

cecotec

KATANA 12/ KATANA 15/ KATANA 15 TOTALDESTROY

Batidora de mano/ Hand blender



Manual de instrucciones
Instruction manual
Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Manuale di istruzioni
Manual de instruções
Instructiehandleiding
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 | 12 |
| Veiligheidsvoorschriften | 14 |
| Instrukcje bezpieczeństwa | 16 |
| Bezpečnostní pokyny | 17 |

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Piezas y componentes | 20 |
| 2. Antes de usar | 21 |
| 3. Funcionamiento | 23 |
| 4. Limpieza y mantenimiento | 28 |
| 5. Especificaciones técnicas | 28 |
| 6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 29 |
| 7. Garantía y SAT | 29 |
| 8. Copyright | 29 |

INDEX

| | |
|---|----|
| 1. Parts and components | 30 |
| 2. Before use | 31 |
| 3. Operation | 33 |
| 4. Cleaning and maintenance | 37 |
| 5. Technical specifications | 38 |
| 6. Disposal of old electrical and electronic appliances | 38 |
| 7. Technical support and warranty | 39 |
| 8. Copyright | 39 |

SOMMAIRE

| | |
|---|----|
| 1. Pièces et composants | 40 |
| 2. Avant utilisation | 41 |
| 3. Fonctionnement | 43 |
| 4. Nettoyage et entretien | 47 |
| 5. Spécifications techniques. | 48 |
| 6. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 49 |
| 7. Garantie et SAV | 49 |
| 8. Copyright | 49 |

INHALT

| | |
|---|----|
| 1. Teile und Komponenten | 50 |
| 2. Vor dem Gebrauch | 51 |
| 3. Bedienung | 53 |
| 4. Reinigung und Wartung | 58 |
| 6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 59 |
| 7. Garantie und Kundendienst | 59 |
| 8. Copyright | 59 |

INDICE

| | |
|--|----|
| 1. Parti e componenti | 60 |
| 2. Prima dell'uso | 61 |
| 5. Specifiche tecniche | 68 |
| 6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 69 |
| 7. Garanzia e supporto tecnico | 69 |
| 8. Copyright | 69 |

ÍNDICE

| | |
|--|----|
| 1. Peças e componentes | 70 |
| 2. Antes de usar | 71 |
| 3. Funcionamento | 73 |
| 4. Limpeza e manutenção | 77 |
| 5. Especificações técnicas. | 78 |
| 6. Reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos | 79 |
| 7. Garantia e SAT | 79 |
| 8. Copyright | 79 |

INHOUD

| | |
|---|----|
| 1. Onderdelen en componenten | 80 |
| 2. Voor gebruik | 81 |
| 3. Werking | 83 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud | 87 |
| 5. Technische specificaties | 88 |
| 6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 88 |
| 7. Garantie en technische ondersteuning | 89 |
| 8. Copyright | 89 |

SPIS TREŚCI

| | |
|--|----|
| 1. Części i komponenty | 90 |
| 2. Przed użyciem | 91 |
| 3. Funkcjonowanie | 93 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja | 97 |
| 6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 98 |
| 7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej | 99 |
| 8. Copyright | 99 |

OBSAH

| | |
|--|-----|
| 1. Části a složení | 100 |
| 2. Před použitím | 101 |
| 3. Fungování | 103 |
| 4. Čištění a údržba | 107 |
| 5. Technické specifikace | 108 |
| 6. Recyklace elektrických a elektronických zařízení | 108 |
| 7. Záruka a technický servis | 108 |
| 8. Copyright | 109 |

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

- Siga atentamente estas instrucciones de seguridad cuando use el producto.
- **ADVERTENCIA:** un mal uso o un uso inadecuado puede suponer un peligro tanto para el aparato como para el usuario. Utilice este aparato para los fines que aparecen descritos en este manual.
- Tenga cuidado al manipular las cuchillas de la batidora, especialmente cuando cambie de accesorio, realice la limpieza y en el vaciado del vaso.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entiendan los riesgos que entraña.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Asegúrese de que el voltaje de red coincida con el voltaje especificado en la etiqueta de clasificación del producto y de que el enchufe tenga toma de tierra.
- No sumerja el cable, el enchufe o cualquier otra parte del producto en agua o cualquier otro líquido, ni exponga las conexiones eléctricas al agua. Asegúrese de que tiene las manos completamente secas antes de tocar el enchufe o encender el producto.
- Desenchufe el aparato de la corriente cuando no vaya a

utilizarlo, antes de montarlo o desmontarlo, y antes de limpiarlo.

- Inspeccione el cable de alimentación regularmente en busca de daños visibles. Si el cable presenta daños, debe ser reparado por el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec para evitar cualquier tipo de peligro.
- No utilice el producto en exteriores, cerca de placas eléctricas o de gas, llamas o dentro de un horno.
- No retuerza, doble, estire o dañe el cable de alimentación. Protéjalo de bordes afilados y fuentes de calor. No permita que el cable toque superficies calientes. No deje que el cable asome sobre el borde de la superficie de trabajo o la encimera.
- No conecte el aparato a la corriente hasta que todas sus piezas estén montadas y asegúrese de que está desenchufado antes de desmontar sus piezas o manejar la cuchilla.
- No utilice la batidora de mano para procesar alimentos calientes.
- No introduzca utensilios dentro del producto cuando esté en funcionamiento para reducir el riesgo de salpicaduras o de lesionarse. Manéjelo con cuidado.
- Tenga la precaución de no apoyar los dedos o cualquier otra parte del cuerpo sobre la zona de deslizamiento (Fig. 0) para evitar atrapamientos.*

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.

- **WARNING:** incorrect or improper use can be dangerous for both the appliance and the user. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- Make sure the ingredients do not exceed the 600-ml mark on the surface of the blending container.
- The appliance is not intended to be used by children. Keep this appliance and its power cord out of reach of children.
- 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.
- Children must not play with the appliance.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the product rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cord, plug, or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid, nor expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.
- Do not use the product outdoors, close to electric plates, gas, flames, or inside an oven.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cord. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cord to touch hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and make sure it is unplugged before

- disassembling the appliance or handling its blade.
- Do not use the hand blender with hot food.
 - Do not insert utensils into the product during operation to reduce the risk of splashing or injury. Please handle it with care.
 - Be careful not to put your fingers or any other part of your body into the coupling area (Fig. 0) to avoid injury or entrapment.*

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

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

- Veuillez suivre ces instructions de sécurité très attentivement lorsque vous utilisez l'appareil.
- AVERTISSEMENT : une utilisation incorrecte ou inadéquate peut mettre en danger l'appareil et l'utilisateur. Utilisez cet appareil uniquement pour les fins décrites dans ce manuel.
- Faites bien attention lorsque vous manipulez les lames de l'appareil lors du changement d'accessoires, du nettoyage et de la vidange du verre.
- Son utilisation est interdite aux enfants. Maintenez l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites, ou sans expérience ni connaissances si elles sont surveillées et/ou ont reçu les informations nécessaires à sa correcte utilisation et qu'elles ont bien compris les risques qu'il implique.
- Empêchez les enfants de jouer avec le produit.
- Assurez-vous que le voltage du réseau coïncide avec le

voltage spécifié sur l'étiquette de classification de l'appareil et que la prise possède une connexion à terre.

- Ne submergez pas le câble, la prise ni aucune autre partie de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide, ni n'exposez les connexions électriques à l'eau. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de le nettoyer, avant de le monter ou démonter, ou si vous n'allez plus l'utiliser.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble présente des dommages, il doit être réparé par le Service d'Assistance Technique officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieurs, près de plaques électriques ou à gaz, près de flammes ni dans des fours.
- Ne tordez pas, ne pliez pas, n'étirez pas et n'abîmez pas le câble d'alimentation. Protégez-le des bords pointus et des sources de chaleur. Ne laissez pas le câble toucher des surfaces chaudes. Ne laissez pas le câble dépasser de la surface de travail ou du plan de travail.
- Ne branchez pas l'appareil sur une prise de courant jusqu'à ce que toutes les pièces soient assemblées. Vérifiez qu'il est débranché avant de démonter les pièces ou avant de manipuler la lame.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour traiter des aliments chauds.
- N'insérez pas d'ustensiles dans le produit pendant son fonctionnement afin de réduire le risque d'éclaboussures ou de blessures. Faites attention lorsque vous l'utilisez.
- Veillez à ne pas poser vos doigts ou toute autre partie de votre corps sur la zone de raccordement (Img. 0) pour éviter de vous coincer.*

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- **WARNUNG:** Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Klingen des Mixers, insbesondere beim Wechseln der Aufsätze, beim Reinigen und Entleeren des Mixbehälters.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder jegliche nicht entfernbaren Teile des Gerätes nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die elektrischen Anschlüsse nicht in Berührung mit Wasser kommen. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die

Steckdose beruhen oder das Gerät einschalten.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor der Montage oder Demontage und vor der Reinigung.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Falls das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um jegliche Art von Gefahr zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien, in der Nähe von Gas- oder Elektroheizungen, offenen Flammen oder in einem Ofen.
- Das Netzkabel 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 Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals auf der Arbeitsfläche.
- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn alle Teile zusammengebaut sind, und vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ausgezogen ist, bevor Sie Teile entfernen oder die Klinge handhaben.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht zur Verarbeitung heißer Lebensmittel.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Utensilien in das Gerät, um das Risiko von Spritzern oder Verletzungen zu verringern. Seien Sie vorsichtig.
- Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit den Fingern oder einem anderen Körperteil auf dem Gleitbereich (Abb. 0) aufliegen, um ein Einklemmen zu vermeiden.*

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere le seguenti istruzioni prima di usare il prodotto. Conservare questo manuale per consultazioni future o nuovi utenti.

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa il prodotto.
- **AVVERTENZA:** un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'apparecchio e l'utente. Utilizzare questo apparecchio per gli scopi descritti in questo manuale.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame del frullatore, in particolare quando si cambiano gli accessori, si pulisce e si svuota il contenitore.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo prodotto 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 comprendono i rischi che lo stesso implica.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia collegata a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte del prodotto 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 il prodotto.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente quando non in uso, prima di montarlo o smontarlo e prima di pulirlo.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di

danni visibili. Se il cavo presenta danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di rischio.

- Non utilizzare il prodotto in esterni, vicino a piastre elettriche o a gas, fuoco o all'interno di forni.
- 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 sporga oltre il bordo della superficie di lavoro o piano da cucina.
- Non collegare l'apparecchio alla corrente fino a che tutte le parti siano montate e verificare che sia scollegato prima di smontare le parti o usare le lame.
- Non utilizzare il frullatore a immersione con alimenti caldi.
- Non introdurre utensili all'interno del prodotto quando è in funzione per ridurre il rischio di lesioni o schizzi. Usare con cura.
- Fare attenzione a non introdurre le dita o altre parti del corpo nell'area di fissaggio (Fig. 0) per evitare di rimanere intrappolati o lesioni.*

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o produto.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o dispositivo, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas da varinha mágica,

especialmente quando mudar de acessório, limpar e esvaziar o jarro.

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo longe do alcance de crianças.
- Este produto pode ser utilizado por pessoas de capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou tenham falta de experiência e conhecimento, sempre que estiverem sob supervisão ou receberam instruções adequadas do funcionamento seguro do aparelho e entendem os riscos que estão associados.
- Não permita que as crianças brinquem com o dispositivo.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não imerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte eléctrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem exponha as conexões eléctricas à água. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o produto.
- Desligue o dispositivo da alimentação eléctrica quando não estiver a ser utilizado, antes de o montar ou desmontar e antes de o limpar.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas eléctricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe o cabo sobressair sobre a borda da superfície de trabalho ou da bancada.

- Não ligue o aparelho à corrente até que todas as peças estejam montadas e certifique-se de que está desligado da corrente antes de retirar as peças ou manusear a lâmina.
- Não utilize a varinha mágica para processar alimentos quentes.
- Não introduza utensílios dentro do produto quando estiver em funcionamento para reduzir o risco de salpicos ou ferimentos. Tenha cuidado durante a sua utilização.
- Tenha cuidado para não descansar os dedos ou qualquer outra parte do corpo na área de deslizamento (Fig. 0) para evitar o aprisionamento.*

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees zorgvuldig de voorschriften voor het gebruik van het product. Bewaar deze handleiding voor toekomstig(e) gebruik of gebruikers.

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit toestel gebruikt.
- **WAARSCHUWING:** onjuist of oneigenlijk gebruik kan zowel het toestel als de gebruiker in gevaar brengen. Gebruik dit apparaat alleen voor de in deze handleiding beschreven doeleinden.
- Wees voorzichtig bij het hanteren van de blendermessen, vooral bij het verwisselen van hulpstukken, het schoonmaken en het legen van de mengkom.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder

toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.

- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het toestel en dat het stopcontact geaard is.
- 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. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het toestel inschakelt.
- Trek de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt, voordat u het monteert of demonteert en voordat u het schoonmaakt.
- Controleer de kabel regelmatig op zichtbare schade. Als de kabel beschadigd is moet deze gerepareerd worden door de technische dienst van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Gebruik het product niet buitenshuis, in de buurt van gas- of elektrische kookplaten, open vuur of in een oven.
- Draai, buig, rek of beschadig het netsnoer niet. 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.
- Sluit het apparaat pas op de stroom aan als alle onderdelen in elkaar zijn gezet en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u onderdelen demonteert of het mes hanteert.
- Gebruik de staafmixer niet om heet voedsel te verwerken.
- Steek tijdens het gebruik geen keukengerei in het product om het risico van spatten of letsels te beperken. Wees voorzichtig.
- Zorg ervoor dat uw vingers of andere lichaamsdelen niet op het schuifgedeelte rusten (Fig. 0) om beknelling te voorkomen.*

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.
- **OSTRZEŻENIE:** niewłaściwe lub niewłaściwe użytkowanie może stanowić zagrożenie zarówno dla urządzenia, jak i dla użytkownika. Używaj tego urządzenia do celów opisanych w niniejszej instrukcji.
- Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z ostrzami blendera, zwłaszcza podczas wymiany akcesoriów, czyszczenia i opróżniania dzbanka.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- 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.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Upewnij się, że napięcie sieciowe odpowiada napięciu podanemu na tabliczce znamionowej produktu i że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontážem oraz przed czyszczením.
- Regularnie naleží sprawdzat kabel zsilající pod wzglédem widocznych uszkodzení. Ješli kabel jest uszkodzony, musi zostaít naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknatí wszelkiego rodzaju niebezpieczenství.
- Nie užívejte produktu na zewnatrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt grzejnych, płomieni ani wewnatrz piekarníka.
- Nie nakrécajte, nie zginajte, nie rozciągajte ani nie uszkadzajte kabla zasilajícígo. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródlami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie podłączajte urządzenia do sieci, dopóki wszystkie jego części nie zostaną zmontowane i upewnij się, że jest odłączony przed demontážem części lub obsługą ostrza.
- Nie užívejte blendera ręcznego do przetwarzania gorącej żywności.
- Nie wkładajte przyborów do pracujícígo produktu, aby zmniejszyć ryzyko zachlapania lub obrażeń. Obchodź się z nim ostrożnie.
- Uważajte, aby nie położyć palców ani żadnej innej części ciała na strefie przesuwania (rys. 0), aby uniknatí uwięzienia.*

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.

- **VAROVÁNÍ:** Nesprávné použití nebo nesprávné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte tento přístroj pouze k činnostem popsáním v tomto manuálu.
- Buďte opatrní při manipulaci s noži mixéru, zejména při výměně příslušenství, čištění a vyprazdňování konvice.
- Přístroj by neměl být používán dětmi. Udržujte přístroj a jeho kabel z dosahu dětí.
- 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.
- Děti si se spotřebičem nesmí hrát.
- Ujistěte se, že elektrická síť má stejné napětí jako je uvedené na etiketě produktu a že zásuvka je uzemněná.
- 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.
- Pokud přístroj nepoužíváte, před montáží nebo demontáží a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte přívodový kabel, abyste zjistili viditelná poškození. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven u oficiálního technického servisu Cecotec, aby se tak předešlo jakýmkoli nebezpečím.
- Nepoužívejte výrobek venku, v blízkosti elektrických nebo plynových varných desek, plamenů nebo uvnitř trouby.
- 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.
- Nepřipojujte spotřebič k napájení, dokud nejsou všechny

jeho součásti smontovány, a před demontáží jeho částí nebo manipulací s nožem se ujistěte, že je odpojený ze sítě.

- Nepoužívejte tyčový mixér ke zpracování horkých potravin.
- Nevkládejte nádobí do výrobku, když je v provozu, abyste snížili riziko postříkání nebo zranění. Manipulujte s ním opatrně.
- Dávejte pozor, abyste prsty ani jinou částí těla neopírali o posuvnou zónu (obr. 0), aby nedošlo k zachycení.*

1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig.0

1. Sistema de acople de accesorios
2. Zona de deslizamiento (*)

Cuerpo principal de la batidora (mango). Fig. 1

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

Pie de batidora. Fig. 2

6. Campana
7. Cuchillas "Perreo Move"
8. Cuchillas "Total Destroy"

Vaso mezclador. Fig. 3

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

Montaclaras. Fig. 4

11. Accesorio del montaclaras
12. Varilla Montaclaras

Pasapurés. Fig. 5

13. Accesorio pasapurés
14. Pasapurés
15. Cuchilla

Varillas. Fig. 6

16. Accesorio para varillas batidoras
17. Varillas batidoras

Procesador. Fig. 7

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

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

Chopper. Fig. 8

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

Espiralizador. Fig. 9

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

2. ANTES DE USAR

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

Contenido de la caja:

Batidora Katana 12/15 Jar B/G/D/S

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante

Batidora Katana 12/15 Cream B

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

ESPAÑOL

Batidora Katana 12/15 Chop B/G

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Chopper

Batidora Katana 15 Smash B

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Varillas batidoras
- Chopper
- Pasapurés

Batidora Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move" y "TotalDestroy"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante

Batidora Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move" y "TotalDestroy"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

Batidora Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Chopper

Batidora Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move" y "TotalDestroy"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras
- Varillas batidoras
- Chopper
- Pasapurés

Batidora Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Pie de la batidora con tecnología "Perreo Move" y "TotalDestroy"
- Vaso mezclador con tapa-base antideslizante
- Varilla montaclaras

- Varillas batidoras
- Pasapurés
- Procesador de alimentos

3. FUNCIONAMIENTO

Batidora. Fig. 0, 1 y 2

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

Uso:

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

AVISO:

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

Accesorios

Varillas montaclaras

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

ESPAÑOL

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

Varillas montaclaras. Fig. 6

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

Varillas batidoras

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

Varillas batidoras. Fig. 6

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

Procesador. Fig. 7

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

Cómo montar el recipiente del procesador de alimentos, los accesorios y la tapa:

1. Coloque el recipiente del procesador en una superficie limpia y estable, como una encimera o una mesa.
2. Elija uno de los siguientes accesorios del procesador de alimentos y móntelo como se detalla en los siguientes subapartados:
 - Cuchilla de molienda
 - Disco portacuchillas + cuchilla de rebanar

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

Cómo usar el disco portacuchillas + cuchilla de rallar:

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

AVISO:

Tenga cuidado de no inclinar el disco portacuchillas cuando la cuchilla esté montada, ya que podría deslizarse y caer lo que podría causarle daños.

Cómo usar el disco portacuchillas + cuchilla de rebanar:

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

AVISO:

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

Cómo utilizar la cuchilla de molienda:

1. Maneje las cuchillas de molienda con cuidado, están muy afiladas.
2. Coloque las cuchillas de molienda en el centro del recipiente del procesador. Coloque los alimentos dentro del recipiente del procesador sin sobrepasar la marca MAX.
3. Cierre la tapa del recipiente del procesador y asegúrese de que está correctamente colocada y cerrada.

AVISO:

Tenga cuidado de no inclinar el disco portacuchillas cuando la cuchilla esté montada, ya que podría deslizarse y caer lo que podría causarle daños.

Recomendaciones:

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

Espiralizador. Fig. 9

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

Cómo ensamblar la cuchilla del espiralizador. Fig. 9

1. Saque la tolva.
2. Coloque el disco de corte en el recipiente del espiralizador.
3. Vuelva a insertar la tolva.

Chopper. Fig. 8

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

Pasapurés. Fig. 5

1. Coloque los alimentos dentro de, vaso mezclador o en un recipiente lo suficientemente grande.
2. Conecte la batidora de mano a una toma de corriente.
3. Seleccione la configuración en el pasapurés ajustable.
4. Seleccione la velocidad alta en el selector de velocidad.
5. Introduzca el pasapurés dentro de los ingredientes y pulse el botón de funcionamiento para conectar el pasapurés.
6. Mueva el pasapurés suavemente por los ingredientes hasta que se alcance la textura deseada.

7. Apague la batidora de mano soltando el botón, saque el pasapurés del recipiente y desconecte la batidora de mano de la toma de corriente.

Botón de turbo

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

Aviso

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

Selector de velocidad

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

Tabla comparativa

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

Estos datos son aproximados y dependen de diferentes factores.

4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Fig. 10

Limpieza para las cuchillas

- Para una correcta limpieza del pie de la batidora, coloque 300 ml de agua tibia en el vaso mezclador con un poco de jabón lavavajillas, introduzca el pie de la batidora en el agua jabonosa hasta el fondo del vaso y accione la batidora en modo Turbo en intervalos de 10 segundos. Vacíe el contenido del vaso y vuelva a llenarlo con 300 ml de agua limpia y

ESPAÑOL

repita la misma operación para el aclarado. Repita este proceso si fuera necesario. Tenga precaución con las salpicaduras.

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

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FALTA AÑADIR TODAS LAS REFERENCIAS

Referencia del producto: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Producto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Potencia nominal: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referencia del producto: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Producto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Potencia nominal: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

Las especificaciones técnicas pueden cambiar sin notificación previa para mejorar la calidad del producto.

Fabricado en China | Diseñado en España

6. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



Este símbolo indica que, de acuerdo con las normativas aplicables, el producto y/o la batería deberán desecharse de manera independiente de los residuos domésticos. Cuando este producto alcance el final de su vida útil, deberás extraer las pilas/baterías/acumuladores y llevarlo a un punto de recogida designado por las autoridades locales.

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

El cumplimiento de las pautas anteriores ayudará a proteger el medio ambiente.

7. GARANTÍA Y SAT

Cecotec responderá ante el usuario o consumidor final de cualquier falta de conformidad que exista en el momento de la entrega del producto en los términos, condiciones y plazos que establece la normativa aplicable.

Se recomienda que las reparaciones se efectúen por personal especializado.

Si detecta una incidencia con el producto o tiene alguna consulta, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica oficial de Cecotec a través del número de teléfono +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. PARTS AND COMPONENTS

Fig. 0

1. Accessory-coupling system
2. Coupling area (*)

Blender main body (handle). Fig. 1

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

Blending shaft. Fig. 2

6. Splashproof tip
7. "Perreo Move" blades
8. "Total Destroy" blades

Blender jug. Fig. 3

9. Blender jug for blades or whisks
10. Lid – Base

Balloon whisk. Fig. 4

11. Balloon-whisk attachment
12. Balloon whisk

Potato masher. Fig. 5

13. Potato masher accessory
14. Potato masher
15. Blade

Whisks. Fig. 6

16. Blending whisk attachment
17. Blending whisks

Food processor. Fig. 7

18. Pusher
19. Food-processor lid/Hopper
20. Blade-disc shaft
21. Blade disc

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

Chopper. Fig. 8

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

Spiraliser. Fig. 9

30. Drive unit
31. Hopper
32. Spiraliser container
33. Thick cutting disc
34. Thin cutting disc
35. Flat cutting disc

2. BEFORE USE

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

Box contents:

Katana 12/15 Jar B/G/D/S blender

- Blending shaft with "Perreo Move" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base

Katana 12/15 Cream B blender

- Blending shaft with "Perreo Move" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk

ENGLISH

Katana 12/15 Chop B/G blender.

- Blending shaft with "Perreo Move" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Chopper

Katana 15 Smash B blender

- Blending shaft with "Perreo Move" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Blending whisks
- Chopper
- Potato masher

Katana 15 TotalDestroy Jar B/G blender

- Blending shaft with "Perreo Move" and "TotalDestroy" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base

Katana 15 TotalDestroy Cream B blender

- Blending shaft with "Perreo Move" and "TotalDestroy" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk

Katana 15 TotalDestroy Chop B blender

- Blending shaft with "Perreo Move" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Chopper

Katana 15 TotalDestroy Smash B blender

- Blending shaft with "Perreo Move" and "TotalDestroy" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base
- Balloon whisk
- Blending whisks
- Chopper
- Potato masher

Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen blender

- Blending shaft with "Perreo Move" and "TotalDestroy" technology
- Blender jug with anti-slip lid-base.

- Balloon whisk
- Blending whisks
- Potato masher
- Food processor

3. OPERATION

Blender. Fig. 0, 1, and 2

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

Use:

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

NOTE:

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

Attachments

Balloon whisk

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

ENGLISH

Balloon whisks Fig. 6

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

Blending whisks

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

Blending whisks. Fig. 6

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

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

Food processor. Fig. 7

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

Assembling the food-processor bowl, accessories, and lid:

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

Using the blade holder disc + grating blade:

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

NOTE:

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

Using the blade holder disc + slicing blade:

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

NOTE:

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

Using the grinding blade:

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

NOTE:

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

Recommendations:

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

Spiraliser. Fig. 9

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

ENGLISH

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

Press the operating button to cut the vegetables into a spiral shape. Fig. 9

1. Remove the hopper.
2. Place the cutting disc in the spiraliser container.
3. Place the hopper back on.

Chopper. Fig. 8

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

Potato masher. Fig. 5

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

Turbo button

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

Note

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

Speed knob

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

Comparative table

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

These data are approximate and depend on many different factors.

4. CLEANING AND MAINTENANCE

Fig. 10

Cleaning the blades

- To clean the blending shaft properly, place 300 ml of lukewarm water in the blender jug with a little dishwashing soap, insert the blending shaft into the soapy water up to the bottom of the blender jug, and run the blender in turbo mode in 10-second intervals. Empty the contents of the blender jug and refill it with 300 ml of clean water and repeat the same operation for rinsing. Repeat this process if necessary. Be cautious of splashes.
- Disconnect the device from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not put the blending shaft in the dishwasher.
- After processing very salty food, rinse the blades with water immediately.
- Use a soft, damp cloth to clean the outside of the hand blender.
- The following parts are dishwasher safe: blending container, whisks, food-processor bowl, grinding blade, blade holder disc, grating blade, slicing blade, pusher, potato-masher arm, spiraliser bowl, spiraliser hopper, spiraliser cutting discs, chopper bowl, chopper blade, and ice chopper blade.
- Do not use too much cleaning agent or descaler in your dishwasher.
- Never immerse the main body in water or other liquids.
- Never immerse the blending shaft in water or allow water to enter through the top of the blender.

ENGLISH

- Do not use abrasive cleaners or scouring pads to clean the product.
- Please handle the blades carefully, they are very sharp.
- After processing coloured food, the plastic parts of the appliance may lose colour. It is suggested to clean these parts with vegetable oil before washing them in the dishwasher.

5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Product: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Rated power: 1500 W

220-240 V~, 50 Hz

Product reference: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Product: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Rated power: 1200 W

220-240 V~, 50 Hz

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

Made in China | Designed in Spain

6. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL AND ELECTRONIC APPLIANCES



This symbol indicates that, according to the applicable regulations, the product and/or battery must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

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

Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

7. TECHNICAL SUPPORT AND WARRANTY

Cecotec shall be liable to the end user or consumer for any lack of conformity that exists at the time of delivery of the product under the terms, conditions, and deadlines established by the applicable regulations.

It is recommended that repairs be carried out by qualified personnel.

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

8. COPYRIGHT

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

1. PIÈCES ET COMPOSANTS

Img. 0

1. Système d'accouplement des accessoires
2. Zone de raccordement (*)

Unité principale du mixeur (poignée). Img. 1

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

Pied du mixeur. Img. 2

6. Couvercle
7. Lames « Perreo Move »
8. Lames « Total Destroy »

Verre mélangeur. Img. 3

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

Fouet à œufs. Img. 4

11. Support du fouet pour monter les blancs en neige
12. Fouet à œufs

Presse-purée. Img. 5

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

Fouets. Img. 6

16. Accessoire pour les fouets batteurs
17. Fouets batteurs

Moulinette. Img. 7

18. Poussoir
19. Couvercle de la moulinette / Trémie
20. Axe du disque à lames
21. Disque à lames

22. Lame pour râper
23. Lame à trancher
24. Lame de mouture
25. Récipient de la moulinette

Hachoir. Img. 8

26. Couvercle du hachoir
27. Lame du hachoir
28. Lame pour piler la glace
29. Récipient du hachoir

Spiralizer. Img. 9

30. Unité d'actionnement
31. Trémie
32. Récipient du spiralizer
33. Disque de coupe grossier
34. Disque de coupe fine
35. Disque de coupe plat

2. AVANT UTILISATION

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

Contenu de la boîte :

Mixeur plongeant Katana 12/15 Jar B/G/D/S

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant

Mixeur plongeant Katana 12/15 Cream B

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige

FRANÇAIS

Mixeur plongeant Katana 12/15 Chop B/G

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Bol-hachoir

Mixeur plongeant Katana 15 Smash B

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Fouets batteurs
- Bol-hachoir
- Presse-purée

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige
- Bol-hachoir

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Smash B

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

Mixeur plongeant Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Pied du mixeur plongeant avec technologie « Perreo Move » et « TotalDestroy »
- Verre mélangeur avec couvercle-base antidérapant
- Fouets pour monter les blancs en neige

- Fouets batteurs
- Presse-purée
- Processeur alimentaire

3. FONCTIONNEMENT

Mixeur plongeant. Img. 0, 1 et 2

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

Utilisation :

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

NOTES :

- N'utilisez pas ce mixeur plongeant dans des récipients qui n'ont pas de fond plat ou d'objets saillants.
- N'utilisez pas le mixeur plongeant pour traiter des aliments chauds.
- Ne laissez pas les aliments dépasser la partie située entre la poignée et l'axe du pied du mixeur.
- Si le mixeur plongeant se bloque, débranchez-le du secteur et nettoyez-le.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser le mixeur plongeant, éteignez-le et débranchez-le du secteur.

Accessoires

Fouets pour monter les blancs en neige

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

FRANÇAIS

fouets.

Fouet à œufs. Img. 6

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

Fouets batteurs

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

Fouets batteurs. Img. 6

1. Unissez les fouets avec le support pour les fouets.
2. Placez la poignée du mixeur dans l'accessoire des fouets.
3. Placez les aliments que vous souhaitez mixer dans un bol. Ne battez plus de 6 blancs d'œufs ou 1000 ml de crème en même temps. Ne laissez pas le liquide surpasser les fouets.
4. Déroulez complètement le câble, branchez-le sur une prise de courant et appuyez sur le bouton d'alimentation.

Moulinette. Img. 7

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

Comment assembler le récipient de la moulinette, les accessoires et le couvercle :

1. Placez le récipient de la moulinette sur une surface propre et stable, comme une table ou le plan de travail.
2. Choisissez l'un des accessoires de la moulinette suivants et assemblez-le comme indiqué dans les sous-sections suivantes :
 - Lame de mouture
 - Disque porte-lame + lame à trancher
 - Disque porte-lame + lame à râper

3. Installez le corps du mixeur plongeant sur le couvercle de la moulinette.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
5. Choisissez la vitesse avec le sélecteur de vitesse.
6. Introduisez les aliments à travers la trémie et en utilisant le poussoir. N'introduisez pas les doigts ni d'autres objets dans la trémie. Utilisez que le poussoir fourni.
7. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, éteignez le moteur en lâchant le bouton de connexion, puis débranchez-le de la prise de courant.
8. Démontez le manche du mixeur du couvercle de la moulinette et retirez le couvercle du bol.

Comment utiliser le disque + la lame à râper :

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

NOTES :

Alignez le trou au centre du disque avec l'arbre et assurez-vous qu'il est correctement fixé en le poussant délicatement vers le bas.

Comment utiliser le disque + la lame à trancher :

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

NOTES :

Veillez à ne pas incliner le disque lorsque la lame est montée, car il pourrait glisser et tomber, ce qui pourrait endommager la lame.

Comment utiliser la lame de mouture :

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

NOTES :

Veillez à ne pas incliner le disque lorsque la lame est montée, car il pourrait glisser et tomber, ce qui pourrait endommager la lame.

FRANÇAIS

Recommandations :

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

Spiralizer. Img. 9

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

Comment assembler la lame du spiralizer. Img. 9

1. Sortez la trémie.
2. Placez la molette dans le bol du spiralizer.
3. Remettez la trémie en place.

Hachoir. Img. 8

1. Retirez le couvercle du hachoir.
2. Placez la lame souhaitée (lame de hachoir / lame de coupe à glace) sur l'arbre central du récipient.
3. Remettez le couvercle du hachoir en place.
4. Insérez le manche du mixeur dans le couvercle du hachoir.

Presse-purée. Img. 5

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

Bouton Turbo

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

Avertissement

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

Sélecteur de vitesse

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

Comparatif

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

Ces données sont approximatives et dépendent de plusieurs facteurs.

4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Img. 10

Nettoyage des lames

- Pour bien nettoyer le pied du mixeur plongeant, mettez 300 ml d'eau tiède dans le verre mélangeur avec un peu de produit vaisselle, insérez le pied du mixeur plongeant dans l'eau savonneuse jusqu'au fond du verre mélangeur et faites fonctionner le mixeur plongeant en mode turbo par intervalles de 10 secondes. Videz le contenu du verre et remplissez-le de 300 ml d'eau propre et répétez la même opération pour le rinçage. Répétez ce processus si nécessaire. Faites attention aux éclaboussures.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas le pied du mixeur dans le lave-vaisselle.

FRANÇAIS

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

5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.

Référence : 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Produit : Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Puissance nominale : 1500 W

220-240 V~, 50 Hz

Référence : 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Produit : Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Puissance nominale : 1200 W

220-240 V~, 50 Hz

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

6. RECYCLAGE DES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Ce symbole indique que, conformément à la réglementation en vigueur, le produit et/ou la batterie doivent être éliminés séparément des déchets municipaux. Lorsque ce produit atteint la fin de sa vie utile, vous devez retirer les piles ou batteries et les apporter à un point de collecte désigné par les autorités locales.

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

Le respect des directives susmentionnées contribuera à la protection de l'environnement.

7. GARANTIE ET SAV

Cecotec est responsable envers l'utilisateur final ou le consommateur de tout défaut de conformité existant au moment de la livraison du produit dans les termes, conditions et délais établis par la réglementation applicable.

Il est recommandé que les réparations soient effectuées par du personnel qualifié.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au +34 9 63 21 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. TEILE UND KOMPONENTEN

Fig.0

1. Kupplungssystem für Zubehör
2. Schiebezone (*)

Hauptgehäuse des Handmixer (Griff) Abb. 1

1. Geschwindigkeitsregler
2. Ein-/Ausschalttaste
3. Turbo-Taste
4. Hauptgehäuse
5. Anzeige (nur bei Modell 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Mischerfuß. Abb. 2

6. Deckel
7. "Perreo Move" Klingen
8. "Total Destroy" Klingen

Mischglas. Abb. 3

9. Mischbecher für Klingen oder Stäbe
10. Deckel Basis

Schneebesen. Abb. 4

11. Schneebesen-Zubehör
12. Schneebesen

Passiersieb. Abb. 5

13. Reisepasszubehör
14. Passiersieb
15. Klingen.

Stäbe. Abb. 6

16. Mischstäbe
17. Schneebesenstangen

Prozessor. Abb. 7

18. Stopfer
19. Prozessor-Abdeckung/Trichter
20. Schaufelscheibenwelle
21. Schaufelscheibe

22. Reibeisen
23. Schneideklinge
24. Mahlklingen
25. Behälter des Küchengeräts

Chopper. Abb. 8

26. Chopper-Deckel
27. Chopper-Klinge
28. Eiszerkleiner-Klingen
29. Chopper-Behälter

Spiralschneider. Abb. 9

30. Antriebseinheit
31. Trichter
32. Behälter für Spiralisierer
33. Grobe Trennscheibe
34. Feine Trennscheibe
35. Flache Trennscheibe

2. VOR DEM GEBRAUCH

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

Vollständiger Inhalt:

Mixer Katana 12/15 Glas B/G/D/D/S

- Mixerfuß mit "Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden

Mixer Katana 12/15 Creme B

- Mixerfuß mit "Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesen

DEUTSCH

Mixer Katana 12/15 Chop B/G

- Mixerfuß mit "Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesens
- Chopper

Mixer Katana 12/15 Smash B

- Mixerfuß mit "Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesens
- Schneebesensstangen
- Chopper
- Passiersieb

Mixer Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Mixerfuß mit "Perreo Move" und "TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden

Mixer Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Mixerfuß mit "Perreo Move" und "TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesens

Mixer Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Mixerfuß mit "Perreo Move"-Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesens
- Chopper

Mixer Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Mixerfuß mit "Perreo Move" und "TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden
- Schneebesens
- Schneebesensstangen
- Chopper
- Passiersieb

Mixer Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Mixerfuß mit "Perreo Move" und "TotalDestroy" Technologie
- Mischbecher mit rutschfestem Deckel-Boden

- Schneebesens
- Schneebesensstangen
- Passiersieb
- Küchenmaschine

3. BEDIENUNG

Mixer. Abb. 0, 1 und 2

- Geeignet für die Zubereitung von Babyessen, Suppen, Soßen, Smoothies und Mayonnaise.
- Um das Ergebnis zu verbessern, kann der Mixer dank der "Perreo Move"-Technologie das Messer (Abb. 2) näher an den Boden der Haube (Abb. 2) kippen. Drücken Sie einfach auf den Griff des Mixers, um die Klinge abzusenken. Sobald der Druck nachlässt, kehrt die Klinge in ihre Ausgangsposition zurück. Achten Sie darauf, dass Sie nicht mit den Fingern oder einem anderen Körperteil auf dem Gleitbereich (Abb. 0) aufliegen, um ein Einklemmen zu vermeiden.

Gebrauch:

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

Hinweis:

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

Zubehör

Schneebesens

- Ungefähre Gebrauchszeit: 15 Sekunden.
- Geeignet für weiche Lebensmitteln wie Eiweiß, Sahne, schnellen Desserts, Eiern oder

DEUTSCH

Zucker Aufschlagen.

- Versuchen Sie nicht, härtere Mischungen wie Margarine aufzuschlagen, da dies die Stäbchen beschädigen könnte.

Schneebeesen. Abb. 6

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

Schneebeesenstangen

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

Schneebeesenstangen. Abb. 6

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

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

Prozessor. Abb. 7

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

Wie man den Behälter, das Zubehör und den Deckel des Küchengeräts anbaut:

1. Stellen Sie den Behälter auf eine saubere, stabile Oberfläche, z. B. auf eine Arbeitsfläche oder einen Tisch.
2. Wählen Sie eines der folgenden Zubehörteile für die Küchenmaschine und montieren Sie es wie in den folgenden Unterabschnitten beschrieben:
 - Mahlklingen

- Klingenhalterscheibe + Schneideklinge
 - Klingenhalterscheibe + Reibklinge
3. Setzen Sie das Mischgehäuse auf den Deckel des Prozessors.
 4. Schalten Sie den Handmixer ein.
 5. Wählen Sie die Geschwindigkeit mit dem Geschwindigkeitswähler.
 6. Führen Sie das Lebensmittel mit dem Stopfer durch den Trichter. Führen Sie weder Ihre Finger noch andere Gegenstände in den Trichter ein. Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stopfer.
 7. Wenn Sie das Gerät nicht mehr benutzen, schalten Sie den Motor ab, indem Sie den Einschalter loslassen, und aus dem Netzstecker abziehen.
 8. Nehmen Sie den Griff des Mixers vom Deckel der Küchenmaschine ab und entfernen Sie den Deckel von der Schüssel.

Verwendung der Klingenhalterscheibe + Reibeklinge:

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

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Klingenhalterscheibe nicht gekippt wird, wenn die Klinge montiert ist, da sie abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden an der Klinge führen könnte.

Verwendung der Klingenhalterscheibe + Schneidklinge:

1. Stellen Sie die Achse in der Mitte des Behälters. Gehen Sie vorsichtig damit um. Treffen Sie Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit der Schneidklinge. Passen Sie auf, dass Sie sich nicht Schneiden!
2. Setzen Sie die gewünschte Klinge in den Schlitz der Klingenhalterscheibe ein. Richten Sie das Loch in der Mitte der Scheibe auf die Achse aus und stellen Sie sicher, dass die Scheibe richtig angepasst ist, indem Sie sie fest nach unten drücken.
3. Schließen Sie den Deckel des Behälters und vergewissern Sie sich, dass er richtig aufgesetzt und geschlossen ist.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Klingenhalterscheibe nicht gekippt wird, wenn die Klinge montiert ist, da sie abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden an der Klinge führen könnte.

Wie man die Schleifklinge verwendet:

1. Gehen Sie vorsichtig mit den Schleifklingen um, sie sind sehr scharf.

DEUTSCH

2. Setzen Sie die Mahlklingen in die Mitte der Schüssel der Küchenmaschine. Geben Sie die Lebensmittel in den Behälter der Küchenmaschine, ohne die MAX-Marke zu überschreiten.
3. Schließen Sie den Deckel des Behälters und vergewissern Sie sich, dass er richtig aufgesetzt und geschlossen ist.

Hinweis:

Achten Sie darauf, dass die Klingenhalterscheibe nicht gekippt wird, wenn die Klinge montiert ist, da sie abrutschen und herunterfallen könnte, was zu Schäden an der Klinge führen könnte.

Empfehlungen:

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

Spiralschneider. Abb. 9

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

Zusammenbau des Spiralisiermessers. Abb. 9

1. Nehmen Sie den Trichter heraus.
2. Legen Sie die Trennscheibe in den Behälter des Spiralisierers.
3. Setzen Sie den Trichter wieder ein.

Chopper. Abb. 8

1. Entfernen Sie den Deckel des Choppers.
2. Setzen Sie das gewünschte Messer (Choppermesser / Eishackermesser) auf die Mittelachse des Behälters.
3. Setzen Sie den Häckslerdeckel wieder ein.
4. Stecken Sie den Griff des Mixers in den Deckel des Zerkleinerers.

Passiersieb. Abb. 5

1. Geben Sie die Lebensmittel in eine Rührschüssel oder einen ausreichend großen Behälter.
2. Schließen Sie den Stabmixer an eine Netzsteckdose an.
3. Wählen Sie die Einstellung im einstellbaren Passiersieb.
4. Wählen Sie die hohe Geschwindigkeit am Geschwindigkeitswähler.
5. Setzen Sie das Passiersieb in die Zutaten ein und drücken Sie die Betriebstaste, um den

Mixer einzuschalten.

6. Bewegen Sie das Passiersieb vorsichtig durch die Zutaten, bis die gewünschte Textur erreicht ist.
7. Schalten Sie den Stabmixer aus, indem Sie den Knopf loslassen, nehmen Sie den Kartoffelstampfer aus der Schüssel und trennen Sie den Stabmixer vom Stromnetz.

Turbo-Taste

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

Hinweis

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

Geschwindigkeitsregler

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

Vergleichstabelle

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

Diese Daten sind Näherungswerte und hängen von mehreren Faktoren ab.

4. REINIGUNG UND WARTUNG

Abb. 10

Reinigung für Klingen

- Um den Mixerfuß richtig zu reinigen, geben Sie 300 ml lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel in den Mixtopf, stecken Sie den Mixerfuß bis zum Boden des Topfes in die Seifenlauge und lassen Sie den Mixer im Turbomodus in 10-Sekunden-Intervallen laufen. Leeren Sie den Inhalt des Becherglases und füllen Sie es mit 300 ml sauberem Wasser und wiederholen Sie den gleichen Vorgang zum Spülen. Wiederholen Sie diesen Schritt, wenn nötig. Seien Sie vorsichtig mit Spritzern.
- Schalten Sie das Gerät aus dem Stromanschluss aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Geben Sie den Mixerfuß nicht in die Spülmaschine.
- Nach der Verarbeitung stark salzhaltiger Lebensmittel sollten Sie die Klingen sofort mit Wasser abspülen.
- Verwenden Sie ein weiches, feuchtes Tuch, um die Außenseite des Stabmixers zu reinigen.
- Folgende Teile sind spülmaschinenfest: Becher, Schneebesen, Schneebesenklingen, Prozessorschüssel, Mahlklinge, Klingenhalterscheibe, Reibklinge, Schneidklinge, Stößel, Pürrierstab, Spiralisiererschüssel, Spiralisierertrichter, Spiralisiererschneidscheiben, Zerkleinerungsschüssel, Schneidklinge und Eiszerkleinerungsklinge.
- Verwenden Sie nicht zu viel Geschirrspülmittel oder Entkalker.
- Tauchen Sie das Hauptgehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
- Tauchen Sie den Mixerfuß niemals in Wasser ein und achten Sie darauf, dass kein Wasser über die Oberseite des Mixers eindringt.
- Verwenden Sie keine Schwämme, Pulver bzw. Schleifmittel, um das Gerät zu reinigen.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf.
- Nach der Verarbeitung von gefärbten Lebensmitteln können sich die Kunststoffteile des Geräts verfärben. Wir empfehlen, diese Teile vor dem Waschen mit Pflanzenöl zu reinigen oder in die Geschirrspülmaschine zu geben.

5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN, DIE ZU ALLEN REFERENZEN HINZUGEFÜGT WERDEN MÜSSEN

Referenz des Gerätes: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Produkt: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Spannung: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

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

*Technische Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden, um die Produktqualität zu verbessern.

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



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

7. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Cecotec haftet gegenüber dem Endnutzer oder Verbraucher für jegliche Konformitätsmängel, die zum Zeitpunkt der Lieferung des Produkts bestehen, gemäß den in den geltenden Vorschriften festgelegten Bedingungen und Fristen.

Es wird empfohlen, dass Reparaturen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, können Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzen über die Telefonnummer: +34 963210728

8. COPYRIGHT

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

1. PARTI E COMPONENTI

Fig.0

1. Sistema di accoppiamento accessorio
2. Zona di fissaggio (*)

Corpo principale del frullatore (manico). Fig. 1

1. Manopola di selezione della velocità
2. Tasto di accensione
3. Tasto Turbo
4. Alloggiamento
5. Display (solo per il modello 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Fusto da frullatore. Fig. 2

6. Paraschizzi
7. Lama "Perreo Move"
8. Lama "Total Destroy"

Caraffa. Fig. 3

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

Frusta. Fig. 4

11. Supporto per fruste
12. Frusta

Schiacciapatate. Fig. 5

13. Accessorio per schiacciapatate
14. Schiacciapatate
15. Lama

Fruste. Fig. 6

16. Accessorio per fruste
17. Fruste

Tritatutto. Fig. 7

18. Spintore
19. Coperchio del tritatutto/Tramoggia
20. Albero del disco portalame
21. Disco portalame
22. Lama per grattugiare

- 23. Lama per affettare
- 24. Lama per macinatura
- 25. Recipiente del tritatutto

Chopper. Fig. 8

- 26. Coperchio del chopper
- 27. Lama del chopper
- 28. Lama per tritare ghiaccio
- 29. Recipiente del chopper

Spiralizzatore. Fig. 9

- 30. Unità di azionamento
- 31. Tramoggia
- 32. Recipiente dello spiralizzatore
- 33. Disco da taglio grosso
- 34. Disco da taglio sottile
- 35. Disco da taglio piatto

2. PRIMA DELL'USO

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

Contenuto della scatola:

Frullatore Katana 12/15 Jar B/G/D/S

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo

Frullatore Katana 12/15 Cream B

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna

ITALIANO

Frullatore Katana 12/15 Chop B/G

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Chopper

Frullatore Katana 15 Smash B

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Fruste
- Chopper
- Schiacciapate

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Chopper

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo
- Frusta montapanna
- Fruste
- Chopper
- Schiacciapate

Frullatore Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Fusto del frullatore con tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy"
- Caraffa con coperchio-base antiscivolo

- Frusta montapanna
- Fruste
- Schiacciapatate
- Processore di alimenti

3. Funzionamento

Frullatore

Fig. 0, 1 e 2

Adatto per preparare alimenti per neonati, minestre, salse, frullati e maionese.

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

Uso:

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

AVVISO:

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

Accessori

Fruste montapanna

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

Fruste montapanna. Fig. 6

ITALIANO

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

Fruste

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

Fruste. Fig. 6

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

Tritatutto. Fig. 7

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

Montaggio del recipiente del processore di alimenti, gli accessori e il coperchio

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

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

Uso del disco portalame + lama per grattugiare

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

AVVISO:

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

Uso del disco portalame + lama per affettare:

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

AVVISO:

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

Uso delle lame per macinatura:

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

AVVISO:

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

Suggerimenti:

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

Spiralizzatore. Fig.9

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

Montaggio dello spiralizzatore. Fig. 9

1. Rimuovere la tramoggia.
2. Posizionare il disco portalama nel recipiente dello spiralizzatore.
3. Reinscrivere la tramoggia.

Chopper. Fig. 8

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

Schiacciapatate. Fig. 5

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

Tasto Turbo

Premere questo tasto per raggiungere la massima velocità e potenza.

Avviso

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

Selettore della velocità

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

Tabella comparativa

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

Questi dati sono approssimativi e dipendono da differenti fattori.

4. Pulizia e manutenzione

Fig. 10

Pulizia delle lame

- Per pulire correttamente il fusto del frullatore, versare 300 ml di acqua tiepida nella caraffa con un po' di sapone per piatti, inserire il piedino del frullatore nell'acqua insaponata fino al fondo della caraffa e azionare il frullatore in modalità turbo a intervalli di 10 secondi. Svuotare il contenuto del contenitore e riempirlo con 300 ml di acqua pulita e ripetere la stessa operazione per il risciacquo. Ripetere questo procedimento qualora necessario. Fare attenzione agli schizzi.
- Scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non mettere il fusto del frullatore in lavastoviglie.
- Dopo aver processato alimenti con alto contenuto di sale, sciacquare immediatamente le lame con acqua.

ITALIANO

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

5. SPECIFICHE TECNICHE

Riferimento

delprodotto:03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/
03976/03977/03978/03979

Prodotto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/
Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream
B/

Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy
Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Potenza nominale: 1500 W

220-240 V~, 50 Hz

Codice prodotto: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Prodotto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D
/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Potenza nominale: 1200 W

220-240 V~, 50 Hz

Le specifiche tecniche possono cambiare senza previa notifica per migliorare la qualità del prodotto.

Fabbricato in China | Progettato in Spagna

6. RICICLAGGIO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE



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

Per 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.

7. GARANZIA E SUPPORTO TECNICO

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

Si raccomanda che le riparazioni siano effettuate da personale specializzato.

Se si riscontra un problema con 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.

8. COPYRIGHT

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

1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 0

1. Sistema de acoplamento de acessórios
2. Zona de deslizamento (*)

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

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

Pé da varinha mágica. Fig. 2

6. Tapa
7. Lâminas "Perreo Move"
8. Lâminas "Total Destroy"

Copo misturador. Fig. 3

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

Batedor de claras. Fig. 4

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

Passe-vite Fig. 5

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

Varetas. Fig. 6

16. Suporte de varas
17. Varas para bater

Processador. Fig. 7

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

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

Picador. Fig. 8

26. Tampa do picador
27. Lâmina do picador
28. Lâmina picadora de gelo
29. Recipiente do picador

Spiralizer. Fig. 9

30. Unidade de acionamento
31. Funil
32. Recipiente do spiralizer
33. Disco de corte grosso
34. Disco de corte fino
35. Disco de corte plano

2. ANTES DE USAR

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

Conteúdo da caixa:

Varinha mágica Katana 12/15 Jar B/G/D/S

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move"
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante

Varinha mágica Katana 12/15 Cream B

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move"
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante
- Batedor de claras

PORTUGUÊS

Varinha mágica Katana 12/15 Chop B/G

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Picador

Varinha mágica Katana 15 Smash B

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Varas para bater
- Picador
- Passe-vite

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Picador

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Varas para bater
- Picador
- Passe-vite

Varinha mágica Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Pé da varinha mágica com tecnologia "Perreo Move" e "TotalDestroy".
- Copo misturador com tampa-base antiderrapante.
- Batedor de claras
- Varas para bater

- Passe-vite
- Processador de alimentos

3. FUNCIONAMENTO

Varinha mágica. Fig. 0, 1 e 2

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

Uso:

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

AVISO:

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

Acessórios

Batedor de claras

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

PORTUGUÊS

Batedor de claras Fig. 6

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

Varas para bater

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

Varas para bater. Fig. 6

1. Insira as varas com o acessório para varas.
 2. Coloque a pega do aparelho dentro do acessório para varas.
 3. Coloque os alimentos que deseja bater num recipiente. Não bata mais de 6 claras de ovo ou 1000 ml de natas ao mesmo tempo. Não deixe que o líquido passe por cima das varas.
- Desenrole completamente o cabo, ligue-lo a uma tomada elétrica e prima o botão de ligar.

Processador. Fig. 7

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

Como montar o recipiente do processador de alimentos, os acessórios e a tampa:

1. Coloque o recipiente do processador numa superfície limpa e estável, como uma bancada ou uma mesa.
2. Escolha um dos seguintes acessórios do processador de alimentos e monte-o como detalhado nas subsecções seguintes:
 - Lâmina de moagem
 - Disco portalâminas + lâmina para fatiar
 - Disco portalâminas + lâmina para ralar
3. Instale o corpo da varinha mágica na tampa do processador.
4. Conecte a varinha mágica à corrente elétrica.
5. Escolha a velocidade utilizando o seletor correspondente
6. Introduza os alimentos através do funil utilizando o empurrador. Não insira os dedos ou qualquer outro objeto dentro do funil. Utilize unicamente o prensador fornecido.

7. Quando tiver terminado a sua utilização, desligue o motor soltando o botão de ligar e desconecte o dispositivo da corrente.
8. Desmonte a pega da varinha mágica da tampa do processador e retire a tampa do recipiente.

Como usar o disco portalâminas + lâmina para ralar

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

AVISO:

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

Como usar o disco portalâminas + lâmina para fatiar:

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

AVISO:

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

Como utilizar a lâmina de moagem:

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

AVISO:

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

PORTUGUÊS

Recomendações

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

Spiralizer. Fig. 9

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

Como montar a lâmina do spiralizer. Fig. 9

1. Tire o funil.
2. Coloque o disco de corte no recipiente do spiralizer.
3. Reinsira o funil.

Picador. Fig. 8

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

Passe-vite Fig. 5

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

Botão de turbo

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

Aviso

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

Seletor de velocidade

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

Tabela comparativa

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

Estes dados são aproximados e dependem de múltiplos factores.

4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Fig. 10

Limpeza das lâminas

- Para limpar corretamente o pé da varinha mágica, coloque 300 ml de água morna no copo misturador com um pouco de sabão para lavar louça, insira o pé da varinha mágica na água com sabão até ao fundo do copo e coloque-a em modo turbo em intervalos de 10 segundos. Esvazie o conteúdo do copo e enchê-lo de novo com 300 ml de água limpa e repetir a mesma operação para enxaguar. Repita estes passos se for necessário. Tenha cuidado com os salpicos.
- Desconecte o dispositivo da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de o limpar.
- Não coloque o pé da varinha mágica na máquina de lavar louça.
- Após o processamento de alimentos muito salgados, deve lavar imediatamente as lâminas com água.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a parte exterior.

PORTUGUÊS

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

5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

Referência do produto: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Produto: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/ Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Potência nominal: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Referência do produto: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Produto: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Potência nominal: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

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

Fabricado em China | Desenhado em Espanha

6. RECICLAGEM DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS



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

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

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

7. GARANTIA E SAT

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

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

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

8. COPYRIGHT

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

1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig.0

1. Accessoire koppelingssysteem
2. Slipzone (*)

Hoofddeel van de staafmixer (handvat). Fig. 1

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

Mixervoet. Fig. 2

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

Mengglas. Fig. 3

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

Eiwitklopper Fig. 4

11. Accessoire van de eiwitklopper
12. Eiwitklopper

Pureestamper. Fig. 5

13. Purepeersaccessoire
14. Aardappelstamper
15. Mes.

Staven. Fig. 6

16. Accessoires voor kloppers
17. Kloppers

Processor. Fig. 7

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

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

Chopper. Fig. 8

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

Spiraliser. Fig. 9

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

2. VOOR GEBRUIK

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

Inhoud van de doos:

Staafmixer Katana 12/15 Pot B/G/D/S

- Blendervoet met "Perreo Move"-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis

Staafmixer Katana 12/15 Cream B

- Blendervoet met "Perreo Move"-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper

NEDERLANDS

Staafmixer Katana 12/15 Chop B/G

- Blendervoet met "Perreo Move"-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper
- Chopper

Handblender Katana 15 Smash B

- Blendervoet met "Perreo Move"-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper
- Kloppers
- Chopper
- Aardappelstamper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Blendervoet met "Perreo Move" en "TotalDestroy" technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Blendervoet met "Perreo Move" en "TotalDestroy" technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Blendervoet met "Perreo Move"-technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper
- Chopper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Blendervoet met "Perreo Move" en "TotalDestroy" technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis
- Eiwitklopper
- Kloppers
- Chopper
- Aardappelstamper

Staafmixer Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Blendervoet met "Perreo Move" en "TotalDestroy" technologie
- Mengbeker met anti-slip deksel-basis

- Eiwitklopper
- Kloppers
- Aardappelstamper
- Voedselverwerker

3. WERKING

Kneedmachine. Fig. 0, 1 en 2

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

Gebruiken:

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

Opmerking:

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

Accessoires

Eiwitklopper

- Geschatte gebruikstijd: 15 seconden.
- Geschikt voor het opkloppen van zacht voedsel zoals eiwit, room, snelle desserts, eieren of suiker.

NEDERLANDS

- Probeer geen stijvere mengsels op te kloppen, zoals margarine, omdat dit de eiwitklopper kan beschadigen.

Eiwitklopper Fig. 6

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

Handmixer

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

Kloppers. Fig. 6

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

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

Processor. Fig. 7

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

Kom, accessoires en deksel in elkaar zetten:

1. Plaats de kom van de processor op een schoon, stabiel oppervlak, zoals een aanrecht of tafel.
2. Kies een van de volgende accessoires voor de keukenmachine en monteer deze zoals beschreven in de volgende subsecties:
 - Slijpblad
 - Bladhouder schijf + snijmes
 - Bladhouder schijf + raspblad
3. Installeer de behuizing van de mixer op het deksel van de processor.
4. Steek de stekker van de handmixer in een stopcontact.
5. Kies de snelheid met de snelheidskeuzeknop
6. Voer het voedsel door de trechter met behulp van de stamper. Steek geen vingers of

andere voorwerpen in de trechter. Gebruik alleen de bijgeleverde stamper.

7. Wanneer u klaar bent met het gebruik, schakelt u de motor uit door de aan-/uitknop los te laten en haalt u de stekker uit het stopcontact.
8. Haal de hendel van de blender uit het deksel van de processor en verwijder het deksel van de kom.

Hoe gebruik je de bladschijf + rasp:

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

Opmerking:

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

Hoe gebruik je de schijf + het snijblad:

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

Opmerking:

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

Gebruik van het slijpblad:

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

Opmerking:

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

NEDERLANDS

Aanbevelingen:

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

Spiraliser. Fig. 9

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

Hoe het spiraalmes te monteren. Fig. 9

1. Verwijder de trechter.
2. Plaats de afgesneden schijf in de spiraalvormer.
3. Plaats de trechter terug.

Chopper. Fig. 8

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

Pureestamper. Fig. 5

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

Turbo knop

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

Opmerking

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

Snelheidsknop

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

Vergelijkende tabel

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

Deze gegevens zijn approximatief en afhankelijk van verschillende factoren.

4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

Fig. 10

Reiniging voor messen

- Om de blendervoet goed te reinigen, doet u 300 ml lauw water in de mengkom met een beetje afwasmiddel, steekt u de blendervoet tot op de bodem in het zeepwater en laat u de blender met tussenpozen van 10 seconden in de turbostand draaien. Leeg de inhoud van het bekeerglas en vul het opnieuw met 300 ml schoon water en herhaal dezelfde handeling voor het spoelen. Herhaal dit proces indien nodig. Wees voorzichtig met spatten.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Zet de blendervoet niet in de vaatwasser.
- Na het verwerken van zeer zoute levensmiddelen moet u de messen onmiddellijk met water afspoelen.
- Gebruik een zachte, vochtige doek om de buitenkant van de staafmixer schoon te maken.
- De volgende onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig: beker, eiwitklopper gardebleden,

NEDERLANDS

voedsel verwerker maalblad, meshouderschijf, raspblad, snijblad, pusher, pureerarm, spiraliseerkom, spiraliseerhopper, spiraliseersnijschijven, hakkom, hakmes en ijskmes.

- Gebruik niet te veel vaatwasreiniger of ontkalker.
- Dompel nooit de hoofdbehuizing onder in water of andere vloeistoffen.
- Dompel de blendervoet nooit onder in water en laat nooit water binnenkomen via de bovenkant van de blender.
- Gebruik geen schurende sponzen, poeders of andere schoonmiddelen.
- De messen in het product zijn zeer scherp, ga er voorzichtig mee om.
- Na het verwerken van gekleurd voedsel kunnen de plastic onderdelen van het apparaat verkleurd zijn. Wij raden aan deze onderdelen met plantaardige olie te reinigen voordat u ze wast of in de vaatwasser stopt.

5. TECHNISCHE SPECIFICATIES ALLE REFERENTIES NOG TOE TE VOEGEN

Referentie van het product: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Product: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/ Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Nominaal vermogen: 1500 W

220-240 V~, 50 Hz

Referentie van het product: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Product: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/ Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Nominaal vermogen: 1200 W

220-240 V~, 50 Hz

Technische specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd om de productkwaliteit te verbeteren.

Gemaakt in China | Ontworpen in Spanje

6. RECYCLING VAN ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR



Dit symbool geeft aan dat, volgens de geldende voorschriften, het product en/of de batterij gescheiden van het huisvuil moeten worden afgevoerd. Wanneer dit product het einde van zijn levensduur bereikt, dient u de batterijen/accu's te verwijderen en het naar een door de plaatselijke autoriteiten aangewezen inzamelpunt te brengen.

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om kleine huishoudelijke 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.

7. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

Cecotec is aansprakelijk tegenover de eindgebruiker of consument voor elk gebrek aan overeenstemming dat bestaat op het ogenblik van de levering van het product onder de voorwaarden, bepalingen en termijnen die zijn vastgelegd in de toepasselijke regelgeving.

Het wordt aanbevolen reparaties te laten uitvoeren door gekwalificeerd personeel.

Als u ooit een incident met het product ontdekt of vragen hebt, neem dan contact op met de officiële Technische Assistentie van Cecotec via het telefoonnummer +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

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

1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys.0

1. System mocowania akcesoriów
2. Strefa poślizgu (*)

Korpus blendera (uchwyt). Rys. 1

1. Przetącnik prędkości
2. Przycisk zasilania
3. Przycisk turbo
4. Przednia obudowa
5. Display (tylko dla modelu 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Ramię blendera. Rys. 2

6. Ostrona
7. Ostrza "Perreo Move"
8. Ostrza "Total Destroy"

Kubek do mieszania. Rys. 3

9. Szko do mieszania topatek lub prętów
10. Pokrywka – Base

Ubijaczka do jajek. Rys. 4

11. Akcesorium do ubijania jajek
12. Trzepaczka.

Akcesorio do puree. Rys. 5

13. Akcesorio do puree.
14. Akcesorium do puree
15. Noże

Rurki. Rys. 6

16. Akcesoria trzepaczki
17. Trzepaczka

Procesor. Rys. 7

18. Popychacz
19. Pokrywa silnika/ zbiornik
20. Wąt tarczy tnącej
21. Dysk ostrzy

22. Ostrze do ucierania
23. Ostrze do krojenia
24. Ostrze do mielenia
25. Zbiornik robota kuchennego

Chopper. Rys. 8

26. Pokrywa chopper
27. Ostrze chopper
28. Ostrze do kruszenia lodu
29. Pojemnik chopper

Spiralizer. Rys. 9

30. Jednostka napędowa
31. Zbiornik
32. Pojemnik spiralizera
33. Dysk grubego cięcia
34. Dysk cienkiego cięcia
35. Dysk płaskiego cięcia

2. PRZED UŻYCIEM

- Ten blender ręczny jest wyposażony w opakowanie zaprojektowane tak, aby chronić go podczas transportu. Wyjmij go z pudełka, zalecamy zachowanie oryginalnego pudełka i innych elementów opakowania w bezpiecznym miejscu. Pomogą one zapobiec uszkodzeniu blendera ręcznego w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich przedmiotów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona w złym stanie, należy natychmiast skontaktować się z oficjalnym serwisem pomocy technicznej Cecotec.
- Przed użyciem blendera ręcznego lub któregośkolwiek z jego akcesoriów należy wyczyścić wszystkie części, które będą miały kontakt z żywnością.

Zawartość pudełka:

Blender Katana 12/15 Jar B/G/D/S

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka

Batidora Katana 12/15 Cream B

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.

POLSKI

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.
- Trzepaczka

Blender Katana 12/15 Chop B/G

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka
- Chopper

Blender Katana 15 Smash B

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka
- Trzepaczki
- Chopper
- Akcesorium do puree

Blender Katana 15 TotalDestroy Jar B/G

- Ramię blendera z technologią “Perreo Move” i “TotalDestroy”
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka

Blender Katana 15 TotalDestroy Cream B

- Ramię blendera z technologią “Perreo Move” i “TotalDestroy”
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka

Blender Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Stopka miksera z technologią „Perreo Move”.
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka
- Chopper

Blender Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Ramię blendera z technologią “Perreo Move” i “TotalDestroy”
- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka
- Trzepaczki
- Chopper
- Akcesorium do puree

Blender Katana 15 TotalDestroy Full B/B Screen

- Ramię blendera z technologią “Perreo Move” i “TotalDestroy”

- Szklanka do mieszania z antypoślizgową podstawą wieczka
- Trzepaczka
- Trzepaczki
- Akcesorium do puree
- Robot kuchenny

3. FUNKCJONOWANIE

Blender. Rys. 0, 1 y 2

- Nadaje się do przygotowywania jedzenia dla niemowląt, zup, sosów, koktajli i majonezu.
- Aby poprawić uzyskany efekt, mikser umożliwia przechylenie ostrza (Rys. 2) zbliżając się do podstawy dzwonu (Rys. 2) dzięki technologii „Perreo Move”. Wystarczy nacisnąć na uchwyt miksera, aby opuścić ostrze. Gdy przestaniesz naciskać, ostrze powróci do pozycji wyjściowej. Uważaj, aby nie położyć palców ani żadnej innej części ciała na strefie przesuwania (rys. 0), aby uniknąć uwięzienia.

Użytkowanie:

1. Rozwiń całkowicie kabel.
2. Umieść rączkę w trzonku stojaka miksera. Rys. 0
3. Podłącz przewód do gniazdka elektrycznego.
4. Trzymaj mocno uchwyt, naciśnij przycisk zasilania i wybierz prędkość, obracając pokrętkę miksera.
5. Używaj ruchów pionowych do przetwarzania żywności.

Ostrzeżenie

- Nie używaj tego blendera ręcznego w pojemnikach, które nie mają płaskiego dna lub mają wystające przedmioty.
- Nie używaj tego blendera ręcznego do przetwarzania gorących potraw.
- Nie pozwól, aby żywność wystawała poza punkt mocowania między uchwytem a trzonkiem stopki miksera.
- Jeśli blender ręczny zatka się, odłącz go od gniazdka i wyczyść.
- Po zakończeniu korzystania z blendera ręcznego wyłącz go i odłącz od gniazdka elektrycznego.

Akcesoria

Trzepaczka do jajek

- Przybliżony czas użytkowania: 15 sekund.
- Nadaje się do miksowania lekkich potraw, takich jak białka jaj, śmietana, szybkie desery, jajka lub cukier.

POLSKI

- Nie próbuj mieszać twardszych produktów, tj. margaryna, ponieważ może to uszkodzić trzepaczkę.

Trzepaczki. Rys. 6

1. Umieść uchwyt wewnątrz prętów do ubijania.
2. Umieść żywność, którą chcesz zmiksować, w pojemniku. Nie ubijaj jednocześnie więcej niż 6 białek lub 1000 ml śmietanki. Nie pozwól, aby mieszanina przekraczała wielkość trzepaczki.
3. Całkowicie rozwiń kabel, podłącz go do gniazdka elektrycznego i naciśnij przycisk zasilania.

Trzepaczki

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

Ubijaczki. Rys. 6

1. Przymocuj trzepaczkę do Włóż pręty z mocowaniem pręta. odpowiedniego akcesorium.
2. Umieść uchwyt wewnątrz mocowania pręta.
3. Umieść żywność, którą chcesz zmiksować, w pojemniku. Nie ubijaj jednocześnie więcej niż 6 białek lub 1000 ml śmietanki. Nie pozwól, aby mieszanina przekraczała wielkość trzepaczki.

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

Jednostka procesująca. Rys. 7

- Nadaje się do rozdrabniania mięsa, sera, warzyw, przypraw, chleba, ciastek i miękkich orzechów.
- Nie próbuj kroić twardych składników, takich jak ziarna kawy, kostki lodu, tabliczki czekolady itp. W przeciwnym razie ostrze może zostać uszkodzone.

Jak założyć pojemnik, akcesoria i pokrywę robota kuchennego:

1. Umieść miskę procesora na czystej, stabilnej powierzchni, takiej jak blat lub stół.
2. Wybierz jedno z poniższych akcesoriów do robota kuchennego i zmontuj je zgodnie z poniższymi podsekcjami:
 - Ostrze do mielenia
 - Tarcza uchwytu ostrza + ostrze tnące
 - Tarcza uchwytu ostrza + ostrze do tarcia
3. Zamontuj korpus blendera na pokrywie procesora.

4. Podłącz mikser do gniazdka elektrycznego.
5. Wybierz prędkość za pomocą selektora prędkości
6. Włóż żywność do pojemnika za pomocą popychacza. Nie wkładaj palców ani żadnych innych przedmiotów do pojemnika. Używaj tylko dostarczonego popychacza.
7. Po zakończeniu używania wyłącz silnik, zwalniając przycisk zasilania i odłącz urządzenie.
8. Odłącz uchwyt blendera od pokrywy procesora i zdejmij pokrywę miski.

Jak korzystać z tarczy uchwytu ostrza + ostrza do tarcia:

1. Umieść oś po środku pojemnika blendera. Zachowaj środki ostrożności podczas obchodzenia się z tarczą uchwytu ostrza. Uważaj, aby się nie zaciąć!
2. Włóż żądane ostrze w szczelinę tarczy uchwytu ostrza. Wyrównaj otwór w środku tarczy z trzpieniem i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony, ostrożnie dociskając.
3. Zamknij pokrywę pojemnika procesora i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona i zamknięta.

Ostrzeżenie

Uważaj, aby nie przechylić tarczy uchwytu ostrza, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ może się ześlizgnąć i spaść, co może spowodować uszkodzenie ostrza.

Jak używać tarczy uchwytu ostrza + ostrza do krojenia:

1. Umieść oś po środku pojemnika blendera. Zachowaj środki ostrożności podczas obchodzenia się z tarczą uchwytu ostrza. Uważaj, aby się nie zaciąć!
2. Zachowaj środki ostrożności podczas obchodzenia się z tarczą uchwytu ostrza. Wyrównaj otwór w środku tarczy z trzpieniem i upewnij się, że jest prawidłowo osadzony, ostrożnie dociskając.
3. Zamknij pokrywę pojemnika procesora i upewnij się, że jest prawidłowo osadzona i zamknięta.

Ostrzeżenie

Uważaj, aby nie przechylić tarczy uchwytu ostrza, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ może się ześlizgnąć i spaść, co może spowodować uszkodzenie ostrza.

Jak korzystać z ostrza do mielenia:

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

Ostrzeżenie

Uważaj, aby nie przechylić tarczy uchwytu ostrza, gdy ostrze jest zamocowane, ponieważ

POLSKI

może się ześlizgnąć i spaść, co może spowodować uszkodzenie ostrza.

Zalecenia:

- Nie używaj robota kuchennego, gdy miska jest pusta.
- Pokrój jedzenie na kawałki o jednakowej wielkości, aby osiągnąć lepsze wyniki w krótszym czasie.
- Blender szybko kroci i miksuje potrawy i płyny, ułatwiając ich obróbkę. Nie zapomnij sprawdzić stanu żywności podczas pracy.

Spiralizer. Rys. 9

1. Włóż uchwyty miksera do jednostki napędowej.
2. Zdejmij lej i zamontuj ostrze. Możesz wybierać spośród kilku ostrzy: grubego, drobnego i płaskiego. Umieść lej wewnątrz pojemnika.
3. Umieść warzywa (na przykład: marchew, ogórki, ziemniaki...) w zbiorniku.
4. Naciśnij przycisk obsługi, aby pokroić warzywa w spiralny kształt.

Jak złożyć ostrze spiralizatora. Rys. 9

1. Wyjmij zbiornik.
2. Umieść tarczę tnącą w misie spiralizera.
3. Włóż ponownie zbiornik.

Chopper. Rys. 8

1. Zdejmij osłonę rozdrabniacza.
2. Umieść żądane ostrze (ostrze rozdrabniacza / ostrze kruszarki lodu) na środkowej osi miski.
3. Ponownie załóż pokrywę rozdrabniacza.
4. Włóż uchwyty miksera do pokrywki rozdrabniacza

Aksesorio do puree. Rys. 5

1. Umieść jedzenie w szklance do mieszania lub wystarczająco dużym pojemniku.
2. Podłącz blender ręczny do gniazdka elektrycznego.
3. Wybierz ustawienie na regulowanym robocie kuchennym.
4. Wybierz dużą prędkość na selektorze prędkości.
5. Włóż młynek do składników i naciśnij przycisk obsługi, aby włączyć młynek.
6. Delikatnie obracaj robot kuchenny przez składniki, aż do uzyskania pożądanej tekstury.
7. Wyłącz blender ręczny, zwalniając przycisk, wyjmij młynek z pojemnika i odłącz blender ręczny od gniazdka elektrycznego.

Przycisk turbo

Naciśnij ten przycisk podczas korzystania z miksera, aby uzyskać maksymalną prędkość i moc.

Ostrzeżenie

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

Przetąacznik prędkości

Obracaj pokrętle, aby zmieniać prędkość ostrzy i dostosuj ją do swoich potrzeb. Obróć wybierak zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby zwiększyć prędkość i przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby zmniejszyć prędkość.

Tabela porównawcza

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

Uwaga: te dane są przybliżone i zależą od wielu czynników.

4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Rys. 10

Czyszczenie ostrzy

- W celu prawidłowego wyczyszczenia stopki blendera należy wlać do pojemnika miksującego 300 ml ciepłej wody z odrobiną płynu do mycia naczyń, włożyć stopę blendera do wody z mydłem aż do dna pojemnika i włączyć blender w trybie turbo na 10 drugie interwały. Opróżnij zawartość szklanki i napełnij ją ponownie 300 ml czystej wody i powtórz tę samą operację dla płukania. W razie potrzeby powtórz ten proces. Uważaj na płamy.
- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie wkładaj stopki miksera do zmywarki.
- Po przetworzeniu bardzo stwardzonych potraw należy natychmiast oplotkać ostrza pod wodą.
- Do czyszczenia zewnętrznej części blendera ręcznego używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Następujące części można myć w zmywarce: zlewka, trzepaczka, trzepaczka, miska

POLSKI

procesora, ostrze mielące, tarcza tnąca, ostrze tarcia, ostrze tnące, popychacz, ramię tłuczka, miska spiralizatora, zsypanie spiralizatora, tarcze tnące spiralizatora, pojemnik do rozdrabniania, ostrze rozdrabniacza i lód ostrze kruszarki.

- Nie używaj zbyt dużej ilości środka do czyszczenia zmywarki ani odkamieniacza.
- Nigdy nie zanurzaj głównego korpusu w wodzie ani innym płynie.
- Nigdy nie zanurzaj podstawy miksera w wodzie ani nie dopuszczaj do przedostania się wody przez górną część.
- Nie używaj gąbek, detergentów w proszku ani żrących środków czyszczących do czyszczenia produktu.
- Obchodź się ostrożnie z ostrzami, są bardzo ostre.
- Po przetworzeniu kolorowej żywności plastikowe części urządzenia mogą się odbarwić, zalecamy wyczyszczenie tych części olejem roślinnym przed umyciem lub włożeniem do zmywarki.

5. SPECYFIKACJE TECHNICZNE MUSZĄ ZAWIERAĆ WSZYSTKIE ODNIESIENIA

Referencja produktu: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Produkt: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Krem B/Katana 15 TotalDestroy Krem B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Pełny ekran B

Moc nominalna: 1500 W

220-240 V~, 50 Hz

Referencja produktu: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Produkt: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Moc nominalna: 1200 W

220-240 V~, 50 Hz

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy produkt

osiągnięciu końca okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/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.

Przestrzeganie powyższych wytycznych pomoże chronić środowisko.

7. GWARANCJA I SERWIS POMOCY TECHNICZNEJ

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

Zaleca się, aby naprawy były przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel.

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

8. 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, fotokopiowany, nagrywany lub podobny) bez uprzedniej zgody CECOTEC INNOVACIONES, SL

1. ČÁSTI A SLOŽENÍ

Obr. 0.

1. Systém uchycení příslušenství
2. skluzová zóna (*)

Hlavní tělo mixéru (rukojeť). Obr. 1

1. Volič rychlosti
2. Tlačítko zapnutí
3. Tlačítko turbo
4. Přední strana
5. Display (pouze pro model 03979_Katana 15 TotalDestroy Full B Screen)

Noha mixéru. Obr. 2

6. Zvonek
7. Čepele «Perreo Move»
8. Čepele „Total Destroy“

Míchací sklo. Obr. 3

9. Míchací nádoba pro čepele nebo tyče
10. Víko – Základna

Metla. Obr. 4

11. Příslušenství na šlehání bílků
12. Šlehací tyč

Pasapures. Obr. 5

13. příslušenství kuchyňského robota
14. Příslušenství na přípravu pyrů
15. Nože

Tyče. Obr. 6

16. Příslušenství šlehací tyče
17. Šlehací tyče

Procesor. Obr. 7

18. Posunovač
19. Víko procesoru / násypky
20. Hřídel nožového kotouče
21. Nožový kotouč

22. Strouhací čepel
23. Krájecí čepel
24. Nůž na mletí
25. Nádoba kuchyňského robota

Vrtulník. Obr. 8

26. kryt vrtulníku
27. sekací čepel
28. Nože na sekání ledu
29. sekáček

Spiralizér. Obr. 9

30. Pohonná jednotka
31. Násypka
32. nádoba na spiralizér
33. hrubý řezný kotouč
34. jemně řezaný kotouč
35. plochý řezný kotouč

2. PŘED POUŽITÍM

- Tento tyčový mixér má obal navržený tak, aby jej chránil během přepravy. Vyjměte jej z krabice, původní krabici a další obaly doporučujeme uschovat na bezpečném místě. Pomohou zabránit poškození tyčového mixéru, pokud jej budete v budoucnu potřebovat přepravovat. 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 některý z nich chybí nebo není v dobrém stavu, neprodleně kontaktujte oficiální technický servis Cecotec.
- Před použitím tohoto tyčového mixéru nebo jakéhokoli jeho příslušenství musíte vyčistit všechny části, které přijdou do styku s potravinami.

Obsah krabice:

Katana Blender 12/15 Jar B/G/D/S

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem

Katana Blender 12/15 Cream B

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků

Katana Blender 12/15 Chop B/G

ČEŠTINA

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků
- Chopper

Katana Blender 15 Smash B

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků
- Šlehací tyče
- Chopper
- Příslušenství na přípravu pyré

Katana Blender 15 TotalDestroy Jar B/G

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem

Katana 15 Blender TotalDestroy Cream B

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků

Mixér Katana 15 TotalDestroy Chop B

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků
- Chopper

Blender Katana 15 TotalDestroy Smash B

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků
- Šlehací tyče
- Chopper
- Příslušenství na přípravu pyré

Katana 15 Blender TotalDestroy Full B/B obrazovka

- Mixovací noha s technologií „Perreo Move“ a „TotalDestroy“.
- Mixovací sklenice s protiskluzovým víčkem
- Příslušenství na šlehání bílků
- Šlehací tyče

- Příslušenství na přípravu pyré
- Robot na zpracování potravin

3. FUNGOVÁNÍ

Mixér. Rys. 0, 1 y 2

- Vhodné pro přípravu kojenecké výživy, polévek, omáček, koktejlů a majonézy.
- Pro zlepšení dosaženého výsledku umožňuje mixér naklonění čepele (obr. 2) přibližující se k základně zvonu (obr. 2) díky technologii „Perreo Move“. Jediné, co musíte udělat, je zatlačit na rukojeť mixéru, aby se čepel snížila. Jakmile přestanete vyvíjet tlak, čepel se vrátí do své výchozí polohy. Dávejte pozor, abyste prsty ani jinou částí těla neopírali o posuvnou zónu (obr. 0), aby nedošlo k zachycení.

Používání:

1. Zcela rozmotejte kabel.
2. Vložte rukojeť do hřídele mixovací nohy. Obr. 0
3. Zapojte přístroj do elektrického přívodu.
4. Jakmile přestanete vyvíjet tlak, čepel se vrátí do své výchozí polohy.
5. Ke zpracování potravin použijte vertikální pohyby.

UPOZORNĚNÍ:

- Tento tyčový mixér nepoužívejte v nádobách, které nemají ploché dno nebo mají vyčnívající předměty.
- Tento tyčový mixér nepoužívejte v nádobách, které nemají ploché dno nebo mají vyčnívající předměty.
- Nedovolte, aby jídlo přesahovalo bod připevnění mezi rukojetí a hřídelí nohy mixéru.
- Pokud se tyčový mixér ucpe, odpojte jej ze zásuvky a vyčistěte.
- Když skončíte s používáním tyčového mixéru, vypněte jej a odpojte od elektrické zásuvky.

Příslušenství

Příslušenství na šlehání bílků

- Přibližná doba použití: 15 sekund.
- Vhodné pro šlehání nealkoholických potravin, jako jsou vaječné bílky, smetana, rychlé dezerty, vejce nebo cukr.
- Nepokoušejte se porazit tvrdší směsi, jako je margarín, protože to může poškodit tyčinky.

Šlehací tyče. Obr. 6

1. Umístěte rukojeť dovnitř šlehacích tyčí.

ČEŠTINA

2. Do nádoby vložte jídlo, které chcete rozmixovat. Nešlehejte současně více než 6 vaječných bílků nebo 1 000 ml krému. Nedovolte, aby kapalina stékala nad tyčemi.
3. Zcela odviňte kabel, zapojte jej do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko napájení.

Šlehací tyče

- Přibližná doba použití: 15 sekund.
- Vhodné pro šlehání nealkoholických potravin, jako jsou vaječné bílky, smetana, rychlé dezerty, vejce nebo cukr.
- Toto příslušenství umožňuje míchat tvrdší směsi, jako je margarín, musíte však dbát na to, aby máslo nebo margarín změkly.

Šlehací tyče. Obr. 6

1. Vložte tyče pomocí tyčového nástavce.
 2. Umístěte rukojeť dovnitř tyčového nástavce.
 3. Do nádoby vložte jídlo, které chcete rozmixovat. Nešlehejte současně více než 6 vaječných bílků nebo 1 000 ml krému. Nedovolte, aby kapalina stékala nad tyčemi.
- Zcela odviňte kabel, zapojte jej do elektrické zásuvky a stiskněte tlačítko napájení.

Procesor. Obr. 7

- Vhodné pro sekání masa, sýra, zeleniny, koření, chleba, sušenek a měkkých loupáných ořechů.
- Nesnažte se krájet tvrdá jídla, jako jsou kávová zrna, kostky ledu, unce čokolády atd. Jinak by mohlo dojít k poškození čepele.

Jak sestavit nádobu na kuchyňský robot, příslušenství a víko:

1. Umístěte nádobu procesoru na čistý a stabilní povrch, jako je pult nebo stůl.
2. Vyberte si jedno z následujících příslušenství ke kuchyňskému robotu a sestavte jej podle popisu v následujících podsekcích:
 - Nůž na mletí
 - Disk držáku čepele + čepel na krájení
 - Disk držáku čepele + čepel na strouhání
3. Nainstalujte tělo mixéru na víko procesoru.
4. Připojte mixér k elektrické zásuvce.
5. Ve voliči rychlosti vyberte rychlost
6. Vložte potraviny násypkou pomocí posunovače. Nestrkejte do násypky prsty ani jiné předměty. Používejte pouze dodaný posunovač.
7. Po jeho ukončení vypněte motor uvolněním tlačítka napájení a odpojte zařízení.
8. Oddělte rukojeť mixéru od víka procesoru a sejměte víko nádoby.

Jak používat disk držáku čepele + čepel na strouhání:

1. Umístěte hřídel do středu nádoby procesoru. Při manipulaci s diskem držáku čepele

dbejte na opatrnost. Nepořežte se!

2. Vložte požadovanou čepel do štěrbinu držáku čepel. Vyrovnajte otvor ve středu kotouče s vřetenem a opatrným zatlačením dolů se ujistěte, že je správně usazen.
3. Zavřete víko nádoby procesoru a ujistěte se, že je správně usazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:

Dávejte pozor, abyste nenaklonili disk držáku čepel, když je čepel připevněna, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození čepel.

Jak používat disk držáku čepel + čepel na krájení:

1. Umístěte hřídel do středu nádoby procesoru. Při manipulaci s diskem držáku čepel dbejte na opatrnost. Nepořežte se!
2. Vložte požadovanou čepel do štěrbinu držáku čepel. Vyrovnajte otvor ve středu kotouče s vřetenem a opatrným zatlačením dolů se ujistěte, že je správně usazen.
3. Zavřete víko nádoby procesoru a ujistěte se, že je správně usazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:

Dávejte pozor, abyste nenaklonili disk držáku čepel, když je čepel připevněna, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození čepel.

Jak používat mlecí kotouč:

1. S čepelimi zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
2. Umístěte mlecí nože do středu misky procesoru. Vložte potraviny do mísy kuchyňského robotu, aniž byste překročili značku MAX.
3. Zavřete víko nádoby procesoru a ujistěte se, že je správně usazené a zavřené.

UPOZORNĚNÍ:

Dávejte pozor, abyste nenaklonili disk držáku čepel, když je čepel připevněna, protože by mohl sklouznout a spadnout, což by mohlo způsobit poškození čepel.

Doporučení:

- Kuchyňský robot nepoužívejte, když je mísa prázdná.
- Nakrájejte potraviny na kousky stejné velikosti, abyste dosáhli lepších výsledků a za kratší dobu.
- Mixér rychle a dobře míchá jídlo a tekutiny, což usnadňuje jejich zpracování. Během provozu nezapomeňte zkontrolovat stav jídla.

Spiralizér. Obr. 9

1. Vložte rukojeť mixéru do pohonné jednotky.
2. Vyjměte zásobník a namontujte čepel. Můžete si vybrat z několika čepelí: hrubé, jemné a ploché. Umístěte zásobník do nádoby.

ČEŠTINA

3. Vložte zeleninu (například mrkev, okurky, brambory...) do násypky.
4. Stisknutím ovládacího tlačítka nakrájete zeleninu na spirálu.

Jak sestavit čepel spiralizéru. Obr. 9

1. Vyjměte násypku.
2. Umístěte řezací kotouč do misky spiralizéru.
3. Znovu vložte zásobník.

Vrtulník. Obr. 8

1. Sundejte kryt sekáčku.
2. Umístěte požadovaný nůž (čepel řezačky / čepel drtiče ledu) na středovou osu mísy.
3. Nasadte zpět kryt řezačky.
4. Vložte rukojeť mixéru do víka sekáčku

Pasapures. Obr. 5

1. Pokrm vložte do mixovací sklenice nebo dostatečně velké nádoby.
2. Zapojte tyčový mixér do elektrické zásuvky.
3. Vyberte nastavení na nastavitelném pečivu.
4. Ve voliči rychlosti vyberte vysokou rychlost.
5. Vložte příslušenství na puré do přísad a stisknutím ovládacího tlačítka je spojte.
6. Příslušenstvím jemně pohybuje ingrediencemi, dokud nedosáhnete požadované textury.
7. Vypněte tyčový mixér uvolněním tlačítka, vyjměte mlýnek z nádoby a odpojte tyčový mixér z elektrické zásuvky.

Tlačítko turbo

Stisknutím tohoto tlačítka během používání mixéru dosáhnete maximální rychlosti a výkonu.

Upozornění

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

Volič rychlosti

Otáčením voliče změňte rychlost lopatek podle svých potřeb. Otáčejte voličem ve směru hodinových ručiček pro zvýšení rychlosti a proti směru hodinových ručiček pro snížení rychlosti.

Srovnávací tabulka

| Potravina | Maximální množství (v gramech) | Přibližná doba (v sekundách) |
|-----------|--------------------------------|------------------------------|
| Maso | 300 | 10-15 |

| | | |
|-----------------|----------|----|
| Koření | 80 | 15 |
| Ořechy | 250 | 15 |
| Sýr | 250 | 15 |
| Chléb | 1 krajíc | 15 |
| Vejsce na tvrdo | 6 | 5 |
| Cibule | 300 | 10 |

Tato data jsou přibližná a závisí na různých faktorech.

4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Obr. 10

Čištění nožů

- Pro správné vyčištění nohy mixéru dejte do mixovací nádoby 300 ml teplé vody s trochou saponátu na nádobí, vložte nohu mixéru do mýdlové vody až po dno nádoby a zapněte mixér v turbo režimu na 10 sekundové intervaly. Vyprázdněte obsah sklenice a naplňte ji 300 ml čisté vody a opakujte stejný postup pro opláchnutí. Proces opakujte, pokud je to nutné. Buďte opatrní s postříkáním.
- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout než ho začnete čistit.
- Nedávejte mixovací nohu do myčky nádobí.
- Po zpracování velmi slaných potravin opláchněte čepele okamžitě vodou.
- K čištění vnější části tyčového mixéru použijte měkký, vlhký hadřík.
- Následující části lze mýt v myčce nádobí: kádinka, šlehačí nože, šlehačí nože, mísa procesoru, mlecí nůž, disk držáku nože, strouhací nůž, plátkovací nůž, pěchovadlo, rameno na brambory, mísa spiralizéru, násypka spiralizéru, sekací disky spiralizéru, mísa sekáčku, nůž sekáčku a nůž sekáčku na led.
- Nepoužívejte příliš mnoho čisticího prostředku nebo odvápnovače.
- Vyvarujte se ponoření hlavního těla přístroje do vody nebo jakékoli jiné tekutiny.
- Nikdy neponořujte stojan mixéru do vody a nedovolte, aby voda pronikla horní částí.
- Nepoužívejte houby, prášky nebo abrazivní čisticí prostředky na čištění tohoto přístroje.
- S čepelemi zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.
- Po zpracování barevných potravin mohou plastové části spotřebiče změnit barvu, doporučujeme je před mytím nebo vložením do myčky nádobí vyčistit rostlinným olejem.

5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE MUSÍ OBSAHOVAT VŠECHNY ODKAZY

Reference produktu: 03959/03962/03963/03968/03969/03970/03971/03972/03973/03975/03976/03977/03978/03979

Produkt: Katana 15 TotalDestroy Jar G/Katana 15 Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B/Katana 15 Jar B/Katana 15 Jar G/Katana 15 Jar D/Katana 15 TotalDestroy Jar B/Katana 15 Cream B/Katana 15 TotalDestroy Cream B/Katana 15 Chop B/Katana 15 Chop G/Katana 15 TotalDestroy Chop B/Katana 15 TotalDestroy Smash B/Katana 15 TotalDestroy Full B Screen

Nominální výkon: 1500 W
220-240 V~, 50 Hz

Reference produktu: 03960/03961/03964/03965/03966/03967/03974

Produkt: Katana 12 Cream B/Katana 12 Chop B/Katana 12 Jar B/Katana 12 Jar G/Katana 12 Jar D/Katana 12 Jar S/Katana 12 Chop G

Nominální výkon: 1200 W
220-240 V~, 50 Hz

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že podle platných předpisů musí být výrobek a/nebo baterie likvidovány odděleně od domovního odpadu. Po skončení životnosti tohoto výrobku byste měli 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.

7. ZÁRUKA A TECHNICKÝ SERVIS

Společnost Cecotec odpovídá konečnému uživateli nebo spotřebiteli za jakýkoli nesoulad, který existuje v době dodání výrobku za podmínek a ve lhůtách stanovených platnými předpisy. Doporučuje se, aby opravy prováděl kvalifikovaný personál.

Pokud zjistíte problém s výrobkem nebo máte jakékoli dotazy, obraťte se na oficiální technickou podporu společnosti Cecotec na čísle +34 96 321 07 28.

8. COPYRIGHT

Práva duševního vlastnictví k textům v této příručce patří společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L. Všechna práva jsou vyhrazena. Obsah této publikace nesmí být vcelku ani po částech reprodukován, ukládán do vyhledávacího systému, přenášen nebo šířen jakýmkoli způsobem (elektronicky, mechanicky, fotokopírováním, nahráváním nebo podobně) bez předchozího souhlasu společnosti CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

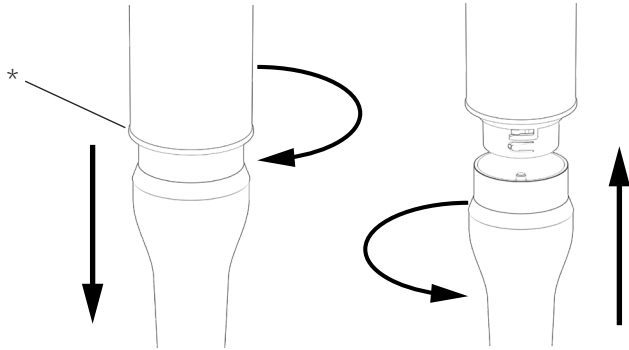


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 0

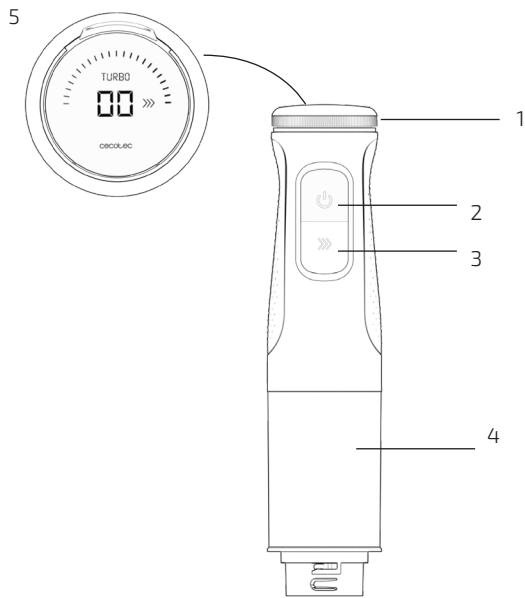


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 1

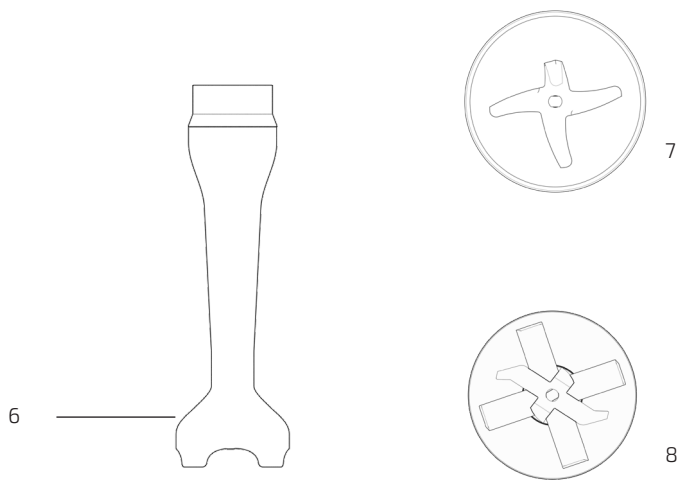


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 2

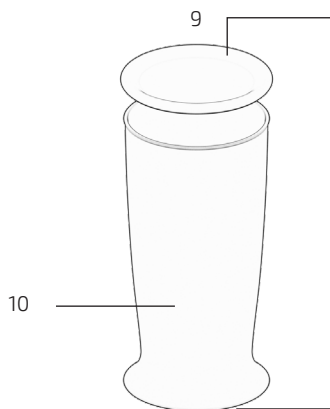


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 3

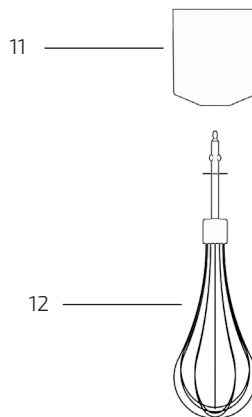


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 4

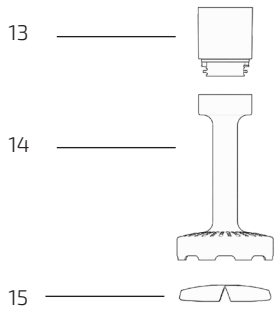


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 5

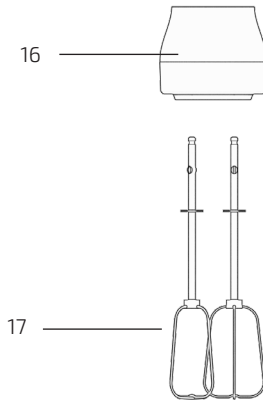


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 6

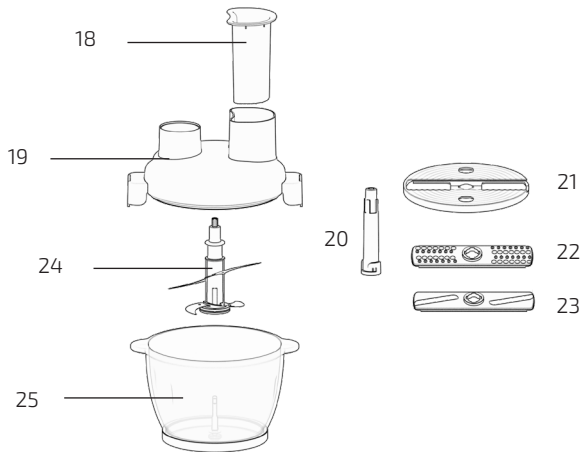


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 7

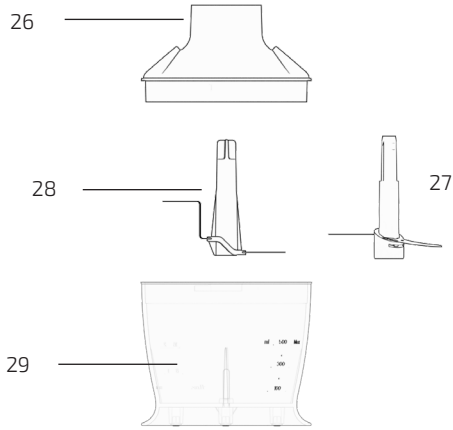


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 8

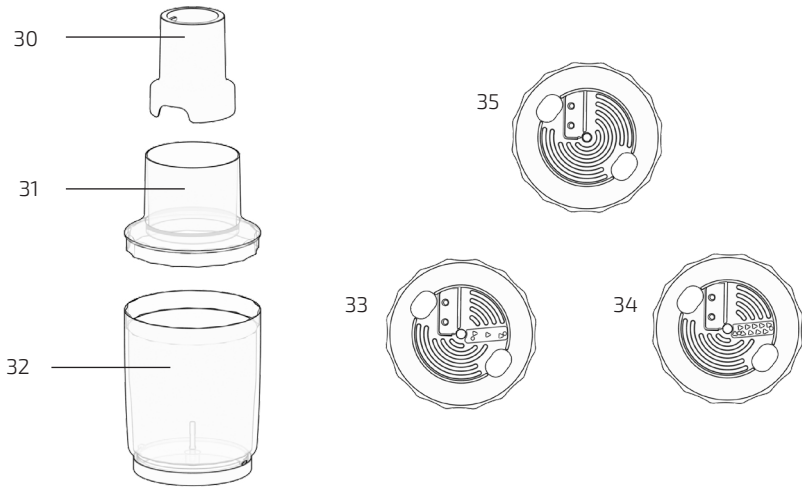


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 9

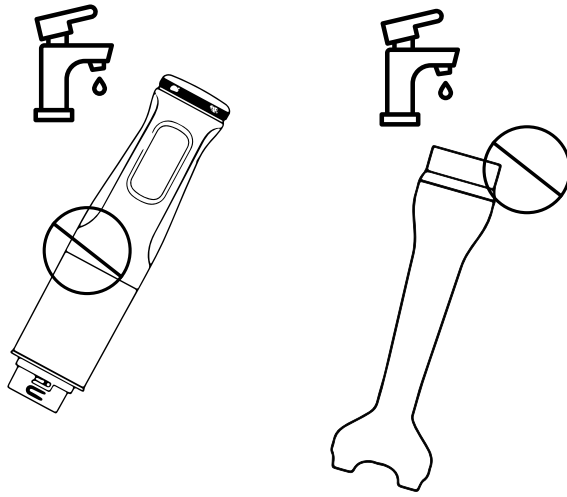


Fig./Img./Abb./Rys./Obr. 10

www.cecotec.es

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

EA01221207