- 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 aanrecht hangen.
- Dit toestel is niet ontworpen om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Gebruik geen accessoires die niet door Cecotec zijn geleverd, omdat dit schade aan het product en zelfs letsel kan veroorzaken.
- Gebruik het product niet met hard voedsel.

## **INSTRUKCJE 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.



- Upewnij się, że napięcie sieciowe jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub otrzymały odpowiednie instrukcje dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumieją związane z tym ryzyko.
- To urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- W przypadku niewłaściwego użytkowania urządzenia może wystąpić ryzyko zranienia, urazów i/lub szkód materialnych.
- To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do użytku w barach, restauracjach, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach i biurach.
- 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.
- Przed użyciem umieść urządzenie na poziomej i płaskiej powierzchni.
- Ustaw urządzenie jak najbliżej źródła zasilania, aby można było szybko i łatwo odłączyć wtyczkę.

- Nie próbuj samodzielnie naprawiać urządzenia. W razie jakichkolwiek pytań skontaktuj się z oficjalną pomocą techniczną Cecotec.
- Regularnie sprawdzaj przewód zasilający pod kątem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, dystrybutora lub wykwalifikowany personel, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.
- Nie używaj produktu, jeśli kabel, wtyczka lub rama są uszkodzone lub działają nieprawidłowo, upuszczone lub uszkodzone.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi blatu lub powierzchni.
- To urządzenie nie jest przeznaczone do działania za pośrednictwem timerów ani zewnętrznych systemów zdalnego sterowania.
- \* Żywotność baterii może ulec skróceniu w zależności od sposobu jej użytkowania i rodzaju strzyżonych włosów.
- Nie używaj produktu z twardymi produktami.

## **BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**

Před použitím přístroje si pozorně přečtěte následující bezpečnostní pokyny. Uschovejte tento návod pro budoucí použití nebo pro nové uživatele.

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Vždy odpojte spotřebič od zdroje, pokud jej necháváte bez

dozoru a před montáží, demontáží nebo čištěním.

- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly dostatečně poučeny o bezpečném provozu spotřebiče a rozumí souvisejícím rizikům.
- Tento spotřebič by neměly používat děti. Spotřebič a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- V případě nesprávného použití spotřebiče může hrozit zranění, zranění a/nebo materiální škody.
- Tento spotřebič je určen pouze pro domácí použití a je vyloučen z použití v barech, restauracích, farmách, hotelech, motelech a kancelářích.
- Nedávejte kabel, zásuvku nebo jinou část přístroje do vody ani jiné tekutiny. Nevystavujte elektrické spoje vodě. Ujistěte se, že máte naprosto suché ruce, než se dotknete zásuvky nebo přístroje.
- Před použitím umístěte spotřebič na vodorovný a rovný povrch.
- Umístěte spotřebič co nejbližší ke zdroji napájení, abyste mohli zástrčku rychle a snadno odpojit.
- Nepokoušejte se opravit přístroj vlastními silami. V případě pochybností kontaktujte oficiální Asistenční technický servis Cecotec.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí jej vyměnit výrobce, distributor nebo kvalifikovaní odborníci, aby se předešlo jakémukoli riziku.
- Přístroj nepoužívejte, pokud kabel, zásuvka nebo samotný přístroj je poškozený, nefunguje správně, spadl nebo byl poškozen.

- Neotáčejte, neohýbejte, nenatahujte ani jinak nepoškozujte napájecí kabel. Chraňte ho před ostrými hranami a zdroji tepla. Nedovolte, aby se kabel dotýkal horkých povrchů. Nedovolte, aby kabel visel přes okraj pracovní desky.
- Tento přístroj není navržen, aby fungoval prostřednictvím časovače nebo dálkových ovladačů.
- Nepoužívejte žádné příslušenství, které nebylo poskytnuto nebo doporučeno výrobcem, protože by mohlo poškodit přístroj nebo dokonce způsobit zranění.
- Nepoužívejte výrobek s tvrdými potravinami.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

1. Brazo abatible
2. Selector de potencia
3. Botón de desbloqueo del brazo abatible
4. Bol de acero inoxidable
5. Varilla para batir
6. Varilla para amasar
7. Gancho amasador
8. Tapa con orificio de llenado

Solo en las referencias Ice-Cream

9. Accesorio para hacer helados (04381, 03901, 03903 y 03905)

Nota:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y pueden no coincidir exactamente con el producto.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo 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 alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.
- Todas las piezas que entren en contacto con alimentos deben limpiarse a fondo antes de utilizarlos por primera vez.

### Contenido de la caja

- Batidora amasadora
- Bol
- Varilla para amasar
- Gancho amasador
- Varilla para batir
- Accesorio para helados (solo en modelo Ice-Cream)
- Manual de instrucciones

### 3. FUNCIONAMIENTO

#### Uso del producto

1. Introduzca el accesorio en el aparato (los accesorios solo pueden introducirse en el aparato y girar si están correctamente fijados; el disco protector de estos impide que el eje entre en contacto con la masa).
2. A continuación, coloque la tapa (8) y encájela.
3. Pulse el accionador de desbloqueo (3) y baje el brazo abatible (1). Asegúrese de que está encajado en la parte inferior de la estructura. Podrá comprobarlo por su posición fija y al escuchar un "clac" al quedar fijado.
4. Conecte el aparato a la toma de corriente tras asegurarse de que no hay ninguna potencia seleccionada.
5. El selector de potencia (2) puede regularse a la velocidad deseada. A continuación, se indican los ajustes de velocidad recomendados para los distintos usos.
  - Gancho amasador (7): para masas pesadas con levadura, utilizando velocidades 1 o 2.
  - Varilla para amasar (6): para una gran variedad de ingredientes como masa quebrada, puré de patatas, relleno de tartas, glaseado, etc. Utilice las velocidades 4, 5 y 6 según sus necesidades.
  - Varilla para batir (5): para montar nata, huevos (enteros, yemas o claras) o pudding, a velocidad alta (4, 5 y 6).
  - Para movimientos cortos, potentes y continuos, gire el selector repetidamente a la posición P.
6. Cuando termine de usar la batidora amasadora, gire el selector de control a 0.
7. Presione el accionador de desbloqueo (3) y levante el brazo abatible (1). A continuación, retire el accesorio del cierre y la tapa.
8. Desenchufe el cable.
9. Después de cada uso, limpie todas las piezas y componentes que hayan entrado en contacto con alimentos.

### Cómo utilizar los accesorios

- A continuación, se muestran recomendaciones para el ajuste de la velocidad. Empiece con el nivel de velocidad 1 y aumente la velocidad según la receta.

RECETA	ACCESORIO	VELOCIDAD
Tartas (preparadas y caseras)	Varilla para amasar	3
Masa quebrada	Varilla para amasar	3
Puré de patatas	Varilla para amasar	4
Claras de huevo	Varilla para batir	6 o P
Nata montada	Varilla para batir	5 o 6
Pan, masa pesada	Gancho amasador	1 o 2

- Coloque todos los ingredientes líquidos en el bol y, a continuación, añada los ingredientes sólidos.
- Permanezca siempre cerca del aparato durante su uso. Añada siempre los ingredientes lo más cerca posible de las paredes del bol y no directamente sobre el accesorio.
- Para obtener los mejores resultados, la mezcla debe procesarse durante el tiempo indicado en el envase.
- Las mezclas que contengan grandes cantidades de líquido deben prepararse a baja velocidad para evitar salpicaduras. Aumente la velocidad cuando la mezcla tenga consistencia. Al mezclar masas poco consistentes, elija la velocidad media.
- Apague el aparato con frecuencia para limpiar los laterales utilizando la varilla para amasar.
- La masa quebrada es uno de los tipos de masa más espesa, pero puede facilitar el amasado:
  1. Añada mantequilla o margarina a temperatura ambiente.
  2. Añada los ingredientes de uno en uno y mézclelos bien antes de añadir un nuevo ingrediente.
  3. Añada una taza de harina cada vez.
- Si tiene dificultades para mezclar la masa, aumente la velocidad.
- Si por accidente se atasca algo en el accesorio o se para el motor, apague la máquina y desenchúfela de la toma de corriente. Resuelve el problema o reduzca la cantidad en el bol.
- Deje reposar el motor durante 15 minutos antes de volver a encender el aparato.
- Utilice la varilla para batir para montar claras de huevo, nata y similares. No utilice la varilla para batir para mezclas espesas como masa o puré de patatas.
- Al montar claras o nata, debe haber al menos 3 claras o 2 tazas de nata en el bol.

## 4. ACCESORIO PARA HELADOS (SOLO REFERENCIAS ICE-CREAM)

Fig. 2

1. Conector
2. Pala
3. Heladera

### Antes de usar

Sumerja el bol de helado y la pala en agua para eliminar el polvo o los residuos de la producción y el transporte. No limpie ninguna pieza con detergente para fregar ni con esponjas duras.

### Congelación del bol de helado

1. Lave, limpie y seque el bol de helado antes de congelarlo.
2. El bol de helado debe colocarse verticalmente sobre una superficie plana. La temperatura de la cámara de congelación debe ser inferior a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  y el tiempo debe ser superior a 16 horas (es mejor congelarlo por la noche y utilizarlo durante el día).
3. Cuando saque el bol de helado del congelador, asegúrese de que esté completamente congelado. Agite suavemente el bol. Si no oye fluir el líquido, significa que está congelado.

### Uso del producto con el accesorio para helados

- Paso 1: Congele el bol de helado como se ha explicado anteriormente.
- Paso 2: Prepare la crema de helado con antelación (hasta 700 ml), según la receta que desee.
- Paso 3: Alinee las 3 ranuras sobresalientes del fondo del bol de helado y las 3 ranuras de la amasadora. Coloque el bol de helado en la amasadora verticalmente como se muestra en la figura 3.
- Paso 4: Introduzca el conector en el eje de salida de la amasadora como se muestra en la figura 4.
- Paso 5: Añada los ingredientes del helado al bol.
- Paso 6: Presione hacia abajo el brazo de la amasadora para que el conector quede conectado a la pala. Fig. 5
- Paso 7: Mezcle durante 10-15 minutos a velocidad 1.
- Paso 8: Sírvalo como postre o congele en un recipiente hermético para más tarde.

### Cuidado

1. Cuando vierta los ingredientes mezclados en el bol congelado, ponga en marcha el aparato antes de que pasen 30 segundos para remover y evitar que se congele el borde del bol.
2. El helado resultante es cremoso, pero si lo quiere más duro, lo mejor es meter el bol de helado en el congelador otros 15-25 minutos.



## 5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Existe riesgo de dañar el aparato si se manipula de forma incorrecta. No utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos.
2. Limpie únicamente la carcasa exterior del aparato utilizando un paño húmedo con un poco de jabón. Séquelo con un paño suave.
3. Bol, varilla para amasar, gancho amasador, varilla para batir, accesorio para helados (solo en modelo Ice-Cream):

Estas piezas pueden limpiarse con agua caliente y jabón o a mano. No utilice productos de limpieza abrasivos.

## 6. RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
La amasadora no funciona.	Compruebe la conexión a la red eléctrica y asegúrese de que el producto está correctamente enchufado. En caso contrario, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.
Los utensilios para mezcla y amasado no funcionan.	Es probable que por una excesiva dureza de la mezcla el motor se quede bloqueado. En dicho caso, suavice la mezcla haciéndola más fluida añadiendo líquidos como agua, leche o bebidas vegetales.
La amasadora huele a quemado.	Es probable que por la dureza de la mezcla el motor se quede bloqueado. En dicho caso, si se bloquea una cantidad de tiempo excesiva, podría sobrecalentarse. Revise en todo momento el funcionamiento correcto de la amasadora y deténgala en caso de bloqueo para evitar avería.
El motor está bloqueado desde el inicio.	La mezcla ha sido colocada en el bol y se ha dejado demasiado tiempo en el bol sin removerse. Deje que se caliente un poco sacándola del bol y vuelva a probar.
El sistema de antibloqueo no funciona.	Consulte con el Servicio de Asistencia Técnica de Cecotec.

## 7. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Producto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Referencia del producto: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Producto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Blue

Producto: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Potencia: 1200 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50-60 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin previo aviso para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

## 8. 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.

## 9. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final por las faltas de conformidad que existan en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos establecidos por la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones sean realizadas por personal cualificado.

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.

## **10. 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. 1

1. Hinged arm
2. Power knob
3. Hinged arm release button
4. Stainless-steel bowl
5. Beating whisk
6. Kneading whisk
7. Kneading hook
8. Lid with filling hole

Only for Ice-Cream references

9. Ice-cream accessory (04381, 03901, 03903 y 03905)

Note:

The graphics in this manual are schematic representations and may not exactly match the appliance.

## **2. BEFORE USE**

- This device is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it 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 in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.
- All parts that come into contact with food must be thoroughly cleaned before first use.

### **Box content**

- Stand mixer
- Bowl
- Kneading whisk
- Kneading hook
- Beating whisk
- Ice-cream accessory (only in Ice-Cream model)
- Instruction manual

### 3. OPERATION

#### Using the appliance

1. Insert the accessory into the device (accessories can only be inserted into the device and rotate if they are correctly fixed; the protective disc of the accessory prevents the shaft from coming into contact with the ground).
2. Then, fit the cover (8) and snap it into place.
3. Press the unlocking trigger (3) and lower the hinged arm (1). Make sure it is fitted to the lower part of the structure. You can check by its fixed position and by hearing a "clack" when it locks into place.
4. Connect the appliance to the socket after making sure that no power is selected.
5. The power selector (2) can be adjusted to the desired speed. The following are the recommended speed settings for different uses.
  - Kneading hook (7): for heavy doughs with yeast, using speed 1 or 2.
  - Kneading whisk (6): for a wide variety of ingredients such as shortcrust pastry, mashed potatoes, pie filling, icing, etc. Use speeds 4, 5 and 6 according to your needs.
  - Beating Whisk (5): for whipping cream, eggs (whole, yolks or whites) or pudding, on high speed (4, 5 and 6).
  - For short, powerful and continuous movements, turn the knob repeatedly to the P position.
6. When you have finished using the stand mixer, turn the control knob to 0.
7. Press the unlocking trigger (3) and lift the hinged arm (1). Then remove the lock fitting and the cover.
8. Unplug the power cable.
9. After each use, clean all parts and components that have come into contact with food.

## ENGLISH

### How to use accessories

- Recommendations for speed adjustment are given below. Start at speed level 1 and increase the speed according to the recipe.

RECIPE	ACCESSORY	SPEED
Pies (ready-made and homemade)	Kneading whisk	3
Short pastry	Kneading whisk	3
Mashed potatoes	Kneading whisk	4
Egg whites	Beating whisk	6 or P
Whipped cream	Beating whisk	5 or 6
Bread, heavy dough	Kneading hook	1 or 2

- Place all the liquid ingredients in the bowl, then, add the solid ingredients.
- Always stay close to the appliance during use. Always add the ingredients as close as possible to the sides of the bowl and not directly onto the accessory.
- For best results, the mixture should be processed for the time indicated on the package.
- Mixtures containing large quantities of liquid should be prepared at low speed to avoid splashing. Increase the speed when the mixture has a consistency. When mixing thin doughs, choose medium speed.
- Switch off the appliance frequently to clean the sides using the kneading rod.
- Shortcrust pastry is one of the thickest types of dough, but it can facilitate the kneading:
  1. Add butter or margarine at room temperature.
  2. Add ingredients one at a time and mix well before adding a new ingredient.
  3. Add one cup of flour at a time.
- If you have difficulty mixing the dough, increase the speed.
- If something accidentally gets stuck in the accessory or the motor stops, turn off the machine and unplug it from the outlet. Solve the problem or reduce the amount in the bowl.
- Let the engine stand for 15 minutes before restarting the appliance.
- Use the beating whisk to whip egg whites, cream and the like. Do not use the beating whisk for thick mixtures such as dough or mashed potatoes.
- When whipping egg whites or cream, there should be at least 3 egg whites or 2 cups of cream in the bowl.

## 4. ICE-CREAM ACCESSORY (ONLY IN ICE-CREAM MODEL)

Fig. 2

1. Connector
2. Blade
3. Ice cream bowl

### Before use

Immerse the ice cream bowl and scoop in water to remove dust or residues from production and transport. Do not clean any parts with scouring detergents or hard sponges.

### Freezing the ice cream bowl

1. Wash, clean and dry the ice cream bowl before freezing.
2. The ice cream bowl should be placed vertically on a flat surface. The temperature of the freezing chamber must be below  $-18^{\circ}\text{C}$  and the time must be more than 16 hours (it is better to freeze it at night and use it during the day).
3. When you take the ice cream bowl out of the freezer, make sure it is completely frozen. Gently shake the bowl. If you do not hear the liquid flowing, it is frozen.

### Use of the product with the ice cream accessory

- Step 1: Freeze the ice cream bowl as above.
- Step 2: Prepare the ice cream in advance (up to 700 ml), depending on the desired recipe.
- Step 3: Align the 3 protruding slots on the bottom of the ice cream bowl and the 3 slots on the mixer. Place the bowl of ice cream in the mixer vertically as shown in figure 3.
- Step 4: Insert the connector into the output shaft of the mixer as shown in figure 4.
- Step 5: Add the ice cream ingredients to the bowl.
- Step 6: Press down on the mixer arm so that the connector is connected to the paddle.  
Fig. 5
- Step 7: Mix for 10-15 minutes on speed 1.
- Step 8: Serve as a dessert or freeze in an airtight container for later.

### Watch out

1. When pouring the mixed ingredients into the frozen bowl, start the appliance within 30 seconds to stir and prevent the rim of the bowl from freezing.
2. The resulting ice cream is creamy, but if you want it harder, it is best to put the bowl of ice cream in the freezer for another 15-25 minutes.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

1. There is a risk of damage to the appliance if it is handled incorrectly. Do not use metallic scouring pads or abrasive cleaning products.
2. Only clean the outer casing of the appliance using a damp cloth with a little soap. Use a soft cloth to dry it.
3. Bowl, kneading whisk, kneading hook, beating whisk, ice-cream accessory (only Ice-Cream model):

These parts can be cleaned with hot soapy water or by hand. Do not use abrasive cleaning agents.

## 6. TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
The kneader does not work.	Check the power connection and make sure the plug is properly connected to the wall outlet. Otherwise, contact the official Cecotec Technical Support Service.
Mixing and kneading utensils do not work.	It is likely that due to excessive mixture hardness, the motor is locked up. In this case, soften the mixture by making it more fluid by adding liquids such as water, milk or vegetable drinks.
The mixer smells burnt.	It is likely that due to excessive mixture hardness, the motor is locked up. In such case, if it is locked for an excessive amount of time, it may overheat. Always check the correct operation of the mixer and stop it in case of blockage to avoid malfunctions.
The motor is blocked from the start.	The mixture has been placed in the bowl and left too long in the bowl without stirring. Let it warm up a little by removing it from the bowl and try again.
The anti-lock system does not work.	Contact the official Cecotec Technical Support Service.



## 7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Product reference: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Product: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Product: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Power: 1200 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50-60 Hz

Technical specifications may change without prior notice to improve product quality.

Made in China | Designed in Spain

## 8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or batteries 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.

## 9. 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 are 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 +34 963 210 728.

## **10. 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. 1

1. Bras articulé
2. Sélecteur de puissance
3. Bouton de déblocage du bras articulé
4. Bol en acier inoxydable
5. Fouet batteur
6. Fouet pétrisseur
7. Crochet pétrisseur
8. Couvercle avec trou de remplissage

Uniquement avec les références Ice-Cream

9. Accessoire pour faire de la crème glacée (04381, 03901, 03903 et 03905)

Note

Les graphiques de ce manuel sont des représentations schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à ceux du produit.

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil 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.
- Toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyées soigneusement avant la première utilisation.

### Contenu de la boîte

- Robot pétrisseur
- Bol
- Fouet pétrisseur
- Crochet pétrisseur
- Fouet batteur
- Accessoire pour faire de la crème glacée (seulement avec les modèles Ice-Cream)
- Manuel d'instructions

### 3. FONCTIONNEMENT

#### Utilisation du produit

1. Insérez l'accessoire dans l'appareil (les accessoires ne peuvent être insérés dans l'appareil et tourner que s'ils sont correctement fixés ; le disque de protection des accessoires empêche l'axe d'entrer en contact avec la pâte).
2. Placez ensuite le couvercle (8) et fixez-le.
3. Appuyez sur l'actionneur de déblocage (3) et abaissez le bras articulé (1). Assurez-vous qu'il est fixé à la partie inférieure de la structure. Vous pouvez le vérifier grâce à sa position fixe et en entendant un « clic » lorsqu'il s'enclenche.
4. Branchez l'appareil sur la prise de courant en vous assurant qu'aucune vitesse n'est sélectionnée.
5. Le sélecteur de puissance (2) peut être réglé sur la vitesse souhaitée. Vous trouverez ci-dessous les réglages de vitesse recommandés pour différentes utilisations.
  - Crochet pétrisseur (7) : pour les pâtes lourdes avec levure, utilisez la vitesse 1 ou 2.
  - Fouet pétrisseur (6) : pour une grande variété d'ingrédients tels que la pâte Brisée, la purée de pommes de terre, la garniture de tarte, le glaçage, etc. Utilisez les vitesses 4, 5 et 6 selon vos besoins.
  - Fouet batteur (5) : pour fouetter la crème, les œufs (entiers, jaunes ou blancs) ou le pudding, à vitesse élevée (4, 5 et 6).
  - Pour des mouvements courts, puissants et continus, tournez le sélecteur plusieurs fois sur la position P.
6. Lorsque vous avez fini d'utiliser le robot pétrisseur, tournez le sélecteur sur 0.
7. Appuyez sur l'actionneur de déblocage (3) et soulevez le bras articulé (1). Retirez ensuite l'accessoire et le couvercle.
8. Débranchez le câble.
9. Après chaque utilisation, nettoyez toutes les pièces et tous les composants qui sont entrés en contact avec des aliments.

### Comment utiliser les accessoires

- Vous trouverez ci-dessous des recommandations pour l'ajustement de la vitesse. Commencez par la vitesse 1 et augmentez la vitesse en fonction de la recette.

RECETTE	ACCESSOIRE	VITESSE
Gâteaux (prêts à l'emploi et faits maison)	Fouet pétrisseur	3
Pâte brisée	Fouet pétrisseur	3
Purée de pommes de terre	Fouet pétrisseur	4
Blancs d'œuf	Fouet batteur	6 ou P
Crème fouettée	Fouet batteur	5 ou 6
Pain, pâte lourde	Crochet pétrisseur	1 ou 2

- Placez tous les ingrédients liquides dans le bol, puis ajoutez les ingrédients solides.
- Restez toujours à proximité de l'appareil pendant son utilisation. Ajoutez toujours les ingrédients le plus près possible des parois du bol et non directement sur l'accessoire.
- Pour de meilleurs résultats, le mélange doit être préparé pendant la durée indiquée dans la recette.
- Les mélanges contenant de grandes quantités de liquide doivent être préparés à faible vitesse pour éviter les éclaboussures. Augmentez la vitesse lorsque le mélange a une certaine consistance. Lorsque vous mélangez des pâtes peu consistantes, choisissez la vitesse moyenne.
- Éteignez fréquemment l'appareil pour nettoyer les parois à l'aide du fouet pétrisseur.
- La pâte brisée est l'un des types de pâte les plus épais, mais elle peut faciliter le pétrissage :
  1. Ajoutez du beurre ou de la margarine à température ambiante.
  2. Ajoutez les ingrédients un par un et mélangez bien avant d'ajouter un nouvel ingrédient.
  3. Ajoutez une tasse de farine chaque fois.
- Si vous avez des difficultés à mélanger la pâte, augmentez la vitesse.
- Si un objet se coince accidentellement dans l'accessoire ou si le moteur s'arrête, éteignez l'appareil et débranchez-le. Essayez de résoudre le problème ou de réduire la quantité dans le bol.
- Laissez le moteur reposer pendant 15 minutes avant de redémarrer l'appareil.
- Utilisez le fouet batteur pour monter des blancs d'œufs, de la crème, etc. N'utilisez pas le fouet batteur pour les mélanges épais tels que la pâte ou la purée de pommes de terre.
- Lorsque vous montez des blancs d'œufs ou de la crème, le bol doit contenir au moins 3

## FRANÇAIS

blancs d'œufs ou 2 tasses de crème.

### 4. ACCESSOIRE POUR FAIRE DE LA CRÈME GLACÉE (SEULEMENT AVEC LES RÉFÉRENCES ICE-CREAM)

Img. 2

1. Élément de fixation
2. Grattoir
3. Bol à glace

#### Avant utilisation

Lavez le bol à glace et la pelle avec de l'eau pour éliminer la poussière ou les résidus provenant de la production et du transport. Ne nettoyez pas les pièces avec du liquide vaisselle abrasif ou des éponges dures.

#### Congélation du bol à glace

1. Lavez, nettoyez et séchez le bol à glace avant de le congeler.
2. Le bol à glace doit être placé verticalement sur une surface plane. La température du compartiment de congélation doit être inférieure à -18 °C et le temps doit être supérieur à 16 heures (il est préférable de congeler le produit la nuit et de le consommer pendant la journée).
3. Lorsque vous sortez le bol à glace du congélateur, assurez-vous qu'il est complètement congelé. Secouez doucement le bol. Si vous n'entendez pas le liquide couler, cela veut dire qu'il est gelé.

#### Utilisation de l'appareil avec les accessoires pour crème glacée

- Étape 1 : Congelez le bol à glace comme indiqué ci-dessus.
- Étape 2 : Préparez la crème glacée à l'avance (jusqu'à 700 ml), en fonction de la recette souhaitée.
- Étape 3 : Alignez les 3 fentes saillantes au fond du bol à glace et les 3 fentes du robot pétrisseur. Placez verticalement le bol à glace dans l'appareil, comme indiqué sur l'image 3.
- Étape 4 : Insérez le connecteur dans l'axe de sortie du robot pétrisseur comme indiqué sur l'image 4.
- Étape 5 : Ajoutez les ingrédients de la crème glacée dans le bol.
- Étape 6 : Appuyez sur le bras du robot pétrisseur de manière à ce que l'élément de fixation soit fixé à la pelle. Img. 5
- Étape 7 : Mélangez pendant 10 à 15 minutes à la vitesse 1.
- Étape 8 : Servez la crème glacée comme dessert ou congelez-la dans un récipient hermétique pour plus tard.

#### Attention

1. Lorsque vous versez les ingrédients mélangés dans le bol congelé, démarrez l'appareil dans les 30 secondes pour remuer et éviter que le bord du bol ne gèle.
2. La crème glacée obtenue est crémeuse, mais si vous voulez qu'elle soit plus dure, il est préférable de placer le bol à glace au congélateur 15 à 25 minutes de plus.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. L'appareil risque d'être endommagé s'il n'est pas manipulé correctement. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ou de produits de nettoyage abrasifs.
2. Nettoyez la coque extérieure de l'appareil uniquement à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle. Séchez-le avec un chiffon doux.
3. Bol, fouet pétrisseur, crochet pétrisseur, fouet batteur, accessoire pour faire de la crème glacée (seulement avec le modèle Ice-Cream).

Ces pièces peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle ou à la main. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs.

## 6. RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Problème	Solution
Le robot pétrisseur ne fonctionne pas.	Vérifiez la connexion au réseau électrique et assurez-vous que le produit est bien branché sur la prise de courant. Dans le cas contraire, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.
Les ustensiles de mélange et de pétrissage ne fonctionnent pas.	Il est probable que le moteur soit bloqué en raison d'une dureté excessive du mélange. Dans ce cas, adoucissez le mélange en ajoutant des liquides tels que de l'eau, du lait ou des boissons végétales.
Le robot pétrisseur sent le brûlé.	Il est probable que le moteur se bloque en raison de la dureté du mélange. Dans ce cas, s'il est bloqué trop longtemps, il risque de surchauffer. Vérifiez toujours le bon fonctionnement de l'appareil et arrêtez-le en cas de blocage afin d'éviter tout mauvais fonctionnement.
Le moteur est bloqué dès le début.	Le mélange a été placé dans le bol et y est resté trop longtemps sans être remué. Laissez-le se réchauffer un peu en le retirant du bol et réessayez.
Le système antiblocage ne fonctionne pas.	Veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.

## **7. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Produit : Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Référence : 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Produit : Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Produit : 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Puissance : 1200 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50-60 Hz

Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans notification préalable afin  
d'améliorer la qualité du produit.

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## **8. 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 directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

## **9. 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.



## **10. 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. 1

1. Klappbarer Arm
  2. Leistungsregler
  3. Entriegelungstaste für den Faltarm
  4. Schüssel aus Edelstahl.
  5. Schneebesen
  6. Knetstab
  7. Knethaken
  8. Deckel mit Einfüllöffnung
- Nur Speiseeis-Referenzen
9. Zubehör für Speiseeis (04381, 03901, 03903 und 03905)

Hinweis:

Die Grafiken in diesem Handbuch sind schematische Darstellungen und stimmen möglicherweise nicht genau mit dem Produkt überein.

### 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später 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 ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
- Alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen vor dem ersten Gebrauch gründlich gereinigt werden.

#### **Vollständiger Inhalt**

- Kentmaschine
- Schüssel/ Schale
- Knetstab
- Knethaken
- Schneebesen
- Zubehör für Speiseeis (nur Modell Ice-Cream)
- Bedienungsanleitung

### 3. BEDIENUNG

#### Verwendung des Produkts

1. Setzen Sie das Zubehör in das Gerät ein (Zubehör kann nur dann in das Gerät eingesetzt und gedreht werden, wenn es korrekt befestigt ist; die Schutzscheibe des Zubehörs verhindert, dass die Welle mit dem Boden in Berührung kommt).
2. Bringen Sie dann die Abdeckung (8) an und lassen Sie sie einrasten.
3. Drücken Sie den Entriegelungshebel (3) und senken Sie den Klapparm (1) ab. Vergewissern Sie sich, dass es an der Unterseite der Struktur angebracht ist. Sie erkennen dies an der festen Position und am „Klacken“, wenn sie einrastet.
4. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass keine Spannung anliegt.
5. Der Leistungswähler (2) kann auf die gewünschte Geschwindigkeit eingestellt werden. Nachfolgend finden Sie die empfohlenen Geschwindigkeitseinstellungen für verschiedene Anwendungen.
  - Knethaken (7): für schwere Teige mit Hefe, auf Stufe 1 oder 2.
  - Knetbesen (6): für eine Vielzahl von Zutaten wie Mürbeteig, Kartoffelpüree, Kuchenfüllung, Zuckerguss, usw. Verwenden Sie die Geschwindigkeitsstufen 4, 5 und 6 je nach Ihrem Bedarf.
  - Schneebesen (5): zum Schlagen von Sahne, Eiern (ganz, Eigelb oder Eiweiß) oder Pudding, auf hoher Stufe (4, 5 und 6).
  - Für kurze, kraftvolle und kontinuierliche Bewegungen drehen Sie den Wählschalter wiederholt auf die Position P.
6. Wenn Sie die Arbeit mit dem Standmixer beendet haben, drehen Sie den Bedienknopf auf 0.
7. Drücken Sie auf den Entriegelungshebel (3) und heben Sie den Faltarm (1) an. Entfernen Sie dann den Verschluss und die Abdeckung.
8. Ziehen Sie das Kabel ab.
9. Reinigen Sie nach jedem Gebrauch alle Teile und Komponenten, die mit Lebensmitteln in Berührung gekommen sind.

## DEUTSCH

### Wie Sie das Zubehör verwenden

- Nachstehend finden Sie Empfehlungen für die Einstellung der Geschwindigkeit. Beginnen Sie mit der Geschwindigkeitsstufe 1 und erhöhen Sie die Geschwindigkeit je nach Rezept.

REZEPTE	ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT
Kuchen (Fertigkuchen und selbstgebackener Kuchen)	Knetstab	3
Knetteig	Knetstab	3
Kartoffelpüree	Knetstab	4
Eiweiß	Schneebeesen	6 oder P
Schlagsahne	Schneebeesen	5 oder 6
Brot, schwerer Teig	Knethaken	1 oder 2

- Geben Sie alle flüssigen Zutaten in die Schüssel und fügen Sie dann die festen Zutaten hinzu.
- Bleiben Sie während des Gebrauchs immer in der Nähe des Geräts. Geben Sie die Zutaten immer so nah wie möglich an den Rand der Schüssel und nicht direkt auf das Zubehör.
- Um optimale Ergebnisse zu erzielen, sollte die Mischung während der auf der Verpackung angegebenen Zeit verarbeitet werden.
- Mischungen, die große Mengen an Flüssigkeit enthalten, sollten bei niedriger Geschwindigkeit zubereitet werden, um Spritzer zu vermeiden. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn die Mischung eine bestimmte Konsistenz hat. Wenn Sie dünne Teige kneten, wählen Sie die mittlere Geschwindigkeit.
- Schalten Sie das Gerät häufig aus, um die Seiten mit dem Knetstab zu reinigen.
- Mürbeteig ist eine der dicksten Teigsorten, aber er kann das Kneten erleichtern:
  1. Butter oder Margarine mit Zimmertemperatur hinzufügen.
  2. Fügen Sie die Zutaten nacheinander hinzu und mischen Sie gut, bevor Sie eine neue Zutat hinzufügen.
  3. Jeweils eine Tasse Mehl hinzufügen.
- Wenn Sie Schwierigkeiten haben, den Teig zu mischen, erhöhen Sie die Geschwindigkeit.
- Wenn etwas versehentlich im Zubehör hängen bleibt oder der Motor stehen bleibt, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lösen Sie das Problem oder reduzieren Sie die Menge in der Schüssel.
- Lassen Sie den Motor 15 Minuten lang stehen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
- Verwenden Sie den Schneebeesen zum Aufschlagen von Eiweiß, Sahne und dergleichen. Verwenden Sie den Schneebeesen nicht für dickflüssige Mischungen wie Teig oder Kartoffelpüree.
- Beim Schlagen von Eiweiß oder Sahne sollten sich mindestens 3 Eiweiß oder 2 Becher Sahne in der Schüssel befinden.

## 4. SPEISEEIS-ZUBEHÖR (NUR SPEISEEIS-REFERENZEN)

Abb. 2

1. Stecker
2. Schaufel
3. Speiseeismaschine

### Vor dem Gebrauch

Tauchen Sie die Eisschale und die Schaufel in Wasser ein, um Staub oder Rückstände von Produktion und Transport zu entfernen. Reinigen Sie keine Teile mit scheuernden Reinigungsmitteln oder harten Schwämmen.

### Einfrieren der Eiscreme-Schale

1. Waschen, reinigen und trocknen Sie die Eisschüssel vor dem Einfrieren.
2. Die Eisschale sollte senkrecht auf eine ebene Fläche gestellt werden. Die Temperatur der Gefrierkammer muss unter  $-18\text{ °C}$  liegen und die Zeit muss mehr als 16 Stunden betragen (es ist besser, es nachts einzufrieren und tagsüber zu verwenden).
3. Vergewissern Sie sich, dass das Eis vollständig gefroren ist, wenn Sie es aus dem Gefrierschrank nehmen. Schütteln Sie die Schüssel leicht. Wenn Sie die Flüssigkeit nicht fließen hören, ist sie gefroren.

### Verwendung des Produkts mit dem Eiscremeaufsatz

- Schritt 1: Die Schale mit dem Eis wie oben beschrieben einfrieren.
- Schritt 2: Bereiten Sie das Eis im Voraus zu (bis zu 700 ml), je nach gewünschtem Rezept.
- Schritt 3: Richten Sie die 3 vorstehenden Schlitze am Boden der Eisschüssel und die 3 Schlitze am Mixer aufeinander aus. Stellen Sie die Schüssel mit der Eiscreme senkrecht in den Mixer, wie in Abbildung 3 gezeigt.
- Schritt 4: Stecken Sie den Stecker wie in Abbildung 4 gezeigt in die Ausgangswelle des Mixers.
- Schritt 5: Die Zutaten für die Eiscreme in die Schüssel geben.
- Schritt 6: Drücken Sie den Mischarm nach unten, so dass der Anschluss mit dem Paddel verbunden ist. Abb. 5
- Schritt 7: 10-15 Minuten auf Stufe 1 mixen.
- Schritt 8: Als Dessert servieren oder in einem luftdichten Behälter für später einfrieren.

### Achtung

1. Wenn Sie die gemischten Zutaten in die gefrorene Schüssel geben, starten Sie das Gerät innerhalb von 30 Sekunden, um zu rühren und zu verhindern, dass der Rand der Schüssel gefriert.
2. Das so entstandene Eis ist cremig, aber wenn Sie es fester haben möchten, stellen Sie die Schüssel mit dem Eis am besten für weitere 15-25 Minuten in den Gefrierschrank.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

1. Bei unsachgemäßer Handhabung besteht die Gefahr einer Beschädigung des Geräts. Verwenden Sie keine metallischen Scheuerschwämme oder scheuernde Reinigungsmittel.
2. Reinigen Sie das äußere Gehäuse des Geräts nur mit einem feuchten Tuch und etwas Seife. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch.
3. Schüssel, Knetstab, Knethaken, Schlägel, Eiscremeaufsatz (nur Modell Ice-Cream): Diese Teile können mit heißer Seifenlauge oder von Hand gereinigt werden. Verwenden Sie kein Schleifmittel.

## 6. PROBLEMLÖSUNG

Problem	Lösung
Die Kentmaschine funktioniert nicht.	Überprüfen Sie den Netzanschluss und vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig eingesteckt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst von Cecotec.
Misch- und Knetutensilien funktionieren nicht.	Es ist wahrscheinlich, dass der Motor aufgrund einer zu hohen Gemischhärte blockiert ist. In diesem Fall muss die Mischung durch Zugabe von Flüssigkeiten wie Wasser, Milch oder pflanzlichen Getränken flüssiger gemacht werden.
Die Knetmaschine riecht verbrannt.	Es ist wahrscheinlich, dass die Härte des Gemischs zum Abwürgen des Motors führt. In einem solchen Fall kann es zu einer Überhitzung kommen, wenn es zu lange gesperrt ist. Überprüfen Sie stets den korrekten Betrieb des Mixers und schalten Sie ihn bei Verstopfung aus, um Fehlfunktionen zu vermeiden.
Der Motor ist von Anfang an blockiert.	Die Mischung wurde in die Schüssel gegeben und zu lange in der Schüssel belassen, ohne umzurühren. Lassen Sie ihn ein wenig warm werden, indem Sie ihn aus der Schüssel nehmen, und versuchen Sie es erneut.
Das Antiblockiersystem funktioniert nicht.	Bitte wenden Sie sich an den technischen Kundendienst von Cecotec.

## 7. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Referenz des Gerätes: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Produkt: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Leistung: 1200 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50-60 Hz

Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden, um die  
Produktqualität zu verbessern.

Made in China | Entworfen in Spanien

## 8. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die Batterie 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.

## 9. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Benutzer oder Endverbraucher 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.

## **10. COPYRIGHT**

Die geistigen Eigentumsrechte an den Texten in dieser Bedienungsanleitung 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. 1

1. Testa ribaltabile
2. Manopola della potenza
3. Tasto di sblocco della testa ribaltabile
4. Ciotola in acciaio inossidabile
5. Frusta a filo
6. Frusta a foglia
7. Gancio impastatore
8. Coperchio con foro di riempimento

Solo per i modelli Ice-Cream

9. Accessorio per il gelato (04381, 03901, 03903 e 03905)

Nota:

I grafici di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di 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 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.
- Pulite accuratamente tutte le parti a contatto con gli alimenti precedentemente al primo uso.

### Contenuto della scatola

- Impastatrice
- Ciotola
- Frusta a foglia
- Gancio impastatore
- Frusta a filo
- Accessorio per gelati (disponibile solo nel modello Ice-Cream)
- Manuale di istruzioni

### 3. FUNZIONAMENTO

#### Uso del prodotto

1. Inserire l'accessorio desiderato nell'apparecchio (gli accessori possono essere inseriti e ruotati solo se fissati correttamente; il disco di protezione dell'accessorio impedisce il contatto tra l'albero motore e l'impasto).
2. Posizionare il coperchio (8) sull'impastatrice.
3. Premere il tasto di sblocco (3) e abbassare la testa ribaltabile (1). Per garantire il corretto abbassamento della testa ribaltabile, abbassarla finché non scatta in posizione.
4. Assicurarsi che la manopola della potenza sia in posizione di spegnimento, quindi collegare l'apparecchio ad una presa di corrente.
5. È possibile regolare la velocità girando la manopola della potenza (2). Di seguito sono riportate le impostazioni di velocità consigliate per i diversi utilizzi.
  - Gancio impastatore (7): velocità 1 o 2; adatto a impasti pesanti con lievito.
  - Frusta a foglia (6): velocità 4, 5 e 6 in base alle proprie esigenze; adatta a un'ampia varietà di ingredienti come pasta frolla, purè di patate, ripieno di torta, glassa, ecc.
  - Frusta a filo (5): velocità 4, 5 e 6; adatta a montare panna, uova (intere, tuorli o albumi) o budino.
  - Per movimenti brevi, potenti e continui, portare ripetutamente la manopola in posizione "P".
6. Portare la manopola in posizione "0" dopo l'uso dell'impastatrice.
7. Premere il tasto di sblocco (3) per alzare la testa ribaltabile (1). Rimuovere l'accessorio previamente usato e il coperchio.
8. Scollegare il cavo di alimentazione.
9. Pulire tutte le parti e i componenti a contatto con gli alimenti dopo ogni uso.

#### Uso degli accessori

- Di seguito sono riportati i consigli per la regolazione della velocità. Iniziare dal livello di velocità 1 e aumentare la velocità a seconda della ricetta.

RICETTA	ACCESSORIO	VELOCITÀ
Torte (pronte e fatte in casa)	Frusta a foglia	3
Pasta brisée	Frusta a foglia	3
Purè di patate	Frusta a foglia	4
Albumi d'uovo	Frusta a filo	6 o P
Panna montata	Frusta a filo	5 o 6
Pane/impasto pesante	Gancio impastatore	1 o 2

- Aggiungere nella ciotola prima gli ingredienti liquidi, poi quelli solidi.
- Rimanere sempre vicino all'apparecchio durante l'uso. Versare sempre gli ingredienti il più vicino possibile ai lati della ciotola e non direttamente sull'accessorio.
- Seguire le indicazioni relative al tempo di preparazione riportate nella confezione dell'ingrediente per risultati ottimali.
- Preparare le miscele ad alto contenuto liquido a velocità bassa per evitare schizzi. Aumentare gradualmente la velocità man mano che la miscela si addensa. Impastare miscele semi-dense a velocità media.
- Spegnerlo spesso l'apparecchio per pulire i lati facendo uso della frusta a foglia
- La pasta frolla è tra gli impasti più spessi; tuttavia, è possibile agevolare l'impastatura:
  1. Aggiungere burro o margarina a temperatura ambiente.
  2. Aggiungere gli ingredienti uno alla volta e mescolarli bene prima di aggiungerne di nuovi.
  3. Aggiungere una tazza di farina alla volta.
- Se si hanno difficoltà a mescolare l'impasto, aumentate la velocità.
- Se l'accessorio rimane incastrato o il motore si ferma, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente. Se il problema persiste, ridurre la quantità di impasto nella ciotola.
- Lasciare riposare il motore per 15 minuti prima di riavviare l'apparecchio.
- Utilizzare la frusta a filo per montare gli albumi, la panna e simili. Non utilizzare la frusta a filo per miscele dense come impasti o purè di patate.
- Quando si montano gli albumi o la panna, assicurarsi che vi siano almeno 3 albumi o 2 tazze di panna della ciotola.

#### 4. ACCESSORIO PER GELATI (DISPONIBILE SOLO NEI MODELLI ICE-CREAM)

Fig. 2

1. Raccordo
2. Pala mescolatrice
3. Ciotola per il gelato

##### Prima dell'uso

Immergere la ciotola e la pala mescolatrice in acqua per rimuovere eventuale polvere o residui di produzione e trasporto. Non pulire le parti con detergenti o spugne abrasive.

##### Congelamento della ciotola

1. Lavare, pulire e asciugare la ciotola per il gelato prima di congelarla.
2. Posizionare la ciotola per il gelato verticalmente su una superficie piana. Congelare la ciotola in freezer a una temperatura di -18 °C per almeno 16 ore (si consiglia di congelare la ciotola durante la notte per utilizzarla di giorno).
3. Assicurarsi che la ciotola sia completamente congelata quando la si estrae dal freezer.

## ITALIANO

Scuotere delicatamente la ciotola per verificare che non vi sia liquido all'interno e confermarne il corretto congelamento.

### Uso dell'impastatrice con l'accessorio per il gelato

- Passaggio 1: congelare la ciotola per il gelato seguendo i passaggi sopradescritti.
- Passaggio 2: preparare il gelato in anticipo (fino a 700 ml), a seconda della ricetta desiderata.
- Passaggio 3: allineare le 3 fessure sporgenti sul fondo della ciotola per il gelato con le 3 fessure dell'impastatrice. Collocare la ciotola per il gelato in posizione verticale nell'impastatrice come mostrato nella figura 3.
- Passaggio 4: fissare il raccordo all'albero di uscita dell'impastatrice come illustrato nella figura 4.
- Passaggio 5: introdurre gli ingredienti nella ciotola per il gelato.
- Passaggio 6: spingere verso il basso la testa ribaltabile dell'impastatrice in modo da fissare bene il raccordo alla pala mescolatrice. Fig. 5
- Passaggio 7: miscelare per 10-15 minuti a velocità 1.
- Passaggio 8: servire il gelato per dessert o conservarlo in freezer in un contenitore ermetico.

### Attenzione

1. Quando si versano gli ingredienti miscelati nella ciotola congelata, avviare l'apparecchio entro 30 secondi per miscelare ed evitare che il bordo della ciotola si congeli.
2. Il gelato ottenuto sarà cremoso; se si desidera una consistenza più dura, mettere la ciotola con il gelato in freezer per altri 15-25 minuti.

## 5. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. È possibile che l'apparecchio si danneggi in caso di uso improprio. Non utilizzare pagliette metalliche o prodotti di pulizia abrasivi.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio solo con un panno umido e un po' di sapone. Asciugare con un panno morbido.
3. Ciotola, frusta a foglia, gancio impastatore, frusta a filo, accessorio per il gelato (modello Ice-Cream):

queste parti possono essere pulite con acqua calda e sapone o a mano. Non utilizzare materiali per la pulizia abrasivi.

## 6. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'impastatrice non funziona.	Verificare il collegamento alla rete elettrica e accertarsi che l'apparecchio sia collegato correttamente. Se il problema persiste, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
Gli accessori per mescolare e impastare non funzionano.	È probabile che il motore sia bloccato a causa dell'eccessiva durezza della miscela. Se fosse il caso, ammorbidire la miscela rendendola più fluida con l'aggiunta di liquidi come acqua, latte o bevande vegetali.
Odore di bruciato proveniente dall'impastatrice.	È probabile che il motore sia bloccato a causa dell'eccessiva durezza della miscela. Se bloccato per troppo tempo, potrebbe surriscaldarsi. Assicurarsi sempre che l'impastatrice funzioni in modo corretto e arrestarla in caso di blocco del motore per evitare malfunzionamenti.
Il motore è bloccato fin dall'avvio.	La miscela è stata aggiunta alla ciotola ed è rimasta all'interno troppo a lungo senza mescolare. Lasciare che la miscela si scaldi un po' estraendola dalla ciotola e riprovare.
Il sistema antiblocco non funziona.	Contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.

## 7. SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Codice prodotto: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Prodotto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Blue

Prodotto: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Potenza: 1200 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50-60 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previo avviso per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

## 8. 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 ottenere informazioni dettagliate sulla forma più adeguata per gettare gli elettrodomestici e/o le corrispondenti batterie, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

Il rispetto delle linee guida di cui sopra aiuterà a proteggere l'ambiente.

## 9. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

Cecotec sarà responsabile nei confronti dell'utente finale o del consumatore per difetti 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 qualificato.

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

## **10. 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, riapparecchio, 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. 1

1. Braço rebatível
2. Seletor de potência
3. Botão de desbloqueio do braço desdobrável
4. Taça de aço inoxidável
5. Batedor de varas
6. Pau de amassar
7. Gancho para amassar
8. Tampa com orifício de enchimento

Apenas referências a Ice-Cream

9. Acessórios para gelados (04381, 03901, 03903 e 03905)

Nota:

Os gráficos deste manual são representações esquemáticas e podem não corresponder exatamente ao aparelho.

## **2. ANTES DE USAR**

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite 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 algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.
- Todas as peças que entram em contacto com os alimentos devem ser cuidadosamente limpas antes da primeira utilização.

### **Conteúdo da caixa**

- Batedeira amassadora
- Tigela
- Pau de amassar
- Gancho para amassar
- Batedor de varas
- Acessório para gelados (apenas para o modelo Ice-Cream)
- Manual do utilizador



### 3. FUNCIONAMENTO

#### Uso do aparelho

1. Introduzir o acessório no aparelho (os acessórios só podem ser introduzidos no aparelho e rodados se estiverem correctamente fixados; o disco de protecção do acessório impede que o eixo entre em contacto com o solo).
2. Em seguida, colocar a tampa (8) e encaixá-la no lugar.
3. Pressionar o accionador de desbloqueio (3) e baixar o braço de dobragem (1). Certifique-se de que está montado na parte inferior da estrutura. A sua posição fixa e o facto de se ouvir um "estalido" quando se encaixa no lugar são sinais disso.
4. Ligar o aparelho à tomada depois de se certificar de que não está seleccionada nenhuma potência.
5. O selector de potência (2) pode ser ajustado à velocidade desejada. Seguem-se as definições de velocidade recomendadas para diferentes utilizações.
  - Gancho para amassar (7): para massas pesadas com fermento, utilizar a velocidade 1 ou 2.
  - Batedor para amassar (6): para uma grande variedade de ingredientes, como massa quebrada, puré de batata, recheio de tarte, glacé, etc. Utilize as velocidades 4, 5 e 6 de acordo com as suas necessidades.
  - Batedor (5): para bater natas, ovos (inteiros, gemas ou claras) ou pudim, na velocidade alta (4, 5 e 6).
  - Para movimentos curtos, potentes e contínuos, rodar o selector repetidamente para a posição P.
6. Quando tiver terminado de utilizar a batedeira, rode o botão de controlo para 0.
7. Pressionar o accionador de desbloqueio (3) e levantar o braço de dobragem (1). Em seguida, retire o encaixe de bloqueio e a tampa.
8. Desligar o cabo.
9. Após cada utilização, limpar todas as peças e componentes que tenham estado em contacto com alimentos.

## PORTUGUÊS

### Como utilizar os acessórios

- As recomendações para o ajuste da velocidade são dadas a seguir. Comece na velocidade 1 e aumente a velocidade de acordo com a receita.

RECEITAS	ACESSÓRIO	VELOCIDADE
Bolos (prontos e caseiros)	Pau de amassar	3
Massa quebrada	Pau de amassar	3
Puré de batata	Pau de amassar	4
Claras de ovos	Batedor de varas	6 ou P
Natas montadas	Batedor de varas	5 ou 6
Pão, massa pesada	Gancho para amassar	1 ou 2

- Coloque todos os ingredientes líquidos na tigela e, em seguida, adicione os ingredientes sólidos.
- Durante a utilização, manter-se sempre próximo do aparelho. Adicione sempre os ingredientes o mais próximo possível dos lados da tigela e não directamente sobre o acessório.
- Para obter melhores resultados, a mistura deve ser processada durante o tempo indicado na embalagem.
- As misturas que contêm grandes quantidades de líquido devem ser preparadas a baixa velocidade para evitar salpicos. Aumente a velocidade quando a mistura tiver uma consistência. Para misturar massas finas, seleccione a velocidade média.
- Desligar frequentemente o aparelho para limpar os lados com a vareta de amassar.
- A massa quebrada é um dos tipos mais grossos de massa, mas pode facilitar a amassar:
  1. Añada mantequilla o margarina a temperatura ambiente.
  2. Adicione os ingredientes um de cada vez e misture bem antes de adicionar um novo ingrediente.
  3. Adicione uma chávena de farinha de cada vez.
- Se tiver dificuldade em misturar a massa, aumente a velocidade.
- Se algo ficar acidentalmente preso no acessório ou se o motor parar, desligue a máquina e retire a ficha da tomada. Resolver o problema ou reduzir a quantidade na tigela.
- Deixar o motor em repouso durante 15 minutos antes de voltar a ligar o aparelho.
- Utilize o batedor para bater claras de ovo, natas e afins. Não utilize o batedor para misturas espessas, como massa ou puré de batata.
- Quando se batem claras de ovo ou natas, deve haver pelo menos 3 claras de ovo ou 2

chávenas de natas na taça.

#### 4. ACESSÓRIO PARA GELADOS (APENAS REFERÊNCIAS A GELADOS)

Fig. 2

1. Conector
2. Pá
3. Máquina de gelados

##### Antes de usar

Mergulhar a taça e a colher de gelado em água para remover o pó ou os resíduos da produção e do transporte. Não limpar as peças com detergentes abrasivos ou esponjas duras.

##### Congelar a taça de gelado

1. Lave, limpe e seque a taça de gelado antes de a congelar.
2. A taça de gelado deve ser colocada verticalmente numa superfície plana. A temperatura da câmara de congelação deve ser inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$  e o tempo deve ser superior a 16 horas (é preferível congelar à noite e utilizar durante o dia).
3. Quando retirar a taça de gelado do congelador, certifique-se de que está completamente congelada. Agitar suavemente a taça. Se não se ouvir o líquido a escorrer, é porque está congelado.

##### Utilização do produto com o acessório para gelados

- Passo 1: Congelar a taça de gelado como indicado acima.
- Passo 2: Preparar o gelado com antecedência (até 700 ml), consoante a receita desejada.
- Passo 3: Alinhe as 3 ranhuras salientes no fundo da taça de gelado e as 3 ranhuras no misturador. Coloque a taça de gelado na misturadora na vertical, como indicado na figura 3.
- Passo 4: Insira o conector no veio de saída do misturador, como indicado na figura 4.
- Passo 5: Adicione os ingredientes do gelado à taça.
- Passo 6: Pressione o braço misturador para baixo, de modo a que o conector fique ligado à pá. Fig. 5
- Passo 7: Misturar durante 10-15 minutos na velocidade 1.
- Passo 8: Sirva como sobremesa ou congele num recipiente hermético para mais tarde.

##### Atenção

1. Quando deitar os ingredientes misturados na taça congelada, ligue o aparelho no espaço de 30 segundos para mexer e evitar que o bordo da taça congele.
2. O gelado resultante é cremoso, mas se o quiser mais duro, é melhor colocar a taça de gelado no congelador durante mais 15-25 minutos.

## **5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

1. Existe o risco de danificar o aparelho se este for manuseado incorrectamente. Não utilizar esfregões metálicos ou produtos de limpeza abrasivos.
2. Limpar o invólucro exterior do aparelho apenas com um pano húmido com um pouco de sabão. Seque-o com um pano macio.
3. Tigela, vareta para amassar, gancho para amassar, vareta para bater, acessório para gelados (apenas o modelo Ice-Cream):

Estas peças podem ser limpas com água quente e sabão ou à mão. Não utilize produtos de limpeza abrasivos.

## **6. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS**

Problema	Solução
O misturador não funciona.	Verifique a ligação à rede e certifique-se de que o produto está corretamente ligado à corrente. Se não for este o caso, contacte a Assistência Técnica Cecotec.
Os utensílios para misturar e amassar não funcionam.	É provável que, devido à excessiva dureza da mistura, o motor esteja bloqueado. Neste caso, amolece-se a mistura tornando-a mais fluida através da adição de líquidos como água, leite ou bebidas vegetais.
A batedeira cheira a queimado.	É provável que a dureza da mistura provoque a paragem do motor. Nesse caso, se estiver bloqueado durante um período de tempo excessivo, pode sobreaquecer. Verifique sempre o funcionamento correcto do misturador e pare-o em caso de bloqueio para evitar avarias.
O motor está bloqueado desde o início.	A mistura foi colocada na tigela e deixada demasiado tempo sem ser mexida. Deixe aquecer um pouco retirando-o da tigela e tente novamente.
O sistema anti-bloqueio não funciona.	Contacte com o Serviço de Assistência Técnica da Cecotec.

## 7. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Produto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Referência do produto: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Produto: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Produto: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Potência: 1200 W

Tensão: 220-240 V

Frequência: 50-60 Hz

As especificações técnicas podem ser alteradas sem notificação prévia para melhorar a  
qualidade do produto.

Fabricado na China | Desenhado na Espanha

## 8. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



Este símbolo indica que, de acordo com os regulamentos aplicáveis, o produto e/ou a bateria devem ser eliminados 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 eletrônicos 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.

## 9. GARANTIA E SAT

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

Manter crianças e animais de estimação afastados da máquina durante a sua utilização.

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.

## **10. 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. 1

1. Inklapbare arm
2. Vermogensschakelaar
3. Ontgrendelingsknop van de inklapbare arm
4. Roestvrijstalen kom
5. Klopper
6. Kneder
7. Kneedhaak
8. Deksel met vulopening

Alleen in referenties Ice-Cream

9. Accessoire voor het maken van ijs (04381, 03901, 03903 y 03905)

Opmerking:

De afbeeldingen in deze handleiding zijn schematische weergaven en komen mogelijk niet exact overeen met het product.

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het 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 Technische Dienst van Cecotec.
- Alle onderdelen die in contact komen met voedsel moeten grondig gereinigd worden voor het eerste gebruik.

### Inhoud van de doos

- Kneedmachine
- Mengkom
- Kneder
- Kneedhaak
- Klopper
- Accessoire voor het maken van ijs (alleen Ice-Cream modellen)
- Handleiding

### 3. WERKING

#### Gebruik van het product

1. Steek het accessoire in het apparaat (accessoires kunnen alleen in het apparaat worden gestoken en gedraaid als ze correct zijn bevestigd; de beschermerschijf van het accessoire voorkomt dat de as in contact komt met voedsel).
2. Plaats vervolgens het deksel (8) en klik het vast.
3. Druk op de ontgrendelingsknop (3) en laat de inklapbare arm (1) zakken. Zorg ervoor dat het aan de onderkant van de structuur wordt bevestigd. U kunt het zien aan de vaste positie en aan de "klik" als hij vastklikt.
4. Sluit het apparaat aan op het stopcontact en zorg ervoor dat hij uit staat.
5. De vermogensschakelaar (2) kan worden ingesteld op de gewenste snelheid. Hieronder volgen de aanbevolen snelheidsinstellingen voor verschillende toepassingen.
  - Kneedhaak (7): voor zware degen met gist, met snelheid 1 of 2.
  - Kneder (6): voor een grote verscheidenheid aan ingrediënten zoals korstdeeg, aardappelpuree, taartvulling, glazuur, enz. Gebruik snelheden 4, 5 en 6 naar behoefte.
  - Klopper (5): voor het opkloppen van room, eieren (heel, dooiers of wit) of pudding, op hoge snelheid (4, 5 en 6).
  - Voor korte, krachtige en continue bewegingen draait u de selecteur herhaaldelijk naar de P-stand.
6. Draai de bedieningsknop naar 0 als u klaar bent met de mixer.
7. Druk op de ontgrendelingsknop (3) en hef de inklapbare arm (1) naar boven. Verwijder vervolgens de vergrendeling en het deksel.
8. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
9. Reinig na elk gebruik alle onderdelen en componenten die in contact zijn geweest met voedsel.



### De accessoires gebruiken

- Aanbevelingen voor het aanpassen van de snelheid worden hieronder gegeven. Begin op snelheidsniveau 1 en verhoog de snelheid volgens het recept.

RECEPT	ACCESSOIRE	SNELHEID
Taarten (kant-en-klaar en zelfgemaakt)	Kneder	3
Korstdeeg	Kneder	3
Aardappelpuree	Kneder	4
Eiwit	Klopper	6 of P
Slagroom	Klopper	5 of 6
Brood, dik deeg	Kneedhaak	1 of 2

- Doe alle vloeibare ingrediënten in de kom en voeg dan de vaste ingrediënten toe.
- Blijf tijdens het gebruik altijd in de buurt van het apparaat. Voeg de ingrediënten altijd zo dicht mogelijk bij de zijkanten van de kom toe en niet rechtstreeks op het accessoire.
- Voor de beste resultaten moet je het mengsel verwerken gedurende de tijd die op de verpakking staat.
- Mengsels met grote hoeveelheden vloeistof moeten op lage snelheid worden bereid om spatten te voorkomen. Verhoog de snelheid wanneer het mengsel hard is. Als u dun deeg mengt, kies dan voor een gemiddelde snelheid.
- Schakel het apparaat regelmatig uit om de zijkanten te reinigen met de kneedstaaf.
- Korstdeeg is een van de dikste deegsoorten, maar het kan het kneden vergemakkelijken:
  1. Voeg boter of margarine op kamertemperatuur toe.
  2. Voeg de ingrediënten één voor één toe en meng goed voordat u een nieuw ingrediënt toevoegt.
  3. Voeg één kopje bloem per keer toe.
- Als u moeite hebt met het mengen van het deeg, verhoog dan de snelheid.
- Als er per ongeluk iets vast komt te zitten in het accessoire of als de motor stopt, zet het apparaat dan uit en trek de stekker uit het stopcontact. Los het probleem op of verminder de hoeveelheid in de kom.
- Laat de motor 15 minuten staan voordat u het apparaat opnieuw start.
- Gebruik de garde om eiwitten, room en dergelijke op te kloppen. Gebruik de garde niet voor dikke mengsels zoals deeg of aardappelpuree.
- Als u eiwit of room opklopt, moet er minstens 3 eiwitten of 2 kopjes room in de kom zitten.

## 4. ACCESSOIRE VOOR HET MAKEN VAN IJS (ALLEEN ICE-CREAM REFERENTIES)

Fig. 2

1. Aansluiting
2. Mengblad
3. Ijskom

### Vóór u het apparaat gebruikt

Dompel de ijskom en het mengblad in water om stof of resten van productie en transport te verwijderen. Reinig geen onderdelen met schuurmiddelen of harde sponzen.

### De ijskom invriezen

1. Was, reinig en droog de ijskom voor het invriezen.
2. De ijskom moet verticaal op een vlakke ondergrond worden geplaatst. De temperatuur van de vriesruimte moet lager zijn dan -18 °C en de tijd moet langer zijn dan 16 uur (het is beter om het 's nachts in te vriezen en het overdag te gebruiken).
3. Als u de kom ijs uit de vriezer haalt, zorg er dan voor dat het helemaal bevroren is. Schud de kom voorzichtig. Als u de vloeistof niet hoort stromen, is deze bevroren.

### Gebruik van het product met het accessoire voor ijs

- Stap 1: Bevries de kom ijs zoals hierboven beschreven.
- Stap 2: Bereid het ijs van tevoren (tot 700 ml), afhankelijk van het gewenste recept.
- Stap 3: Breng de 3 uitstekende sleuven op de bodem van de ijskom op één lijn met de 3 sleuven op de mixer. Plaats de ijskom verticaal in de mixer zoals op afbeelding 3.
- Stap 4: Steek de connector in de uitgaande as van de mixer zoals aangegeven in figuur 4.
- Stap 5: Voeg de ingrediënten voor het ijs toe aan de kom.
- Stap 6: Druk de mixerarm omlaag zodat de connector verbonden is met het mengblad. Fig. 5
- Stap 7: Mix gedurende 10-15 minuten op snelheid 1.
- Stap 8: Serveer als dessert of vries in in een luchtdichte verpakking voor later.

### Voorzichtig

1. Wanneer u de gemengde ingrediënten in de bevroren kom giet, start u het apparaat binnen 30 seconden om te roeren en te voorkomen dat de rand van de kom bevroert.
2. Het resulterende ijs is romig, maar als u het harder wilt, kunt u de kom ijs het beste nog 15-25 minuten in de vriezer zetten.

## 5. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

1. Het apparaat kan beschadigd raken als het verkeerd wordt behandeld. Gebruik geen metalen schuursponsjes of schurende schoonmaakmiddelen.
2. Reinig de buitenkant van het apparaat alleen met een vochtige doek met een beetje zeep. Droog af met een zachte doek.
3. Kom, kneder, kneedhaak, klopper, accessoire voor ijs (alleen model Ice-Cream):  
Deze onderdelen kunnen worden gereinigd met heet zeepwater of met de hand. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen.

## 6. PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Controleer de netaansluiting en zorg ervoor dat de stekker van het product correct in het stopcontact zit. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de Technische Dienst van Cecotec.
De klopper en kneder werken niet.	Waarschijnlijk is de motor geblokkeerd door een te hard mengsel. Verzacht in dit geval het mengsel door het vloeibaarder te maken door er vloeistoffen aan toe te voegen zoals water, melk of plantaardige dranken.
De mixer ruikt verbrand.	Het is waarschijnlijk dat de hardheid van het mengsel ervoor zorgt dat de motor afslaat. In dat geval kan hij oververhit raken als hij te lang geblokkeerd blijft. Controleer altijd de correcte werking van de mixer en stop de mixer in geval van verstopping om storingen te voorkomen.
De motor is vanaf het begin geblokkeerd.	Het mengsel is in de kom gedaan en te lang in de kom gebleven zonder te roeren. Laat het een beetje opwarmen door het uit de kom te halen en probeer het opnieuw.
Het antiblokkeersysteem werkt niet.	Neem contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

## **7. TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Product: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Referentie van het product: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Product: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Product: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Vermogen: 1200 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50-60 Hz

Technische specificaties kunnen zonder kennisgeving worden gewijzigd om de kwaliteit van het product te verbeteren.

Geproduceerd in China / Ontworpen in Spanje.

## **8. 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/accumulatoren te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren. Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## **9. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING**

Cecotec is aansprakelijk tegenover de gebruiker of eindconsument voor elk gebrek aan conformiteit dat bestaat op het moment van 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.

## **10. 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. 1

1. Składane ramię
2. Pokrętko mocy
3. Przycisk zwalniania składanego ramienia.
4. Misa ze stali nierdzewnej
5. Trzepaczka
6. Mieszadła do ugniatania
7. Hak do ubijania
8. Pokrywka z otworem do napełnienia

Tylko referencje Ice-Cream

9. Akcesorium do lodów 04381, 03901, 03903 y 03905)

Uwaga:

Rysunki w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie odpowiadać dokładnie produktowi.

## **2. PRZED UŻYCIEM**

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby 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 dotychczasowe i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
- Wszystkie części mające kontakt z żywnością muszą być dokładnie wyczyszczone przed pierwszym użyciem.

### **Zawartość opakowania**

- Mikser planetarny
- Misa
- Pręt do ugniatania
- Końcówka do ugniatania ciasta
- Trzepaczka
- Akcesorium do lodów (tylko w modelu Ice-Cream)
- Instrukcja obsługi

### 3. FUNKCJONOWANIE

#### Użycie produktu

1. Włóż akcesorium do urządzenia (akcesoria można wkładać do urządzenia i obracać tylko wtedy, gdy są prawidłowo zamocowane; tarcza ochronna na nich zapobiega kontaktowi wałka z masą).
2. Następnie załóż pokrywę (8) i zamknij ją.
3. Naciśnij przycisk zwalniający (3) i opuść składane ramię (1). Upewnij się, że jest zatrzaśnięty w dolnej części ramy. Możesz to sprawdzić po ustalonej pozycji i słysząc „klik”, gdy jest zamocowana.
4. Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego po upewnieniu się, że nie jest wybrane żadne zasilanie.
5. Przetącznik mocy (2) można ustawić na żadaną prędkość. Poniżej przedstawiono zalecane ustawienia prędkości dla różnych zastosowań.
  - Hak do ciasta (7): do ciężkich ciast drożdżowych, przy prędkości 1 lub 2.
  - Pręt do ugniatania (6): Do szerokiej gamy składników, takich jak ciasto kruche, puree ziemniaczane, nadzienie do ciast, lukier itp. Użyj prędkości 4, 5 i 6 w zależności od potrzeb.
  - Trzpień do ubijania (5): do ubijania śmietany, jajek (całych, żółtek lub białek) lub budyniu, na wysokich obrotach (4, 5 i 6).
  - Aby uzyskać krótkie, mocne i ciągłe ruchy, przekręć kilkakrotnie wybierak w położenie P.
6. Po zakończeniu korzystania z miksera stojącego ustaw pokrętko regulacji na 0.
7. Naciśnij siłownik zwalniający (3) i podnieś składane ramię (1). Następnie zdejmij akcesorium z zamknięcia i pokrywy.
8. Odtłącz przewód.
9. Po każdym użyciu wyczyść wszystkie części i komponenty, które miały kontakt z żywnością.

### Jak korzystać z akcesoriów

- Poniżej znajdują się zalecenia dotyczące regulacji prędkości. Zacznij od poziomu prędkości 1 i zwiększaj prędkość zgodnie z przepisem.

PRZEPIS	AKCESORIA	PRĘDKOŚĆ
Ciasta (Gotowe i domowe)	Mieszadła ugniatające	3
Ciasto kruche	Mieszadła ugniatające	3
Purée z ziemniaków	Mieszadła ugniatające	4
Biało	Trzepaczki do ubijania	6 o P
Bitą śmietaną	Trzepaczka	5 o 6
Chleb, ciężkie ciasto	Hak do ubijania	1 lub 2

- Do miski wkładamy wszystkie składniki płynne, a następnie dodajemy składniki stałe.
- Zawsze trzymaj się blisko urządzenia podczas użytkowania. Zawsze dodawaj składniki jak najbliżej ścianek miski, a nie bezpośrednio do jej środka.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, mieszanie należy przetwarzać przez czas wskazany na opakowaniu.
- Mieszanek zawierające duże ilości płynu należy przygotowywać na niskich obrotach, aby uniknąć rozpryskiwania. Zwiększ prędkość, gdy masa będzie gęsta. W przypadku miksowania rzadkich ciast należy wybrać średnią prędkość.
- Często wyłączaj urządzenie, aby wyczyścić boki za pomocą pręta do ugniatania.
- Ciasto kruche jest jednym z grubszych rodzajów ciasta, ale może utatwić mieszanie:
  1. Dodaj masło lub margarynę w temperaturze pokojowej.
  2. Dodawaj składniki pojedynczo i dobrze wymieszaj przed dodaniem nowego składnika.
  3. Za każdym razem dodawać szklankę mąki.
- Jeśli masz trudności z mieszaniem ciasta, zwiększ prędkość.
- Jeśli coś przypadkowo wpadnie w akcesorium lub silnik się zatrzyma, wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka elektrycznego. Rozwiąż problem lub zmniejsz ilość w misce.
- Pozwól silnikowi odpocząć przez 15 minut przed ponownym włączeniem urządzenia.
- Użyj trzepaczki do bicia białek na pianę, śmietany itp. Nie używaj trzepaczki do gęstych mas, takich jak ciasto lub purée ziemniaczane.
- Podczas ubijania białek lub śmietany w misce powinny znajdować się co najmniej 3 białka lub 2 szklanki śmietany.



## 4. AKCESORIUM DO LODÓW (TYLKO REFERENCJE ICE-CREAM)

Rys. 2

1. Złącze
2. Łopatka
3. Urządzenia do robienia lodów

### Przed użyciem

Zanurz miskę z lodami i nabierz ją w wodzie, aby usunąć kurz i zanieczyszczenia z produkcji i transportu. Nie czyść żadnej części detergentem do szorowania ani twardymi gąbkami.

### Mrożenie miski lodów

1. Przed zamrożeniem umyj, wyczyść i osusz miskę lodów.
2. Miska na lody powinna stać pionowo na płaskiej powierzchni. Temperatura w komorze zamrażania powinna być niższa niż  $-18^{\circ}\text{C}$ , a czas powinien przekraczać 16 godzin (lepiej zamrażać w nocy i używać w ciągu dnia).
3. Kiedy wyjmiesz miskę lodów z zamrażarki, upewnij się, że jest całkowicie zamrożona. Delikatnie potrząśnij miską. Jeśli nie słychać płynącej cieczy, oznacza to, że jest zamrożona.

### Używanie produktu z akcesorium do lodów

- Krok 1: Zamroź miskę lodów, jak wyjaśniono powyżej.
- Krok 2: Przygotuj lody z wyprzedzeniem (do 700 ml), zgodnie z przepisem, który chcesz.
- Krok 3: Dopasuj 3 wystające szczeliny na dnie miski do lodów i 3 szczeliny na mikserze. Umieść miskę lodów w mikserze pionowo, jak pokazano na rysunku 3.
- Krok 4: Włóż złącze do wataka wyjściowego miksera, jak pokazano na rysunku 4.
- Krok 5: Do miski dodać składniki lodów.
- Krok 6: Dociśnij ramię miksera, aby złącze zostało połączone z mieszadłem. Rys. 5
- Krok 7: Miksuj przez 10-15 minut na prędkości 1.
- Krok 8: Podawać jako deser lub zamrozić w szczelnym pojemniku na później.

### Uwaga

1. Podczas wlewania wymieszanych składników do zamrożonej miski, włącz urządzenie w ciągu 30 sekund, aby wymieszać i zapobiec zamarznięciu krawędzi miski.
2. Powstałe lody są kremowe, ale jeśli chcesz, aby były twardsze, najlepiej miskę z lodami wstawić do zamrażarki na kolejne 15-25 minut.

## 5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Istnieje ryzyko uszkodzenia urządzenia w przypadku nieprawidłowego obchodzenia się z nim. Nie używaj metalowych zmywaków ani ściernych środków czyszczących.
2. Zewnętrzną obudowę urządzenia czyścić wyłącznie wilgotną ściereczką z niewielką ilością mydła. Wysusz je za pomocą miękkiej ściěrki.
3. Miska, pręt do ugniatania, hak do ciasta, trzepaczka, akcesoria do lodów (tylko model Ice-Cream):

Części te można czyścić gorącą wodą z mydłem lub ręcznie. Nie używaj ściernych środków czyszczących.

## 6. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Rozwiązanie
Mikser nie działa.	Sprawdź podłączenie do sieci i upewnij się, że produkt jest prawidłowo podłączony. W przeciwnym razie skontaktuj się z serwisem technicznym Cecotec.
Naczynia do mieszania i ugniatania nie działają.	Prawdopodobnie z powodu zbyt dużej twardości mieszanki silnik jest zablokowany. W takim przypadku zmiękczyć mieszankę, upłynniając ją, dodając płyny, takie jak woda, mleko lub napoje roślinne.
Mikser śmierdzi spalenizną.	Prawdopodobnie z powodu twardości mieszanki silnik jest zablokowany. W takim przypadku, jeśli jest zablokowany przez zbyt długi czas, może się przegrzać. Cały czas sprawdzaj poprawność działania miksera i zatrzymaj go w przypadku zablokowania, aby uniknąć awarii.
Silnik jest zablokowany od samego początku.	Mieszanka została umieszczona w misce i pozostawiona w misce zbyt długo bez mieszania. Pozwól mu się trochę rozgrzać, wyjmując go z miski i spróbuj ponownie.
System przeciwblokujący nie działa.	Skonsultuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

## 7. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green /  
Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue

Referencja produktu: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200  
Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L  
1200 Ice-Cream Blue

Produkt: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Moc: 1200 W

Napięcie: 220-240 V

Frekwencja: 50-60 Hz

Specyfikacje techniczne mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia w celu poprawy jakości produktu.

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 8. 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 władze lokalne.

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat najbardziej odpowiedniego sposobu utylizacji sprzętu gospodarstwa domowego i / lub odpowiednich

baterii, konsument powinien skontaktować się z lokalnymi władzami.

Przestrzeżenie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

## 9. GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Cecotec odpowie użytkownikowi końcowemu lub konsumentowi za wszelkie niezgodności występujące w momencie dostawy produktu na warunkach i terminach określonych w obowiązujących przepisach.

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wykwalifikowany personel.

Jeśli wykryjesz problem z produktem lub masz jakiegokolwiek pytania, skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec pod numerem telefonu +34 96 321 07 28.

## **10. COPYRIGHT**

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 ani w części reprodukowana, przechowywana w systemie wyszukiwania, przekazywana lub rozpowszechniana w jakikolwiek sposób (elektroniczny, mechaniczny, fotokopiuwany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

## 1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 1

1. Skládací rameno
2. Volič výkonu
3. Tlačítko pro uvolnění výklopného ramene
4. Miska z nerezové oceli
5. šlehací tyč
6. Hnětací tyč
7. Hák na těsto
8. Víko s plnicím otvorem

Pouze v referencích Ice-Cream

9. Příslušenství k výrobě zmrzliny (04381, 03901, 03903 a 03905)

Poznámka:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat Grafika v této příručce je schematická znázornění a nemusí přesně odpovídat produktu.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Tento spotřebič je zabalen v obalu, který jej chrání během přepravy. Originální krabici a další obalové položky můžete uschovat na bezpečném místě, abyste zabránili poškození zařízení v případě potřeby přepravy v budoucnu. Pokud chcete obaly vyhodit, ujistěte se, že se jich zbavíte správným způsobem.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.
- Všechny části, které přicházejí do styku s potravinami, je nutné před prvním použitím důkladně očistit.

### Obsah krabice

- Hnětací míchačka
- Mísa
- Hnětací tyč
- Hák na těsto
- šlehací tyč
- Zmrzlinový doplněk (pouze u modelu Ice-Cream)
- Návod k použití

### 3. FUNGOVÁNÍ

#### Použití produktu

1. Vložte příslušenství do spotřebiče (příslušenství lze vložit do spotřebiče a otáčet pouze tehdy, je-li správně upevněno; ochranný kotouč na nich zabraňuje kontaktu hřídele s hmotou).
2. Poté nasadte kryt (8) a zaklapněte jej.
3. Stiskněte uvolňovací tlačítko (3) a sklopte sklopné rameno (1). Ujistěte se, že je zacvaknutý do spodní části rámu. Můžete jej zkontrolovat podle jeho pevné polohy a tím, že uslyšíte „cvaknutí“, když je upevněno.
4. Poté, co se ujistíte, že není vybrán žádný proud, připojte spotřebič k elektrické zásuvce.
5. Volič výkonu (2) lze nastavit na požadovanou rychlost. Níže jsou uvedena doporučená nastavení rychlosti pro různá použití.
  - Hnětací hák (7): pro těžká kynutá těsta, použijte rychlost 1 nebo 2.
  - Hnětací tyč (6): Pro širokou škálu surovin, jako je křehké těsto, bramborová kaše, náplň do koláčů, polevy atd. Používejte rychlosti 4, 5 a 6 podle svých potřeb.
  - Šlehací tyč (5): k nasazování smetany, vajec (celých, žloutků nebo bílků) nebo pudinku při vysoké rychlosti (4, 5 a 6).
  - Pro krátké, silné a plynulé pohyby otočte volič opakovaně do polohy P.
6. Když skončíte s používáním stolního mixéru, otočte ovládací kolečko na 0.
7. Stiskněte uvolňovací aktivátor (3) a zvedněte sklopné rameno (1). Poté vyjměte příslušenství z uzávěru a víka.
8. Odpojte přívodový kabel.
9. Po každém použití očistěte všechny části a součásti, které přišly do styku s potravinami.

#### Jak používat příslušenství

- Níže jsou uvedena doporučení pro nastavení rychlosti. Začněte s rychlostí 1 a zvyšujte rychlost podle receptu.

RECEPTA	PŘÍSLUŠENSTVÍ	RYCHLOST
Dorty (připravené a domácí)	Hnětací tyč	3
Křehké těsto	Hnětací tyč	3
Bramborová kaše	Hnětací tyč	4
Vaječné bílky	šlehací tyč	6 a P
Šlehačka	šlehací tyč	5 a 6
Chleba, těžké těsto	Hák na těsto	1 nebo 2

- Do mísy dejte všechny tekuté ingredience, poté přidejte tuhé ingredience.
- Během používání se vždy zdržujte v blízkosti spotřebiče. Ingredience přidávejte vždy co nejlíže ke stranám mísy, a ne přímo na příslušenství.
- Pro dosažení nejlepších výsledků by měla být směs zpracovávána po dobu uvedenou na obalu.
- Směsi obsahující velké množství kapaliny by měly být připravovány při nízké rychlosti, aby nedošlo k rozstříkování. Zvyšte rychlost, když je směs hustá. Při míchání řídkých těst zvolte střední rychlost.
- Spotřebič často vypínejte, abyste čistili strany pomocí hnětací tyče.
- Křehké těsto patří mezi hustší druhy těsta, ale může to usnadnit hnětený:
  1. Přidejte máslo nebo margarín pokojové teploty.
  2. Přidejte přísady jednu po druhé a před přidáním nové přísady dobře promíchejte.
  3. Pokaždé přidejte šálek mouky.
- Pokud máte potíže s mícháním těsta, zvyšte rychlost.
- Pokud se něco náhodně zachytí v příslušenství nebo se zastaví motor, vypněte stroj a odpojte jej z elektrické zásuvky. Vyřešte problém nebo snižte množství v misce.
- Před opětovným zapnutím spotřebiče nechte motor 15 minut odpočívat.
- Metličkou vyšleháme bílky, smetanu a podobně. Šlehací metlu nepoužívejte na husté směsi, jako je těsto nebo bramborová kaše.
- Při šlehání bílků nebo smetany by v míse měly být alespoň 3 bílky nebo 2 kelímky smetany.

#### 4. ZMRZLINOVÝ DOPLNĚK (POUZE REFERENCE ICE-CREAM)

Obr. 2

1. Konektor
2. Lopatka
3. Lednice

##### **Před použitím**

Ponořte misku na zmrzlinu a naberte ji do vody, abyste odstranili veškerý prach nebo nečistoty z výroby a přepravy. Nečistěte žádnou část čisticím prostředkem nebo tvrdými houbami.

##### **Zmrzlinová mísa zmrazení**

1. Před zmrazením misku se zmrzlinou umyjte, vyčistěte a osušte.
2. Zmrzlinová mísa by měla stát vzpřímeně na rovném povrchu. Teplota mrazicí místnosti by měla být nižší než  $-18^{\circ}\text{C}$  a doba by měla být delší než 16 hodin (je lepší zmrazit ji v noci a používat ji přes den).
3. Když vytáhnete misku zmrzliny z mrazáku, ujistěte se, že je úplně zmrzlá. Misku jemně protřepejte. Pokud kapalinu neslyšíte, znamená to, že je zamrzlá.

### Použití produktu s příslušenstvím pro zmrzlinu

- Krok 1: Zmrázte miskou zmrzliny, jak je vysvětleno výše.
- Krok 2: Zmrzlinu si připravte předem (až 700 ml) podle požadovaného receptu.
- Krok 3: Zarovnejte 3 vyčnívající štěrbinu na dně misky na zmrzlinu a 3 štěrbinu na mixéru. Umístěte miskou zmrzliny do mixéru svisle, jak je znázorněno na obrázku 3.
- Krok 4: Vložte konektor do výstupního hřídele mixéru, jak je znázorněno na obrázku 4.
- Krok 5: Do misky přidejte přísady na zmrzlinu.
- Krok 6: Zatlačte na rameno mixéru tak, aby byl konektor připojen k lopatce. Obr. 5
- Krok 7: Míchejte 10-15 minut při rychlosti 1.
- Krok 8: Podávejte jako dezert nebo zamrazte ve vzduchotěsné nádobě na později.

### Upozornění

1. Při nalévání smíchaných ingrediencí do zmrzlé mísy spusťte spotřebič do 30 sekund, aby se promíchal a zabránil zamrznutí okraje mísy.
2. Výsledná zmrzlina je krémová, ale pokud ji chcete tužší, je nejlepší dát miskou se zmrzlinou na dalších 15-25 minut do mrazáku.

## 5. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Při nesprávné manipulaci hrozí poškození spotřebiče. Nepoužívejte kovové drátěnky nebo abrazivní čisticí prostředky.
2. Vnější plášť spotřebiče čistěte pouze vlhkým hadříkem s trochou mýdla. Osušte ho jemným hadříkem.
3. Mísa, hnětací tyč, hnětací hák, šlehací metla, příslušenství na zmrzlinu (pouze model Ice-Cream):

Tyto části lze čistit horkou mýdlovou vodou nebo ručně. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.



## 6. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Řešení
Mixér nefunguje.	Zkontrolujte připojení k síti a ujistěte se, že je produkt správně zapojen. V opačném případě kontaktujte servisní středisko Cecotec.
Nádobí na míchání a hnětení nefunguje.	Je pravděpodobné, že vlivem nadměrné tvrdosti směsi dojde k zablokování motoru. V tomto případě změkčete směs tak, že bude tekutější přidáním tekutin, jako je voda, mléko nebo zeleninové nápoje.
Mixér je cítit spáleninou.	Je pravděpodobné, že kvůli tvrdosti směsi dojde k zablokování motoru. V takovém případě, pokud je blokován na příliš dlouhou dobu, může dojít k jeho přehřátí. Vždy kontrolujte správný chod mixéru a v případě zablokování jej zastavte, abyste předešli selhání.
Motor je zablokován od začátku.	Směs byla umístěna do mísy a byla ponechána v míse příliš dlouho bez míchání. Vyjmutím z mísy nechte trochu zahřát a zkuste to znovu.
Protiblokovací systém nefunguje.	Poradte se s technickou asistenční službou Cecotec.

## 7. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Blue  
Reference produktu: 04380 / 03900 / 03902 / 03904

Produkt: Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Black / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Green / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Red / Cecomixer Merengue 5L 1200 Ice-Cream Blue

Produkt: 04381 / 03901 / 03903 / 03905

Výkon: 1200 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50-60 Hz

Technické specifikace se mohou změnit bez předchozího upozornění za účelem zlepšení kvality produktu.

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 8. 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 baterie/akumulátory vyjmout a odnést na sběrné místo určené místními úřady.

Podrobné informace o tom, jak správně likvidovat elektrická a elektronická zařízení a/nebo baterie, by měli spotřebitelé získat od místních úřadů.

Dodržování výše uvedených pokynů přispěje k ochraně životního prostředí.

## 9. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá uživateli nebo konečnému 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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 10. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří 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.

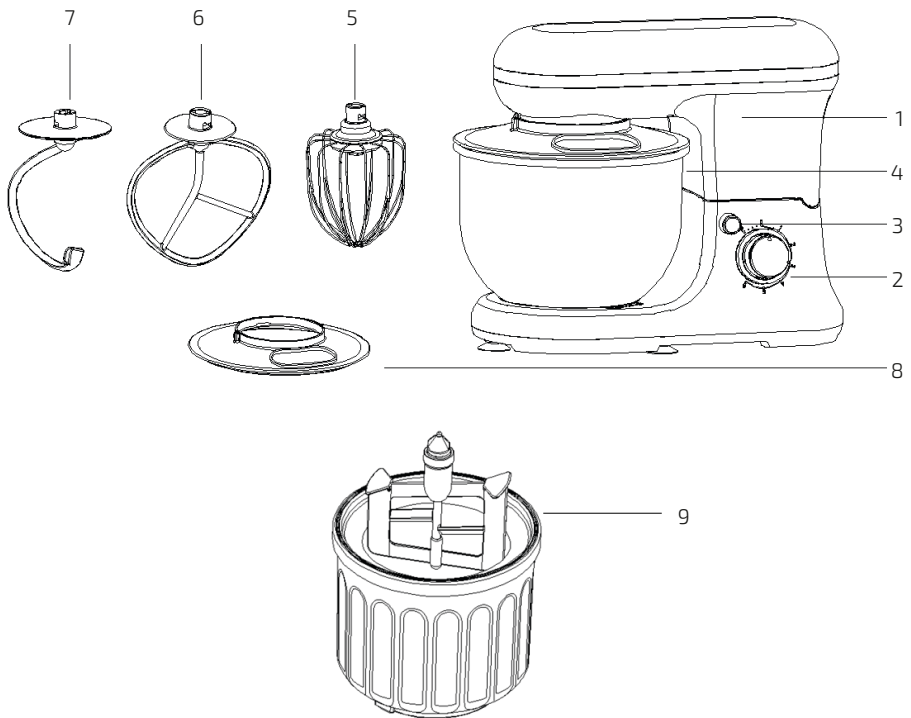


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 1

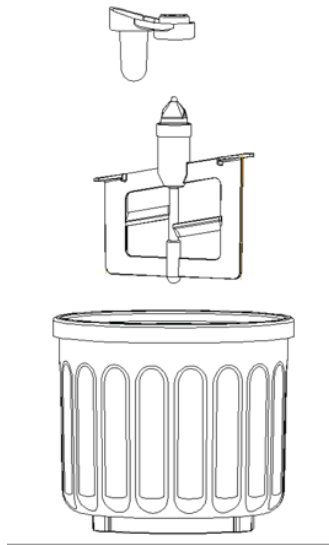


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 2

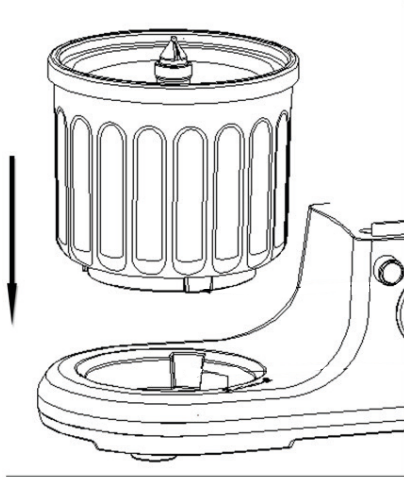


Fig./Img./Abb./Afb./ Rys. 3

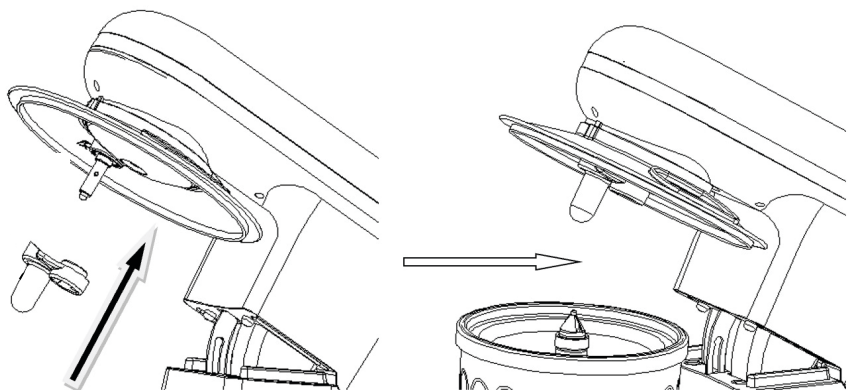


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 4

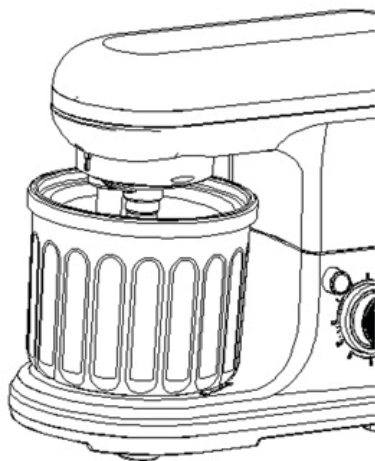


Fig./lmg./Abb./Afb./ Rys. 5

[www.cecotec.es](http://www.cecotec.es)

Cecotec Innovaciones S.L.  
Av. Reyes Católicos, 60  
46910, Alfafar (Valencia), Spain  
SF01230606