

cecotec

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Batidora de mano con pasapurés/
Handblender with potato masher



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
Instrukcja obsługi

ÍNDICE

1. Instrucciones de seguridad	/04
2. Piezas y componentes	/29
3. Antes de usar	/32
4. Funcionamiento	/32
5. Limpieza y mantenimiento	/33
6. Especificaciones técnicas	/34
7. Reciclaje de electrodomésticos	/34
8. Garantía y SAT	/34

INDEX

1. Safety instructions	/07
2. Parts and components	/29
3. Before use	/36
4. Operation	/36
5. Cleaning and maintenance	/37
6. Technical specifications	/38
7. Disposal of electrical appliances	/38
8. Technical support service and warranty	/38

SOMMAIRE

1. Instructions de sécurité	/10
2. Pièces et composants	/30
3. Avant utilisation	/39
4. Fonctionnement	/39
5. Nettoyage et entretien	/40
6. Spécifications techniques	/41
7. Recyclage des électrodoménagers	/41
8. Garantie et SAV	/41

INHALT

1. Sicherheitshinweise	/13
2. Teile und Komponenten	/30
3. Vor dem Gebrauch	/43
4. Bedienung	/43
5. Reinigung und Wartung	/44
6. Technische Spezifikationen	/45
7. Entsorgung von alten Elektrogeräten	/45
8. Technischer Kundendienst und Garantie	/46

INDICE

1. Istruzioni di sicurezza	/17
2. Parti e componenti	/30
3. Prima dell'uso	/47
4. Funzionamento	/47
5. Pulizia e manutenzione	/48
6. Specifiche tecniche	/49
7. Riciclaggio degli elettrodomestici	/49
8. Garanzia e SAT	/49

ÍNDICE

1. Instruções de segurança	/20
2. Peças e componentes	/30
3. Antes de usar	/51
4. Funcionamento	/51
5. Limpeza e manutenção	/52
6. Especificações técnicas	/52
7. Reciclagem de electrodomésticos	/53
8. Garantia e SAT	/53

INHOUD

1. Veiligheidsinstructies	/23
2. Onderdelen en componenten	/30
3. Voor gebruik	/54
4. Werking	/54
5. Schoonmaken en onderhoud	/55
6. Technische specificaties	/56
7. Recyclage van elektrische apparaten	/56
8. Garantie en technische ondersteuning	/56

SPIS TREŚCI

1. Zasady bezpieczeństwa	/26
2. Części urządzenia	/30
3. Przed uruchomieniem	/58
4. Obsługa urządzenia	/58
5. Czyszczenie i konserwacja	/59
6. Dane techniczne	/60
7. Recykling sprzętu	/60
8. Gwarancja i Pomoc Techniczna	/60

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones atentamente y guarde este manual para referencias futuras o nuevos usuarios.

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir ciertas precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones a personas. Asegúrese de leer este manual de instrucciones por completo antes de usar el producto.

1. Asegúrese de que el voltaje de red coincide con el indicado en la etiqueta de características del producto y de que el enchufe al que lo conecta tiene toma de tierra.
2. La limpieza y mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños/as.
3. Las cuchillas están muy afiladas, manéjelas con cuidado durante su montaje, desmontaje y limpieza para evitar posibles lesiones.
4. No deje la batidora funcionando sin supervisión. Desconéctela de la fuente de alimentación cuando acabe de usarla o cuando salga de la habitación.
5. Inspeccione el cable de alimentación con regularidad en busca de daños visibles. Si el cable de alimentación presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.

ADVERTENCIA: no use el producto si su cable, enchufe o cuerpo

principal presentan daños o si no funciona correctamente o ha sufrido una caída o cualquier tipo de daño.

6. No retuerza, doble, tense o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que toque superficies calientes o que cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo o encimera.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar incendios, descargas eléctricas o daños al usuario.
8. El aparato no está previsto para su operación por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
9. Apague y desconecte la batidora de la fuente de alimentación cuando no la esté usando y antes de su limpieza. Tire del enchufe, no del cable, para desconectarla de la fuente de alimentación.
10. No enchufe la batidora hasta que no esté completamente montada. Desenchúfela antes de montar accesorios o manipular las cuchillas.
11. No utilice la batidora durante más de un minuto ni la picadora durante más de 20 segundos de forma continuada. Haga un descanso de 10 minutos entre usos.
12. No procese más de 3 tandas de alimentos sin interrupción. Deje que el producto se enfríe a temperatura ambiente antes de seguir utilizándolo.

13. Este producto está diseñado para uso doméstico y no es apropiado para usos comerciales o industriales. No lo use en exteriores.
14. No sumerja la batidora, su cable de alimentación o su enchufe en agua o cualquier otro líquido.
15. Guarde el producto y su manual de instrucciones en un lugar seco y seguro cuando no lo esté utilizando.
16. Este aparato puede ser usado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una forma segura y entienden los riesgos que este implica.
17. El aparato no debe ser usado por niños/as desde 0 hasta 8 años. Este aparato puede ser usado por niños/as de 8 años de edad y mayores de 8 años si están continuamente supervisados.
18. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños/as de edad inferior a 8 años.
19. Supervise a los niños/as para asegurarse de que no jueguen con el producto. Preste especial atención cuando el producto sea usado por o cerca de niños/as.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons. Make sure you read this instruction manual thoroughly before using this product.

1. Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
2. Cleaning and maintenance tasks must not be carried out by children.
3. The blades are sharp. Handle them carefully, especially during assembly, disassembly and cleaning in order to avoid possible risks.
4. Do not leave the appliance unattended while in use. Unplug it from the mains supply when you finish using it or when you leave the room.
5. Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be replaced by the official Technical Support Service of Cecotec, in order to avoid any type of danger.

WARNING: Do not use the appliance if its cord, plug, or housing is damaged, nor after it malfunctions or has been dropped or damaged in any way.

6. Do not twist, bend, strain, or damage the power cord in any way. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not let it touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or countertop.
7. The use of accessory attachments not recommended or sold by the manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
8. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
9. Turn off and unplug the blender from the mains supply when not in use and before cleaning. Pull from the plug, not the cord, to disconnect it from the outlet.
10. Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled. Unplug the blender before disassembling it or handling the blades.
11. Do not use the blender for more than 1 minute or the chopper for more than 20 seconds continuously. Allow a 10-minute rest between uses.
12. Do not process more than three batches without interruption. Let the appliance cool down to room temperature before you continue using it.
13. This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or industrial use. Do not use it outdoors.
14. Do not immerse the blender, its power cord, or its plug in water or any other liquid.

15. Store the appliance and its instruction manual in a safe and dry place when not in use.
16. This appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety, and understand the hazards involved.
17. The appliance is not intended to be used by children under the age of 8. It can be used by children over the age of 8, as long as they are given continuous supervision.
18. Keep the appliance and its cord out of reach of children under the age of 8.
19. Supervise young children to make sure that they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when the appliance is being used by or near children.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Veillez lire attentivement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour de futures références ou pour tout nouvel utilisateur.

Assurez-vous de lire entièrement ce manuel d'instructions avant d'utiliser le produit.

1. Assurez-vous que le voltage du réseau corresponde à celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques du produit et que la prise à laquelle vous allez le brancher possède bien une prise de terre.
2. Les lames sont très aiguisées ; faites bien attention lorsque vous les manipulez pendant leur montage, leur démontage ou lorsque vous les nettoyez afin d'éviter de possibles lésions.
3. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Débranchez-le de la source d'alimentation lorsque vous avez terminé de l'utiliser ou lorsque vous sortez de la pièce.
4. Inspectez le câble d'alimentation régulièrement en cherchant de possibles dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il devra être réparé par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter de possibles dangers.

AVERTISSEMENT : n'utilisez pas le produit si son câble, sa prise ou son corps principal présentent des dommages ni s'il ne fonctionne pas correctement, a souffert une chute ou a été abîmé de quelque façon que ça soit.

5. Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas, ni n'abîmez le câble

d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le produit toucher des surfaces chaudes ni le câble dépasser des bords de la surface ou du plan de travail.

6. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des décharges électriques ou des lésions à l'utilisateur.
7. L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé à travers une minuterie externe ou un système de contrôle à distance séparé.
8. Éteignez et débranchez l'appareil de la source d'alimentation lorsqu'il n'est pas en fonctionnement et avant de le nettoyer. Tirez sur la prise, et non sur le câble pour le débrancher de la source d'alimentation.
9. N'allumez pas l'appareil avant de l'avoir assemblé complètement. Débranchez-le avant d'assembler les accessoires ou de manipuler les lames.
10. N'utilisez pas le pied mixeur pendant plus d'une minute ni le bol-hachoir pendant plus de 20 secondes consécutives. Laissez 10 minutes de repos entre deux utilisations.
11. Ne réalisez pas plus de 3 séries de préparation avec le mixeur plongeant sans interruption. Laissez le produit refroidir à température ambiante avant de continuer à l'utiliser.
12. Ce produit est conçu pour un usage domestique et n'est pas approprié pour des usages commerciaux ni industriels. Ne l'utilisez pas en extérieurs.
13. Ne submergez pas le mixeur plongeant, son câble d'alimentation ni sa prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
14. Conservez le produit et son manuel d'instructions dans un lieu sec et sécurisé lorsque vous ne l'utilisez pas.
15. 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 l'utilisation correcte de l'appareil et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.

16. L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus s'ils sont surveillés de manière continue.
17. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
18. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants.
19. Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit. Faites bien attention lorsque le produit est utilisé par ou à côté d'enfants.

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für künftige Benutzer und Informationsbedarf gut auf.

Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind folgende grundsätzliche Vorsichts- bzw. Sicherheitsmaßnahmen zu beachten, um Brandgefahren, Stromschläge und Verletzungen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, diese Bedienungsanleitung sorgfältig und gründlich zu lesen, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung Ihres Netzanschlusses mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und die Steckdose geerdet ist.
2. Die Klingen des Gerätes sind sehr scharf. Behandeln Sie diese sehr sorgsam und vorsichtig.
3. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt wenn es sich im Gebrauch befindet. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose wenn Sie den Raum verlassen.
4. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Beschädigungen. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.

WARNUNG: Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel, der Stecker oder das Gehäuse beschädigt bzw. defekt ist oder in irgendeiner Art und Weise fallen gelassen oder beschädigt wurde.

5. Das Netzkabel darf nicht verdreht, verbogen, belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie das Kabel vor scharfen Kanten und heißen Oberflächen. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche oder der Arbeitsplatte hängen.
6. Die Verwendung von Zubehörteile, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden führen.
7. Das Gerät darf nicht über einen externen Timer/ Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung betrieben werden.
8. Schalten Sie den Mixer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose heraus, wenn Sie das Gerät nicht benutzen bzw. das Gerät reinigen möchten. Ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel.
9. Verbinden Sie das Gerät nicht mit der Stromversorgung, wenn es nicht vollständig montiert ist. Ziehen Sie den Mixer von der Stromversorgung ab, bevor Sie ihn zerlegen oder die Klingen behandeln bzw. reinigen möchten.
10. Verwenden Sie den Mischer nicht länger als eine Minute oder den Fleischwolf nicht länger als 20 Sekunden kontinuierlich. Machen Sie eine 10-minütige Pause zwischen den

Anwendungen.

11. Verarbeiten Sie nicht mehr als 3 Lebensmittelbündel ohne Unterbrechung. Lassen Sie das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es weiter verwenden.
12. Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch geeignet. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien bzw. Draußen.
13. Tauchen Sie den Mixer, das Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten nicht ein.
14. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren und trockenen Ort auf, wenn Sie es nicht verwenden.
15. Dieses Gerät darf nicht von Personen mit eingeschränkten, körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden, es sei denn, sie werden bei der Benutzung durch eine verantwortliche Person beaufsichtigt oder ihnen wurde eine Einweisung im ordnungsgemäßen und sicheren Umgang gegeben und sie die mit dem Gerät verbundenen Risiken verstanden haben und richtig einschätzen können.
16. Das Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Es kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, sofern sie unter ständiger Beaufsichtigung während der Nutzung des Gerätes stehen.
17. Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite

von Kindern unter 8 Jahren.

18. Beaufsichtigen Sie kleine Kinder, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Eine besonders genaue und konsequente Beaufsichtigung ist geboten, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
19. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e consultare questo manuale per consultazioni future o per nuovi utenti.

Quando si usano apparecchi elettronici, occorre rispettare alcune precauzioni di sicurezza basilari per ridurre il rischio di incendio, scariche elettriche e/o lesioni a persone. Assicurarsi di leggere completamente questo manuale di istruzioni prima di usare il prodotto.

1. Assicurarsi che il voltaggio coincida con quello indicato sull'etichetta del prodotto e che la presa sia a terra.
2. Le lame sono molto affilate, maneggiarle con cura durante il montaggio, smontaggio e pulizia per evitare eventuali lesioni.
3. Non lasciare il frullatore in funzione senza supervisione. Scollegarlo dopo averlo utilizzato o quando si esce dalla stanza.
4. Controllare il cavo con regolarità in modo da individuare danni visibili. Se il cavo di alimentazione presenta danni, deve essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.

AVVERTENZA: non usare il prodotto se il suo cavo, la spina o il corpo principale presentano danni o se non funzionano correttamente o hanno subito una caduta o qualsiasi tipo di danno.

5. Non aggrovigliare, piegare, tirare o danneggiare il cavo di

alimentazione. Proteggerlo dagli spigoli e fonti di calore. Non permettere che entri in contatto con superfici calde o che sporga dalla superficie di lavoro.

6. L' uso di accessori non consigliati dal fabbricante potrebbe causare incendi, scariche elettriche e danni all'utente.
7. La macchina non prevede l'uso di un timer esterno o di telecomandi.
8. Spegner e scollegare il frullatore quando non è in uso e prima della pulizia. Tirare la spina, non il cavo, per scollegarlo dalla presa.
9. Non collegare il frullatore finché non è completamente montato. Smontarlo prima di smontare gli accessori e le lame.
10. Non utilizzare il frullatore per più di un minuto né il tritatutto per più di 20 secondi in modo continuativo. Fermare il frullatore di 10 minuti tra un uso e l'altro.
11. Non frullare più di 3 turni di preparazione senza interruzione. Lasciare che il prodotto si raffreddi a temperatura ambiente prima di continuare a usarlo.
12. Questo prodotto è progettato per uso domestico e non è appropriato per uso commerciale o industriale. Non usarlo in ambienti esterni.
13. Non immergere il frullatore, il cavo o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.
14. Conservare il prodotto e il manuale di istruzioni in un posto

asciutto e sicuro quando non è in uso.

15. Questo prodotto può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo sotto supervisione o se hanno ricevuto informazioni concernenti un utilizzo sicuro dell'apparecchio, capendo i rischi che questo implica.
16. L'apparecchio non deve essere usato da bambini con età compresa dai 0 ai 8 anni. Questo elettrodomestico può essere usato da bambini a partire da 8 anni di età se sono continuamente sorvegliati.
17. Tenere la macchina e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
18. Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto. È necessaria una sorveglianza continua se il prodotto è in uso vicino a dei bambini, o è da loro stessi usato.
19. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere realizzati da bambini.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Por favor, leia as seguintes instruções cuidadosamente e guarde este manual para referência futura ou novos usuários. Quando utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir certas precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico ou danos pessoais. Certifique-se de ler completamente este manual antes de utilizar o produto.

1. Quando utilizar aparelhos eléctricos, deve seguir certas precauções básicas de segurança para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico ou danos pessoais. Certifique-se de ler completamente este manual antes de utilizar o produto.
2. Certifique-se que a voltagem da tomada corresponde à indicada na etiqueta de características do produto.
3. As lâminas são afiadas; manuseie com cuidado.
4. Não deixe a varinha mágica em execução autónoma. Desligue a alimentação eléctrica quando terminar de usar ou quando se afastar do produto.
5. Inspeccione o cabo de alimentação regularmente para danos visíveis. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser reparado pelo SAT - Serviço de Assistência Técnica oficial Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.

Aviso: Não utilize o produto se o cabo, tomada ou corpo principal apresentam danos ou se não funcionam correctamente, ou sofreu uma queda ou qualquer outro tipo de dano.

6. Não torcer, dobrar ou danificar o cabo de alimentação. Proteja contra arestas cortantes e fontes de calor. Não deixe que toque em superfícies quentes ou fontes de calor, nem deixe pendurado pelo cabo.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou danos ao usuário.
8. O aparelho não dispõe de um sistema externo temporizador ou comando a distância.
9. Desligar a varinha mágica da fonte de alimentação quando não estiver em uso e antes da limpeza. Puxando pela tomada e não pelo cabo, desligue da fonte de alimentação.
10. Não ligue o aparelho até que esteja completamente montado. Desligue o aparelho antes de montar acessórios ou manusear as lâminas.
11. Não utilize a varinha mágica por mais de um minuto.
12. Não processa mais de 3 lotes sem interrupção. Deixe o produto arrefecer à temperatura ambiente antes de continuar a usar.
13. Este produto está desenhado exclusivamente para uso doméstico e não está capacitado para uso comercial ou industrial. Não use ao ar livre.
14. Não mergulhe o corpo, cabo de alimentação ou a ficha em água ou qualquer outro líquido.
15. Armazene o produto e o manual de instruções num local

seguro e seco quando não estiver em uso.

16. Este aparelho pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou receberam instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos que isso implica.
17. O aparelho não deve ser usado por crianças de 0 a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças 8 anos de idade e mais de 8 anos de idade se estiverem sob supervisão continuamente.
18. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
19. Supervisionar crianças para garantir que não brincam com o produto. Atenção especial quando o produto for utilizado por crianças ou perto.
20. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico op brand, elektrische schokken en / of letsel te verminderen. Lees de handleiding zorgvuldig door voordat u dit product gebruikt.

1. Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
2. Kinderen kunnen geen reinigings- en onderhoudstaken uitvoeren.
3. De messen zijn scherp. Behandel ze voorzichtig, vooral tijdens montage, demontage en reiniging, om mogelijke risico's te voorkomen.
4. Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik. Haal de stekker uit het stopcontact na gebruik of na het verlaten van de kamer.
5. Controleer het netsnoer regelmatig op zichtbare schade. Als het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen op de officiële ondersteuningssite van Cecotec om elk soort gevaar te voorkomen.

WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat niet als het snoer, de stekker of de behuizing beschadigd is, of als het is gevallen of op een andere manier is beschadigd nadat het defect is geraakt.

6. Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer op geen enkele manier. Bescherm hem tegen scherpe randen en warmtebronnen. Raak geen hete oppervlakken aan. Laat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak of het werkblad hangen.
7. Gebruik van optionele accessoires die niet worden aanbevolen of verkocht door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
8. Het apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt met een externetimer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
9. Schakel de mixer uit en haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is en vóór het reinigen.
10. Trek de stekker, niet het snoer, uit het stopcontact.
11. Sluit het apparaat niet aan op een stroombron totdat het volledig is gemonteerd. Koppel de blender los voordat u de messen verwijdert of onderhoudt.
12. Gebruik de mixer niet langer dan 1 minuut of snijtanden continu gedurende meer dan 20 seconden. Geef 10 minuten pauze tussen opeenvolgend gebruik.
13. Verwerk niet meer dan drie batches zonder pauze. Laat het apparaat afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het gebruikt.
14. Dit apparaat is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik. Gebruik het niet buiten.

15. Dompel de blender, het netsnoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.
16. Bewaar het apparaat en de gebruiksaanwijzing op een veilige en droge plaats wanneer het niet wordt gebruikt.
17. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of zonder ervaring of kennis, tenzij deze personen supervisie of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat door de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid en de risico's begrijpt die ermee samenhangen.
18. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen jonger dan 8 jaar. Kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar, zolang ze onder voortdurend toezicht staan.
19. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
20. Houd toezicht op jonge kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen. Nauw toezicht is vereist wanneer het apparaat wordt gebruikt door of in de buurt van kinderen.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przeczytaj całą instrukcję obsługi, zanim użyjesz produktu. Upewnij się, czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu wskazanemu na tabliczce znamionowej urządzenia oraz czy gniazdko posiada uziemienie.

1. Dzieci nie mogą myć urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.
2. Ostrza są bardzo ostre, zachowaj ostrożność podczas ich montażu i demontażu oraz czyszczenia, aby uniknąć ewentualnych skaleczeń.
3. Nie pozostawiaj pracującego blendera bez nadzoru. Rozłącz urządzenie z prądu, kiedy zakończysz z nim pracę lub kiedy chcesz opuścić pomieszczenie.
4. Regularnie sprawdzaj kabel zasilający pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Jeśli na kablu widoczne są uszkodzenia, aby uniknąć niebezpieczeństwa, należy oddać urządzenie do naprawy do Serwisu Pomocy Technicznej firmy Cecotec.

UWAGA: zaniechaj korzystania z urządzenia, jeśli jego kabel, wtyczka lub korpus główny są uszkodzone, jeśli nie działa poprawnie lub jeśli wpadło do wody.

5. Nie skręcaj, nie rozciągaj ani nie uszkadzaj kabla zasilającego. Chroń przed ostrymi krawędziami i gorącem.
6. Nie pozwól, aby kabel wszedł w kontakt z gorącymi po-

wierzchniami, ani aby zwisał z powierzchni blatu.

7. Używanie akcesoriów w sposób niezgodny z zaleceniami producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub wyrządzić inną szkodę użytkownikowi.
8. Urządzenie nie jest zaprojektowane do pracy z timerem lub zewnętrznymi systemami zdalnego sterowania.
9. Wyłącz i rozłącz blender z gniazdka, kiedy go nie używasz oraz przed przystąpieniem do jego mycia.
10. Aby rozłączyć z gniazdka, pociągnij za wtyczkę, nie za kabel.
11. Nie podłączaj blendera do gniazdka, dopóki wszystkie części nie będą poprawnie założone. Rozłącz go z prądu przed zakładaniem akcesoriów i manipulowaniem ostrzami.
12. Nie używaj blendera przez dłużej niż minutę i nie używaj rozdrabniacza przez dłużej niż 20 sekund. Rób 10-minutowe przerwy między kolejnymi seriami.
13. Nie przetwarzaj więcej niż 3 porcje składników pod rząd. Pozwól urządzeniu się schłodzić do temperatury otoczenia, zanim wznowisz pracę.
14. Ten produkt jest przeznaczony do użytku domowego, nie używaj w celach komercyjnych ani przemysłowych. Nie używaj na zewnątrz.
15. Nie zanurzaj blendera, kabla, ani wtyczki w wodzie ani żadnym innym płynie.
16. Kiedy nie korzystasz z urządzenia, przechowuj je razem z instrukcją obsługi w suchym i bezpiecznym miejscu.

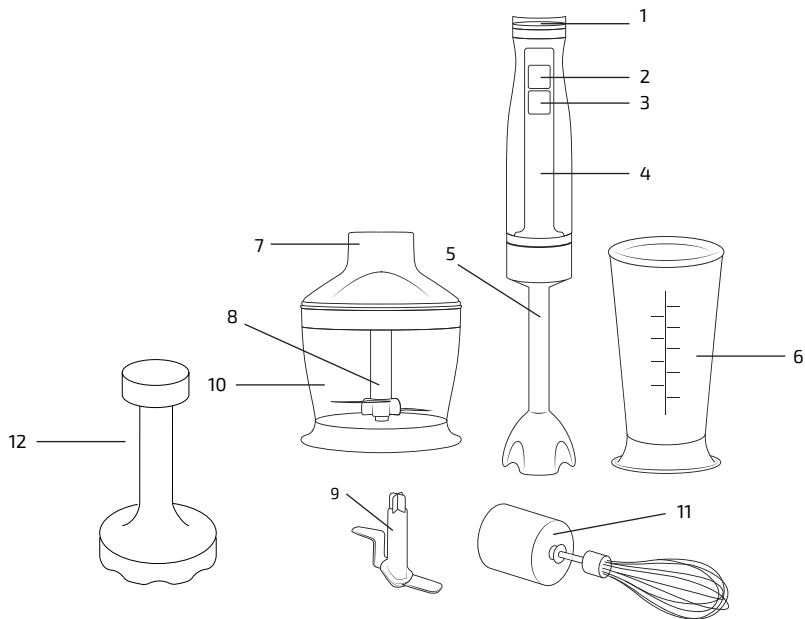
17. Z urządzenia mogą korzystać osoby z niepełnosprawnością ruchową lub umysłową, oraz osoby bez doświadczenia z podobnym sprzętem w obecności osoby odpowiedzialnej i świadomej zagrożeń wynikających z nieprawidłowego użycia urządzenia, lub jeśli uprzednio zostały dokładnie poinstruowane w zakresie obsługi maszyny.
18. Z urządzenia nie mogą korzystać dzieci w wieku od 0 do 8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat, jeśli znajdują się one pod stałą opieką.
19. Trzymaj urządzenie i kabel poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
20. Zwróć uwagę czy dzieci nie używają urządzenia do zabawy. Zachowaj czujność, kiedy produkt jest używany w pobliżu dzieci.

2. PIEZAS Y COMPONENTES

1. Control de potencia
2. Botón de encendido
3. Botón turbo
4. Cuerpo principal
5. Brazo de la batidora
6. Vaso con tapa
7. Tapa de la picadora
8. Cuchillas de la picadora
9. Cuchilla picahielo de la picadora
10. Bol de la picadora
11. Batidor de varillas
12. Pasapurés

PARTS AND COMPONENTS

1. Power controller
2. Power button
3. Turbo button
4. Main body
5. Blending arm
6. Beaker with lid
7. Chopper cover
8. Chopper blade
9. Ice-crushing blade for the chopper
10. Chopper bowl
11. Whisk coupling unit
12. Potato masher



PIÈCES ET COMPOSANTS

1. Contrôle de puissance
2. Bouton d'allumage
3. Bouton Turbo
4. Corps principal
5. Bras du mixeur plongeant
6. Jarre avec couvercle
7. Couvercle du hachoir
8. Lames du hachoir
9. Lame pour piler la glace du hachoir
10. Bol du hachoir
11. Raccord du fouet
12. Moulin à légumes

1. Controle de potência
2. Botão ligar/desligar
3. Botão turbo
4. Corpo principal
5. Pé misturador
6. Copo do misturador
7. Tampa do picador
8. Lâminas do picador
9. Lâmina pica gelo do picador
10. Tigela do picador
11. Bateador de varas
12. Passe-vite

TEILE UND KOMPONENTEN

1. Leistungsregler
2. Einschalter
3. Turboschalter
4. Gerätekörper
5. Stab
6. Becher mit Deckel
7. Felischwolf Deckel
8. Schneidmesser
9. Ice-Crush-Messer der Hackmaschine
10. Mixbecher
11. Schneebesens
12. Kartoffelstampfer

ONDERDELEN EN COMPONENTEN

1. Voedingscontroller
2. Aan / uit-knop
3. Turbo-knop
4. Hoofgedeelte
5. XL mengarm
6. Bekerglas met deksel
7. Shredderafdekking
8. Hakbladen
9. Ijsblad voor het pletten van de hakmolen
10. Breekkom
11. Meng de koppelingsunit
12. Aardappelstampfer

PARTI E COMPONENTI

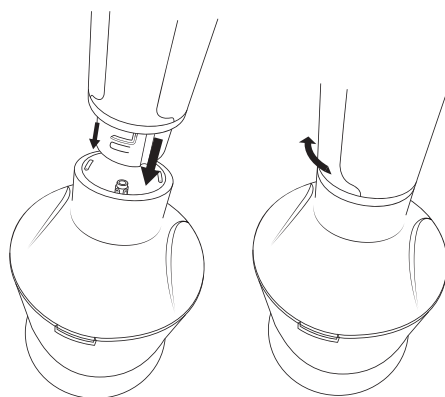
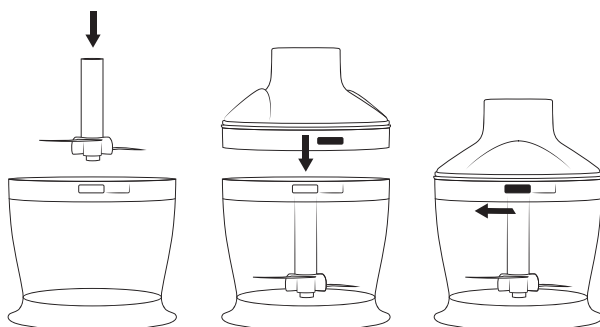
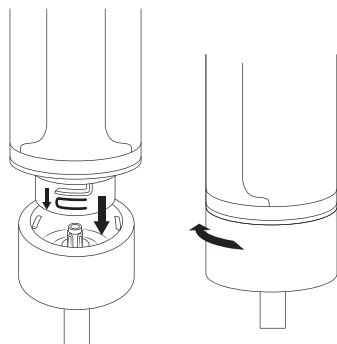
1. Controllo di potenza
2. Tasto di accensione
3. Tasto turbo
4. Corpo principale
5. Braccio del frullatore
6. Recipiente con coperchio
7. Coperchio del tritatutto
8. Lame del tritatutto
9. Lame tritaggiaccio del tritatutto
10. Recipiente del tritatutto
11. Frusta
12. Passaverdure

CZĘŚCI I KOMPONENTY

1. Regulacja mocy
2. Przycisk zasilania
3. Przycisk turbo
4. Korpus urządzenia
5. Ramię XL blendera
6. Dzbanek z pokrywą
7. Pokrywa rozdrabniacza
8. Ostrza rozdrabniacza
9. Ostrza do kruszenia lodu rozdrabniacza
10. Misa rozdrabniacza
11. Ubijaczka
12. Sitko do przecierów

PEÇAS E COMPONENTES

SISTEMA DE ACOPLE FIX PLUS® · FIX PLUS COUPLING SYSTEM® ·
SYSTÈME DE FIXATION FIX PLUS® · KUPPLUNGSSYSTEM-FIX PLUS® ·
SISTEMA DI INNESTO FIX PLUS® · SISTEMA DE ANCORAGEM FIX PLUS® ·
FIX PLUS KOPPELINGSYSSTEEM® · SYSTEM ŁĄCZĄCY FIX PLUS®



3. ANTES DE USAR

1. Tras retirar el embalaje, asegúrese de que todas las piezas y accesorios están presentes y en buen estado. No use el producto si está visiblemente dañado. En ese caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec.
2. Limpie la jarra, el batidor de varillas, el bol de la picadora, las cuchillas de la picadora, la tapa de la picadora y el brazo de la batidora a mano con agua caliente y jabón. Puede limpiar el cuerpo principal de la batidora con un trapo limpio.
3. Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el señalado en la etiqueta de características del producto.

4. FUNCIONAMIENTO

BATIDORA

La batidora de mano es perfecta para preparar salsas, sopas, mayonesa y comida para bebés, así como para mezclar y preparar batidos.

1. Inserte la batidora en el brazo XL de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se bloquee.
2. Ponga los ingredientes en la jarra y, para prevenir salpicaduras, sumerja la cubierta de las cuchillas completamente en los alimentos.

Puede usar la batidora de mano en la jarra del producto o cualquier otro recipiente.

3. Encienda el producto presionando el botón de encendido o el botón turbo. Puede ajustar la potencia con la rueda situada en la parte superior del cuerpo principal.
4. Triture los ingredientes moviendo la batidora lentamente arriba, abajo y en círculos.

PICADORA

La picadora es perfecta para alimentos duros como la carne, quesos, cebolla, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, frutas, etc.

PRECAUCIÓN: ¡las cuchillas están muy afiladas! Tenga cuidado cuando las manipule.

1. Ponga las cuchillas de la picadora o las cuchillas picahielo en el bol de la picadora y presione hasta que queden fijadas en su lugar.
2. Ponga los ingredientes en el bol de la picadora; los ingredientes sólidos no deben tener un tamaño mayor de 2 cm.
3. Ponga la tapa de la picadora sobre el bol.
4. Conecte el cuerpo principal a la tapa de la batidora y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado.
5. Encienda el producto presionando el botón de encendido o el botón turbo. Puede elegir el nivel de potencia (1-21) con la rueda situada en la parte superior del cuerpo principal.

Tome los tiempos y las cantidades máximas aproximadas de la siguiente tabla como referencia:

Comida	Peso máximo (g)	Tiempo de uso (s)
Carne	300	15
Hierbas	50	10
Nueces, almendras	150	10
Queso	100	10
Pan	80	10
Cebolla	200	10
Galletas	150	10
Fruta blanda	200	10

BATIDOR DE VARILLAS

El batidor de varillas está diseñado para montar nata, batir claras de huevo y mezclar masa para bizcochos y preparados para postre.

1. Inserte el batidor de varillas en el acople del batidor de varillas.
2. Conecte el acople del batidor de varillas al cuerpo principal y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado.
3. Presione el botón de encendido para encender la batidora. Presione el botón turbo tras 30 segundos de uso para evitar salpicaduras.

PASAPURÉS

El accesorio pasapurés está diseñado para triturar todo tipo de verduras cocidas y preparar purés suaves y cremosos.

1. Conecte el acople del pasapurés al cuerpo principal de la batidora y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede fijado.
2. Encienda el producto presionando el botón de encendido o el botón turbo. Puede ajustar la potencia con el selector situado en la parte superior del cuerpo principal.

5. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte la batidora de la toma de corriente y retire los accesorios antes de limpiarla o guardarla.
- Limpie el cuerpo principal, la tapa de la picadora y el acople del batidor de varillas con un trapo húmedo, no los sumerja en agua.
- Si la comida no puede desprenderse fácilmente de las cuchillas o el batidor de varillas, vierta agua y un poco de producto lavavajillas en la jarra o el bol de la picadora, enchufe la batidora, sumerja el brazo XL o el batidor de varillas y presione el botón de encendido durante 10 segundos. Desconecte la batidora, aclare los accesorios bajo el grifo y séquelos por completo.

ESPAÑOL

- Guarde la batidora en un lugar limpio y seco cuando no la esté usando. Asegúrese de que el producto esté limpio, seco y desconectado de la fuente de alimentación.

ADVERTENCIA: El filo de las cuchillas está muy afilado, límpielo con cuidado.

Para alargar su vida útil, no se recomienda el uso del lavavajillas para realizar la limpieza del brazo y los accesorios de la batidora.

6. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Referencia del producto: 04127

Potencia: 1000 W

Potencia máxima de bloqueo: 1500 W

Voltaje y frecuencia: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Diseñado en España

7. RECICLAJE DE ELECTRODOMÉSTICOS



La directiva europea 2012/19/UE sobre Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) especifica que los electrodomésticos no deben ser reciclados con el resto de los desperdicios municipales. Dichos electrodomésticos han de ser desechados de forma separada, para optimizar la recuperación y reciclaje de materiales y, de esta manera, reducir el impacto que puedan tener en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del contenedor tachado le recuerda su obligación de desechar este producto de forma correcta. Si el producto en cuestión cuenta con una batería o pila para su autonomía eléctrica, esta deberá extraerse antes de ser desechado y ser tratada aparte como un residuo de diferente categoría.

Para obtener información detallada acerca de la forma más adecuada de desechar sus electrodomésticos y/o las correspondientes baterías, el consumidor deberá contactar con las autoridades locales.

8. GARANTÍA Y SAT

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra, siempre y cuando se conserve y envíe la factura de compra, el producto esté en perfecto estado físico y se le dé un uso adecuado tal y como se indica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá:

- Si el producto ha sido usado fuera de su capacidad o utilidad, maltratado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en algún líquido o sustancia corrosiva, así como cualquier otra falta atribuible al consumidor.

- Si el producto ha sido desarmado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el SAT oficial de Cecotec.
- Si la incidencia ha sido originada por el desgaste normal de las piezas debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación durante 2 años en base a la legislación vigente, excepto piezas consumibles. En caso de mal uso por parte del usuario el servicio de garantía no se hará responsable de la reparación.

Si en alguna ocasión 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.

ENGLISH

3. BEFORE USE

1. After removing the packaging, make sure all parts and accessories are included and undamaged. Do not use the appliance if it is visibly damaged. In that case, contact with the official Technical Support Service of Cecotec.
2. Clean the beaker, whisk, chopper bowl, chopper blade, chopper cover, and blending arm by hand with warm soapy water. You can wipe the blender's main body with a clean cloth.
3. Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance.

4. OPERATION

BLENDER

The handblender is perfectly suitable for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food, as well as for mixing and preparing milkshakes.

1. Insert the XL blending arm into the main body and turn it clockwise until it locks.
2. Put the ingredients in the beaker and, to prevent splattering, immerse the blade guard completely in the ingredients.
3. You can use the handblender in the beaker or any other container.
4. Switch the appliance on by pressing the power button or the turbo button. You can adjust the power level with the dial on the top part of the main body.
5. Blend ingredients by moving the appliance slowly up, down and in circles.

CHOPPER

The chopper is perfectly suitable for hard foodstuffs such as meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes, etc.

WARNING: the blades are very sharp! Be very careful when handling them.

1. Place the blades of the chopper or the ice-crushing blades in the bowl of the chopper and press them until they lock into place.
2. Put the ingredients in the chopper bowl; solid ingredients should not be larger than 2 cm.
3. Put the chopper cover onto the chopper bowl.
4. Attach the main body to the chopper cover by turning it clockwise until it locks into place.
5. Switch the appliance on by pressing the power button or the turbo button, you can choose the power level (1-21) with the dial on top of the main body.

See the approximate times and maximum quantities in the following table for reference:

Food	Maximum weight (g)	Operation time (sec)
Meat	300	15
Herbs	50	10
Nuts, almonds	150	10
Cheese	100	10
Bread	80	10
Onions	200	10
Biscuits	150	10
Soft fruit	200	10

WHISK

The whisk is intended for whipping cream, beating egg whites and mixing dough for sponge cakes and ready mix desserts.

1. Insert the whisk into the whisk coupling unit.
2. Connect the coupling unit to the main body and turn it clockwise until it locks.
3. Press the power button to turn the handblender on and press the turbo button after approximately 30 seconds in order to prevent ingredients from splashing.

POTATO MASHER

The potato masher accessory is designed for mashing all types of cooked vegetables and preparing smooth, creamy purées.

1. Assemble the potato masher onto the blender's main body and turn it clockwise until it locks into place.
2. Turn the device on by pressing the power or Turbo button. Use the knob located on the main body's top part to adjust the power level.

5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the blender and detach its accessories before cleaning or storing it.
- Wipe the main body, the chopper cover, and the whisk coupling unit with a wet cloth, do not immerse them in water.
- If food is not easily rinsed off the blade or whisk, pour water and a drop of dish soap in the beaker or the chopper bowl, plug in the blender, immerse the blending arm or the whisk, and press the power button for about 10 seconds. Unplug, rinse under running water, and dry thoroughly.
- Store the blender in a clean, dry place when not in use. Make sure the appliance is clean and dry, and unplugged from the power supply.

CAUTION: The cutting edges of the blades are very sharp, clean them carefully.

6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Product reference: 04127

Rated power: 1000 W

Maximum lock power: 1500 W Voltage and frequency: 220-240 VAC ~ 50/60 Hz

Made in China. | Designed in Spain

8. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), specifies that old household electrical appliances must not be disposed of with the normal unsorted municipal waste. Old appliances must be collected separately, in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

9. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY

This product is under warranty for 2 years from the date of purchase, as long as the proof of purchase is submitted, the product is in perfect physical condition, and it has been given proper use, as explained in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- The product has been used for purposes other than those intended for it, misused, beaten, exposed to moisture, immersed in liquid or corrosive substances, as well as any other fault attributable to the customer.
- The product has been disassembled, modified, or repaired by persons, not authorised by the official Technical Support Service of Cecotec.
- Faults deriving from the normal wear and tear of its parts, due to use.

The warranty service covers every manufacturing defects of your appliance for 2 years, based on current legislation, except consumable parts. In the event of misuse, the warranty will not apply.

If at any moment you detect any problem with your product or have any doubt, do not hesitate to contact Cecotec Technical Support Service at +34 963 210 728.

3. AVANT D'UTILISER

1. Après avoir retiré l'emballage, assurez-vous que toutes les pièces et accessoires soient bien présents et en bon état. N'utilisez pas le produit s'il est visiblement abîmé. Dans ce cas, contactez le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
2. Nettoyez le verre, le fouet, le bol-hachoir, les lames du bol-hachoir, le couvercle du bol-hachoir et le pied mixeur à la main avec de l'eau chaude et du savon. Vous pouvez nettoyer l'unité principale du mixeur plongeant avec un chiffon propre.
3. Assurez-vous que le voltage du réseau corresponde à celui indiqué sur l'étiquette des caractéristiques du produit.

4. FONCTIONNEMENT

PIED MIXEUR

Le pied mixeur est parfait pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise et des aliments pour bébés mais aussi pour mélanger et préparer des boissons mixées et des milk-shakes.

1. Insérez le pied mixeur dans l'unité principale et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque.
2. Placez les ingrédients dans le verre et, pour éviter les éclaboussures, submergez le couvercle des lames entièrement dans les aliments. Vous pouvez utiliser le pied mixeur avec le verre fourni avec le produit ou avec n'importe quel autre récipient.
3. Allumez le produit en appuyant sur le bouton de connexion ou sur le bouton turbo. Vous pouvez ajuster la puissance grâce à la roue située au niveau de la partie supérieure de l'unité principale.
4. Mixez les ingrédients en déplaçant le mixeur plongeant lentement de haut en bas et en faisant des cercles.

BOL-HACHOIR

Le hachoir est parfait pour les aliments durs comme la viande, les fromages, l'oignon, les herbes, l'ail, les carottes, les noix, les amandes, les fruits, ...

PRÉCAUTION : les lames sont très aiguisées ! Faites bien attention lorsque vous les manipulez.

1. Placez les lames du hachoir ou les lames pour piler la glace dans le bol-hachoir puis appuyez jusqu'à ce qu'elles restent fixes à leur place.
2. Placez les ingrédients dans le bol-hachoir ; les ingrédients solides ne doivent pas être supérieurs à 2 cm.
3. Placez le couvercle du bol-hachoir sur le bol-hachoir.
4. Connectez l'unité principale au couvercle du bol-hachoir et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle reste fixe.
5. Allumez le produit en appuyant sur le bouton de connexion ou sur le bouton turbo. Vous

FRANÇAIS

pouvez choisir le niveau de puissance (1-21) grâce à la roue située au niveau de la partie supérieure de l'unité principale.

Vous pouvez retrouver les temps et quantités maximales approximatives dans le tableau suivant :

Nourriture	Poids maximal (g)	Temps d'utilisation (s)
Viande	300	15
Herbes	50	10
Noix, amandes	150	10
Fromage	100	10
Pain	80	10
Oignon	200	10
Biscuits	150	10
Fruit mou	200	10

FOUET

Le fouet est conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, mélanger des pâtes pour faire des gâteaux et réaliser des préparations pour desserts.

1. Insérez le fouet dans le raccord du fouet.
2. Connectez le raccord du fouet à l'unité principale et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il reste fixe.
3. Appuyez sur le bouton de connexion pour allumer l'appareil. Appuyez sur le bouton turbo après 30 secondes d'utilisation pour éviter les éclaboussures.

MOULIN À LÉGUMES

Le moulin à légumes a été conçu spécialement pour mixer tout type de légume cuit et préparer de délicieuses purées crémeuses.

1. Branchez le raccordement du moulin à légumes sur l'unité principale puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien fixé.
2. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de connexion ou sur le bouton Turbo. Vous pouvez ajuster la puissance grâce au sélecteur situé sur la partie supérieure de l'unité principale

5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez le mixeur plongeant et retirez les accessoires avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Nettoyez l'unité principale, le couvercle du bol-hachoir et le raccord du fouet avec un chiffon humide ; ne les submergez pas dans de l'eau.
- Si les aliments ne se décolent pas facilement des lames ou du fouet, versez de l'eau et un peu de liquide vaisselle dans le verre ou dans le bol-hachoir, allumez le mixeur plongeant, submergez le pied mixeur ou le fouet et appuyez sur le bouton de connexion pendant 10

secondes. Débranchez le mixeur plongeant, rincez les accessoires sous l'eau du robinet et séchez-les complètement.

- Rangez le mixeur plongeant dans un endroit propre et sec lorsque vous ne l'utilisez pas. Assurez-vous que le produit soit sec, propre et débranché de la source d'alimentation.

ATTENTION : les lames sont très aiguisées, faites bien attention en les nettoyant.

Pour prolonger la durée de vie de l'appareil, il est recommandé de ne pas utiliser le lavevaisselle pour nettoyer le pied et les accessoires du mixeur plongeant.

6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Référence du produit : 04127

Puissance nominale : 1000 W

Puissance maximale de blocage : 1500 W

Voltage et fréquence : 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Conçu en Espagne

7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de

cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle rayée vous rappelle l'obligation de vous défaire de ce produit correctement. Si le produit en question possède une batterie ou une pile pour son autonomie électrique, celle-ci devra être retirée avant de jeter le produit et être traitée à part comme un résidu d'une catégorie différente.

Pour obtenir des informations détaillées sur la manière la plus adéquate de vous défaire de vos électroménagers et/ou des batteries correspondantes, vous devez contacter les autorités locales.

8. GARANTIE ET SAV

Ce produit possède une garantie de 2 ans à partir de la date d'achat, à condition de toujours présenter la facture d'achat, que le produit soit en parfait état, et ait été utilisé correctement comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

FRANÇAIS

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
 - Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
 - Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.
- Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.
- 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.

3. VOR DEM GEBRAUCH

Nachdem Sie alle Verpackungsmaterialien entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass alle Teile und Zubehörteile vorhanden und unbeschädigt sind. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es oder die Teile sichtbare Schäden aufweisen. In diesem Fall kontaktieren Sie den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec.

1. Reinigen Sie den Becher, Schneebesens, Mixbecher, Schneidmesser, Deckel des Mixbechers, und Stab von Hand mit warmen Seifenwasser. Sie können das Gerät (Gerätekörper) mit einem sauberen Tuch abwischen.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild angegebenen Eingangsspannung des Gerätes übereinstimmt.

4. BEDIENUNG

STABMIXER

Der Stabmixer eignet sich hervorragend für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise und Babynahrung sowie für die Zubereitung von Milchshakes.

1. Setzen Sie den Stab in den Gerätekörper/ Grundkörper ein und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.
2. Geben Sie die Zutaten in den Becher. Um Spritzer zu vermeiden, bedecken Sie die Messer mit den Lebensmitteln. Sie können den Stabmixer im mitgelieferten Becher oder anderen geeigneten Behältern verwenden.
3. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter oder die Turbotaste drücken. Sie können die Leistung mit dem Regler oben auf dem Gerätkörper einstellen.
4. Mixen Sie die Zutaten, indem Sie das Gerät langsam auf- und abwärts und in Kreisen bewegen.

SCHNEIDAUFSATZ ZUM HACKEN

Der Fleischwolfaufsatz ist ideal geeignet für feste Lebensmittel wie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Wallnüsse, Mandeln, Pflaumen usw.

ACHTUNG: die Schneidklingen sind sehr scharf! Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie diese verwenden.

1. Setzen Sie die Klingen des Fleischwolfs oder die Ice-Crush-Klingen in den Behälter des Choppers und drücken diese herunter, bis sie einrasten.
2. Geben Sie die Zutaten in den Schüssel. Feste Zutaten sollten nicht größer als 2 cm sein.
3. Setzen Sie den Deckel für den Mixbecher auf.
4. Befestigen Sie den Hauptkörper/ Gerätekörper auf der Abdeckung des Mixbechers und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet.

DEUTSCH

5. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Einschalter oder die Turbotaste drücken. Sie können die Leistung in verschiedenen Stufen (1-21) am Regler an der Oberseite des Gerätes einstellen.

In der hier folgenden Tabelle finden Sie Hinweise zu durchschnittlichen Zeiten und Höchst-mengen:

Lebensmittel	Maximal-Gewicht (g)	Zeit (Sekunden)
Fleisch	300	15
Kräuter	50	10
Nüsse, Mandeln	150	10
Käse	100	10
Brod	80	10
Zwiebeln	200	10
Kekse	150	10
Weiches Obst	200	10

SCHNEEBESEN

Der Schneebesenaufsatz eignet sich hervorragend für Schlagsahne, geschlagenes Eiweiß und Teig für Kuchen und fertig gemixte Nachspeisen.

1. Setzen Sie den Schneebesen in die hierfür vorgesehene Kupplung ein.
2. Verbinden Sie die mit dem Schneebesen eingesetzte Kupplung mit dem Hauptgerät, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
3. Drücken Sie den Einschalter und nach ca. 30 Sekunden die Turbotaste, um herumspritzende Zutaten zu vermeiden.

KARTOFFELSTAMPFER

Der Kartoffelstampfer wurde entwickelt, um alle Arten von gekochtem Gemüse zu zerkleinern und weiche und cremige Pürees zuzubereiten.

1. Verbinden Sie die Kupplung mit dem Hauptkörper des Mixers und drehen Sie Uhrzeiger-sinn, bis sie fixiert ist.
2. Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Netzschalter oder die Turbo-Taste drücken. Sie können die Leistung mit dem Wahlschalter an der Oberseite des Hauptkörpers einstellen.

5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Trennen Sie die Verbindung mit der Steckdose und entfernen Sie die Zubehörteile vom Gerät, bevor Sie es reinigen bzw. aufbewahren.
- Wischen Sie den Hauptkörper, den Deckel vom Mixbecher und die Kupplung des Schnee-besens mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie diese Teile nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

- Sollten sich Essensreste nur sehr schwer von den Klingen entfernen lassen, geben Sie Wasser in einen Behälter zusammen mit etwas Seife und tauchen den Stabmixer oder Schneebesen ein und drücken den Einschalter für ca. 10 Sekunden. Trennen Sie anschließend das Gerät wieder von der Stromversorgung und spülen Sie die Klingen oder Schneebesen mit klarem Wasser ab und lassen alles gut trocknen. Der Fuß und alle Zubehörteile sind spülmaschinengeeignet.
- Bewahren Sie den Stabmixer an einem sauberen und trockenen Ort auf und vergewissern Sie sich, dass das Gerät vor dem Aufbewahren trocken und getrennt von der Stromversorgung ist.

VORSICHT: Die Schneidkanten der Klingen sind sehr scharf, seien Sie sehr vorsichtig wenn Sie diese reinigen.

6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Produktreferenz: 04127

Nennleistung: 1000 W

Maximale Blockierkraft: 1500 W

Spannung und Frequenz: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Entworfen in Spanien

7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



Die Europäische Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass alte Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen unsortierten Siedlungsabfall entsorgt werden dürfen. Alte Geräte müssen gesondert gesammelt werden, um die Verwertung und das Recycling der enthaltenen Materialien zu optimieren und die Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt zu reduzieren.

Das durchgestrichene Symbol "durchgestrichene Abfalltonne" auf dem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, das Gerät korrekt zu entsorgen. Wenn das Produkt einen eingebauten Akku hat oder Batterien verwendet, sollte der Akku oder die Batterien aus dem Gerät entnommen und separat entsorgt werden.

Die Verbraucher müssen sich mit Ihren örtlichen Behörden oder Einzelhändlern in Verbindung setzen, um Informationen über die ordnungsgemäße Entsorgung ihrer Altgeräte und/ oder ihrer Batterien zu erhalten.

8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

DEUTSCH

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

- Das Produkt über seine Kapazität oder Anwendbarkeit hinaus missbraucht, geschlagen, nicht ordnungsgemäß behandelt wurde oder mit ätzenden bzw. Korrosiven Substanzen oder Flüssigkeiten in Kontakt geraten ist oder die jeweilige Störung, Fehler, Schaden bzw. Defekt dem Verbraucher zugerechnet werden kann.
- Das Produkt von Personen demontiert, repariert oder modifiziert wurde, die nicht vom offiziellen Technischen Kundendienst durch Cecotec autorisiert worden sind.
- Der Grund hierfür durch die normale Abnutzung und Verschleiß der Teile und des Zubehörs entstanden ist.

Die Garantieleistung deckt alle Herstellungsbedingten Schäden und Fehler Ihres Produktes für die Dauer von 2 Jahren, nach geltendem Recht. Diese eingeschränkte Gewährleistung gilt nicht für Mängel, die sich aus Unfällen, Missbrauch, unsachgemäße Wartung oder normale Abnutzung ergeben.

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 963210728

3. PRIMA DELL'USO

1. Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi che tutti i pezzi e gli accessori siano presenti e in buono stato. Non usare il prodotto se è visibilmente danneggiato. In tal caso, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
2. Pulire il recipiente, la frusta, il recipiente tritatutto, le lame del tritatutto, il coperchio del tritatutto e il braccio del frullatore a immersione con acqua calda e sapone. Può pulire il corpo principale del frullatore con un panno pulito.
3. Assicurarsi che il voltaggio coincida con quello indicato sull'etichetta.

4. FUNZIONAMENTO

FRULLATORE

Il frullatore a immersione è perfetto per preparare salse, zuppe, maionese e cibo per bebè, anche per mescolare e preparare frullati.

1. Inserire il frullatore nel braccio XL del frullatore e girarlo in senso orario finché non si blocca.
2. Mettere gli ingredienti nel recipiente e, per prevenire schizzi, immergere la protezione delle lame completamente negli alimenti. Può usare il frullatore a immersione nel recipiente del prodotto o con qualsiasi altro recipiente.
3. Accendere il prodotto premendo il pulsante di accensione e il pulsante turbo. Può regolare la potenza con la manopola situata sulla parte superiore del corpo principale.
4. Tritare gli ingredienti muovendo il frullatore lentamente in alto, in basso e in modo circolare.

TRITATUTTO

Il tritatutto è perfetto per alimenti duri come la carne, il formaggio, le cipolle, erbe aromatiche, aglio, carote, noci, mandorle, frutta, ecc...

PRECAUZIONE: Le lame sono molto affilate! Attenzione quando vengono toccate.

1. Mettere le lame del tritatutto o le lame tritaggiaccio in un recipiente del tritatutto e pressarle finché non si fissano al proprio posto.
2. Mettere gli ingredienti nel recipiente del tritatutto; gli ingredienti solidi non devono essere più grandi di 2 cm.
3. Mettere il coperchio del tritatutto sul recipiente.
4. Collegare il corpo principale al coperchio del tritatutto e girarlo in senso orario finché non si fissa.
5. Accendere il prodotto premendo il pulsante di accensione o il pulsante turbo. Può scegliere il livello di potenza (1-21) con la manopola situata nella parte superiore del corpo principale.

ITALIANO

Può trovare tempi e quantità massime approssimative nella seguente tabella:

Cibi	Peso massimo (g)	Tempo d'uso (s)
Carne	300	15
Erbe aromatiche	50	10
Noci, Mandorle	150	10
Formaggio	100	10
Pane	80	10
Cipolle	200	10
Biscotti	150	10
Frutta morbida	200	10

FRUSTA

La frusta è progettata per montare panna, sbattere gli albumi d'uovo e mischiare impasti per pan di Spagna e preparati per dolci.

1. Inserire la frusta nella testina per la frusta.
2. Collegare la testina della frusta al corpo principale e girarla in senso orario finchè non viene fissata.
3. Premere il pulsante di accensione per accendere il frullatore. Premere il pulsante turbo dopo 30 secondi di uso per evitare schizzi.

L'accessorio passaverdure è stato progettato per tritare ogni tipo di verdure cotte e preparare puré delicati e cremosi.

1. Collegare l'adattatore del passaverdure al corpo principale del frullatore e girarlo in senso orario per fissarlo.
2. Accendere il prodotto premendo il tasto di accensione o il tasto turbo. È possibile regolare la potenza con il selettore situato nella parte superiore del corpo principale.

5. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare il frullatore e togliere gli accessori prima di custodirlo o pulirlo.
- Pulire il corpo principale, il coperchio del tritatutto e la testina della frusta con un panno umido; non immergerli in acqua.
- Se il cibo non si stacca dalle lame facilmente o dalla frusta, versare un pò d'acqua e del detergente nel recipiente o nel recipiente del tritatutto, collegare il frullatore, immergere il braccio del frullatore o la frusta e premere il pulsante di accensione per 10 secondi. Scollegare il frullatore, sciacquare gli accessori sotto il lavandino e asciugarli completamente. Per allungare la vita utile del prodotto, si consiglia di non lavare in lavastoviglie il piede base e gli accessori del frullatore.

- Conservare il frullatore in un luogo pulito e asciutto quando non è in uso. Assicurarci che il prodotto sia pulito e asciutto, e scollegato dalla presa.

6. SPECIFICHE TECNICHE

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Riferimento del prodotto: 04127

Potenza nominale: 1000 W

Potenza massima di bloccaggio: 1500 W

Voltaggio e frequenza: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Progettato in Spagna

7. RICICLAGGIO DI ELETTRODOMESTICI



La direttiva europea 2012/19/UE in riferimento ai Rifiuti di Appareti Elettrici ed Elettronici (RAEE) specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti municipali. Tali elettrodomestici devono essere gettati separatamente, al fine di ottimizzare il recupero e il riciclaggio di materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto sulla salute umana e sul medio ambiente.

Il simbolo del cassonetto dei rifiuti barrato le ricorda l'obbligo di gettare correttamente questo prodotto. Se il prodotto in questione è dotato di una batteria o pila per la sua autonomia elettrica, quest'ultima dovrà essere rimossa prima di essere gettata ed essere trattata a parte come rifiuto di categoria differente.

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

8. GARANZIA E SAT

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto, sempre e quando viene conservata e inviata la fattura di acquisto, il prodotto stia in perfetto stato fisico e si utilizzi in modo adeguato così come indicato nel manuale di istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato utilizzato al di fuori della sua capacità o di utilizzo, maltrattato, colpito, esposto ad umidità, sommerso da qualche liquido o sostanza corrosiva, così come qualsiasi altra mancanza attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è stato generato da un'usura normale dei pezzi dovuta all'uso.

ITALIANO

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione per 2 anni secondo la legislazione in vigore, ad eccezione dei pezzi consumabili. In caso di cattivo uso da parte dell'utente, il servizio di garanzia non si farà responsabile della riparazione.

Qualora ci fosse un problema con il prodotto o avere una consulenza, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec attraverso il numero di telefono +34 96 321 07 28.

3. ANTES DE USAR

1. Depois de retirar a embalagem, certifique-se de que todas as peças e acessórios estão presentes e em boas condições. Não utilize o produto se estiver visivelmente danificado. Nesse caso, contacte o SAT de Cecotec.
2. Limpar o copo, o batedor de varas, moedor de alimentos, as lâminas do picador, cobertura de picador, processador de alimentos, as lâminas do processador de alimentos, tampa do processador de alimentos e o pé à mão com água morna e sabão. Pode limpar o corpo principal da batedeira com um pano limpo.
3. Certifique-se de que a voltagem da tomada coincide com a voltagem na etiqueta do produto.

4. FUNCIONAMENTO

VARINHA MÁGICA

1. A varinha é perfeita para preparar molhos, sopas, maionese e alimentos para bebés, bem como misturar e preparar batidos.
2. Insira o pé no corpo principal do misturador na posição correta para caber os ganchos nas ranhuras que podem ser encontradas no interior do pé misturador. O ponto que está localizado no pé misturador deve coincidir com o centro do botão do corpo. Pode usar o copo do misturador ou outro recipiente que faça a mesma função.
3. Ligue o aparelho pressionando o botão de ligar/desligar ou o botão de turbo. Você pode ajustar a potência na roda da parte superior do corpo principal.
4. Triture os ingredientes movendo lentamente para cima e para baixo e em círculos.

LÂMINAS PICA GELO DO PICADOR

É perfeito para picar alimentos duros, como carne, queijo, cebola, ervas, alho, cenoura, nozes, amêndoas, frutas, etc.

ATENÇÃO: as lâminas são muito afiadas! Tenha cuidado ao manusear.

1. Coloque as lâminas picador de gelo na tigela do picador e pressione até que estejam bem fixas.
2. Ponha os ingredientes na tigela; os ingredientes sólidos não devem ser maiores do que 2 cm.
3. Coloque a tampa na tigela da picadora.
4. Conectar o corpo principal da tampa do misturador e rodar no sentido dos ponteiros do relógio até que trave.
5. Ligue o produto pressionando o botão de ligar/desligar ou o botão de turbo. Pode seleccionar o nível de potência (01/08) com a roda localizada na parte superior do corpo principal.

PORTUGUÊS

Pode encontrar aproximadamente o peso e o tempo de uso na tabela a seguir:

Comida	Peso Máxima (g)	Tempo de antena (s)
Carne	300	15
Ervas aromáticas	50	10
Nozes, amêndoas	150	10
Queijo	100	10
Pão	80	10
Cebola	200	10
Bolinhos	150	10
Frutos vermelhos	200	10

BATEDOR DE VARAS

O batedor está destinado a cremes, claras de ovos e massas para bolos e biscoitos.

1. Insira a vara no encaixe do batedor de varas.
2. Insira o batedor de varas no corpo principal, encaixe na posição correcta até os ganchos estarem completamente encaixadas.
3. Pressione o botão power para ligar a varinha mágica. Pressione o botão de turbo após 30 segundos de uso para obter melhores resultados, evitando salpicos.

5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1. Desligue o liquidificador e retire os acessórios antes de limpar ou armazenar.
2. Limpe o corpo principal, a parte superior do moinho, tampa do processador de alimentos e anexas o batedor com um pano úmido; Não mergulhe em água.
3. Se a comida não romper facilmente as lâminas ou o batedor de varas, despeje água e um pouco de jarro de louça, picador ou bacia do processador de alimentos, conecte o misturador, imergir o braço batedor ou mixer e prima o botão por 10 segundos. Desligue o liquidificador, enxaguar anexos sob água corrente e seque-os completamente.
4. Armazenar o misturador em um local limpo e seco quando não estiver em uso. Certifique-se de que o produto é limpo e seco, desconectado da fonte de alimentação.

ATENÇÃO: as pontas das lâminas são muito afiadas, limpe com cuidado.

Para aumentar a vida útil, não se recomenda o uso na máquina da louça para realizar a limpeza do braço e os acessórios da varinha máquina

6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Referência do produto: 04127

Potência: 1000 W

Potência máxima de bloqueio: 1500 W

Voltagem e frequência: 220-240 v ~ 50/60Hz

Made in China | Criado em Espanha

7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrônicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos terão de ser eliminados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, desta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor riscado recorda a sua obrigação de eliminar este produto de forma correta. Se o produto em questão conta com uma bateria ou pilha para a sua autonomia elétrica, esta deverá extrair-se antes de ser eliminado e ser tratada à parte como um resíduo de diferente categoria.

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

8. GARANTIA E SAT

Este produto tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra, sempre e quando se conserve e envie a fatura de compra, o produto esteja em perfeito estado físico e se lhe dê um uso adequado tal e como se indica neste Manual de Instruções.

A garantia não cobrirá:

- Se o produto tiver sido usado fora da sua capacidade ou utilidade, maltratado, batido, exposto à humidade, submergido em algum líquido ou substância corrosiva, assim como qualquer outra falta atribuível ao consumidor.
- Se o produto foi desmontado, modificado ou reparado por pessoas não autorizadas pelo SAT oficial de Cecotec.
- Se a ocorrência foi originada pelo desgaste normal das peças devido ao uso.

O serviço de garantia cobre todos os defeitos de fabricação durante 2 anos com base à legislação vigente, exceto peças consumíveis. Em caso de mal uso por parte do usuário, o serviço de garantia não se fará responsável pela reparação.

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

NEDERLANDS

3. VOOR GEBRUIK

1. Controleer na het verwijderen van de verpakking of alle onderdelen en accessoires onbeschadigd zijn bevestigd. Gebruik het apparaat niet als er zichtbare schade is. Neem in dit geval contact op met de officiële technische ondersteuning van Cecotec.
2. Reinig de beker, garde, hakkom, hakmes, hakdekseldeksel en XL-mengarm met de hand met warm zeepwater. U kunt het hoofdgedeelte van de blender met een schone doek afvegen.
3. Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.

4. WERKING

MIXER

De staafmixer is ideaal voor het bereiden van dips, sauzen, soepen, mayonaise en babyvoeding, evenals voor het mixen en bereiden van milkshakes.

1. Steek de XL-mengarm in het hoofdlichaam en draai deze rechtsonder totdat deze vastklikt.
2. Doe de ingrediënten in het bekeerglas en dompel de mesbeschermer volledig in de ingrediënten om spatten te voorkomen.
3. U kunt de blender in een bekeerglas of een andere container gebruiken.
4. Schakel het apparaat in door op de aan / uit-knop of de turboknop te drukken. U kunt het vermogensniveau aanpassen met de knop bovenop het lichaam.
5. Meng de ingrediënten door het apparaat langzaam omhoog, omlaag en steeds opnieuw te bewegen.

SNIJTAND

De hakmolen is geweldig voor hard voedsel zoals vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen, enz.

WAARSCHUWING: de messen zijn erg scherp! Wees voorzichtig bij het hanteren ervan.

1. Plaats de hakmessen of ijsmessen in de hakkom en duw ze naar binnen totdat ze vastklikken.
2. Doe de ingrediënten in de hakkom; vaste componenten mogen niet groter zijn dan 2 cm.
3. Plaats het shredderdeksel op de shredderom.
4. Bevestig het hoofdlichaam aan het deksel van het maaidek door het rechtsonder te draaien totdat het vastklikt.
5. Schakel het apparaat in door op de aan / uit-knop of de turboknop te drukken. U kunt het vermogensniveau (1-21) selecteren met de knop bovenop de body.

Zie geschatte tijden en maximale hoeveelheden in de onderstaande tabel voor informatie:

Voedsel Maximaal	gewicht (g)	Werktijd (s)
Vlees	300	15
Kruiden	50	10
Noten, amandelen	150	10
Kaas	100	10
Brood	80	10
Uien	200	10
Koekjes	150	10
Zacht fruit	200	10

VLIEGENMEPPER

De garde is ontworpen voor het kloppen van room, het kloppen van eiwitten en het mengen van deeg voor koekjes en kant-en-klare dessertmixen.

1. Steek de garde in de garde koppelingsmontage.
2. Sluit de koppelmodule aan op het hoofdlichaam en draai deze rechtsom totdat deze vastklikt.
3. Druk op de aan / uit-knop om de handmixer in te schakelen en druk na ongeveer 30 seconden op de turboknop om te voorkomen dat de ingrediënten spatten.

Aardappelstamperaccessoires zijn bedoeld voor het pureren van alle soorten gekookte groenten en het bereiden van gladde, romige aardappelpuree.

1. Plaats de aardappelmachine op het hoofdgedeelte van de blender en draai deze met de klok mee totdat deze vastklikt.
2. Schakel het apparaat in door op de aan / uit-knop of de turboknop te drukken. Gebruik de knop bovenop het lichaam om het vermogensniveau aan te passen.

5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Koppel de mixer los van de stroombron en koppel de accessoires los voordat u ze schoonmaakt of opbergt.
- Veeg het hoofdlichaam, de kap van de hakmes af en klop het geheel af met een vochtige doek; dompel ze niet onder in water.
- Als het voedsel niet gemakkelijk van het mes of de garde kan worden afgespoeld, giet u water en een druppel zeep in een beker of hokkom, sluit de mixer aan, dompel de XL-mengarm of garde onder en druk gedurende ongeveer 10 seconden op de aan / uit-knop. Haal de stekker uit het stopcontact, spoel onder stromend water en droog grondig.
- Bewaar de blender op een schone, droge plaats wanneer deze niet in gebruik is. Zorg ervoor dat het apparaat schoon, droog en losgekoppeld is van de stroomvoorziening.

NEDERLANDS

OPMERKING: de snijkanten van de messen zijn erg scherp, maak ze zorgvuldig schoon. Om de levensduur te verlengen, wordt het afgeraden om de vaatwasser te gebruiken om de arm en accessoires van de mixer te reinigen.

6. TECHNISCHE SPECIFICATIES

PowerGear 1500 XL Mash Pro

Referentie: 04127

Nominaal vermogen: 1000 W

Maximaal blokkeervermogen: 1500 W

Spanning en frequentie: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN



De Europese richtlijn 2012/19/UE betreffende Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA) bepaalt dat kleine huishoudelijke elektrische apparaten niet gerecycleerd mogen worden met het restafval. Deze elektrische apparaten moeten apart gesorteerd worden om de terugwinning en recycling van materialen te optimaliseren en, op deze manier, de impact te verminderen die deze apparaten kunnen hebben op de volksgezondheid en het milieu.

Het symbool van de doorgekruiste afvalbak herinnert u aan uw verplichting om dit product correct te sorteren. Als het product in kwestie een batterij bevat voor zijn elektrische autonomie, dan moet deze batterij uit het product gehaald worden voordat het product gesorteerd wordt en behandeld worden als een residu van een andere categorie.

Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de meest geschikte manier om kleine huishoudelijke elektrische apparaten en/of hun batterijen weg te gooien zal de consument de lokale autoriteiten moeten contacteren.

8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Dit product heeft een garantieperiode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum op voorwaarde dat de aankoopfactuur bewaard is gebleven en voorgelegd kan worden, het product zich in een goede fysieke staat bevindt en het gebruikt is op een correcte manier en zoals aangegeven in deze instructiehandleiding.

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of

NEDERLANDS

corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.

- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

De garantieservice dekt alle fabricagefouten gedurende 2 jaar op basis van de huidige wetgeving, met uitzondering op gebruikte onderdelen. In het geval van verkeerd gebruik door de gebruiker zal de garantieservice niet verantwoordelijk zijn voor de reparatie.

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 .

3. PRZED URUCHOMIENIEM

1. Po rozpakowaniu produktu upewnij się, czy zestaw zawiera wszystkie części i czy nie są one uszkodzone. Nie używaj urządzenia, jeśli widzisz że jest uszkodzone. W takim przypadku skontaktuj się z Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.
2. Przy użyciu mydła i wody umyj ręcznie dzban, ubijaczkę, misę rozdrabniacza, ostrza rozdrabniacza, pokrywę rozdrabniacza i ramię blendera. Możesz wyczyścić korpus urządzenia przy pomocy gładkiej ścierki.
3. Upewnij się, czy napięcie sieci elektrycznej odpowiada napięciu wskazanym na tabliczce znamionowej urządzenia.

4. OBSŁUGA URZĄDZENIA

Blender ręczny idealnie sprawdzi się w przygotowaniu sosów, zup, majonezów i pokarmów dla niemowląt oraz w mieszaniu koktajli.

BLENDER

1. Umieść ramię XL w korpusie urządzenia i przekręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż do jego zablokowania.
2. Włóż składniki do dzbanka i całkowicie zanurz w nich ostrza, aby uniknąć bryzganii.
3. Możesz używać blendera z dzbankiem dotychczasowym do zestawu lub z jakimkolwiek innym zbiornikiem.
4. Uruchom urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku zasilania lub przycisku turbo. Możesz ustawić moc przy pomocy pokrętki umieszczonego w górnej części głównego korpusu urządzenia.
5. Rozdrabniaj składniki powoli poruszając blenderem w górę, w dół i w kółko.

ROZDRABNIACZ

Rozdrabniacz najlepiej sprawdzi się przy obróbce twardych produktów, takich jak mięso, sery, cebula, zioła, czosnek, marchew, orzechy, migdały, owoce, etc.

UWAGA: ostrza są bardzo ostre! Zachowaj ostrożność, kiedy nimi poruszasz.

1. Włóż ostrza rozdrabniacza lub ostrza do kruszenia lodu do misy rozdrabniacza i przyciskaj, dopóki nie będą dobrze zainstalowane.
2. Włóż składniki do misy rozdrabniacza. Częstki produktów o stałej konsystencji nie powinny przekraczać 2 cm.
3. Załóż pokrywę na rozdrabniacz.
4. Przyłącz korpus główny urządzenia do pokrywy rozdrabniacza i przekręć go w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby zablokować.

5. Uruchom urządzenie poprzez naciśnięcie przycisku zasilania lub przycisku turbo. Możesz ustawić poziom mocy (1-21) przy pomocy pokrętła umieszczonego w górnej części głównego korpusu urządzenia.

Posłuż się poniższą tabelą reprezentującą czas i szacowane maksymalne ilości produktów:

Produkt	Max waga (g)	Czas pracy (s)
Mięso	300	15
Przyprawy	50	10
Orzechy i migdały	150	10
Ser	100	10
Chleb	80	10
Cebula	200	10
Ciasteczka	150	10
Miękkie owoce	200	10

UBIJACZKA

Ubijaczka służy do ubijania śmietany, białek oraz do mieszania mas na ciasta i desery.

1. Włóż ubijaczkę w przyłączkę ubijaczki.
2. Podłącz przyłączkę z ubijaczką do korpusu głównego urządzenia i przekręcaj w kierunku ruchu wskazówek zegara, aż się zablokuje.
3. Naciśnij przycisk zasilania, aby uruchomić blender. Naciśnij przycisk turbo po upływie 30 sekund od rozpoczęcia pracy, aby uniknąć bryzganina.

SITKO DO PRZECIERÓW

Sitko do przecierów jest przeznaczone do ucierania każdego rodzaju gotowanych warzyw i przygotowania delikatnych i kremowych przecierów.

1. Podłącz przyłączkę sitka do przecierów do korpusu urządzenia i przekręć ją w kierunku ruchu wskazówek zegara, aby ją zablokować.
2. Uruchom urządzenie, naciskając przycisk zasilania lub przycisk turbo. Możesz regulować moc za pomocą pokrętła umieszczonego w górnej części korpusu urządzenia.

5. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Rozłącz blender z gniazdka i zdemontuj wszystkie akcesoria przed jego myciem lub schowaniem.
- Umyj korpus główny, pokrywę rozdrabniacza i przyłączkę ubijaczki przy pomocy zwilżonej ściereczki, nie zanurzaj ich w wodzie.
- Jeśli jedzenie nie daje się usunąć z ubijaczki lub ostrzy, wlej wodę i odrobinę płynu do

POLSKI

mycia naczyń do dzbanka lub misy rozdrabniacza. Podłącz blender do gniazdka, zanurz ramię z ostrzami lub ubijaczkę w wodzie i przytrzymaj przycisk zasilania przez 10 sekund. Rozłącz blender i optucz akcesoria strumieniem wody, a następnie wysusz je.

- Jeśli nie korzystasz z blendera, schowaj go w czystym i suchym miejscu. Przed schowaniem upewnij się, czy produkt jest czysty i suchy oraz rozłącz go z gniazdka.

UWAGA: zachowaj ostrożność myjąc ostrza, gdyż są one bardzo ostre.

UWAGA: aby przedłużyć żywotność produktu nie zaleca się mycia ramienia i akcesoriów blendera w zmywarce.

6. DANE TECHNICZNE

PowerGear 1500 XL (Pro) z sitkiem do przecierów

Referencja produktu: 04127

Moc nominalna: 1000 W

Moc maksymalna: 1500 W

Napięcie i częstotliwość: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Made in China | Zaprojektowany w Hiszpanii

7. RECYKLING SPRZĘTU



Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady 2012/19/UE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) zakazuje wyrzucania ww. sprzętu razem z innymi odpadami. Omawiane sprzęty muszą być składowane osobno dla zoptymalizowania odzyskiwania surowców i recyklingu materiałów. W ten sposób negatywny wpływ elektroodpadów na zdrowie ludzkie i środowisko zostaje znacznie zredukowany.

Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady informuje o obowiązku zadbania o oddanie zużytego sprzętu do specjalnego punktu zbiórki ZSEE. Jeśli urządzenie jest zasilane baterią lub akumulatorem, należy je wyjąć przed oddaniem sprzętu do punktu zbiórki ZSEE i oddać do osobnego punktu zbiórki dla tej kategorii.

Jeśli potrzebujesz informacji na temat recyklingu i punktów zbiórki sprzętu w twojej miejscowości, skontaktuj się z urzędem twojej gminy.

8. GWARANCJA I POMOC TECHNICZNA

Produkt jest objęty 2 letnią gwarancją od daty zakupu. Z gwarancji można korzystać po okazaniu dowodu zakupu. Produkt nie podlega gwarancji, jeśli był używany niezgodnie z

instrukcją lub jest fizycznie uszkodzony.

Produkt NIE podlega gwarancji, jeśli:

- Był używany niezgodnie ze swoim przeznaczeniem, wystawiony na działanie wody lub wilgoci, mechanicznie uszkodzony przez użytkownika, wystawiony na działanie substancji korozyjnych, czy nosi jakiegokolwiek inne uszkodzenia wynikające z winy użytkownika.
- Urządzenie było naprawiane lub modyfikowane przez osoby nieautoryzowane przez firmę Cecotec.
- Odnosi się do przypadków, spowodowanych normalnym użytkowaniem się elementów w trakcie ich użytkowania.

Gwarancja obejmuje wszystkie wady fabryczne produktu przez 2 lata od daty zakupu, nie włączając w to części podlegających zużyciu. Jeśli urządzenie nie było używane przez użytkownika w odpowiedni sposób, firma nie odpowiada za naprawę.

W przypadku wykrycia ewentualnego defektu urządzenia lub w razie potrzeby konsultacji skontaktuj się z Serwisem Obsługi Technicznej Cecotec pod numerem +34 96 321 07 28.

www.cecotec.es

Grupo Cecotec Innovaciones S.L.
C/ de la Pinadeta s/n, 46930
Quart de Poblet, Valencia (Spain)

IC01191008