

# cecotec

**POWER PULSAR 2300MAX**

**POWER PULSAR 2300MAX CREAM&CRUSH**

Batidora de mano/Hand blender



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

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Instrucciones de seguridad | 4  |
| Safety instructions        | 6  |
| Instructions de sécurité   | 8  |
| Sicherheitshinweise        | 10 |
| Istruzioni di sicurezza    | 12 |
| Instruções de segurança    | 14 |
| Veiligheidsinstructies     | 16 |
| Instrukcje bezpieczeństwa  | 18 |
| Bezpečnostní pokyny        | 20 |

## ÍNDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. Piezas y componentes                            | 22 |
| 2. Antes de usar                                   | 22 |
| 3. Funcionamiento                                  | 23 |
| 4. Limpieza y mantenimiento                        | 25 |
| 5. Especificaciones técnicas                       | 25 |
| 6. Reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos | 26 |
| 7. Garantía y SAT                                  | 26 |
| 8. Copyright                                       | 26 |

## INDEX

|   |    |
|---|----|
| 1. Parts and components                                 | 27 |
| 2. Before use   | 27 |
| 3. Operation  | 28 |
| 4. Cleaning and maintenance                             | 30 |
| 5. Technical specifications                             | 30 |
| 6. Disposal of old electrical and electronic appliances | 30 |
| 7. Technical support and warranty                       | 31 |
| 8. Copyright  | 31 |

## SOMMAIRE

|   |    |
|---|----|
| 1. Pièces et composants                                   | 32 |
| 2. Avant utilisation                                      | 32 |
| 3. Fonctionnement   | 33 |
| 4. Nettoyage et entretien                                 | 35 |
| 5. Spécifications techniques                              | 36 |
| 6. Recyclage des équipements électriques et électroniques | 36 |
| 7. Garantie et SAV  | 36 |
| 8. Copyright  | 37 |

## INHALT

|   |    |
|---|----|
| 1. Teile und Komponenten                        | 38 |
| 2. Vor dem Gebrauch                             | 38 |
| 3. Bedienung                                    | 39 |
| 4. Reinigung und Wartung                        | 41 |
| 5. Technische Spezifikationen                   | 42 |
| 6. Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten | 42 |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| 7. Garantie und Kundendienst | 42 |
| 8. Copyright                 | 43 |

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. Parti e componenti  | 44 |
| 2. Prima dell'uso  | 44 |
| 3. Funzionamento   | 45 |
| 4. Pulizia e manutenzione                                    | 47 |
| 5. Specifiche tecniche                                       | 47 |
| 6. Riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche | 48 |
| 7. Garanzia e supporto tecnico                               | 48 |
| 8. Copyright   | 48 |

## ÍNDICE

|   |    |
|---|----|
| 1. Peças e componentes                            | 49 |
| 2. Antes de usar                                  | 49 |
| 3. Funcionamento                                  | 50 |
| 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO                           | 52 |
| 5. Especificações técnicas                        | 52 |
| 6. Reciclagem de produtos elétricos e eletrônicos | 53 |
| 7. Garantia e SAT                                 | 53 |
| 8. Copyright                                      | 53 |

## INHOUD

|  |    |
|--|----|
| 1. Onderdelen en componenten                             | 54 |
| 2. Vóór u het apparaat gebruikt                          | 54 |
| 3. Werking   | 55 |
| 4. Schoonmaak en onderhoud                               | 57 |
| 5. Technische specificaties                              | 57 |
| 6. Recycling van elektrische en elektronische apparatuur | 58 |
| 7. Garantie en technische ondersteuning                  | 58 |
| 8. Copyright   | 58 |

## SPIS TREŚCI

|   |    |
|---|----|
| 1. Części i komponenty                                | 59 |
| 2. Przed użyciem                                      | 59 |
| 3. Funkcjonowanie                                     | 60 |
| 4. Czyszczenie i konserwacja                          | 62 |
| 5. Specyfikacja techniczna                            | 62 |
| 6. Recykling urządzeń elektrycznych i elektronicznych | 63 |
| 7. Gwarancja i Serwis pomocy technicznej              | 63 |
| 8. Copyright  | 63 |

## OBSAH

|  |    |
|--|----|
| 1. Části a složení                                     | 64 |
| 2. Před použitím                                       | 64 |
| 3. Provoz  | 65 |
| 4. Čištění a údržba                                    | 67 |
| 5. Technické specifikace                               | 67 |
| 6. Recyklace elektrických a<br>elektronických zařízení | 68 |
| 7. Záruka a technický servis                           | 68 |
| 8. Copyright   | 68 |

## 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.

## SAFETY INSTRUCTIONS

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

- All safety instructions must be closely followed when using the appliance.
- **WARNING:** incorrect or improper use can be dangerous for the user and damage the appliance. Use the appliance only for the purposes described in this manual.
- 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 cable out of their reach.
- 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 device.
- Ensure that the mains voltage matches the voltage specified on the device rating label and that the plug is earthed.
- Do not immerse the cable, plug, or any other non-removable part of the device in water or any other liquid or expose electrical connections to water. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the device.
- Unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning.
- Check the power cable regularly for visible damage. If the

cable is damaged, it must be repaired by the official Cecotec Technical Support Service to avoid any type of danger.

- Do not use the product outdoors, close to electric plates, gas, flames, or inside an oven.
- Do not twist, bend, pull, or damage the power cable. Protect it from sharp edges and heat sources. Do not allow the cable to touch hot surfaces. Do not let the cable hang over the edge of the working surface or worktop.
- Do not plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and make sure it is unplugged before disassembling the appliance or handling its blade.
- Do not use the hand blender with hot food.
- Do not insert utensils into the product during operation to reduce the risk of splashing or injury. Please handle it with care.

## 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'introduisez pas d'ustensiles dans l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement afin de réduire le risque d'éclaboussures ou de blessures. Faites attention lorsque vous l'utilisez.

## SICHERHEITSHINWEISE

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

- Befolgen Sie diese Sicherheitshinweise sorgfältig, wenn Sie das Produkt verwenden.
- HINWEIS: Falsche oder unsachgemäße Verwendung kann sowohl das Gerät als auch den Benutzer gefährden. Verwenden Sie dieses Gerät für die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Zwecke.
- Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den Klingen des Mixers, insbesondere beim Wechseln der Aufsätze, beim Reinigen und Entleeren des Mixbehälters.
- Dieses Gerät darf von Kindern nicht benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebene 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 Kontakt mit Wasser kommen. Sorgen

Sie dafür, dass Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn es nicht in Gebrauch ist, vor der Montage oder Demontage und vor der Reinigung.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht im Freien, in der Nähe von Gas- oder Elektroheizungen, offenen Flammen oder in einem Ofen.
- Der Stromkabel darf nicht verdreht, verbogen oder zu stark gezogen bzw. belastet oder beschädigt werden. Schützen Sie es von scharfen Kanten und Wärmequellen. Lassen Sie niemals den Kabel mit wärmen Oberflächen in Kontakt kommen. Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche stehen.
- Schließen Sie das Gerät erst dann an die Stromversorgung an, wenn alle Teile zusammengebaut sind, und vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker ausgezogen ist, bevor Sie Teile entfernen oder die Klinge handhaben.
- Verwenden Sie den Stabmixer nicht, um heiße Lebensmittel zu verarbeiten.
- Stecken Sie während des Betriebs keine Utensilien in das Gerät, um das Risiko von Spritzern oder Verletzungen zu verhindern. Seien Sie vorsichtig.

## ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

- Seguire attentamente queste istruzioni di sicurezza quando si usa l'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** un uso incorretto o improprio può mettere in pericolo l'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare questo apparecchio per agli scopi descritti in questo manuale.
- Prestare attenzione quando si maneggiano le lame del frullatore, in particolare quando si cambiano gli accessori e si pulisce e si svuota la caraffa.
- L'apparecchio non deve essere usato da bambini. Mantenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con mancanza di esperienza e conoscenza solo sotto supervisione o avendo ricevuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendendo i rischi che lo stesso implica.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- Verificare che la tensione di rete coincida con quella specificata nell'etichetta di classificazione dell'apparecchio e che la presa elettrica sia dotata di messa a terra.
- Non immergere il cavo, la spina o qualsiasi altra parte dell'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido, né esporre i collegamenti elettrici all'acqua. Assicurarsi di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o di accendere l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente quando non in uso,

- prima di montarlo o smontarlo e prima di pulirlo.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione in cerca di danni visibili. Se il cavo presenta danni, rivolgersi esclusivamente al Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.
  - Non utilizzare l'apparecchio in esterni, vicino a 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 o piano di lavoro.
  - Non collegare l'apparecchio alla corrente fino a che tutte le parti siano montate e verificare che sia scollegato prima di smontare le parti o usare le lame.
  - Non utilizzare il frullatore a immersione con alimenti caldi.
  - Non introdurre utensili all'interno dell'apparecchio quando in funzione per ridurre il rischio di lesioni o schizzi. Usare con cura.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Siga atentamente estas instruções de segurança quando usar o aparelho.
- Aviso: o uso incorreto ou inadequado pode pôr em perigo, quer o aparelho, quer o utilizador. Utilize este aparelho para fins que aparecem descritos neste manual.
- Tenha cuidado ao manejar as lâminas 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 aparelho.
- Certifique-se de que a tensão de rede coincida com a tensão especificada na etiqueta de classificação do aparelho e de que a tomada tenha ligação à terra.
- Não submerja o cabo, a ficha ou qualquer outra parte elétrica do produto na água ou qualquer outro líquido nem as exponha as conexões elétricas à água. Certifique-se de ter as mãos completamente secas antes de tocar a tomada ou ligar o aparelho.

- Desligue o dispositivo da alimentação elétrica 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 da Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Não utilize o produto no exterior, perto de placas elétricas ou de gás, de chamas ou dentro de fornos.
- Não torça, dobre, estique ou danifique o cabo de alimentação. Proteja-o de bordas afiadas e fontes de calor. Não permita que o cabo toque em superfícies quentes. Não deixe que se aproxime o cabo do fogão ou da bancada de cozinha.
- Não ligue o aparelho à corrente até que todas as peças estejam montadas e certifique-se de que está desligado da corrente antes de retirar as peças ou manusear a lâmina.
- Não utilize a varinha mágica para processar alimentos quentes.
- Não introduza utensílios dentro do produto quando estiver em funcionamento para reduzir o risco de salpicos ou ferimentos. Tenha cuidado durante a sua utilização.

## VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

- Volg aandachtig de voorschriften wanneer u dit 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 apparaat spelen.
- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met de spanning vermeld op het classificatielabel van het apparaat en dat het stopcontact geaard is.
- Dompel de voedingskabel, de stekker of andere onderdelen van het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Stel de elektrische verbindingen niet bloot aan water. Raak het product en het stopcontact enkel aan met droge handen.



- 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 het aanrecht uitsteken.
- Sluit het apparaat pas op de stroom aan als alle onderdelen in elkaar zijn gezet en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is voordat u onderdelen demonteert of het mes hanteert.
- Gebruik de staafmixer niet om heet voedsel te verwerken.
- Steek tijdens het gebruik geen keukengerei in het product om het risico van spatten of letsels te beperken. Wees voorzichtig.

## 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 jest zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej produktu oraz że wtyczka jest uziemiona.
- Nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani żadnej innej części produktu w wodzie lub innej cieczy ani nie wystawiaj połączeń elektrycznych na działanie wody. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem produktu upewnij się, że twoje ręce są całkowicie suche.

- Odtłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem oraz przed czyszczeniem.
- Regularnie należy sprawdzać kabel zasilający pod względem widocznych uszkodzeń. Jeśli kabel jest uszkodzony, musi zostać naprawiony przez oficjalny Serwis Pomocy Technicznej Cecotec, aby uniknąć wszelkiego rodzaju niebezpieczeństw.
- Nie używaj produktu na zewnątrz, w pobliżu elektrycznych lub gazowych płyt grzewczych, płomieni ani wewnątrz piekarnika.
- Nie nakręcaj, nie zginaj, nie rozciągaj ani nie uszkodzaj kabla zasilającego. Chroń go przed ostrymi krawędziami i źródłami ciepła. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorących powierzchni. Nie pozwól, aby kabel zbliżył się do krawędzi powierzchni roboczej lub blatu.
- Nie podłączaj urządzenia do sieci, dopóki wszystkie jego części nie zostaną zmontowane i upewnij się, że jest odłączone przed demontażem części lub obsługą ostrza.
- Nie używaj blendera ręcznego do przetwarzania gorącej żywności.
- Nie wkładaj przyborów do pracującego produktu, aby zmniejszyć ryzyko zachlapania lub obrażeń. Obchodź się z nim ostrożnie.

## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

- Při používání přístroje pečlivě postupujte podle těchto bezpečnostních předpisů.
- **VAROVÁNÍ:** Nesprávné nebo nevhodné použití může ohrozit zařízení i uživatele. Používejte toto zařízení pouze k činnostem popsaným v tomto manuálu.
- Buďte opatrní při manipulaci s noži mixéru, zejména při výměně příslušenství, čištění a vyprazdňování džbánu.
- 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 zařízením nesmí hrát.
- Ujistěte se, že napětí v síti odpovídá napětí uvedenému na typovém štítku produktu a že zástrčka je uzemněná.
- Neponořujte kabel, zástrčku ani žádnou jinou část produktu do vody nebo jiné kapaliny a nevystavujte elektrické spoje vodě. Před dotykem zástrčky nebo zapnutím výrobku se ujistěte, že máte zcela suché ruce.
- Pokud přístroj nepoužíváte, před montáží nebo demontáží a před čištěním, odpojte jej ze zásuvky.
- Pravidelně kontrolujte napájecí kabel, zda není viditelně poškozen. Pokud je kabel poškozen, musí být opraven oficiálním servisním střediskem Cecotec, aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí.

- 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 nádoby do výrobku, když je v provozu, abyste snížili riziko postříkání nebo zranění. Manipulujte s ním opatrně.

## 1. PIEZAS Y COMPONENTES

Fig. 1

- A. Regulador de velocidad ajustable
- B. Botón de baja velocidad
- C. Botón Turbo
- D. Unidad de motor
- E. Pie
- H. Vaso medidor

Solo incluido en la referencia 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Acoplamiento de la varilla
- G. Varilla montaclaras
- I. Acoplamiento de la picadora
- J. Cuchillas de la picadora
- K. Recipiente de la picadora

NOTA:

Los gráficos de este manual son representaciones esquemáticas y puede que no coincidan exactamente con los del producto.

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparato presenta un embalaje diseñado para protegerlo durante su transporte. Saque el aparato de su caja y retire todo el material de embalaje. Puede guardar la caja original y otros elementos del embalaje en un lugar seguro para prevenir daños en el aparato si necesita transportarlo en el futuro. Si desea deshacerse del embalaje original, asegúrese de reciclar todos los elementos correctamente.
- Asegúrese de que todas las piezas y componentes están incluidos y en buen estado. Si faltara alguno o no estuviera en buen estado, contacte de forma inmediata con el Servicio de Atención Técnica oficial de Cecotec.

### Contenido de la caja

- Batidora
- Vaso medidor
- Picadora (solo incluido en la referencia 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Varilla montaclaras (solo incluido en la referencia 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Este manual de instrucciones

- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie a fondo las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos.
- Antes de procesar los alimentos calientes, deje que se enfríen (temperatura máxima 60°C).
- Corte los alimentos más grandes en trozos de unos 2 cm antes de procesarlos.
- Coloque siempre el aparato y sus recipientes sobre una superficie plana.

### 3. FUNCIONAMIENTO

#### **Batidora de mano**

La batidora de mano está diseñada para:

- Mezclar líquidos, por ejemplo, productos lácteos, salsas, zumos de frutas, sopas, cócteles y batidos.
  - Triturar ingredientes blandos, por ejemplo, puré con ingredientes cocidos, como papillas para bebés. Fig. 2
1. Una el pie de la batidora a la unidad de motor y gírelo hasta que quede bien encajado.
  2. Ponga los ingredientes en el vaso medidor.
  3. Sumerja el brazo de la batidora en el vaso hasta que el protector de las cuchillas quede totalmente cubierto por los ingredientes.
  4. Presione el botón de velocidad baja o el Turbo para encender el aparato.
  5. Mueva el aparato lentamente hacia arriba y hacia abajo y en círculos para mezclar los ingredientes.

#### **Picadora**

- La picadora está diseñada para picar alimentos como frutos secos, carne, cebollas, queso curado, huevos duros, ajo, especias, pan duro, etc.

Precaución: Las cuchillas están muy afiladas. Así que tenga precaución cuando las manipule. Tenga especial cuidado al retirar las cuchillas del recipiente de la picadora, al vaciar este último y durante la limpieza. Fig. 3

1. Introduzca las cuchillas en el recipiente de la picadora.
  2. Después introduzca los ingredientes en el recipiente.
  3. Coloque el acoplamiento de la picadora en el recipiente.
  4. Una la unidad de motor al acoplamiento de la picadora y gírela hasta que quede bien encajada.
  5. Presione el botón de velocidad baja o el Turbo para encender el aparato.
- Si los ingredientes se pegan a la pared del recipiente de la picadora, despéguelos añadiendo algún líquido o con ayuda de una espátula.

- Deje que se enfríe el aparato cada vez que pique carne.

**Varilla montaclaras**

- Utilice la varilla solamente para montar nata, batir claras de huevo y mezclar masas de bizcochos y preparados para postres. Fig. 4
1. Inserte la varilla en el acoplamiento y luego únalo a la unidad de motor, girándolo hasta que quede bien encajado.
  2. Introduzca la varilla en un recipiente y sólo entonces, pulse el botón de velocidad para que se ponga en funcionamiento.
  3. Para soltar el acoplamiento de la varilla de la unidad de motor, presione las pestañas. A continuación, extraiga la varilla del acoplamiento.

**Para conseguir mejores resultados:**

- En vez del vaso medidor, utilice un recipiente más grande.
- Empiece con una velocidad baja.
- Mueva la varilla sujetándola ligeramente inclinada.
- Monte sólo hasta 400 ml de nata fría (mín. 30 % de materia grasa, 4-8 °C).
- Bata sólo un máximo de 4 claras de huevo.

**Cantidad máxima para batir y tiempo de funcionamiento aproximado**

| Ingredientes                        | Cantidad máxima | Tiempo      |
|-------------------------------------|-----------------|-------------|
| Frutas y verduras                   | 50-100 g        | 25 segundos |
| Papillas para bebés, sopas y salsas | 50-200 ml       | 25 segundos |
| Masas/mezclas                       | 50-250 ml       | 25 segundos |
| Batidos y cócteles                  | 50-500 ml       | 25 segundos |

**Cantidad máxima para picar y tiempo de funcionamiento aproximado**

| Ingredientes    | Cantidad máxima | Tiempo          |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| Huevos duros    | 2 piezas        | 4 veces x 1 seg |
| Pan duro        | 40 g            | 25 segundos     |
| Chocolate negro | 100 g           | 20 segundos     |
| Ajo             | 50 g            | 5 veces x 1 seg |
| Cebollas        | 200 g           | 5 veces x 1 seg |
| Carne y pescado | 200 g           | 10 segundos     |
| Espicias        | 30 g            | 20 segundos     |



|              |              |             |
|--------------|--------------|-------------|
| Queso        | 200 g        | 20 segundos |
| Frutos secos | 100 g        | 25 segundos |
| Higos y miel | 260 g y 40 g | 15 segundos |

Nota:

Debido a que los ingredientes pueden variar en procedencia, tamaño, forma y marca, lo mostrado en las tablas puede no ser lo más apropiado para los ingredientes que utilice. Si lo considera necesario, modifique los tiempos y/o las cantidades.

#### 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 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 ni la sumerja en agua.
- 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.
- Lave el vaso medidor de la batidora, el recipiente de la picadora, la unidad de cuchillas de la picadora y su acoplamiento en el lavavajillas o en agua caliente con un poco de detergente líquido. Seque y guarde los accesorios en un lugar seco y seguro
- Maneje las cuchillas con cuidado, están muy afiladas.

##### **Limpeza para las cuchillas**

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

#### 5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Referencia del producto: 03909/03910

Producto: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Potencia nominal: 400 W

Potencia máxima motor bloqueado: 2300 W

Voltaje: 220-240 V

Frecuencia: 50/60 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. 1

- A. Adjustable speed knob
- B. Low speed button
- C. Turbo button
- D. Motor unit
- E. Arm
- H. Measuring cup

Only included in reference 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Whisk coupling
- G. Balloon whisk
- I. Chopper coupling
- J. Chopper blades
- K. Chopper container

NOTE:

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

## 2. BEFORE USE

- This appliance is packaged in a way as to protect it during transport. Take the device out of its box and remove all packaging materials. You can keep the original box and other packaging elements in a safe place. This will help you prevent damage to the device when transporting it in the future. In case the original packaging is disposed of, make sure all packaging materials are recycled accordingly.
- Make sure all parts and components are included and in good conditions. If there is any piece missing or in bad conditions, contact the official Cecotec Technical Support Service immediately.

### Box content

- Blender
- Measuring cup
- Chopper (only included in reference 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Balloon whisk (only included in reference 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Instruction manual
  
- Before using the appliance for the first time, thoroughly clean the parts which will come into contact with food.

## ENGLISH

- Before processing hot food, allow it to cool down (maximum temperature 60 °C).
- Cut larger foods into pieces of about 2 cm before processing them.
- Always place the device and its containers on a flat surface.

### 3. OPERATION

#### Hand blender

The hand blender is designed to:

- Mix liquids, e.g., dairy products, sauces, fruit juices, soups, cocktails, and smoothies.
- Grind soft ingredients, e.g., puree with cooked ingredients, such as baby food. Fig. 2
  1. Attach the blender arm to the motor unit and turn it until it locks into place.
  2. Put the ingredients into the measuring cup.
  3. Immerse the blender arm in the cup until the blade protection is completely covered by the ingredients.
  4. Press the low speed or the Turbo button to switch on the appliance.
  5. Slowly move the appliance up and down and in circles to mix the ingredients.

#### Food chopper

- The chopper is designed to chop foods such as nuts, meat, onions, cured cheese, hard-boiled eggs, garlic, spices, stale bread, etc.

Caution: the blades are very sharp. So be careful when handling them. Take special care when removing the blades from the chopper bowl, when emptying the chopper and during cleaning. Fig. 3

1. Insert the blades into the chopper container.
  2. Then, put the ingredients into the container.
  3. Place the chopper coupling in the container.
  4. Attach the motor unit to the chopper coupling and turn it until it locks into place.
  5. Press the low speed or the Turbo button to switch on the appliance.
- If the ingredients stick to the wall of the chopper container, remove them by adding some liquid or with the help of a spatula.
  - Allow the appliance to cool down each time you chop meat.

#### Balloon whisk

- Only use the whisk for whipping cream, beating egg whites and mixing cake and dessert mixes. Fig. 4
  1. Insert the whisk into the coupling and then attach it to the motor unit, turning it until it fits into place.

2. Insert the whisk into a container and only then press the speed button to start it up.
3. To release the whisk coupling from the motor unit, press the tabs. Next, remove the whisk from the coupling.

### To obtain better results

- Instead of using a measuring cup, use a bigger container.
- Start with a low speed.
- Move the whisk by holding it at a slight angle.
- Whip only up to 400 ml of cold cream (min. 30 % fat, 4-8 °C).
- Whisk only a maximum of 4 egg whites.

### Maximum whipping quantity and approximate operating time

| Ingredients                  | Maximum amount | Time       |
|------------------------------|----------------|------------|
| Fruits and vegetables        | 50-100 g       | 25 seconds |
| Baby food, soups, and sauces | 50-200 ml      | 25 seconds |
| Dough/mixtures               | 50-250 ml      | 25 seconds |
| Smoothies and cocktails      | 50-500 ml      | 25 seconds |

### Maximum chopping quantity and approximate operating time

| Ingredients      | Maximum amount | Time            |
|------------------|----------------|-----------------|
| Hard boiled eggs | 2 slices       | 4 times x 1 sec |
| Stale bread      | 40 g           | 25 seconds      |
| Dark chocolate   | 100 g          | 20 seconds      |
| Garlic           | 50 g           | 5 times x 1 sec |
| Onion            | 200 g          | 5 times x 1 sec |
| Fish and meat    | 200 g          | 10 seconds      |
| Spices           | 30 g           | 20 seconds      |
| Cheese           | 200 g          | 20 seconds      |
| Nuts             | 100 g          | 25 seconds      |
| Figs and honey   | 260 g and 40 g | 15 seconds      |

Note:

As ingredients differ in origin, size, shape, and brand, we cannot guarantee the best setting for the ingredients that you are using. If you consider it necessary, modify the times and/or quantities.

## 4. CLEANING AND MAINTENANCE

- Unplug the appliance from the power supply and allow it to cool down before cleaning.
- Do not put the blender arm in the dishwasher or immerse it in water.
- After processing very salty food, rinse the blades with water immediately.
- Use a soft, damp cloth to clean the outside of the hand blender.
- Wash the blender measuring cup, chopper container, chopper blade unit and its coupling in the dishwasher or in hot water with a little washing-up liquid. Dry and store accessories in a dry and safe place.
- Please handle the blades carefully, they are very sharp.

### 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.

## 5. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product reference: 03909/03910

Product: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Rated power: 400 W

Maximum power with the motor blocked: 2300 W

Voltage: 220-240 V

Frequency: 50/60 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 batteries must be disposed of separately from household waste. When this product reaches the end of its shelf life, you should dispose of the cells/batteries/accumulators and take them to a collection point designated by the local authorities.

Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.  
Compliance with the above guidelines will help protecting the environment.

## **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. 1

- A. Régulateur de vitesse
- B. Bouton de vitesse faible
- C. Bouton Turbo
- D. Unité motrice
- E. Pied
- H. Bol mixeur

Pièces incluses uniquement dans la référence 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush :

- F. Raccord du fouet
- G. Fouet pour monter les blancs en neige
- I. Raccord du bol-hachoir
- J. Lames du hachoir
- K. Bol-hachoir

NOTE :

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

## 2. AVANT UTILISATION

- Cet appareil possède un emballage conçu pour le protéger pendant son transport. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage. Rangez la boîte d'origine et le reste des éléments provenant de l'emballage dans un endroit sûr pour éviter d'endommager l'appareil si vous devez le transporter à l'avenir. Si vous devez vous défaire de l'emballage d'origine, assurez-vous de recycler tous les éléments correctement.
- Assurez-vous que toutes les pièces et les composants sont inclus et en bon état. S'il manque une pièce, une partie, un accessoire ou que l'appareil ou ses accessoires ne sont pas en bon état, veuillez contacter le Service Après-Vente officiel de Cecotec.




### Contenu de la boîte

- Mixeur
- Bol mixeur
- Bol-hachoir (inclus uniquement avec la référence 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Fouet pour monter les blancs en neige (inclus uniquement avec la référence 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Manuel d'instructions
  
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement les parties qui vont entrer en contact avec les aliments.
- Avant de traiter des aliments chauds, laissez-les refroidir (température maximale de 60 °C).
- Coupez les aliments plus volumineux en morceaux d'environ 2 cm avant de les mixer.
- Placez toujours l'appareil et ses bols sur une surface plane.

## 3. FONCTIONNEMENT


### Mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est conçu pour :

- Mélanger des liquides, par exemple des produits laitiers, des sauces, des jus de fruits, des soupes, des cocktails et des smoothies ou milkshakes.
  - Broyer des ingrédients mous, par exemple de la purée avec des ingrédients cuits, tels que des aliments pour bébés.  2
1. Fixez le pied du mixeur à l'unité motrice et tournez-le jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  2. Introduisez les ingrédients dans le bol.
  3. Plongez le pied du mixeur dans le bol mixeur jusqu'à ce que la cloche anti-éclaboussures soit complètement recouverte par les ingrédients.
  4. Appuyez sur le bouton de vitesse faible ou Turbo pour allumer l'appareil.
  5. Déplacez lentement l'appareil de haut en bas et en cercle pour mélanger les ingrédients.

### Bol-hachoir

- Le bol-hachoir est conçu pour hacher des aliments tels que les noix, la viande, les oignons, les fromages affinés, les œufs durs, l'ail, les épices, le pain rassis, etc.

Avertissement : les lames sont très aiguisées ! Faites donc attention lorsque vous les manipulez. Faites très attention lorsque vous retirez les lames du bol-hachoir, lorsque vous le videz et lorsque vous le nettoyez.  3

## FRANÇAIS

1. Insérez les lames dans le bol-hachoir.
  2. Mettez ensuite les ingrédients dans le bol.
  3. Placez le raccord du bol-hachoir dans le bol.
  4. Fixez l'unité motrice au raccord du bol-hachoir et tournez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.
  5. Appuyez sur le bouton de vitesse faible ou Turbo pour allumer l'appareil.
- Si les ingrédients collent à la paroi du bol-hachoir, retirez-les en ajoutant du liquide ou à l'aide d'une spatule.
  - Laissez l'appareil refroidir à chaque fois que vous hachez de la viande.

### Fouets pour monter les blancs en neige

- Le fouet a été conçu pour fouetter la crème, monter des blancs d'œuf en neige, mélanger des pâtes pour faire des gâteaux et réaliser des préparations pour desserts. Img. 4
1. Insérez le fouet dans le raccord, puis fixez-le à l'unité motrice en le tournant jusqu'à ce qu'il s'enclenche.
  2. Insérez le fouet dans un récipient et appuyez sur le bouton de vitesse pour le mettre en fonctionnement.
  3. Pour libérer le raccord du fouet de l'unité motrice, appuyez sur les languettes. Retirez ensuite le fouet du raccord.

### Pour obtenir de meilleurs résultats :

- Au lieu du bol mixeur, utilisez un récipient plus grand.
- Commencez par une vitesse faible.
- Bougez le fouet en le tenant légèrement incliné.
- Fouettez seulement jusqu'à 400 ml de crème froide (min. 30 % de matière grasse, 4-8 °C).
- Ne montez que 4 blancs d'œufs au maximum.

### Quantité maximale à fouetter et temps approximatif de fonctionnement

| Ingrédients                           | Quantité maximale | Temps       |
|---------------------------------------|-------------------|-------------|
| Fruits et légumes                     | 50-100 g          | 25 secondes |
| Aliments pour bébés, soupes et sauces | 50-200 ml         | 25 secondes |
| Pâte/mélanges                         | 50-250 ml         | 25 secondes |
| Smoothies et cocktails                | 50-500 ml         | 25 secondes |

**Quantité maximale à hacher et temps approximatif de fonctionnement**

| Ingrédients       | Quantité maximale | Temps              |
|-------------------|-------------------|--------------------|
| Œufs durs         | 2 pièces          | 4 fois x 1 seconde |
| Pain dur          | 40 g              | 25 secondes        |
| Chocolat noir     | 100 g             | 20 secondes        |
| Ail               | 50 g              | 5 fois x 1 seconde |
| Oignons           | 200 g             | 5 fois x 1 seconde |
| Viande et poisson | 200 g             | 10 secondes        |
| Épices            | 30 g              | 20 secondes        |
| Fromage           | 200 g             | 20 secondes        |
| Fruits secs       | 100 g             | 25 secondes        |
| Figues et miel    | 260 g et 40 g     | 15 secondes        |

Note :

Comme les ingrédients peuvent varier selon l'origine, la taille, la forme et la marque, les données figurant dans les tableaux peuvent ne pas être les plus appropriées pour les ingrédients que vous utilisez. Si nécessaire, modifiez les temps et/ou les quantités.

**4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Débranchez l'appareil de la prise de courant puis laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Ne mettez pas le pied du mixeur au lave-vaisselle et ne l'immergez pas dans l'eau.
- Après avoir mixé des aliments très salés, vous devez rincer les lames immédiatement avec de l'eau.
- Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer la partie extérieure de l'appareil.
- Lavez le bol mixeur, le bol-hachoir, les lames du bol-hachoir et son raccord au lave-vaisselle ou avec de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Séchez et rangez les accessoires dans un endroit sec et sûr.
- Manipulez les lames en faisant attention, elles sont trop aiguisées.

**Nettoyage des lames**

Pour nettoyer correctement le pied du mixeur, versez 300 ml d'eau tiède dans le bol mixeur avec un peu de liquide vaisselle, insérez le pied mixeur dans l'eau jusqu'au fond du bol et faites fonctionner le mixeur en mode Turbo par intervalles de 10 secondes. Videz le contenu

du bol et remplissez-le à nouveau avec 300 ml d'eau propre et répétez la même opération pour le rinçage. Répétez ce processus si nécessaire. Faites attention aux éclaboussures.

## 5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Référence : 03909/03910

Produit : Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Puissance nominale : 400 W

Puissance maximale de blocage du moteur : 2300 W

Voltage : 220-240 V

Fréquence : 50/60 Hz

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

Produit fabriqué en Chine | Conçu en Espagne

## 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

Abb. 1

- A. Einstellbarer Drehzahlwähler
- B. Taste für niedrige Geschwindigkeit
- C. Turbo-Taste
- D. Motoreinheit
- E. Fuß
- H. Messbecher

Nur in der Referenz 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush enthalten:

- F. Stangenkupplung
- G. Schneebesen
- I. Zerkleinerungskupplung
- J. Zerkleinerungsklingen
- K. Zerkleinerungsbehälter

HINWEIS:

Die Grafiken in dieser Bedienungsanleitung sind schematische Darstellungen und entsprechen möglicherweise nicht genau dem Gerät.

## 2. VOR DEM GEBRAUCH

- Dieses Gerät ist so verpackt, dass es während des Transports geschützt bleibt. Nehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial. Bewahren Sie die Verpackung an einem sicheren Ort auf, damit das Gerät nicht beschädigt wird, wenn Sie ihn später transportieren müssen. Wenn Sie die Originalverpackung entsorgen möchten, stellen Sie sicher, dass alle Artikel wiederverwerten.
- Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Wenn die Lieferung fehlt oder nicht in gutem Zustand ist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.

### Vollständiger Inhalt

- Mixer
- Messbecher
- Zerkleinerer (nur in Referenz 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush enthalten)
- Schneebesen (nur in Referenz 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush enthalten)
- Bedienungsanleitung
  
- Reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.

- Bevor Sie heiße Lebensmittel verarbeiten, lassen Sie sie abkühlen (Höchsttemperatur 60°C).
- Schneiden Sie größere Lebensmittel vor der Verarbeitung in Stücke von etwa 2 cm.
- Stellen Sie das Gerät und seine Behälter immer auf eine ebene Fläche.

### 3. BEDIENUNG

#### Stabmixer

Der Stabmixer ist für:

- Mischen von Flüssigkeiten, z. B. Milchprodukte, Soßen, Fruchtsäfte, Suppen, Cocktails und Smoothies.
  - Zerkleinern Sie weiche Zutaten, z. B. Püree mit gekochten Zutaten, wie Babynahrung. Abb. 2
1. Bringen Sie den Mischerfuß an der Motoreinheit an und drehen Sie ihn, bis er einrastet.
  2. Geben Sie die Zutaten in den Messbecher.
  3. Tauchen Sie den Mixerfuß in den Mixtopf ein, bis der Klingenschutz vollständig von den Zutaten bedeckt ist.
  4. Drücken Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit oder Turbo, um das Gerät einzuschalten.
  5. Bewegen Sie das Gerät langsam auf und ab und in Kreisen, um die Zutaten zu vermischen.

#### Zerkleinerer

- Der Zerkleinerer eignet sich zum Zerkleinern von Lebensmitteln wie Nüssen, Fleisch, Zwiebeln, geräuchertem Käse, hartgekochten Eiern, Knoblauch, Gewürzen, altem Brot usw.

Achtung: Die Klingen sind sehr scharf. Seien Sie also vorsichtig beim Umgang mit ihnen.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie die Messer aus der Schüssel nehmen, wenn Sie den Zerkleinerer entleeren und wenn Sie ihn reinigen. Abb. 3

1. Setzen Sie die Messer in die Schüssel des Zerkleinerers ein.
2. Geben Sie dann die Zutaten in den Behälter.
3. Setzen Sie die Zerkleinerungskupplung in die Schüssel.
4. Stecken Sie die Motoreinheit auf die Kupplung des Schleifers und drehen Sie sie, bis sie einrastet.
5. Drücken Sie die Taste für niedrige Geschwindigkeit oder Turbo, um das Gerät einzuschalten.

## DEUTSCH

- Wenn die Zutaten an der Wand des Zerkleinerungsbehälters kleben, lösen Sie sie durch Zugabe von etwas Flüssigkeit oder mit Hilfe eines Spatels.
- Lassen Sie das Gerät jedes Mal, wenn Sie Fleisch hacken, abkühlen.

### Schneebeesen

- Verwenden Sie den Schneebeesen nur zum Schlagen von Sahne, zum Schlagen von Eiweiß und zum Mischen von Kuchen- und Dessertmischungen. Abb. 4
1. Stecken Sie die Stange in die Kupplung und befestigen Sie sie dann an der Motoreinheit, indem Sie sie drehen, bis sie einrastet.
  2. Führen Sie den Zauberstab in einen Behälter ein und drücken Sie erst dann die Geschwindigkeitstaste, um ihn in Betrieb zu nehmen.
  3. Um die Stangenkupplung von der Motoreinheit zu lösen, drücken Sie auf die Laschen. Entfernen Sie dann die Kupplungsstange von der Kupplung.

### Um bessere Ergebnisse zu erzielen:

- Verwenden Sie anstelle des Messbechers einen größeren Behälter.
- Beginnen Sie mit einer niedrigen Geschwindigkeit.
- Bewegen Sie die Schneebeesen, indem Sie sie in einem leichten Winkel halten.
- Nur bis zu 400 ml kalte Sahne (mind. 30 % Fett, 4-8 °C) aufschlagen.
- Höchstens 4 Eiweiß aufschlagen.

### Maximale Aufschlagmenge und ungefähre Laufzeit

| Zutaten                       | Maximale Menge | Zeit        |
|-------------------------------|----------------|-------------|
| Obst und Gemüse               | 50-100 g       | 25 Sekunden |
| Babynahrung, Suppen und Soßen | 50-200 ml      | 25 Sekunden |
| Teige/Mischungen              | 50-250 ml      | 25 Sekunden |
| Smoothies und Cocktails       | 50-500 ml      | 25 Sekunden |

### Maximale Häckselmenge und ungefähre Betriebsdauer

| Zutaten           | Maximale Menge | Zeit              |
|-------------------|----------------|-------------------|
| Gekochte Eier     | 2 Stücke       | 4 mal x 1 Sekunde |
| Altes Brot (Hart) | 40 g           | 25 Sekunden       |
| Dunkle Schokolade | 100 g          | 20 Sekunden       |
| Knoblauch         | 50 g           | 5 mal x 1 Sekunde |



|                     |                |                   |
|---------------------|----------------|-------------------|
| Zwiebeln            | 200 g          | 5 mal x 1 Sekunde |
| Fleisch und Fisch   | 200 g          | 10 Sekunden       |
| Gewürze             | 30 g           | 20 Sekunden       |
| Käse                | 200 g          | 20 Sekunden       |
| Getrocknete Früchte | 100 g          | 25 Sekunden       |
| Feigen und Honig    | 260 g und 40 g | 15 Sekunden       |

Hinweis:

Da die Zutaten in Bezug auf Herkunft, Größe, Form und Marke variieren können, ist es möglich, dass die in den Tabellen angegebenen Werte nicht die besten für die von Ihnen verwendeten Zutaten sind. Ändern Sie ggf. die Zeiten und/oder Mengen.

#### 4. REINIGUNG UND WARTUNG

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen.
- Geben Sie den Mixerfuß nicht in die Spülmaschine und tauchen Sie ihn nicht in Wasser.
- 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.
- Waschen Sie den Messbecher des Mixers, die Zerkleinerungsbehälter, das Zerkleinerungsmesser und den Messeraufsatz in der Spülmaschine oder in heißem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen und lagern Sie das Zubehör an einem trockenen und sicheren Ort.
- Gehen Sie vorsichtig mit den Klingen um, sie sind sehr scharf.

##### Reinigung der Klingen

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

## 5. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Referenz des Gerätes: 03909/03910

Produkt: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Spannung: 400 W

Maximale Motorleistung blockiert: 2300 W

Spannung: 220-240 V

Frequenz: 50/60 Hz

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

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 6. RECYCLING VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt und/oder die 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 96 321 07 28.

## 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 ohne vorherige Genehmigung von CECOTEC INNOVACIONES, S.L. weder ganz noch teilweise vervielfältigt, in einem Wiederherstellungssystem gespeichert, übertragen oder verbreitet werden (elektronisch, mechanisch, Fotokopie, Aufzeichnung oder ähnliches).

## 1. PARTI E COMPONENTI

Fig. 1

- A. Manopola di regolazione della velocità
- B. Tasto Bassa velocità
- C. Tasto Turbo
- D. Unità motore
- E. Gambo
- H. Misurino

Incluso solo nel modello 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Attacco della frusta
- G. Frusta montapanna
- I. Attacco tritatutto
- J. Lame tritatutto
- K. Recipiente tritatutto

NOTA BENE:

Le immagini di questo manuale sono rappresentazioni schematiche e potrebbero non corrispondere esattamente all'apparecchio.

## 2. PRIMA DELL'USO

- Questo apparecchio ha un imballaggio progettato per proteggerlo durante il trasporto. Estrarre l'apparecchio dalla scatola e rimuovere tutto il materiale presente nell'imballaggio. Conservare la scatola originale e gli altri elementi in un luogo sicuro per prevenire danni all'apparecchio in caso di necessità di trasportarlo in futuro. Se si desidera smaltire l'imballaggio originale, assicurarsi di riciclare tutti gli elementi in modo appropriato.
- Verificare che tutte le parti e componenti siano inclusi e in buono stato. Se uno di essi mancasse o non fosse in buone condizioni, contattare immediatamente il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec.

### Contenuto della scatola

- Frullatore
- Misurino
- Tritatutto (incluso solo nel modello 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Frusta montapanna (inclusa solo nel modello 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Il presente manuale di istruzioni
  
- Prima dell'uso, pulire accuratamente le parti che saranno a contatto con gli alimenti.

- Prima di frullare o tritare alimenti caldi, lasciarli raffreddare fino ad almeno 60 °C.
- Tagliare gli alimenti più grandi in pezzi di circa 2 cm prima dell'uso.
- Collocare sempre l'apparecchio e relativi recipienti su una superficie piana.

### 3. FUNZIONAMENTO

#### **Frullatore a immersione**

Il frullatore a immersione è progettato per

- miscelare liquidi (ad es., latticini, salse, succhi di frutta, zuppe, cocktail e frullati);
  - tritare ingredienti morbidi (ad es., puree con ingredienti cotti, come le pappe per bambini o neonati). Fig. 2
1. Fissare il gambo del frullatore all'unità motore e ruotarlo fino a bloccarlo in posizione.
  2. Mettere gli ingredienti nel misurino.
  3. Immergere il gambo del frullatore nel recipiente finché il coprilama non è completamente coperto dagli ingredienti.
  4. Premere il tasto **Bassa velocità** o **Turbo** per accendere il frullatore.
  5. Muovere lentamente l'apparecchio verso l'alto e verso il basso e in cerchio per mescolare bene gli ingredienti.

#### **Tritatutto**

- Il tritatutto è progettato per tritare alimenti come noci, carne, cipolle, formaggio stagionato, uova sode, aglio, spezie, pane raffermo, ecc.

Attenzione: le lame sono molto affilate! Fare attenzione quando le si maneggia e rimuove, quando si svuota il recipiente tritatutto e durante la pulizia. Fig. 3

1. Inserire le lame nel recipiente tritatutto.
  2. Mettere gli ingredienti da tritare nel recipiente.
  3. Posizionare l'attacco tritatutto nel recipiente.
  4. Collegare l'unità motore all'attacco tritatutto e ruotarla fino a bloccarla in posizione.
  5. Premere il tasto **Bassa velocità** o **Turbo** per accendere il frullatore.
- Se gli ingredienti si attaccano alle pareti del recipiente tritatutto, rimuoverli aggiungendo del liquido o con l'aiuto di una spatola.
  - Lasciare raffreddare l'apparecchio posteriormente alla tritatura.

#### **Frusta montapanna**

- Usare la frusta solo per montare la panna, sbattere gli albumi e mescolare impasti per torte e dessert. Fig. 4
1. Fissare la frusta all'apposito attacco, quindi fissarla all'unità motore ruotandola finché

## ITALIANO

non scatta in posizione.

2. Inserire la frusta nel recipiente e premere il tasto Velocità bassa o Turbo per avviare la frullatura.
3. Per rilasciare l'attacco della frusta dall'unità motore, premere le apposite linguette, quindi rimuovere la frusta dall'attacco.

### Per ottenere migliori risultati:

- Al posto del misurino, usare un recipiente più grande.
- Iniziare con una velocità bassa.
- Muovere la frusta tenendola leggermente inclinata.
- Montare solo fino a 400 ml di panna fredda (min. 30 % di grassi, 4-8 °C).
- Montare solo un massimo di 4 albumi.

### Quantità massima da montare e tempo di funzionamento approssimativo

| Ingredienti                         | Quantità massima | Tempo      |
|-------------------------------------|------------------|------------|
| Frutta e verdura                    | 50-100 g         | 25 secondi |
| Pappette per neonati, zuppe e salse | 50-200 ml        | 25 secondi |
| Impasti/miscele                     | 50-250 ml        | 25 secondi |
| Frullati e cocktail                 | 50-500 ml        | 25 secondi |

### Quantità massima da tritare e tempo di funzionamento approssimativo

| Ingredienti         | Quantità massima | Tempo         |
|---------------------|------------------|---------------|
| Uova sode           | 2 parti          | 4 volte x 1 s |
| Pane raffermo       | 40 g             | 25 secondi    |
| Cioccolato fondente | 100 g            | 20 secondi    |
| Aaglio              | 50 g             | 5 volte x 1 s |
| Cipolle             | 200 g            | 5 volte x 1 s |
| Carne e pesce       | 200 g            | 10 secondi    |
| Spezie              | 30 g             | 20 secondi    |
| Formaggio           | 200 g            | 20 secondi    |
| Frutta secca        | 100 g            | 25 secondi    |
| Fichi e miele       | 260 g e 40 g     | 15 secondi    |

Nota bene:

Poiché gli ingredienti possono variare per provenienza, dimensione, forma e marca, non possiamo garantire che quelle indicate nelle tabelle siano le impostazioni ideali per gli ingredienti che si stanno usando. Se necessario, modificare i tempi e/o le quantità.

## 4. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Non lavare il gambo del frullatore in lavastoviglie né immergerlo in acqua.
- Dopo aver processato alimenti con alto contenuto di sale, sciacquare immediatamente le lame con acqua.
- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire l'esterno del frullatore a immersione.
- Lavare il misurino del frullatore, il recipiente tritatutto, il gruppo lama tritatutto e l'apposito attacco in lavastoviglie o con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Asciugare e conservare l'apparecchio e relativi recipienti/attacchi in un luogo asciutto e sicuro.
- Le lame sono molto affilate, maneggiare con cautela.

### **Pulizia delle lame**

Per pulire correttamente il gambo 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.

## 5. SPECIFICHE TECNICHE

Codice prodotto: 03909/03910

Prodotto: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Potenza nominale: 400 W

Potenza massima a motore bloccato: 2300 W

Tensione: 220-240 V

Frequenza: 50/60 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 l'apparecchio o in caso di dubbi, si prega di contattare il Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec al numero +34 96 321 07 28.

## 8. COPYRIGHT

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



## 1. PEÇAS E COMPONENTES

Fig. 1

- A. Seletor de velocidade
- B. Botão Velocidade baixa
- C. Botão Turbo
- D. Unidade do motor
- E. Pé
- H. Copo de medição

Apenas para a referência 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Acoplamento do batedor de claras
- G. Batedor de claras
- I. Acoplamento da picadora
- J. Lâminas da picadora
- K. Recipiente da picadora

NOTA:

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

## 2. ANTES DE USAR

- Este aparelho é acondicionado em embalagens concebidas para o proteger durante o transporte. Retire o aparelho da sua caixa e remova todo o material de embalagem. Pode manter a caixa original e outras embalagens num local seguro para evitar danos no aparelho, caso necessite de o transportar no futuro. Se desejar descartar a embalagem original, certifique-se de reciclar todos os itens corretamente.
- Certifique-se de que todas as peças e componentes estejam incluídos e em bom estado. Se algum deles faltar ou não estiver em boas condições, contactar imediatamente o Serviço de Assistência Técnica oficial da Cecotec.

### Conteúdo da caixa

- Varinha mágica
- Copo de medição
- Picadora (apenas na referência 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Batedor de claras (apenas para a referência 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Este manual de instruções

## PORTUGUÊS

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, limpe bem as peças que vão entrar em contacto com os alimentos.
- Antes de processar alimentos quentes, deixe-os arrefecer (temperatura máxima de 60 °C).
- Corte os alimentos maiores em pedaços de cerca de 2 cm antes de os processar.
- Coloque o aparelho sempre sobre uma superfície plana.

### 3. FUNCIONAMENTO

#### **Varinha mágica**

A varinha mágica foi concebida para:

- Misturar líquidos, por exemplo, produtos lácteos, molhos, sumos de fruta, sopas, cocktails e batidos.
  - Triturar ingredientes macios, por exemplo, puré com ingredientes cozinhados, como comida para bebé. Fig.2
1. Encaixe o pé misturador na unidade do motor e rode-o até ficar bloqueado.
  2. Coloque os ingredientes no copo de medição.
  3. Mergulhe o pé misturador no copo até a tampa antissalpícos estar completamente coberta pelos ingredientes.
  4. Prima o botão Velocidade baixa ou Turbo para ligar o aparelho.
  5. Mova o aparelho devagar para cima e para baixo e em círculos para misturar os ingredientes.

#### **Picadora**

- A picadora foi concebida para picar alimentos como frutos secos, carne, cebolas, queijo curado, ovos cozidos, alho, especiarias, pão velho, etc.

Precaução: as lâminas são muito afiadas, tenha cuidado quando a utilizar. Tenha especial cuidado ao retirar as lâminas do recipiente da picadora, ao esvaziar a picadora e durante a limpeza. Fig. 3

1. Introduza as lâminas no recipiente da picadora.
  2. Em seguida, coloque os ingredientes no recipiente.
  3. Coloque o acoplamento da picadora no recipiente.
  4. Fixe a unidade do motor no acoplamento da picadora e rode-a até engatar.
  5. Prima o botão Velocidade baixa ou Turbo para ligar o aparelho.
- Se os ingredientes se colarem à parede do recipiente da picadora, retire-os adicionando um pouco de líquido ou com a ajuda de uma espátula.
  - Deixe o aparelho arrefecer de cada vez que picar carne.

**Batedor de claras**

- Utilize o batedor apenas para bater natas, bater claras de ovo e misturar ingredientes para bolos e sobremesas. Fig. 4
- 1. Introduza o batedor no acoplamento e, em seguida, fixe-o na unidade do motor, rodando-o até encaixar no lugar.
- 2. Introduza o batedor num recipiente e só depois prima o botão Velocidade para o pôr a funcionar.
- 3. Para soltar o acoplamento do batedor da unidade do motor, pressione as abas. Em seguida, retire o batedor do acoplamento.

**Para obter melhores resultados:**

- Em vez do copo de medição, utilize um recipiente maior.
- Comece com uma velocidade baixa.
- Mova o batedor segurando-o num ângulo ligeiro.
- Bata apenas até 400 ml de nata fria (min. 30 % de gordura, 4-8 °C).
- Bata apenas um máximo de 4 claras de ovo.

**Quantidade máxima de batimento e tempo de funcionamento aproximado**

| Ingredientes                         | Capacidade máxima | Tempo       |
|--------------------------------------|-------------------|-------------|
| Frutas e legumes                     | 50-100 g          | 25 segundos |
| Alimentos para bebés, sopas e molhos | 50-200 ml         | 25 segundos |
| Massas/misturas                      | 50-250 ml         | 25 segundos |
| Smoothies e cocktails                | 50-500 ml         | 25 segundos |

**Quantidade máxima para picar e tempo de funcionamento aproximado**

| Ingredientes    | Capacidade máxima | Tempo         |
|-----------------|-------------------|---------------|
| Ovos cozidos    | 2 peças           | 4 vezes x 1 s |
| Pão duro        | 40 g              | 25 segundos   |
| Chocolate preto | 100 g             | 20 segundos   |
| Alho            | 50 g              | 5 vezes x 1 s |
| Cebolas         | 200 g             | 5 vezes x 1 s |
| Carne e peixe   | 200 g             | 10 segundos   |
| Especiarias     | 30 g              | 20 segundos   |

## PORTUGUÊS

|              |              |             |
|--------------|--------------|-------------|
| Queijo       | 200 g        | 20 segundos |
| Frutos secos | 100 g        | 25 segundos |
| Figos e mel  | 260 g e 40 g | 15 segundos |

Nota:

Como os ingredientes podem variar na origem, tamanho, forma e marca, não se pode garantir que o que é mostrado na tabela seja o mais apropriado para os ingredientes que utilize. Se necessário, altere os tempos e/ou as quantidades.

## 4. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desconecte o aparelho da corrente elétrica e permita que arrefeça antes de o limpar.
- Não coloque o pé da varinha mágica na máquina de lavar louça.
- Após o processamento de alimentos muito salgados, deve lavar imediatamente as lâminas com água.
- Utilize um pano suave e húmido para limpar a parte exterior.
- Lave o copo medidor, o copo picador, a lâmina picadora e o acessório de lâminas na máquina de lavar louça ou em água quente com um pouco de detergente para a louça. Seque e guarde os acessórios num local seco e seguro.
- Tenha cuidado ao usar as lâminas, estão muito afiadas.

### Limpeza das lâminas

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

## 5. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Referências: 03909/03910

Produto: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Potência nominal: 400 W

Potência máxima com motor bloqueado: 2300 W

Tensão: 220-240 V  
Frequência: 50/60 Hz

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

Fabricado na China | Desenhado em Espanha

## 6. RECICLAGEM DE PRODUTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS



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

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

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

## 7. GARANTIA E SAT

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

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

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

## 8. COPYRIGHT

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

## 1. ONDERDELEN EN COMPONENTEN

Fig. 1

- A. Instelbare snelheidsregelaar
- B. Lage snelheid knop
- C. Turbo knop
- D. Motoreenheid
- E. Voet
- H. Maatbeker

Alleen inbegrepen bij referentie 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Gardekoppeling
- G. Garde
- I. Hakkoppeling
- J. Messen van de hakmolen
- K. Hakkom

OPMERKING:

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

## 2. VÓÓR U HET APPARAAT GEBRUIKT

- Dit apparaat heeft een verpakking die ontworpen is om het tijdens het transport te beschermen. Haal het apparaat uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal. U kunt de originele doos en andere verpakking op een veilige plaats bewaren om beschadiging van het apparaat te voorkomen als u het in de toekomst moet vervoeren. Als u de verpakking toch weggooit, zorg er dan voor een correcte recyclage.
- Controleer of alle onderdelen en componenten aanwezig en in goede staat zijn. Als een van deze ontbreekt of niet in goede staat is, neem dan onmiddellijk contact op met de Technische Dienst van Cecotec.

### Inhoud van de doos

- Mixer
  - Maatbeker
  - Gehaktmolen (alleen inbegrepen bij referentie 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
  - Garde (Alleen inbegrepen bij referentie 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
  - Handleiding
- 
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel grondig schoon voordat u het

apparaat voor het eerst gebruikt.

- Laat warm voedsel afkoelen voordat u het verwerkt (maximumtemperatuur 60°C).
- Snijd grotere voedingsmiddelen in stukken van ongeveer 2 cm voordat u ze verwerkt.
- Plaats het apparaat en de verpakking altijd op een vlakke ondergrond.

### 3. WERKING

#### Staafmixer

De staafmixer is ontworpen voor:

- Vloeistoffen mengen, bijv. zuivelproducten, sauzen, vruchtensappen, soepen, cocktails en smoothies.
  - Maal zachte ingrediënten, bijvoorbeeld puree met gekookte ingrediënten, zoals babyvoeding. Fig. 2
1. Bevestig de mixervoet aan de motoreenheid en draai hem tot hij vastklikt.
  2. Doe de ingrediënten in de maatbeker.
  3. Dompel de blenderarm in de mengkom totdat de mes bescherming volledig bedekt is door de ingrediënten.
  4. Druk op de knop Lage snelheid of Turbo om het apparaat in te schakelen.
  5. Beweeg het apparaat langzaam op en neer en in cirkels om de ingrediënten te mengen.

#### Crusher

- De vleesmolen is ontworpen voor het fijnhakken van voedingsmiddelen zoals noten, vlees, uien, gerookte kaas, hardgekookte eieren, knoflook, kruiden, oud brood, enz.

Let op: De messen zijn zeer scherp. Ga er dus voorzichtig mee om. Wees vooral voorzichtig bij het verwijderen van de messen uit de kom van de vleesmolen, bij het legen van de vleesmolen en tijdens het schoonmaken. Fig. 3

1. Plaats de messen in de kom van de vleesmolen.
  2. Doe vervolgens de ingrediënten in de kom.
  3. Plaats de hakselkoppeling in de kom.
  4. Bevestig de motoreenheid aan de koppeling van de vleesmolen en draai deze tot hij vastklikt.
  5. Druk op de knop Lage snelheid of Turbo om het apparaat in te schakelen.
- Als de ingrediënten aan de wand van de hakkom blijven plakken, verwijder ze dan door wat vloeistof toe te voegen of met behulp van een spatel.
  - Laat het apparaat afkoelen telkens als u gehakt hakt.

Garde

## NEDERLANDS

- Gebruik de garde alleen voor het opkloppen van room, het opkloppen van eiwit en het mixen van cakemixen en dessertmixen. Fig. 4
1. Steek de garde in de koppeling en bevestig hem aan de motoreenheid door hem te draaien tot hij vastklikt.
  2. Steek de garde in een kom en druk dan pas op de snelheidsknop om het op te starten.
  3. Druk op de lipjes om de gardekoppeling los te maken van de motoreenheid. Verwijder vervolgens de garde uit de koppeling.

### Om betere resultaten te behalen:

- Gebruik in plaats van de maatbeker een grotere kom.
- Begin met een lage snelheid.
- Beweeg de garde door hem in een lichte hoek te houden.
- Klop alleen tot 400 ml koude room (min. 30 % vet, 4-8 °C).
- Klop maximaal 4 eiwitten op.

### Maximale opklophoeveelheid en geschatte werkingsduur

| Ingrediënten                  | Maximale hoeveelheid | Tijd        |
|-------------------------------|----------------------|-------------|
| Groenten en fruit             | 50-100 g             | 25 seconden |
| Babyvoeding, soepen en sauzen | 50-200 ml            | 25 seconden |
| Deeg/mengsels                 | 50-250 ml            | 25 seconden |
| Smoothies en cocktails        | 50-500 ml            | 25 seconden |

### Maximale hoeveelheid om te hakken en geschatte werkingsduur

| Ingrediënten   | Maximale hoeveelheid | Tijd           |
|----------------|----------------------|----------------|
| Harde eieren   | 2 stuks              | 4 keer x 1 sec |
| Hard brood     | 40 g                 | 25 seconden    |
| Pure chocolade | 100 g                | 20 seconden    |
| Knoflook       | 50 g                 | 5 keer x 1 sec |
| Ajuin          | 200 g                | 5 keer x 1 sec |
| Vlees en vis   | 200 g                | 10 seconden    |
| Kruiden        | 30 g                 | 20 seconden    |



|                         |              |             |
|-------------------------|--------------|-------------|
| Kaas                    | 200 g        | 20 seconden |
| Noten en gedroogd fruit | 100 g        | 25 seconden |
| Vijgen en honing        | 260 g y 40 g | 15 seconden |

**OPMERKING:**

Omdat ingrediënten kunnen variëren in bron, grootte, vorm en merk, is het mogelijk dat wat in de tabellen staat niet het meest geschikt is voor de ingrediënten die u gebruikt. Pas indien nodig de tijden en/of hoeveelheden aan.

#### 4. SCHOONMAAK EN ONDERHOUD

- Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Doe de blendervoet niet in de vaatwasser en dompel hem niet onder in water.

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.
- Was de blendermaatbeker, hakkom, hakmesunit en mes opzetstuk in de vaatwasser of in heet water met een beetje afwasmiddel. Droog en bewaar accessoires op een droge en veilige plaats.
- De messen in het product zijn zeer scherp, ga er voorzichtig mee om.

#### 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.

#### 5. TECHNISCHE SPECIFICATIES

Productreferentie: 03909/03910

Product: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Nominaal vermogen: 400 W

Maximaal geblokkeerd motorvermogen: 2300 W

Voltage: 220-240 V

Frequentie: 50/60 Hz

## NEDERLANDS

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

Voor gedetailleerde informatie over de aangewezen manier om elektrische apparaten en/of hun batterijen moet de consument de plaatselijke overheid contacteren.

Naleving van de bovenstaande richtsnoeren zal bijdragen tot de bescherming van het milieu.

## 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 vervaelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, doorgegeven of verspreid op welke wijze dan ook (elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen en dergelijke) zonder voorafgaande toestemming van CECOTEC INNOVACIONES, S.L.

## 1. CZĘŚCI I KOMPONENTY

Rys. 1

- A. Pokrętko regulacyjne prędkości
- B. Przycisk niskiej prędkości
- C. Przycisk turbo
- D. Jednostka urządzenia
- E. Ramię
- H. Kubek pomiarowy

Tylko zawarta w referencji 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Akcesorium do trzepaczek
- G. Trzepaczka
- I. Akcesorium do ramienia blendującego
- J. Ostrza
- K. Pojemnik rozdrabniacza

UWAGA:

Grafika tej instrukcji obsługi tak jak rysunki w niej zawarte, są schematyczną prezentacją i możliwe, że nie będą się zgadzać dokładnie wraz z produktem.

## 2. PRZED UŻYCIEM

- To urządzenie jest zapakowane w opakowanie zaprojektowane w celu ochrony podczas transportu. Wyjmij urządzenie z pudełka i usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Oryginalne pudełko i inne elementy opakowania można przechowywać w bezpiecznym miejscu, aby zapobiec uszkodzeniu urządzenia w przypadku konieczności jego transportu w przyszłości. Jeśli chcesz pozbyć się oryginalnego opakowania, pamiętaj o prawidłowym recyklingu wszystkich jego elementów.
- Upewnij się, że wszystkie części i komponenty są dołączone i są w dobrym stanie. Jeśli któregoś z nich brakuje lub jest w złym stanie, natychmiast skontaktuj się z oficjalnym Serwisem Pomocy Technicznej Cecotec.

### Zawartość opakowania

- Blender
- Kubek pomiarowy
- Akcesorium do rozdrabniania (tylko zawarte w referencji 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Trzepaczka do ubijania białek (tylko zawarte w referencji 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Ta instrukcja obsługi

## POLSKI

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością.
- Przed obróbką gorącej potrawy należy pozwolić jej ostygnąć (maksymalna temperatura 60°C).
- Pokrój większe cząsteczki pożywienia w większe kawałki ok. 2cm przed ich przetwarzaniem.
- Należy zawsze umieszczać urządzenie i jego akcesoria na płaskiej powierzchni.

### 3. FUNKCJONOWANIE

#### Blender ręczny

Blender ręczny został stworzony do:

- Mieszania cieczy, np. produktów mlecznych, sosów, soków owocowych, zup, koktajli itp.
  - Rozdrabniania miękkich składników, np. pure z gotowanymi składnikami. Rys. 2
1. Złącz ramię blendera do jednostki silnika i obróć go aż pozostanie odpowiednio zamknięte.
  2. Umieść składniki w kubku pomiarowym.
  3. Zanurz ramię blendera kubku pomiarowym, aż ostona ostrza będzie całkowicie pokryta składnikami.
  4. Naciśnij przycisk niskiej prędkości lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.
  5. Poruszaj ramieniem powoli w środku do góry i do dołu i w kółkach, aby wymieszać składniki.

#### Krajalnica

- Rozdrabniacz jest przeznaczony do rozdrabniania produktów spożywczych, takich jak orzechy, mięso, cebula, twarde ser, jajka na twardo, czosnek, przyprawy, czerstwy chleb itp.

Uwaga: noże są bardzo ostre! Dlatego bądź ostrożny podczas obchodzenia się z nimi. Należy mieć wyjątkową uwagę podczas zdejmowania ostrzy urządzenia jak i podczas mycia i obchodzenia się z nimi. Rys. 3

1. Wprowadź ostrza do pojemnika urządzenia.
  2. Następnie wprowadź składniki do pojemnika.
  3. Umieść ramię urządzenia w pojemniku.
  4. Podłącz jednostkę silnikową do złącza rozdrabniacza i obróć ją, aż zostanie mocno osadzona.
  5. Naciśnij przycisk niskiej prędkości lub przycisk Turbo, aby włączyć urządzenie.
- Jeśli składniki przyklejają się do ścianek miski rozdrabniacza, poluzuj je, dodając trochę

plynu lub za pomocą szpatułki.

- Po każdym mieleniu mięsa pozwól urządzeniu ostygnąć.

### Trzepaczka

- Trzepaczki należy używać wyłącznie do ubijania śmietany, ubijania białek jaj oraz mieszania ciast i mieszanek deserowych. Rys. 4
1. Włóż pręt do złącza, a następnie przymocuj go do jednostki silnikowej, obracając go, aż zostanie całkowicie osadzony.
  2. Włóż wędkę do pojemnika i dopiero wtedy naciśnij przycisk prędkości, aby ją uruchomić.
  3. Aby zwolnić połączenie z drążka jednostki silnikowej, naciśnij zaczepy. Następnie wyjmij drążek łączący.

### Dla najlepszych rezultatów:

- Zamiast miarki użyj większego pojemnika.
- Zaczynij od niskiej prędkości.
- Poruszaj trzepaczką, trzymając ją pod niewielkim kątem.
- Ubić tylko do 400 ml zimnej śmietany (min. 30% tłuszczu, 4–8 °C).
- Ubijaj maksymalnie 4 białka jajka.

### Maksymalna ilość do ubicia oraz przybliżony czas pracy

| Składniki                            | Maksymalna ilość | Czas      |
|--------------------------------------|------------------|-----------|
| Owoce i warzywa                      | 50-100 g         | 25 sekund |
| Przeciery dla niemowląt, zupy i sosy | 50-200 ml        | 25 sekund |
| Masy/ mieszanki                      | 50-250 ml        | 25 sekund |
| Koktajle                             | 50-500 ml        | 25 sekund |

### Maksymalna ilość do rozdrabniania oraz przybliżony czas pracy

| Składniki        | Maksymalna ilość | Czas            |
|------------------|------------------|-----------------|
| Gotowane jajka   | 2 sztuk          | 4 razy x 1 sek. |
| Twardy chleb     | 40 g             | 25 sekund       |
| Czarna czekolada | 100 g            | 20 sekund       |
| Czosnek          | 50 g             | 5 razy x 1 sek. |
| Cebule           | 200 g            | 5 razy x 1 sek. |
| Mięso i ryba     | 200 g            | 10 sekund       |

|             |              |           |
|-------------|--------------|-----------|
| Przyprawy   | 30 g         | 20 sekund |
| Ser         | 200 g        | 20 sekund |
| Orzechy     | 100 g        | 25 sekund |
| Figi i miód | 260 g y 40 g | 15 sek.   |

Uwaga:

Ponieważ składniki mogą różnić się pochodzeniem, rozmiarem, kształtem i marką, to, co pokazano w tabelach, może nie być odpowiednie dla składników, których używasz. Jeśli uznasz to za konieczne, zmodyfikuj czasy i/lub ilości.

#### 4. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć.
- Nie wkładaj nóżki blendera do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie.
- Po przetworzeniu bardzo stonych potraw należy natychmiast optukać ostrza pod wodą.
- Do czyszczenia zewnętrznej części blendera ręcznego używaj miękkiej, wilgotnej szmatki.
- Umyj miarkę blendera, miskę rozdrabniacza, zespół ostrzy rozdrabniacza i jego złącze w zmywarce do naczyń lub w gorącej wodzie z niewielką ilością płynnego detergentu. Wyszuszyć go i przechowywać akcesoria w suchym i pewnym miejscu.
- Obchodź się ostrożnie z ostrzami, są bardzo ostre.

##### **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 ptukania. W razie potrzeby powtórz ten proces. Uważaj na płamy.

#### 5. SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Referencje produktu: 03909/03910

Produkt: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Moc nominalna: 400 W

Maksymalna moc blokowania silnika: 2300 W

Napięcie: 220-240 V

Częstotliwość: 50/60 Hz

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

Wyprodukowano w Chinach | Zaprojektowano w Hiszpanii

## 6. RECYKLING URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Ten symbol oznacza, że zgodnie z obowiązującymi przepisami produkt i/lub baterię należy utylizować oddzielnie od odpadów domowych. Kiedy ten produkt osiągnie koniec okresu użytkowania, należy wyjąć baterie/akumulatory i przekazać go do punktu zbiórki wyznaczonego przez 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 problem 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. 1

- A. Nastavitelný regulátor rychlosti
- B. Tlačítko pro nízkou rychlost
- C. Tlačítko Turbo
- D. Jednotka motoru
- E. Noha
- H. Odměrka

Dodáváno pouze v rámci reference 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Spojka tyče
- G. Metla na šlehání bílků
- I. Nástavec sekáčku
- J. Sekací čepele
- K. Nádoba na sekání

POZNÁMKA:

Grafika v této příručce je schematickým znázorněním a nemusí přesně odpovídat výrobku.

## 2. PŘED POUŽITÍM

- Tento spotřebič je zabalen v obalu určeném k ochraně při přepravě. Vyjměte zařízení z krabice a odstraňte veškerý obalový materiál. Původní krabici a další obaly můžete uschovat na bezpečném místě, aby nedošlo k poškození zařízení, pokud byste jej v budoucnu potřebovali přepravovat. Pokud chcete zlikvidovat původní obal, ujistěte se, že jste všechny části správně recyklovali.
- Ujistěte se, že všechny díly a součásti jsou zahrnuty a v dobrém stavu. Pokud některá chybí nebo není v dobrém stavu, okamžitě kontaktujte oficiální servisní službu Cecotec.

### Obsah krabice

- Mixér
- Odměrka
- Mlýnek (je dodáván pouze s referencí 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Metla pro šlehání bílek (je dodána pouze s referencí 03910\_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Tento návod k použití
  
- Před prvním použitím spotřebiče důkladně očistěte části, které přijdou do kontaktu s potravinami.
- Před zpracováním horkých potravin je nechte vychladnout (maximální teplota 60 °C).



- Větší potraviny před zpracováním nakrájejte na kousky o velikosti asi 2 cm.
- Spotřebič a jeho nádoby vždy pokládejte na rovný povrch.

### 3. PROVOZ

#### Ruční mixér

Tyčový mixér je určen pro:

- Míchání tekutin, např. mléčných výrobků, omáček, ovocných šťáv, polévek, koktejlů a smoothies.
- Mixování měkkých ingrediencí, např. pyré s vařenými ingrediencemi, jako je dětská výživa.

Obr. 2

1. Připevněte mixovací nohu k jednotce motoru a otáčejte s ní, dokud nezapadne na své místo.
2. Ingredience vložte do odměrky.
3. Ponořte rameno mixéru do mixovací nádoby tak, aby byl kryt nože zcela pokrytý ingrediencemi.
4. Spotřebič zapnete stisknutím tlačítka nízké rychlosti nebo tlačítka Turbo.
5. Pomalu pohybuje přístrojem nahoru a dolů a v kruzích, aby se ingredience promíchaly.

#### Sekáček

- Sekáček je určen k mletí potravin, jako jsou ořechy, maso, cibule, uzený sýr, vejce natvrdo, česnek, koření, tvrdý chléb atd.

Pozor: Čepele jsou velmi ostré! Při manipulaci s nimi proto buďte opatrní. Při vyjímání čepelí z mísy sekáčku, při vyprazdňování sekáčku a při čištění dbejte zvýšené opatrnosti. Obr. 3

1. Vložte nože do sekací nádoby.
  2. Poté přidejte ingredience do nádoby.
  3. Umístěte spojku sekáčku do mísy.
  4. Připevněte jednotku motoru ke spojce sekáčku a otáčejte s ní, dokud nezapadne na místo.
  5. Spotřebič zapnete stisknutím tlačítka nízké rychlosti nebo tlačítka Turbo.
- Pokud se přísady lepí na stěny mísy mlýnku, odstraňte je přidáním trochu tekutiny nebo pomocí špachtle.
  - Při každém mletí masa nechte spotřebič vychladnout.

## Metla na šlehání bílků

- Šlehač používejte pouze ke šlehání smetany, šlehání bílků a míchání dortových a dezertních směsí. Obr. 4
- 1. Vložte metličku do nástavce a poté ji připojte k jednotce motoru a otáčejte s ní, dokud nezapadne na své místo.
- 2. Vložte metličku do nádoby a teprve poté stiskněte tlačítko rychlosti pro uvedení do provozu.
- 3. Chcete-li uvolnit spojku metličky z jednotky motoru, stiskněte výstupky. Poté vyjměte metličku ze spojky.

## Pro dosažení lepších výsledků:

- Místo odměrky použijte větší nádobu.
- Začněte při nízké rychlosti.
- Pohybujte tyčí tak, že ji držíte mírně nakloněn
- Vyšlehejte pouze 400 ml studené smetany (min. 30 % tuku, 4-8 °C).
- Šlehejte maximálně 4 bílky.

## Maximální množství šlehání a přibližná doba provozu

| Ingredience                      | Maximální množství | Čas       |
|----------------------------------|--------------------|-----------|
| Ovoce a zelenina                 | 50-100 g           | 25 vteřin |
| Dětské příkrmy, polévky a omáčky | 50-200 ml          | 25 vteřin |
| Těsto/směsi                      | 50-250 ml          | 25 vteřin |
| Smoothies a koktejly             | 50-500 ml          | 25 vteřin |

## Maximální množství sekaných surovin a přibližná doba provozu

| Ingredience    | Maximální množství | Čas               |
|----------------|--------------------|-------------------|
| Vejce na tvrdo | 2 kusy             | 4krát x 1 sekunda |
| Starý chléb    | 40 g               | 25 vteřin         |
| Hořká čokoláda | 100 g              | 20 vteřin         |
| Česnek         | 50 g               | 5krát x 1 sekunda |
| Cibule         | 200 g              | 5krát x 1 sekunda |

|              |              |           |
|--------------|--------------|-----------|
| Maso a ryby  | 200 g        | 10 vteřin |
| Koření       | 30 g         | 20 vteřin |
| Sýr          | 200 g        | 20 vteřin |
| Sušené plody | 100 g        | 25 vteřin |
| Fíky a med   | 260 g a 40 g | 15 vteřin |

Poznámka:

Vzhledem k tomu, že přísady se mohou lišit ve zdroji, velikosti, tvaru a značce, to, co je uvedeno v tabulce, nemusí být vhodné pro přísady, které používáte. V případě potřeby upravte časy a/nebo množství.

#### 4. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Odpojte přístroj z elektrické sítě a nechte ho úplně vychladnout, než ho začnete čistit.
- Nohu mixéru nevkládějte do myčky nádobí ani ji neponořujte do vody.
- Po zpracování velmi slaných potravin opláchněte čepelí okamžitě vodou.
- K čištění vnější části tyčového mixéru použijte jemný, vlhký hadřík.
- Odměrku mixéru, sekací nádobu, jednotku sekacích čepelí a nástavec na nože umyjte v myčce nádobí nebo v horké vodě s trochou mycího prostředku. Příslušenství sušte a skladujte na suchém a bezpečném místě.
- S čepelí zacházejte opatrně, jsou velmi ostré.

##### 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 10sekundové 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.

#### 5. TECHNICKÉ SPECIFIKACE

Reference produktu: 03909/03910

Produkt: Power Pulsar 2300MAX/ Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush

Nominální výkon: 400 W

Maximální výkon zablokovaného motoru: 2300 W

Napětí: 220-240 V

Frekvence: 50/60 Hz

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

Vyrobeno v Číně | Navrženo ve Španělsku

## 6. RECYKLACE ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍ



Tento symbol označuje, že v souladu s platnými předpisy musí být produkt a/ nebo baterie zlikvidovány 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 incident s produktem nebo máte nějaké dotazy, kontaktujte oficiální službu technické pomoci společnosti Cecotec na telefonním čísle +34 96 321 07 28.

## 8. COPYRIGHT

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

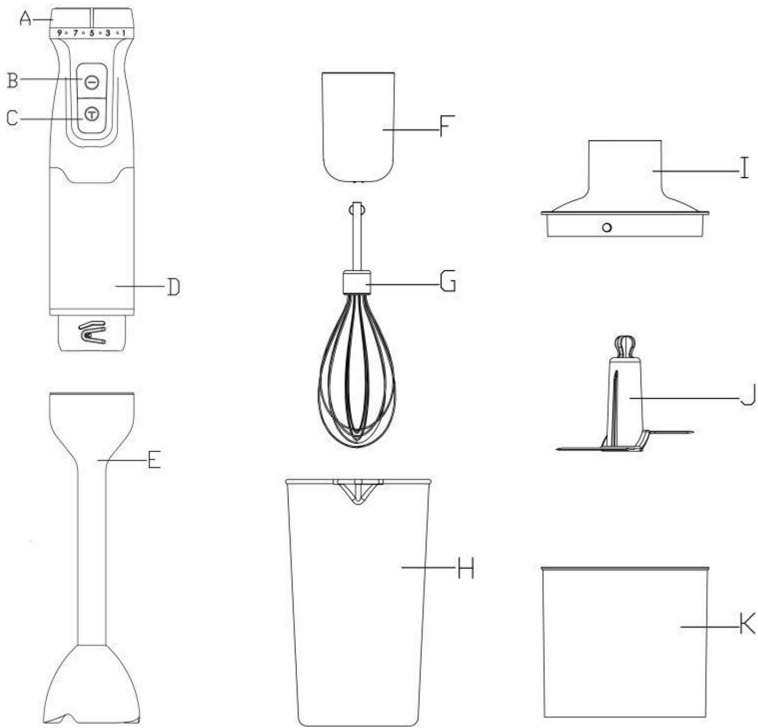


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

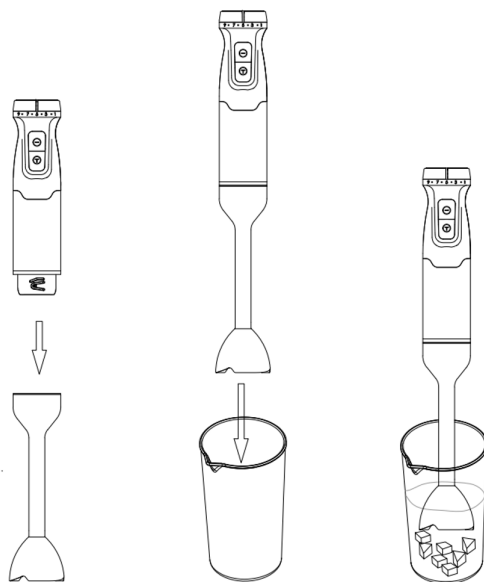


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

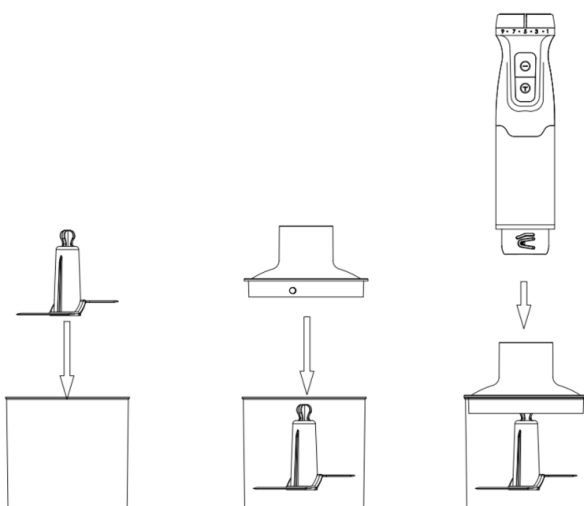


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

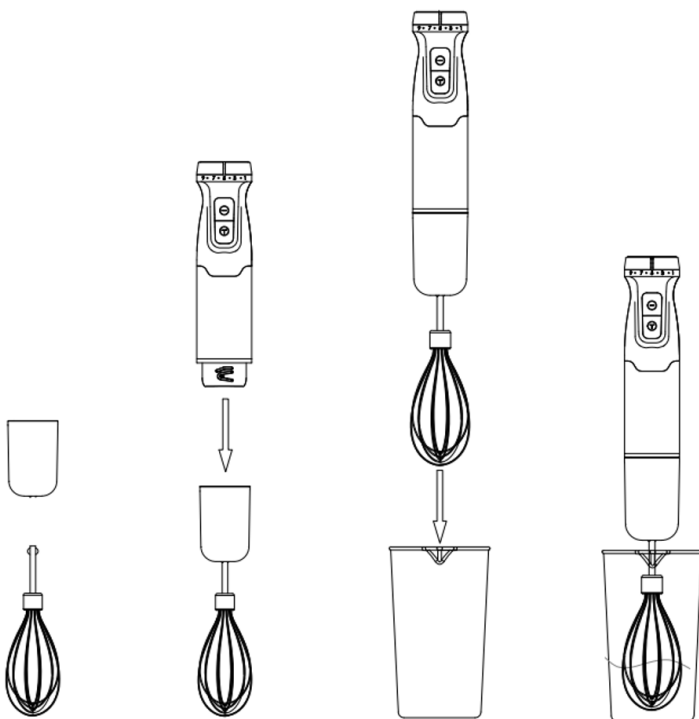


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4

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

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

RP01230725