

cecotec

**PowerTwist 500 Gyro/Steel**

Batidora de varillas/Stand mixer



Εγχειρίδιο οδηγιών



## ΠΕΡΙΛΗΨΗ

1. Μέρη και εξαρτήματα	/ 04
2. Οδηγίες ασφαλείας	/ 18
3. Πριν από τη χρήση	/ 19
4. Λειτουργία	/ 19
5. Καθαρισμός και συντήρηση	/ 19
6. Τεχνικές προδιαγραφές	/ 22
7. Ανακύκλωση οικιακών συσκευών	/ 23
8. Εγγύηση και εξυπηρέτηση μετά την πώληση	/ 23

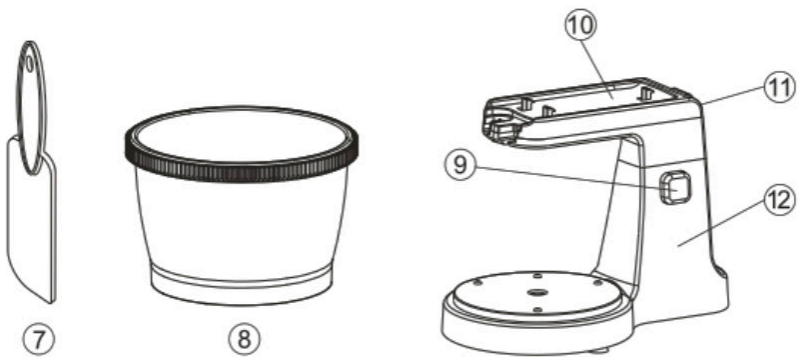
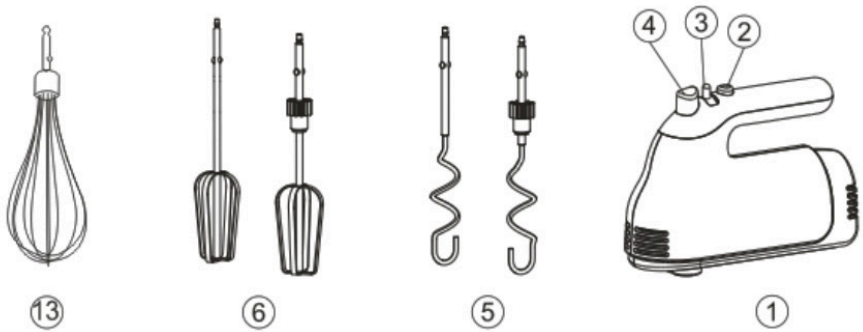
## ΔΕΙΚΤΗΣ

1. Μέρη και εξαρτήματα	/ 04
2. Οδηγίες ασφαλείας	/ 38
3. Πριν τη χρήση	/ 39
4. Λειτουργία	/ 39
5. Καθαρισμός και συντήρηση	/ 39
6. Τεχνικές προδιαγραφές	/ 42
7. Ανακύκλωση συσκευών	/ 43
8. Εγγύηση και SAT	/ 43

## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ

1. Μέρη και εξαρτήματα	/ 04
2. 2. Οδηγίες ασφαλείας	/ 44
3. 3. Πριν από τη χρήση	/ 45
4. 4. Λειτουργία	/ 45
5. 5. Καθαρισμός και συντήρηση	/ 48
6. 6. Τεχνικές προδιαγραφές	/ 49
7. 7. Ανακύκλωση ηλεκτρικών συσκευών	/ 49
8. Εγγύηση και τεχνική υποστήριξη	/ 50

## 1. ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΠΙΕΖΑΣ Μέρη και εξαρτήματα



12..Σώμα μπλέντερ  
13. Ράβδος μαλονιού

- 1.Κεφαλή ανάμειξης χειρών
2. Κουμπί Turbo
3. Επιλογέας ταχύτητας
4. Κουμπί απελευθέρωσης αξεσουάρ
5. Αγκιστρα ζύμης
6. Χτυπήστε ελαφρά τις ράβδους
7. Σπάτουλα
8. Μπολ
9. Κουμπί ανύψωσης βραχίονα
10. Ανυψωτικός βραχίονας
11. Κουμπί απελευθέρωσης μίξερ χειρός

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν. Αποθηκεύστε αυτό το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά ή για νέους χρήστες.

Βεβαιωθείτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που καθορίζεται στην ετικέτα αξιολόγησης του προϊόντος και ότι το βύσμα είναι γειωμένο.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, μην τη χρησιμοποιείτε για εμπορικούς ή βιομηχανικούς σκοπούς. Μην το χρησιμοποιείτε έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο είναι πλήρως ξετυλιγμένο πριν χρησιμοποιήσετε το μίξερ.
- Κρατήστε τα δάχτυλα, τα μαλλιά, τα ρούχα και τα σκεύη μακριά από κινούμενα μέρη.
- Μην εκθέτετε ή βυθίζετε το καλώδιο, το βύσμα, τα ηλεκτρικά εξαρτήματα ή οποιοδήποτε άλλο μη αφαιρούμενο μέρος του προϊόντος σε νερό ή άλλα υγρά. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι εντελώς στεγνά πριν αγγίξετε το βύσμα ή ενεργοποιήσετε το προϊόν.
- Μην αφήνετε το καλώδιο να κολλήσει στην άκρη της επιφάνειας εργασίας ή του μετρητή ή μην έρθετε σε επαφή με ζεστές επιφάνειες.
- Η χρήση αξεσουάρ ή ανταλλακτικών που δεν παρέχονται ή συνιστώνται από την Cecotec μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή ζημιά τόσο στα άτομα όσο και στο προϊόν.
- Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας για ορατή ζημιά. Εάν το καλώδιο ή οποιοδήποτε άλλο μέρος του προϊόντος έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να επισκευαστεί από την επίσημη Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας της Cecotec για την αποφυγή οποιουδήποτε είδους κινδύνου.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή κάθε φορά που δεν χρησιμοποιείται, πριν από τον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση και την εκτέλεση

Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα πριν αλλάξετε τα εξαρτήματα ή πλησιάσετε τα κινούμενα μέρη κατά τη λειτουργία.

- Να είστε προσεκτικοί όταν εργάζεστε με ζεστά υγρά ή τρόφιμα, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζεστό ατμό ή διαρροή, προκαλώντας ζημιές.
- Επιβλέψτε τα παιδιά για να βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με το προϊόν.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για χρήση από παιδιά.
- Αυτό το προϊόν δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένη σωματική, αισθητηριακή ή διανοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.

**Σύσταση: μην χρησιμοποιείτε το μίξερ συνεχώς για περισσότερο από 3 λεπτά.**

### **3. ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ**

1. **Βγάλτε το προϊόν από το κουτί και αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας.**
2. **2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα ανταλλακτικά και τα αξεσουάρ περιλαμβάνονται και είναι σε καλή κατάσταση. Εάν κάποια ανταλλακτικά λείπουν ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε αμέσως με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας της Cecotec.**
3. **3. Καθαρίστε σχολαστικά όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τα συστατικά πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.**
4. **4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ**

### **ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΞΕΣΟΥΑΡ**

1. Τοποθετήστε το επιθυμητό αξεσουάρ στο κύριο σώμα του μίξερ. (ένας)
  2. **2. Βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα έχει εγκατασταθεί σωστά και ότι παραμένει ασφαλές. (2-3)**
- Όταν χρησιμοποιείτε το μίξερ με το μπολ, χρησιμοποιήστε το εξάρτημα με το πλαστικό γρανάζι και βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί στο βοηθητικό διαμέρισμα του βραχίονα ανύψωσης.
  -

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** εγκατάσταση και απεγκατάσταση αξεσουάρ μόνο όταν ο επιλογέας ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "0".

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

1. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του βραχίονα ανύψωσης και σηκώστε το βραχίονα. Τοποθετήστε το μπολ στο σώμα του μίξερ. (4-5)
2. Με το μπολ στη θέση του, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του βραχίονα ανύψωσης και το κάτω χέρι. (6)
3. Τοποθετήστε το μίξερ χειρός στον βραχίονα ανύψωσης και βεβαιωθείτε ότι ασφαλίζει στη θέση του. (7-8)
4. Μην χρησιμοποιείτε τη ράβδο μπαλονιού σε συνδυασμό με το βραχίονα ανύψωσης



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4

## ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΜΙΞΕΡ

1. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα σηκώστε και σηκώστε το χέρι.
2. Τοποθετήστε τα υλικά στο μπολ και τοποθετήστε το μπολ στο σώμα του μίξερ ζυμωτήριο.
3. Πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης βραχίονα σηκώστε με το ένα χέρι και χαμηλώστε το χέρι ανυψώσιμο.
4. Συνδέστε το μίξερ σε μια πρίζα ρεύμα.
5. Σύρετε τον επιλογέα ταχύτητας στο αριστερά και δεξιά για επιλογή επιθυμητή ταχύτητα. Η πρώτη ρύθμιση του Ο επιλογέας (αριστερά) είναι "0", σύρετε αριστερά για να τον αυξήσετε. προς το. Αυξήστε την ταχύτητα καθώς το μείγμα πυκνώνει. σι. Αυξήστε την ταχύτητα εάν η συσκευή αρχίσει να επιβραδύνεται.
6. Πατήστε το κουμπί turbo για να χρησιμοποιήσετε το μίξερ με πλήρη ταχύτητα. Ο κινητήρας θα λειτουργεί όσο κρατάτε πατημένο το κουμπί.
7. Όταν το μείγμα φτάσει στην επιθυμητή υφή και συνέπεια, επιλέξτε ξανά την ταχύτητα "0" και αφαιρέστε προσεκτικά το μίξερ.
8. Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει την ταχύτητα "0" και αποσυνδέστε το μίξερ από την πρίζα πριν αφαιρέσετε τα αξεσουάρ. Κρατήστε το εξάρτημα από τον άξονα με το ένα χέρι και πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης.



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

## ΣΥΝΙΣΤΑΤΑΙ

Όταν χτυπάτε ή χτυπάτε τα μίγματα κέικ, χρησιμοποιήστε βούτυρο ή μαργαρίνη σε θερμοκρασία δωματίου.

- Τα παχύτερα ή μεγαλύτερα μίγματα μπορεί να χρειαστούν περισσότερο χρόνο για να αναμιχθούν.
- Για καλύτερα αποτελέσματα με μικρότερες ποσότητες, χρησιμοποιήστε μόνο το μίξερ χειρός (χωρίς μπολ ή σώμα).
- Κατά την ανάμιξη μεγαλύτερων ποσοτήτων ή παχύτερων μιγμάτων, αφαιρέστε το μίξερ χειρός από τη μονάδα και χρησιμοποιήστε το κατάλληλο μέγεθος μπολ.
- Για να ζυμώσετε τις ζύμες ψωμιού, αφαιρέστε το μίξερ χειρός από τη μονάδα και χρησιμοποιήστε το μόνο με το χέρι.

1	Αυτή είναι μια καλή ταχύτητα εκκίνησης για πυκνά ή ξηρά τρόφιμα, όπως αλεύρι, βούτυρο ή πατάτες.
2	Η πιο κατάλληλη ταχύτητα για υγρά συστατικά.
3	Ιδανικό για μίγματα ζύμης και κέικ ή ψωμιού
4	Ιδανικό για κτυπώντας ή κτυπώντας βούτυρο και ζάχαρη, άψητα γλυκά, επιδόρπια κ.λπ.
5	Ιδανικό για χτύπημα αυγών, γαρνιτούρων, πατατών, κτυπώντας οτιδήποτε, αυξάνοντας τα λευκά σε σημείο χιονιού κ.λπ.
<b>TURBO</b>	Ίδιο με την ταχύτητα 5.

ΤΥΠΟΙ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΟΥ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΤΡΟΦΗ	
<b>ΜΠΛΕΝΤΡΕΣ</b>	Αυγό
	Μίγματα ζύμης / κέικ / muffins / muffins
	Ελαφρές ζύμες
	Ασπράδια

**Σημείωση:** εάν το προϊόν σταματήσει κατά τη λειτουργία, ρυθμίστε τον επιλογέα ταχύτητας στη θέση "0", περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα και, στη συνέχεια, επιλέξτε ξανά την επιθυμητή ταχύτητα. Αυτός η συσκευή θα συνεχίσει τη λειτουργία.

## **5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Απενεργοποιήστε, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφαιρέστε το εξάρτημα που χρησιμοποιείται πριν από τον καθαρισμό.

- Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στο προϊόν

Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίσετε την επιφάνεια του σώματος του μίξερ και στεγνώστε το προσεκτικά.

- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα ή το καλώδιο με το βύσμα στο νερό ή άλλα υγρά.

- Χρησιμοποιήστε σαπούνι και νερό για να καθαρίσετε τις ράβδους και τα άγκιστρα. Όλα τα άλλα αξεσουάρ, δηλαδή η ράβδος μπαλονιού, η σπάτουλα και το μπολ μπορούν να καθαριστούν με σαπούνι και νερό ή στο πλυντήριο πιάτων. Όταν πλένετε αυτά τα αξεσουάρ στο πλυντήριο πιάτων, φροντίστε να τα τοποθετήσετε στην επάνω σχάρα.

**Σημείωση:** συνιστάται η χρήση προγραμμάτων πλυντηρίου πιάτων χαμηλής θερμοκρασίας

(μέγιστο 50 °C). ΜΠΟΛ

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικές βούρτσες ή σφουγγάρια, χαλύβδινο μαλλί ή χλωρίνη για να πλύντε το ανοξείδωτο μπολ.
- Χρησιμοποιήστε ξύδι για να αφαιρέσετε το ασβέστη.
- Κρατήστε το μπολ μακριά από πηγές θερμότητας, όπως φούρνους ή μικροκύματα.

## **ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς και ότι είναι καθαρή πριν την αποθήκευση.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε ασφαλές μέρος όταν δεν θα χρησιμοποιηθεί για μεγάλα χρονικά διαστήματα.



## 6 ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

**Μοντέλα: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist**

**500 Steel Αναφορά προϊόντος: 04121 | 04122**

**220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W**

**Κατασκευασμένο στην Κίνα | Σχεδιασμένο  
στην Ισπανία**

## 7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ ΣΥΣΚΕΥΩΝ



Η ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19 / ΕΕ για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ) ορίζει ότι οι οικιακές συσκευές δεν πρέπει να ανακυκλώνονται με άλλα αστικά απόβλητα. Αυτές οι ηλεκτρικές συσκευές πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά, για τη βελτιστοποίηση της ανάκτησης και της ανακύκλωσης υλικών και, με αυτόν τον τρόπο

να μειώσει τις επιπτώσεις τους στην υγεία του ανθρώπου και στο περιβάλλον.

Το σύμβολο του διαγραμμένου κάδου σας υπενθυμίζει την υποχρέωσή σας να απορρίψετε αυτό το προϊόν σωστά. Εάν το εν λόγω προϊόν διαθέτει μπαταρία ή κυψέλη για την ηλεκτρική του αυτονομία, πρέπει να αφαιρεθεί πριν από την απόρριψη και την επεξεργασία χωριστά ως απόβλητα διαφορετικής κατηγορίας.

Για να λάβετε λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με τον καλύτερο τρόπο απόρριψης των ηλεκτρικών συσκευών τους και / ή των αντίστοιχων μπαταριών, ο καταναλωτής πρέπει να επικοινωνήσει με τις τοπικές αρχές.

## 8. ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΑΤ

Αυτό το προϊόν είναι εγγυημένο για 2 χρόνια από την ημερομηνία αγοράς, εφόσον το τιμολόγιο αγοράς φυλάσσεται και αποστέλλεται, το προϊόν βρίσκεται σε τέλεια φυσική κατάσταση και παρέχεται σωστή χρήση όπως αναφέρεται στο παρόν εγχειρίδιο οδηγιών. .

Η εγγύηση δεν καλύπτει:

- Εάν το προϊόν έχει χρησιμοποιηθεί πέραν της χωρητικότητας ή της χρησιμότητάς του, έχει υποστεί κατεργασία, χτυπηθεί, εκτεθεί σε υγρασία, βυθιστεί σε οποιαδήποτε υγρή ή διαβρωτική ουσία, καθώς και οποιοδήποτε άλλο σφάλμα που οφείλεται στον καταναλωτή.
  - Εάν το προϊόν έχει αποσυναρμολογηθεί, τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από άτομα που δεν είναι εξουσιοδοτημένα από την επίσημη Cecotec SAT.
  - Εάν το συμβάν προκλήθηκε από φυσιολογική φθορά των εξαρτημάτων λόγω χρήσης.
- Η υπηρεσία εγγύησης καλύπτει όλα τα κατασκευαστικά ελαττώματα για 2 χρόνια βάσει της ισχύουσας νομοθεσίας, εκτός από αναλώσιμα ανταλλακτικά. Σε περίπτωση κακής χρήσης από τον χρήστη, η υπηρεσία εγγύησης δεν θα είναι υπεύθυνη για την επισκευή.
- Εάν σε οποιαδήποτε περίπτωση εντοπίσετε κάποιο συμβάν με το προϊόν ή έχετε απορίες, επικοινωνήστε με την επίσημη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας της Cecotec μέσω του αριθμού τηλεφώνου +34 96 321 07 28.

ENGLISH

12 POWERTWIST 500 GYRO/STEEL

## 2. SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions thoroughly before using the appliance.

Keep this instruction manual for future reference or new users.

- Make sure that the mains voltage matches the voltage stated on the rating label of the appliance and that the wall outlet is grounded.
- This appliance is for household use only, do not use it for commercial or industrial purposes. Do not use outdoors.
- Ensure the cord is fully unwound from the cord wrap before using the mixer.
- Keep fingers, hair, clothing and utensils away from moving parts.
- Do not expose or immerse the cord, plug, electrical elements or any non-removable part of the appliance in water or any other liquid. Make sure your hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Do not let the power cord hang over the edge of table or countertop, or touch hot surfaces.
- The use of accessories or parts not provided or recommended by Cecotec may result in fire, electric shock or injuries to persons and to the product.
- Check the power cord regularly for visible damage. If the cord or any of the product's parts are damaged, it must be replaced or repaired by the official Technical Support Service of Cecotec in order to avoid any type of danger.
- Always unplug the appliance while not in use, before cleaning, assembling, disassembling and before carrying out maintenance tasks.
- Switch off the appliance and disconnect it from the power supply before changing accessories or approaching parts that move during use.
- Be careful when handling hot liquid or food, it could generate hot steam or be ejected, causing danger and injuries.

Supervise young children to make sure that they do not play

- This appliance cannot be used by children.
- The appliance is not intended to be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge.

1. Take the product out of the box and remove all packaging materials.
2. Make sure all parts and accessories are included and in good conditions. If not, contact immediately the official Technical Support Service of Cecotec.
3. Clean thoroughly all the product's parts that come into contact with ingredients before operating it for the first time.
4. Do not use the whisk together with the tilting head.

## OPERATION

### ASSEMBLING ACCESSORIES

1. Insert the desired accessory into the blender's main body. (1)
  2. Make sure the accessory is properly fitted into place and securely fixed. (2-3)
- If using the mixer with stand, insert the accessory with the plastic gear ensuring it is inserted in the corresponding accessory compartment in the tilting head.

Note: Accessories can only be assembled and disassembled when the speed selector is set at 0.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8

## **ENGLISH**

### **ASSEMBLING THE STAND MIXER**

1. Press the tilting head release button and raise the tilting head. Install the mixing bowl in the mixer body. (4-5)
2. Once the bowl is in place, press the tilting head release button and push the tilting head down. (6)
3. Place the hand mixer on top of the tilting head and lock it in place. (7-8)

### **USING THE STAND MIXER**

1. Press the tilting head release button and raise the tilting head.
2. Place the ingredients inside the bowl and install the bowl in the stand mixer body.
3. Press the tilting head release button with one hand and then push down the tilting with the other.
4. Plug the mixer into a power supply.
5. Set the desired speed by sliding the speed selector left and right. The first setting to the left is the "0" position, and speed is increased as it is moved to the right.
  - a. Increase speed as the mixture thickens.
  - b. Increase speed if the appliance starts to slow down.
6. Press the turbo button to operate the device at maximum speed. The motor will operate as long as the button is held in position.
7. When the mixture has reached the desired texture and consistency, set the speed selector at "0" again and raise the blender carefully.
8. To remove the tools, make sure the speed switch is in the off "0" position and unplug the mixer. Hold from the tool shafts and press the accessory release button.

### **RECOMMENDATIONS**

- When creaming for cake mixtures, use butter or margarine at room temperature before use.
- Large and thick mixtures may require longer mixing time.
- For best results with small quantities, use the hand mixer without the stand.
- When mixing larger quantities or heavier mixes, detach the hand mixer from the stand and use a bowl of an appropriate size.
- To knead bread doughs, remove the hand mixer from the stand and use it hand held.

## SPEEDS

SPEED	DESCRIPTION
1	This is a good starting speed for bulk and dry foods such as flour, butter or potatoes.
2	Best speed for liquid ingredients.
3	Perfect for cake or bread doughs and mixtures.
4	Ideal for creaming butter and sugar, beating uncooked candy, desserts, etc.
5	Suitable for beating eggs, cooked icings, blending potatoes, whipping cream, etc.
TURBO	Same as speed 5.

TYPES OF ACCESSORY RECOMMENDED FOR EACH FOOD	
BEATERS	Egg
	Batter/sponge cake/muffins
	Light doughs
WHISK	Cream
	Egg whites
KNEADING HOOKS	Bread
	Pizza dough
	Thick doughs

**Note:** If the product stops during operation, turn the speed selector all the way to the left to the "0" position, wait a few seconds and then set the desired speed again. The device will resume operation.

## 5. CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off, unplug the device and remove the accessory being used before cleaning.
- Never use abrasive cleaning agents as these could damage the product.

## ENGLISH

### HAND AND STAND MIXER

- Use a soft, damp cloth to clean the body's surface and then dry thoroughly.
- Do not immerse the main body or the cord and plug in water or other liquids.

### ACCESSORIES

- Use water and soap to clean the beaters and kneading hooks. The rest of the accessories, whisk, spatula and bowl, can be cleaned with water and soap or in the dish washer. When cleaning these accessories in the dish washer, make sure to place them in the top tray.

**Note:** It is suggested to use a low temperature dishwasher programme, maximum 50 °C.

### BOWL

- Never use a wire brush, steel wool or bleach to clean the stainless-steel bowl.
- Use vinegar to remove limescale.
- Keep the bowl away from heat sources such as ovens or microwaves.

### STORAGE

- Make sure the appliance has cooled down completely and is clean before storing it.
- Store the appliance in a safe place when it is not going to be used for long periods of time.

## 6. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel

Product reference: 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Made in China | Designed in Spain

## 7. DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES

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

The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation to dispose

of the appliance correctly. If the product has a built-in battery or uses batteries, they should be removed from the appliance and disposed of appropriately. Consumers must contact their local authorities or retailer for information concerning the correct disposal of old appliances and/or their batteries.

## **8. TECHNICAL SUPPORT SERVICE AND WARRANTY**

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

The warranty will not cover the following situations:

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

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

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

## 2. 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.

- 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.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique, ne l'utilisez pas à des fins commerciales ni industrielles. Ne l'utilisez pas en extérieurs.
- Assurez-vous que le câble soit complètement déroulé avant d'utiliser l'appareil.
- Maintenez les doigts, les cheveux, les vêtements et les ustensiles éloignés des parties en mouvement.
- N'exposez pas et ne submergez pas le câble, la prise, les éléments électriques ni aucune autre partie qui ne s'extrait pas de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Assurez-vous d'avoir les mains complètement sèches avant de toucher la prise ou d'allumer l'appareil.
- Ne laissez pas le câble dépasser de la surface ou du plan de travail ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- L'utilisation d'accessoires ou de parties non fournis ni recommandés par Cecotec peut provoquer des incendies, des décharges électriques ou des dommages à la personne comme à l'appareil.
- Inspectez le câble d'alimentation régulièrement pour rechercher des dommages visibles. Si le câble ou tout autre partie de l'appareil présentent des dommages, ils doivent être réparés par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec pour éviter tout type de danger.
- Débranchez toujours l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer, de le monter, de le démonter et avant de réaliser n'importe quelle tâche d'entretien.
- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant



avant de remplacer les accessoires ou de vous approcher des parties qui sont en mouvement lors du fonctionnement.

- Faites bien attention lorsque vous travaillez avec des liquides ou aliments chauds, ils peuvent générer de la vapeur chaude ou se renverser et provoquer des dommages.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec le produit.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou sans expérience ni connaissance.

**Recommandation :** n'utilisez pas l'appareil de manière continue pendant plus de 3 minutes.

### **3. AVANT UTILISATION**

1. Sortez l'appareil de sa boîte et retirez tout le matériel qui compose l'emballage.
2. Assurez-vous que tous les accessoires et toutes les parties soient bien présents 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.
3. Nettoyez soigneusement toutes les parties qui vont entrer en contact avec les ingrédients avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.

### **4. FONCTIONNEMENT**

#### **INSTALLATION DES ACCESSOIRES**

1. Insérez l'accessoire souhaité dans l'unité principale de l'appareil (1).
  2. Assurez-vous que l'accessoire soit bien installé et fixé (2-3).
- Lorsque vous utilisez l'appareil avec le bol, utilisez l'accessoire avec l'engrenage en plastique et assurez-vous de l'introduire dans le compartiment pour accessoires du bras relevable.

## FRANÇAIS

**Note :** installez et désinstallez les accessoires uniquement lorsque le sélecteur de la vitesse se trouve sur la position « 0 ».

### INSTALLATION DU BATTEUR

1. Appuyez sur le bouton de libération du bras relevable puis élevez le bras. Installez le bol au niveau de l'unité principale de l'appareil (4-5).
2. Une fois le bol installé à sa place, appuyez sur le bouton de libération du bras relevable puis abaissez le bras (6).
3. Placez la tête du batteur sur le bras relevable et assurez-vous qu'il s'emboîte correctement à sa place (7-8).
4. N'utilisez pas le fouet ballon avec le bras relevable.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

### COMMENT UTILISER L'APPAREIL

1. Appuyez sur le bouton de libération du bras relevable puis élevez le bras.
2. Placez les ingrédients dans le bol puis installez le bol au niveau de l'unité principale de l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton de libération du bras relevable avec une main puis abaissez le bras relevable avec l'autre main.
4. Branchez l'appareil sur une prise de courant.
5. Déslissez le sélecteur de la vitesse vers la gauche ou vers la droite pour sélectionner la vitesse souhaitée. La première position du sélecteur de la vitesse (à gauche) est « 0 », déslissez-le vers la droite pour augmenter la vitesse.
  - a. Augmentez la vitesse au fur et à mesure que le mélange s'épaissit.
  - b. Augmentez la vitesse si l'appareil commence à ralentir.
6. Appuyez sur le bouton Turbo pour utiliser l'appareil avec la vitesse maximale. Le moteur



Fig. 7



Fig. 8

fonctionne tant que le bouton est maintenu appuyé.

7. Lorsque le mélange atteint la texture et la consistance souhaitées, sélectionnez à nouveau la vitesse « 0 » puis retirez l'appareil du récipient/bol avec soin.
8. Assurez-vous que le sélecteur de la vitesse se trouve bien sur la position « 0 » et que l'appareil soit bien débranché de la prise de courant avant d'extraire les accessoires. Avec une main, tenez bien l'accessoire par l'axe puis appuyez sur le bouton de libération avec l'autre main.

## RECOMMANDATIONS

- Lorsque vous mélangez ou faites épaissir des mélanges pour tartes, utilisez du beurre ou de la margarine à température ambiante.
- Il est possible que les mélanges plus épais ou en plus grande quantité nécessitent plus de temps pour se mélanger.
- Pour obtenir de meilleurs résultats avec de plus petites quantités, utilisez le batteur uniquement (sans unité principale ni bol).
- Lorsque vous mélangez de plus grandes quantités ou qu'il s'agit de mélanges denses, retirez le batteur de l'unité principale et utilisez un bol avec des dimensions adaptées.
- Pour pétrir des pâtes à pain, retirez le batteur de l'unité principale et utilisez-le uniquement avec la main.

## VITESSES

VITESSE	DESCRIPTION
1	C'est une bonne vitesse pour commencer, pour les aliments denses ou secs comme la farine, le beurre ou les pommes de terre.
2	La vitesse la plus adéquate pour les ingrédients liquides.
3	Vitesse parfaite pour les pâtes ou les mélanges pour tartes/pains.
4	Vitesse idéale pour battre ou monter du beurre ou du sucre, pour les desserts, ...
5	Vitesse parfaite pour battre des œufs, réaliser des glaçages, pour les pommes de terre ou encore pour monter de la crème, ...
TURBO	Même chose que pour la vitesse 5.

## FRANÇAIS

ACCESSOIRE RECOMMANDÉ SELON LE TYPE D'ALIMENT	
FOUETS POUR BATTRE	Œufs
	Pâtes/Mélanges pour gâteaux, madeleines, muffins
	Pâtes légères
FOUET BALLON	Crèmes
	Blancs d'œufs
CROCHETS PÉTRISSEURS	Pains
	Pâtes à pizza
	Pâtes denses

**Note :** si l'appareil s'arrête pendant le fonctionnement, placez le sélecteur de la vitesse sur la position « 0 », attendez quelques secondes puis sélectionnez à nouveau la vitesse souhaitée. L'appareil reprendra son fonctionnement.

## 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant puis retirez l'accessoire en cours d'utilisation avant de nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs qui pourraient endommager les finitions.

### UNITÉ PRINCIPALE

- Utilisez un chiffon propre, doux et humide pour nettoyer la surface de l'unité principale puis séchez-la bien.
- Ne submergez pas l'unité principale, le câble ni la prise dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.

### ACCESSOIRES

- Utilisez de l'eau et du savon pour nettoyer les fouets pour battre et les crochets pétrisseurs. Le reste des accessoires, c'est-à-dire, le fouet ballon, la spatule et le bol peuvent être nettoyés avec de l'eau et du savon ou dans le lave-vaisselle. Si vous voulez nettoyer ces accessoires dans le lave-vaisselle, assurez-vous de les mettre dans le panier supérieur.

**Note :** il est recommandé d'utiliser des programmes lave-vaisselle à basse température (50 °C maximum).

## **BOL**

- N'utilisez jamais de brosses ni d'éponges métalliques, pailles de fer ni eau de Javel pour nettoyer le bol en acier inoxydable.
- Utilisez du vinaigre pour éliminer le calcaire.
- Maintenez le bol éloigné des sources de chaleur comme les fours ou les micro-ondes.

## **STOCKAGE**

- Assurez-vous que l'appareil ait refroidi complètement et qu'il soit propre avant de le ranger.
- Rangez l'appareil dans un lieu sécurisé lorsque vous n'allez pas l'utiliser pendant longtemps.

## **6. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES**

Modèles : PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel

Références : 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Made in China | Conçu en Espagne

## **7. RECYCLAGE DES ÉLECTROMÉNAGERS**



La directive européenne 2012/19/UE relative aux Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) spécifie que les électroménagers ne doivent pas être recyclés avec le reste des déchets municipaux. Ces électroménagers doivent être jetés séparément, afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux et, de cette manière, réduire l'impact qu'ils peuvent avoir sur la santé et sur l'environnement.

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

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

## **8. GARANTIE ET SAV**

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

## FRANÇAIS

comme indiqué dans ce manuel d'instructions.

La garantie ne couvre pas :

- Un produit qui ait été utilisé en-dehors de ses capacités ou usages normaux, ayant subi des coups, ayant été abîmé, exposé à l'humidité, submergé dans un liquide ou une substance corrosive, ainsi que tous les incidents dont la faute serait imputable au consommateur.
- Un produit qui ait été démonté, modifié ou réparé par des personnes non autorisées par le Service Après-Vente Officiel de Cecotec.
- Lorsque le problème a été provoqué par l'usure normale des composants dû à l'utilisation.

Le service de garantie couvre tous les défauts de fabrication pendant 2 ans selon la législation en vigueur, à l'exception des pièces consommables. Dans le cas d'une mauvaise utilisation de la part de l'utilisateur, le service de garantie ne se fera pas responsable de la réparation.

Si vous détectez un incident ou un problème avec le produit, vous devez contacter le Service Après-Vente Officiel de Cecotec au **+34 963 21 07 28**.

## **2. SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie die folgenden Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig für künftige Anwendungen auf.

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt und dass die Steckdose geerdet ist.
- Dieses Gerät wurde für den Hausgebrauch vorgesehen, nicht für kommerziellen, industriellen Zwecken. Verwenden Sie nicht das Gerät im Freien.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel vollständig ausgerollt ist, bevor Sie die Knetmaschine verwenden.
- Halten Sie die Finger, Haare, Bekleidungen und Utensilien von beweglichen Teilen des Geräts fern.
- Tauchen Sie das Kabel, die Steckdose, elektrische Bauteile oder anderen nicht abnehmbare Teile des Produkts ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Stellen Sie sicher, dass Sie Ihre Hände völlig trocken sind, bevor Sie die Steckdose berühren oder das Gerät einschalten.
- Lassen Sie das Kabel niemals über der Arbeitsfläche hängen und in Kontakt mit heißer Oberfläche kommen.
- Die Verwendung von Teilen, die nicht von Cecotec hergestellt oder empfohlen wurden könnte zu Bränden, Stromschlägen oder Personen- und Sachschäden führen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf sichtbare Schäden. Falls das Kabel sichtbare Schäden aufweist, muss es durch den offiziellen Technischen Kundendienst von Cecotec ersetzt werden, um Sach- und Personenschäden zu vermeiden.
- Schalten Sie das Gerät aus, immer wenn Sie es nicht verwenden und vor Reinigung und Wartungsarbeiten.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker, bevor Sie Zubehör ersetzen oder, wenn Sie die beweglichen Teile

## DEUTSCH

berühren bzw. sich annähern.

- Seien Sie vorsichtig beim Arbeiten mit Flüssigkeiten oder warme Lebensmittel, da dieser heiße Dampf erzeugen oder ausgeben können und zu Schäden führen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für Kinder geeignet.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern, Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder fehlender Erfahrung bzw. fehlenden Kenntnissen verwendet werden.

**Empfehlung:** Betreiben Sie das Produkt ununterbrochen nicht länger als 3 Minuten.

### 3. VOR DEM GEBRAUCH

1. Entnehmen Sie alles Verpackungsmaterial.
2. Vergewissern Sie sich, dass die Lieferung vollständig und in gutem Zustand ist. Falls das Produkt sichtbare Schäden aufweist, kontaktieren Sie den technischen Kundendienst von Cecotec.
3. Vor Inbetriebnahme reinigen Sie vorsichtig alle Teile, die mit den Lebensmitteln in Kontakt kommen.

### 4. BETRIEB

#### INSTALLATION DER ZUBEHÖRE

1. Setzen Sie das gewünschte Zubehör in den Hauptkörper des Handmixers ein. (1)
  2. Vergewissern Sie sich, dass das Zubehör richtig eingesetzt ist und festgezogen ist. (1-3)
- Wenn Sie den Mixer mit der Schüssel verwenden, benutzen Sie das Zubehör mit der Verzahnung aus Kunststoff und vergewissern Sie sich, dass Sie die Verzahnung in das Fach für Zubehör des Hebelarms einsetzen.

**Hinweis:** Installieren und deinstallieren Sie das Zubehör ausschließlich, wenn der Geschwindigkeitsregler auf „0“-Position steht.



**EINSETZEN DER KNETMASCHINE**

1. Drücken Sie die Freigabetaste des Hebelarms und hebeln Sie ihn. Setzen Sie die Schüssel in den Körper der Knetmaschine ein. (4-5)
2. Sobald Sie die Schüssel eingesetzt haben, drücken Sie die Freigabetaste des Hebelarms und bewegen Sie ihn nach unten. (6)
3. Legen Sie den Handmixer auf den Hebelarm und vergewissern Sie sich, dass er richtig einrastet. (7-8)
4. Benutzen Sie nicht den Ballon-Schneebesen mit dem Hebelarm.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

**KNETMASCHINE BENUTZEN**

1. Drücken Sie die Freigabetaste des Hebelarms und hebeln Sie ihn.
2. Geben Sie die Zutaten in die Schüssel und setzen Sie die Schüssel in den Hauptkörper ein.
3. Drücken Sie die Freigabetaste des Hebelarms mit einer Hand und bewegen Sie den Hebelarm nach unten.
4. Schließen Sie die Knetmaschine an einer Steckdose an.
5. Schieben Sie den Geschwindigkeitsregler nach links und rechts, um die gewünschte Geschwindigkeit auszuwählen. Die erste Position des Reglers (links) ist „0“, schieben Sie ihn nach links, um die Geschwindigkeit zu erhöhen.
  - a. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn die Vermischung verdickt wird.
  - b. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit, wenn das Gerät langsamer wird.
6. Drücken Sie auf Turbo-Taste, um die Knetmaschine mit der maximalen Geschwindigkeit zu verwenden. Der Motor wird laufen, solange Sie die Taste gedrückt halten.
7. Sobald die Mischung die gewünschte Textur und Konsistenz erreicht, wählen Sie die Geschwindigkeit „0“ erneut aus und entnehmen Sie den Handmixer mit Sorgfalt.



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8

## DEUTSCH

8. Vergewissern Sie sich, dass Sie die Geschwindigkeit „0“ auswählen und, dass Sie die Knetmaschine von der Stromversorgung getrennt haben, bevor Sie das Zubehör herausnehmen. Nehmen Sie das Zubehör durch die Achse mit einer Hand und drücken Sie die Freigabetaste.

### EMPFEHLUNGEN

- Verwenden Sie Butter oder Margarine bei Raumtemperatur zum Schlagen oder, um die Vermischung für Kuchen zu verdicken.
- Die dickeren oder größeren Vermischungen sollten mehr Vermischungszeit brauchen.
- Um die besten Ergebnisse mit kleinen Mengen zu erreichen, benutzen Sie ausschließlich den Handmixer (ohne Schüssel oder Körper).
- Um größere oder dickere Menge zu vermengen, nehmen Sie den Handmixer aus dem Hauptkörper heraus und benutzen Sie eine Schüssel mit der angemessenen Größe.
- Um Brotteige zu kneten, nehmen Sie den Handmixer aus dem Hauptkörper heraus und benutzen Sie ihn ausschließlich mit der Hand.

### GESCHWINDIGKEITEN

GESCHWINDIGKEIT	BESCHREIBUNG
1	Diese ist eine gute Geschwindigkeit zum Starten für dicke oder trockene Lebensmittel wie Mehl, Butter oder Kartoffeln.
2	Die am besten geeignete Geschwindigkeit für flüssige Zutaten.
3	Perfekt für Teige und Vermischungen für Torten oder Brot.
4	Ideal zum Schlagen oder Butter und Zucker, Süßigkeiten ohne Kochen u.a. steifschlagen.
5	Perfekt zum Eier schlagen, Kuvertüren, Kartoffeln, Sahne steifschlagen, u.a.
TURBO	Wie Geschwindigkeit 5

EMPFOHLENES ZUBEHÖR GEMÄß DEM LEBENSMITTEL	
<b>RÜHRBESEN</b>	Ei
	Teige/Mischungen für Biskuit/Muffins
	Leichte Teige
<b>BALLON-RÜHRBESEN</b>	Sahne
	Eiweiß
<b>KNETHAKEN</b>	Brot
	Pizzateig
	Dicke Teige

**Hinweis:** Sollte das Produkt während des Betriebs anhalten, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ Position, warten Sie wenige Sekunden und dann wählen Sie die gewünschte Temperatur erneut aus. Das Gerät wird den Betrieb wiederaufnehmen.

## 5. REINIGUNG UND WARTUNG

- Schalten Sie das Gerät aus, trennen Sie den Stecker aus der Steckdose und nehmen Sie das Zubehör heraus, bevor Sie das Gerät reinigen.
- Vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln oder Scheuer-Schwämmen, da sie das Produkt schaden könnten.

### HAUPTKÖRPER

- Verwenden Sie ein weiches und feuchtes Tuch, um das Gehäuse der Knetmaschine zu reinigen und trocknen Sie ihn vorsichtig ab.
- Tauchen Sie nicht den Hauptkörper und das Kabel ins Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

### ZUBEHÖRE

Benutzen Sie Wasser und Seife, um die Rührbesen und Knethaken zu reinigen. Die anderen Zubehöre bzw. Ballon-Schneebesens, Spatel und Schüssel können mit Wasser und Seife und in der Spülmaschine gereinigt werden. Beim Reinigen dieser Zubehöre in der Spülmaschine, beachten Sie, dass Sie es auf den oberen Geschirrkorb legen.

**Hinweis:** Es wird empfohlen, Geschirrspüler Programme mit niedriger Temperatur zu verwenden (max. 50°C).

## DEUTSCH

### SCHÜSSEL

- Benutzen Sie niemals Bürste und Putzschwamm aus Metall, Stahlwolle oder Waschlauge, um die Stahl-Schüssel zu reinigen.
- Verwenden Sie Essig, um den Kalk zu entfernen.
- Halten Sie die Schüssel von Wärmequellen wie Backofen oder Mikrowelle fern.

### LAGERUNG

- Prüfen Sie, dass das Gerät vollständig abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie es einlagern.
- Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf, solange Sie es nicht betreiben.

## 6. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Model: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel

Produktreferenz: 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Hergestellt in China | Entworfen in Spanien

## 7. ENTSORGUNG VON ALTEN ELEKTROGERÄTEN



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

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

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

## 8. GARANTIE UND KUNDENDIENST

Dieses Produkt hat 2 Jahre Garantie. Die Garantiezeit beginnt mit dem Kaufdatum bzw. Lieferdatum, soweit der hierfür vorhandene und sorgfältig aufbewahrte Kaufbeleg rechtzeitig eingereicht wird, und das Produkt unter angemessener und sachgemäßer Behandlung, wie

es in dieser Bedienungsanleitung beschrieben wurde, sich in einem hierfür entsprechenden, optimalen Zustand befindet.

Die Garantie deckt keine Schäden bei denen:

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

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

Sollte unerwartet eine Störung auftreten oder haben Sie Fragen über Ihrem Produkt, dann können Sie sich mit der Auskunftstelle in Verbindung setzen über die Telefonnummer:

**+34 963210728**

## **2. ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare il prodotto. Conservare questo manuale per riferimenti futuri o nuovi utenti.

- Verificare che la tensione di rete coincida con la tensione specificata nell'etichetta di classificazione del prodotto e che la presa elettrica sia dotata di conduttore di terra.
- Questo dispositivo è stato progettato unicamente per uso domestico, non utilizzare per fini commerciali o industriali. Non utilizzare all'esterno.
- Prima di utilizzare lo sbattitore, verificare che il cavo sia completamente srotolato.
- Mantenere dita, capelli, indumenti e utensili lontani dalle parti in movimento.
- Non esporre né sommergere il cavo, la spina, le componenti elettriche, né qualsiasi altra parte non estraibile dal prodotto nell'acqua o altri liquidi. Verificare di avere le mani completamente asciutte prima di toccare la spina o accendere il prodotto.
- Non lasciare che il cavo sporga sul bordo del piano da lavoro o banco da cucina, nè che entri a contatto con superfici calde.
- L'uso di accessori o parti non fornite o suggerite da Cecotec possono provocare incendi, scariche elettriche o danni sia a persone che al prodotto.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione alla ricerca di danni visibili. Se il cavo dovesse presentare danni, dovrà essere riparato dal Servizio di Assistenza Tecnica ufficiale di Cecotec per evitare qualsiasi tipo di pericolo.
- Scollegare sempre il dispositivo quando non si sta utilizzando, prima di pulirlo e prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.
- Spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla presa della

corrente prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti mobili in funzionamento.

- Prestare attenzione ai liquidi o alimenti caldi, questi potrebbero generare vapore caldo o versarsi, provocando danni.
- Supervisionare i bambini per assicurarsi che non giochino con il prodotto.
- Questo dispositivo non è adatto ai bambini.
- Questo prodotto non è adatto a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

**Suggerimento:** non utilizzare lo sbattitore in modo continuativo per più di 3 minuti.

### **3. PRIMA DELL'USO**

- Tirare fuori il prodotto dalla scatola e ritirare tutto il materiale presente nell'imballaggio.
- Verificare che tutte le parti e accessori siano incluse e in buono stato. Nel caso di mancanza di qualche componente o che non fosse in buono stato, contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulire con attenzione tutte le parti che entrano a contatto con gli ingredienti.

### **4. FUNZIONAMENTO**

#### **INSTALLAZIONE DEGLI ACCESSORI**

1. Inserire l'accessorio desiderato nel corpo principale dello sbattitore. (1)
  2. Verificare che l'accessorio sia installato bene e si mantenga fisso. (2-3)
- Quando si usa lo sbattitore con la ciotola, utilizzare l'accessorio con l'ingranaggio in plastica e verificare di introdurlo nello scomparto per accessori del braccio elevatore.

**Nota:** installare e disinstallare gli accessori solo quando il selettore della velocità si trova in posizione "0".

## ITALIANO

### INSTALLAZIONE DELL'IMPASTATRICE

1. Premere il tasto di liberazione del braccio elevatore ed alzare il braccio. Installare la ciotola nel corpo dell'impastatrice. (4-5)
2. Una volta collocata la ciotola al suo posto, premere il tasto di liberazione del braccio elevatore e abbassare il braccio. (6)
3. Collocare lo sbattitore manuale sul braccio elevatore e verificare di incastrarlo in posizione corretta. (7-8)
4. Non usare la frusta a palloncino assieme al braccio elevatore.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

### COME USARE L'IMPASTATRICE

1. Premere il tasto di liberazione del braccio elevatore ed alzare il braccio.
2. Collocare gli ingredienti dentro la ciotola e installare la stessa nel corpo dell'impastatrice.
3. Premere il tasto di liberazione del braccio elevatore con una mano ed abbassare il braccio elevatore.
4. Collegare l'impastatrice ad una presa della corrente.
5. Spostare il selettore della velocità verso sinistra e destra per selezionare la velocità desiderata. Il primo valore del selettore (sinistro) è "0", spostarlo a destra per aumentare.
  - a. Incrementare la velocità quando il composto sta prendendo spessore.
  - b. Incrementare la velocità se il dispositivo comincia a rallentare.
6. Premere il tasto turbo per utilizzare lo sbattitore a massima velocità. Il motore funzionerà con il tasto premuto.
7. Quando il composto raggiunge la consistenza desiderata, selezionare di nuovo la velocità "0" ed estrarre con attenzione lo sbattitore.
8. Verificare di selezionare la velocità "0" e scollegare lo sbattitore dalla presa della corrente prima di estrarre gli accessori. Afferrare l'accessorio dall'asse con una mano e premere il tasto di liberazione.



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



**SUGGERIMENTI**

- Per frullare o inspessire composti per torte, utilizzare burro o margarina a temperatura ambiente.
- È possibile che i composti più spessi o di maggior qualità richiedano maggior tempo di mescolamento.
- Per ottenere i migliori risultati con quantità inferiori utilizzare solamente lo sbattitore manuale (senza ciotola né corpo).
- Quando si mescolano quantità maggiori o composti più densi, ritirare lo sbattitore manuale dall'unità e utilizzare una ciotola dalla dimensione appropriata.
- Per impastare pane, ritirare lo sbattitore manuale dall'unità e utilizzarlo solamente con la mano.

**VELOCITÀ**

VELOCITÀ	DESCRIZIONE
1	Questa è una buona velocità di inizio per alimenti densi o secchi, come farina, burro o patate.
2	La velocità più adatta a ingredienti liquidi.
3	Perfetta per impasti e composti per torte o pane.
4	Ideale per frullare o montare burro e zucchero, dolci senza cottura, ecc.
5	Perfetta per sbattere uova, coperture, patate, montare panna, ecc.
TURBO	Uguale alla velocità 5.

TIPI DI ACCESSORI SUGGERITI PER OGNI ALIMENTO	
SBATTITORI	Uova
	Impasti/composti per torte/madeleine/muffins
	Impasti leggeri
FRUSTA A PALLONCINO	Panna
	Albumi d'uovo
GANCI PER IMPASTARE	Pane
	Impasto per pizza
	Impasti densi

## **ITALIANO**

**Nota:** se il prodotto si ferma durante il funzionamento, collocare il selettore di velocità in posizione "0", attendere alcuni secondi e successivamente selezionare di nuovo la velocità desiderata. Il dispositivo riprenderà il funzionamento.

### **5. PULIZIA E MANUTENZIONE**

- Spegnere e disconnettere il dispositivo dalla presa della corrente e rimuovere l'accessorio in uso prima di pulirlo.
- Non utilizzare prodotti per la pulizia abrasivi, dato che potrebbero danneggiare il prodotto.

#### **IMPASTATRICE**

- Utilizzare un panno morbido e umido per pulire la superficie del corpo dell'impastatrice e asciugarlo con cura.
- Non sommergere il corpo principale né il cavo con la spina in acqua o altri liquidi.

#### **ACCESSORI**

- Usare acqua e sapone per lavare le fruste per sbattere e i ganci per impastare. Il resto degli accessori, la frusta a palloncino, la spatola e la ciotola possono essere lavati con acqua e sapone o in lavastoviglie. Se si lavano questi accessori in lavastoviglie, verificare di collocarli nella parte superiore.

**Avviso:** si consiglia di utilizzare in lavastoviglie programmi a bassa temperatura (massimo 50 °C).

#### **CIOTOLA**

- Non utilizzare spazzole o spugne pagliette, lana di acciaio e candeggina per lavare la ciotola in acciaio inossidabile.
- Usare aceto per eliminare il calcare.
- Mantenere la ciotola lontana da fonti di calore come forni o microonde.

#### **CONSERVAZIONE**

- Prima di conservarlo, verificare che il dispositivo sia completamente freddo e pulito.
- Conservare il dispositivo in luogo sicuro quando non utilizzato per lunghi periodi di tempo.

### **6. SPECIFICHE TECNICHE**

Modello: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel

Riferimento del prodotto: 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Made in China | Progettato in Spagna

## **7. RICICLAGGIO DEGLI ELETTRODOMESTICI**



La direttiva europea 2012/19/UE circa i Residui degli Apparecchi Elettrici e Elettronici (RAEE), specifica che gli elettrodomestici non devono essere riciclati con il resto dei rifiuti. Questi devono essere gettati separatamente, per ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali e, in questo modo, ridurre l'impatto che possano avere sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del contenitore crocettato le ricorda i suoi obblighi nel liberarsi di questi prodotti in modo corretto. Se il prodotto in questione è dotato di batteria o pila per l'autonomia elettrica, questa deve essere estratta, prima di gettarlo, ed essere eliminata separatamente, come un rifiuto di diversa categoria.

Per ottenere informazioni dettagliate circa il modo più adeguato di eliminare i suoi elettrodomestici e/o le batterie corrispondenti, il consumatore dovrà contattare le autorità locali.

## **8. GARANZIA E SAT**

Questo prodotto ha una garanzia di 2 anni a decorrere dalla data d'acquisto, sempre se si conserva e s'invia la fattura d'acquisto, se il prodotto è in buono stato fisico e se ne è stato fatto un uso adeguato, così come indicato in questo manuale d'istruzioni.

La garanzia non coprirà:

- Se il prodotto è stato usato fuori dalle sue capacità e utilità, maltrattato, colpito, esposto all'umidità, immerso in qualche liquido o sostanza corrosiva, così come per qualsiasi altro errore attribuibile al consumatore.
- Se il prodotto è stato smontato, modificato o riparato da persone non autorizzate dal SAT ufficiale di Cecotec.
- Se il problema è causato dalla normale usura dei pezzi dovuta all'uso.

Il servizio di garanzia copre tutti i difetti di fabbricazione durante 2 anni in base alla legislazione vigente, eccetto per i pezzi sottoposti a usura. In caso di mal utilizzo da parte dell'utente il servizio di garanzia non sarà responsabile della riparazione.

Qualora si riscontrassero anomalie nel prodotto, oppure se si desiderasse ottenere delle informazioni, occorre contattare il Servizio di Assistenza Tecnica di Cecotec al seguente numero di telefono: **+34 96 32 10 728**.

## **2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

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

- Certifique-se de que a voltagem de rede coincide com a voltagem especificada na etiqueta de classificação do produto e de que a tomada tenha conexão terra.
- Este dispositivo está desenhado para uso doméstico unicamente, não utilize para fins comerciais ou industriais. Não utilize em exteriores.
- Certifique-se de que o cabo está completamente desenrolado antes de usar a batedeira.
- Mantenha os dedos, cabelo, roupa e utensílios longe das partes em movimento.
- Não exponha nem submerja o cabo, a ficha, os elementos elétricos, nem qualquer outra parte não extraível do produto em água ou outros líquidos. Certifique-se de que tem as mãos completamente secas antes de tocar na tomada ou ligar o produto.
- Não deixe que o cabo se aproxime de zonas afiadas ou da superfície onde está a máquina, nem que entre em contacto com superfícies quentes.
- O uso de acessórios ou partes não proporcionadas ou recomendadas por Cecotec podem causar incêndios, descargas elétricas ou danos tanto a pessoas como ao produto.
- Inspeccione o cabo de alimentação regularmente em busca de danos visíveis. Se o cabo ou outra parte apresentar danos, deve ser reparado pelo Serviço de Assistência Técnica Oficial de Cecotec para evitar qualquer tipo de perigo.
- Desconecte o dispositivo sempre que não se utilize, antes de limpar, montar, desmontar e antes de executar qualquer tarefa de manutenção.

- Desligue o dispositivo e desconecte da corrente elétrica antes de mudar os acessórios ou de que se aproxime das partes móveis em funcionamento.
- Tenha cuidado ao trabalhar com líquidos ou alimentos quentes, estes poderão criar vapor quente ou verter, causando danos.
- Supervisione as crianças de que não brinquem com o produto.
- Este produto não está apto para ser usado por crianças.
- Este produto não pode ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento.

**Recomendação:** não utilize a batedeira de forma contínua por mais de 3 minutos.

### **3. ANTES DE USAR**

1. Tire o produto da caixa e retire todo o material de embalagem.
2. Certifique-se de que todas as partes e acessórios estão incluídos e em bom estado. Se faltar alguma peça ou não estiverem em bom estado, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec.
3. Limpe cuidadosamente todas as partes que entrem em contacto com os ingredientes antes de utilizar o produto pela primeira vez.

### **4. FUNCIONAMENTO**

#### **MONTAR OS ACESSÓRIOS**

1. Instale o acessório desejado no corpo principal da batedeira. (1)
  2. Certifique-se de que o acessório está bem instalado e que se mantenha fixo. (2-3)
- Ao usar a batedeira com a tigela, utilize o acessório com engrenagem de plástico e certifique-se de o introduzir no compartimento para acessórios do braço dobrável.

**Nota:** instale e desinstale os acessórios somente quando o seletor de velocidade estiver na posição "0".

## PORTUGUÊS

### INSTALAÇÃO DA BATEDEIRA

1. Pressione o botão de desbloqueio do braço amovível e eleve o braço. Instale a tigela na unidade de suporte. (4-5)
2. Uma vez colocada a tigela na sua posição, pressione o botão de desbloqueio do braço amovível e baixe o braço. (6)
3. Coloque a batedeira de mão sobre o braço amovível e certifique-se de que encaixa na posição correta. (7-8)
4. Não use o batedor de varas de globo junto com o braço removível.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

### COMO USAR A BATEDEIRA AMASSADORA

1. Pressione o botão de desbloqueio do braço amovível e eleve o braço.
2. Coloque os ingredientes dentro da tigela e instale a tigela na unidade de suporte.
3. Pressione o botão de desbloqueio do braço amovível com uma mão e baixe o braço dobrável.
4. Conecte a batedeira à corrente elétrica.
5. Deslize o seletor de velocidade para a esquerda e para a direita para selecionar a velocidade desejada. O primeiro ajuste do seletor (esquerda) é "0", deslize para a direita para aumentar.
  - a. Aumente a velocidade à medida que a mistura começar a ficar espessa.
  - b. Aumente a velocidade se a batedeira começar a abrandar.
6. Pressione o botão de turbo para usar a batedeira à máxima velocidade. O motor funcionará enquanto o botão se mantiver pressionado.
7. Quando a mistura alcançar a textura e consistência desejadas, selecione a velocidade "0" outra vez e retire a batedeira com cuidado.
8. Certifique-se de selecionar a velocidade "0" e desconectar a batedeira da corrente elétrica antes de extrair os acessórios. Agarre no acessório pelo eixo com uma mão e pressione o botão de desbloqueio com a outra.



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8

**RECOMENDAÇÕES**

- Ao bater ou engrossar misturas para bolos, utilize manteiga ou margarina à temperatura ambiente.
- É possível que as misturas mais espessas ou de maior quantidade requeiram maior tempo de mistura.
- Para obter os melhores resultados com quantidades mais pequenas utilize a batedeira na mão e a tigela fora da unidade de suporte.
- Ao misturar quantidades maiores ou misturas mais densas, retire a batedeira da unidade e utilize uma tigela de tamanho apropriado.
- Para massas de pão, retire a batedeira da unidade de suporte e segure unicamente com a mão.

**VELOCIDADES**

<b>VELOCIDADE</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
<b>1</b>	Esta é uma boa velocidade de início para alimentos densos ou secos como farinha, manteiga ou batatas.
<b>2</b>	A velocidade mais adequada para ingredientes líquidos.
<b>3</b>	Perfeita para massas e misturas para bolos ou pão.
<b>4</b>	Ideal para bater ou montar manteiga e açúcar, doces frios e sobremesas.
<b>5</b>	Perfeita para bater ovos, frostings, natas montadas, etc.
<b>TURBO</b>	Igual à velocidade 5.

<b>TIPOS DE ACESSÓRIOS RECOMENDADOS PARA CADA ALIMENTO.</b>	
<b>BATEDEIRAS</b>	Ovos
	Massas/misturas para bolos/madalenas/muffins
	Massas suaves
<b>BATEDOR DE VALAS DE GLOBO</b>	Natas
	Claras de ovos

## PORTUGUÊS

GANCHOS DE AMASSAR	Pão
	Massa de pizza
	Massas densas

**Nota:** se o produto parar durante o funcionamento, coloque o seletor de velocidade na posição "0", espere uns segundos e depois volte a selecionar a velocidade desejada. O dispositivo retomará o funcionamento.

## 5. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue, desconecte da corrente elétrica e retire o acessório em uso antes de limpar.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos já que podem danificar o produto.

### BATEDEIRA

- Utilize um pano suave e húmido para limpar a superfície do corpo da batedeira e seque cuidadosamente.
- Não submerja a batedeira nem o cabo de alimentação em água nem outros líquidos.

### ACESSÓRIOS

- Utilize água e sabão para limpar os batedores de varas e os ganchos de amassar. O resto de acessórios, o batedor de globo, a espátula e a tigela podem ser lavadas com água e sabão ou na máquina da louça. Ao lavar estes acessórios na máquina da louça, certifique-se de os colocar na bandeja superior.

**Aviso:** é recomendável utilizar programas de baixa temperatura na máquina da louça (máximo 50 °C).

### TIGELA

- Nunca utilize escovas ou esponjas metálicas de aço nem lixívia na tigela de aço inoxidável.
- Utilize vinagre para eliminar a cal.
- Mantenha a tigela longe de fontes de calor como fornos ou microondas.

### ARMAZENAGEM

- Antes de guardar, certifique-se sempre de que o produto está completamente frio, limpo e seco.
- Guarde o produto num lugar seguro e seco, se não a usar durante um longo período de tempo.



## **6. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Modelos: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel

Referências: 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Feito na China | Desenhado em Espanha

## **7. RECICLAGEM DE ELETRODOMÉSTICOS**



A diretiva europeia 2012/19/UE sobre Resíduos de Aparelhos Elétricos e Eletrónicos (RAEE) especifica que os eletrodomésticos não devem ser reciclados com o resto dos resíduos municipais. Ditos eletrodomésticos devem ser descartados de forma separada, para otimizar a recuperação e reciclagem de materiais e, de esta maneira, reduzir o impacto que possam ter na saúde humana e meio ambiente.

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

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

## **8. GARANTIA E SAT**

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

A garantia não cobrirá:

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

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

Se deteta uma ocorrência com o produto ou tem alguma consulta, entre em contacto com o Serviço de Assistência Técnica oficial de Cecotec através do número de telefone

**+34 96 321 07 28.**

## 2. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende instructies aandachtig voordat u het product gebruikt. Bewaar deze handleiding voor toekomstige raadplegingen of nieuwe gebruikers.

- Zorg ervoor dat de netspanning overeenkomt met het voltage zoals vermeld op het typeplaatje van het product en dat het stopcontact geaard is.
- Dit product is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het product is niet bestemd voor commerciële of industriële doeleinden. Gebruik het product niet buitenshuis.
- Zorg ervoor dat de kabel volledig is uitgerold voordat u de handmixer gebruikt.
- Houd vingers, haar, kleding en kookhulpmiddelen buiten het bereik van de bewegende onderdelen.
- Zorg ervoor dat de kabel, de stekker, de elektrische onderdelen of andere vaste onderdelen niet worden blootgesteld aan of ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Zorg ervoor dat uw handen volledig droog zijn voordat u de stekker aanraakt of het product inschakelt.
- Laat de kabel niet over de rand van het werkoppervlak of aanrecht hangen. Zorg ervoor dat de kabel niet in contact komt met warme oppervlakken.
- Het gebruik van accessoires of onderdelen die niet worden verstrekt of aanbevolen door Cecotec kunnen brand, elektrische schokken, schade aan het product of letsel aan personen veroorzaken.
- Inspecteer regelmatig de voedingskabel op zichtbare beschadigingen. Als de kabel of andere onderdelen beschadigd zijn, dan moeten deze gerepareerd worden door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec om elk gevaar te vermijden.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt en voordat u het product schoonmaakt,

in elkaar zet, uit elkaar haalt of onderhoudstaken uitvoert.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u van accessoire wisselt of als u in de buurt komt van de bewegende onderdelen van het ingeschakelde apparaat.
- Wees voorzichtig als u werkt met vloeistoffen of warme etenswaren die hete stoom kunnen produceren of gemorst kunnen worden. Dit zou schade kunnen veroorzaken.
- Houd toezicht over kinderen om ervoor te zorgen dat ze niet kunnen spelen met het product.
- Dit apparaat is niet geschikt voor kinderen.
- Dit product mag niet gebruikt worden door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

**Aanbeveling:** gebruik de handmixer niet langer dan 3 minuten aan een stuk.

### **3. VOOR GEBRUIK**

1. Haal het product uit de doos en verwijder al het verpakkingsmateriaal.
2. Controleer of alle onderdelen en accessoires in de doos zitten en of ze zich in een goede staat bevinden. Als een onderdeel mist of zich niet in een goede staat bevindt, contacteer dan onmiddellijk de officiële Technische Ondersteuningservice van Cecotec.
3. Maak alle onderdelen die in contact komen met ingrediënten grondig schoon voordat u het product voor de eerste keer gebruikt.

### **4. WERKING**

#### **DE ACCESSOIRES INSTALLEREN**

1. Bevestig het gewenste accessoire op de hoofdbehuizing van de handmixer. (1)
  2. Zorg ervoor dat het accessoire goed geïnstalleerd is en vast blijft zitten aan de handmixer. (2-3)
- Als u de handmixer gebruikt met de mengkom, gebruik dan het accessoire met de plastic overbrenging. Zorg ervoor dat u het accessoire plaatst in het compartiment voor accessoires in de openklapbare mixerstandaard.

## NEDERLANDS

**Opmerking:** bevestig en verwijder alleen accessoires als de snelheidsschakelaar in de "0"-positie staat.

### DE HANDMIXER IN ELKAAR ZETTEN

1. Druk op de openingsknop voor de openklapbare mixerstandaard en klap de mixerstandaard open. Installeer de mengkom op de hoofdbehuizing. (4-5)
2. Als u de mengkom geplaatst heeft, druk dan op de openingsknop voor de openklapbare mixerstandaard en klap de mixerstandaard weer dicht. (6)
3. Plaats de handmixer op de openklapbare mixerstandaard en zorg ervoor dat de handmixer correct bevestigd is. (7-8)
4. Gebruik de ballongarde niet in combinatie met de openklapbare mixerstandaard.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4



Fig.5



Fig.6

### DE HANDMIXER GEBRUIKEN

1. Druk op de openingsknop voor de openklapbare mixerstandaard en klap de mixerstandaard open.
2. Doe de ingrediënten in de mengkom en installeer de mengkom op de behuizing van de mixerstandaard.
3. Druk met één hand op de openingsknop van de openklapbare mixerstandaard en klap de mixerstandaard dicht.
4. Steek de stekker van de handmixer in een stopcontact.
5. Schuif de snelheidsschakelaar naar links of naar rechts om de gewenste snelheid te kiezen. De eerste instelling voor de schakelaar (links) is "0". Schuif de schakelaar naar rechts om de snelheid te verhogen.
  - a. Verhoog de snelheid naargelang het mengsel dikker wordt.
  - b. Verhoog de snelheid als het apparaat begint te vertragen.
6. Druk op de turbo-knop om de maximale snelheid van de handmixer te activeren. De motor zal werken als u de knop ingedrukt houdt.



Fig.7



Fig.8

7. Als u de gewenste textuur en consistentie van het mengsel heeft bereikt, kies dan opnieuw snelheid "0" en haal de handmixer voorzichtig uit de mengkom.
8. Zorg ervoor dat u snelheid "0" heeft gekozen en dat de stekker van de handmixer niet in het stopcontact zit voordat u de accessoires van de handmixer haalt. Pak het accessoire met één hand vast bij de as en druk op de openingsknop.

**AANBEVELINGEN**

- Als u mengsels voor taarten klopt of verdikt, gebruik dan boter of margarine op kamertemperatuur.
- Het duurt mogelijk langer om grote hoeveelheden mengsels of taaie mengsel te mixen.
- Gebruik de handmixer zonder mengkom of mixerstandaard voor de beste resultaten met kleine hoeveelheden.
- Als u grotere hoeveelheden of taaie mengsels wilt mixen, haal dan de handmixer van de mixerstandaard en gebruik een mengkom die groot genoeg is.
- Gebruik de handmixer zonder mixerstandaard als u brooddeeg wilt kneden.

**SNELHEDEN**

<b>SNELHEID</b>	<b>BESCHRIJVING</b>
<b>1</b>	Dit is een geschikte beginsnelheid voor compacte of droge etenswaren, zoals meel, boter of aardappelen.
<b>2</b>	De meest geschikte snelheid voor vloeibare ingrediënten.
<b>3</b>	Perfect voor deeg of mengsels voor taart of brood.
<b>4</b>	Ideaal voor het kloppen of opkloppen van boter en suiker, mengsels voor zoetigheden of nagerechten, etc.
<b>5</b>	Perfect voor het kloppen van eieren, garneringen of aardappelen en het opkloppen van room, etc.
<b>TURBO</b>	Gelijkwaardig aan snelheid 5.

## NEDERLANDS

AANBEVOLEN INGREDIËNTEN PER ACCESSOIRE	
GARDES	Ei
	Deeg/mengsels voor taart/cupcakes/muffins
	Licht deeg
BALLONGARDE	Room
	Eiwit
KNEEDHAKEN	Brood
	Pizzadeeg
	Taai deeg

**Opmerking:** als het product plotseling stopt tijdens gebruik, plaats dan de snelheidsschakelaar in de "0"-positie, wacht enkele seconden en kies daarna opnieuw de gewenste snelheid. Het apparaat zal weer werken.

## 5. SCHOONMAKEN EN ONDERHOUD

- Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en haal de accessoires ervan af voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik geen schurende schoonmaakproducten; deze zouden het product kunnen beschadigen.

### HANDMIXER

- Gebruik een zachte en vochtige doek om het oppervlak van de behuizing van de handmixer schoon te maken. Droog de behuizing grondig.
- Dompel de hoofdbehuizing of de kabel met de stekker niet in water of in andere vloeistoffen.

### ACCESSOIRES

Gebruik water en zeep om de gardes en de kneedhaken schoon te maken. De rest van de accessoires (de ballongarde, de spatel en de kom) kunnen gereinigd worden met water en zeep of in de vaatwasser. Als u deze accessoires wilt reinigen in de vaatwasser, leg ze dan in de bovenste lade.

**Opmerking:** het wordt aanbevolen om een vaatwasprogramma met een lage temperatuur (maximaal 50 °C) te gebruiken.

## **MENGKOM**

- Gebruik nooit metalen borstels of sponzen, staalwol of bleekmiddel om de RVS mengkom schoon te maken.
- Gebruik azijn om kalk te verwijderen.
- Houd de mengkom buiten het bereik van warmtebronnen, zoals ovens of magnetrons.

## **OPBERGEN**

- Zorg ervoor dat het apparaat volledig is afgekoeld en schoon is voordat u het opbergt.
- Bewaar het apparaat op een veilige plaats als u het apparaat niet zult gebruiken voor een langere tijd.

## **6. TECHNISCHE SPECIFICATIES**

Model: PowerTwist 500 Gyro | PowerTwist 500 Steel


Productreferentie: 04121 | 04122

220 -240 V ~ 50/60 Hz, 500 W

Made in China | Ontworpen in Spanje

## **7. RECYCLAGE VAN ELEKTRISCHE APPARATEN**



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

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

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

## **8. GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING**

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

De garantie dekt niet:

- Als het product gebruikt is buiten zijn capaciteit of bruikbaarheid, misbruikt of erop geslagen is, blootgesteld is aan vochtigheid, ondergedompeld is in een vloeistof of corrosieve substantie, evenals elk ander defect dat te wijten valt aan de consument.
- Als het product ontmanteld, gemodificeerd of gerepareerd is geweest door personen die niet geautoriseerd zijn door de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec.
- Als het incident veroorzaakt is door de normale slijtage van de onderdelen als gevolg van gebruik.

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

Als u in elk geval een incident met het product detecteert of als u een vraag heeft, neem dan contact op met de officiële Technische Ondersteuningsservice van Cecotec via het telefoonnummer **+34 96 321 07 28**.





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

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