

cecotec

CEC-03909



Ραβδομπλέντερ Χειρός Power Pulsar 2300MAX

1. ΜΕΡΗ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

- A. Ρυθμιστικό ταχύτητας
- B. Κουμπί χαμηλής ταχύτητας
- C. Κουμπί Turbo
- D. Μοτέρ
- E. Βραχίονας
- H. Δοσομετρικό κύπελλο

Περιλαμβάνονται μόνο στο μοντέλο 03910_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush:

- F. Σύνδεσμος σύρματος
- G. Σύρμα ανάδευσης
- I. Σύνδεσμος κόφτη
- J. Λεπίδες κόφτη
- K. Δοχείο κόφτη

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Τα γραφικά σε αυτό το εγχειρίδιο είναι σχηματικές αναπαραστάσεις και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν ακριβώς στη συσκευή.

2. ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Η συσκευή είναι συσκευασμένη με τρόπο που την προστατεύει κατά τη μεταφορά. Βγάλτε τη συσκευή από το κουτί της και αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας. Μπορείτε να διατηρήσετε το αρχικό κουτί και τα υπόλοιπα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Αυτό θα σας βοηθήσει να αποτρέψετε τυχόν ζημιές κατά τη μελλοντική μεταφορά της συσκευής. Εάν απορρίψετε την αρχική συσκευασία, βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά ανακυκλώνονται σωστά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη και τα εξαρτήματα περιλαμβάνονται και βρίσκονται σε καλή κατάσταση. Εάν λείπει κάποιο κομμάτι ή είναι φθαρμένο, επικοινωνήστε άμεσα με την επίσημη Τεχνική Υποστήριξη της Cecotec.

Περιεχόμενα συσκευασίας:

- Μπλέντερ
- Δοσομετρικό κύπελλο
- Κόφτης (μόνο στο μοντέλο 03910_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Σύρμα ανάδευσης (μόνο στο μοντέλο 03910_Power Pulsar 2300 MAX Cream&Crush)
- Εγχειρίδιο οδηγιών
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε καλά όλα τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τα τρόφιμα.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΖΕΣΤΟΥ ΦΑΓΗΤΟΥ

- Αφήστε το φαγητό να κρυώσει πριν από την επεξεργασία του (μέγιστη θερμοκρασία 60 °C).
- Κόψτε τα μεγαλύτερα τρόφιμα σε κομμάτια περίπου 2 cm πριν τα επεξεργαστείτε.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή και τα δοχεία της σε επίπεδη επιφάνεια.

3. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Ραβδομπλέντερ

Το ραβδομπλέντερ έχει σχεδιαστεί για:

- Ανάμιξη υγρών, όπως γαλακτοκομικά προϊόντα, σάλτσες, χυμούς φρούτων, σούπες, κοκτέιλ και smoothies.
- Άλεση μαλακών υλικών, όπως πουρές από μαγειρεμένα υλικά (π.χ. βρεφικές τροφές).

Οδηγίες χρήσης (Εικ. 2):

1. Συνδέστε τον βραχίονα του μπλέντερ στη μονάδα του μοτέρ και στρίψτε τον μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.
2. Τοποθετήστε τα υλικά στο δοσομετρικό κύπελλο.
3. Βυθίστε τον βραχίονα του μπλέντερ στο κύπελλο μέχρι να καλυφθεί πλήρως το προστατευτικό της λεπίδας από τα υλικά.
4. Πατήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας ή το κουμπί Turbo για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
5. Κινείτε τη συσκευή αργά πάνω-κάτω και κυκλικά για να αναμειξείτε τα υλικά.

Κόφτης τροφίμων

Ο κόφτης έχει σχεδιαστεί για να τεμαχίζει τρόφιμα όπως ξηρούς καρπούς, κρέας, κρεμμύδια, σκληρά τυριά, βραστά αυγά, σκόρδο, μπαχαρικά, μαγαιάτικο ψωμί κ.λπ.

Προσοχή: Οι λεπίδες είναι πολύ κοφτερές. Χειριστείτε τις προσεκτικά, ειδικά όταν τις αφαιρείτε από το δοχείο του κόφτη, όταν αδειάζετε τον κόφτη και κατά τον καθαρισμό.

Οδηγίες χρήσης (Εικ. 3):

1. Τοποθετήστε τις λεπίδες μέσα στο δοχείο του κόφτη.
2. Προσθέστε τα υλικά στο δοχείο.
3. Τοποθετήστε τον σύνδεσμο του κόφτη στο δοχείο.
4. Συνδέστε τη μονάδα του μοτέρ στον σύνδεσμο του κόφτη και στρίψτε τη μέχρι να ασφαλίσει.
5. Πατήστε το κουμπί χαμηλής ταχύτητας ή το κουμπί Turbo για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - Αν τα υλικά κολλήσουν στα τοιχώματα του δοχείου, απομακρύνετε τα προσθέτοντας λίγο υγρό ή χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.
 - Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει κάθε φορά που τεμαχίζετε κρέας.

Σύρμα ανάδευσης

Το σύρμα χρησιμοποιείται αποκλειστικά για το χτύπημα κρέμας, την ανάδευση ασπραδιών αυγού και την ανάμειξη ζύμης για κέικ και επιδόρπια.

Οδηγίες χρήσης (Εικ. 4):

1. Εισάγετε το σύρμα στον σύνδεσμο και στη συνέχεια συνδέστε το στη μονάδα του μοτέρ, στρίβοντάς το μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

Οδηγίες χρήσης σύρματος ανάδευσης

2. Εισάγετε το σύρμα σε ένα δοχείο και μόνο τότε πατήστε το κουμπί ταχύτητας για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Για να αποσυνδέσετε το σύρμα από τη μονάδα του μοτέρ, πατήστε τα πλαϊνά κουμπιά του συνδέσμου και στη συνέχεια αφαιρέστε το σύρμα από τον σύνδεσμο.

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Αντί για το δοσομετρικό κύπελλο, χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο δοχείο.
- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα.
- Κρατήστε το σύρμα σε ελαφριά γωνία κατά την ανάδευση.
- Χτυπήστε έως και **400 ml κρύας κρέμας** (τουλάχιστον 30% λιπαρά, θερμοκρασία 4-8 °C).
- Χτυπήστε το πολύ **4 ασπράδια αυγού**.

Μέγιστη ποσότητα χτυπήματος και κατά προσέγγιση χρόνος λειτουργίας:

Οδηγίες χρήσης σύρματος ανάδευσης

2. Εισάγετε το σύρμα σε ένα δοχείο και μόνο τότε πατήστε το κουμπί ταχύτητας για να ξεκινήσει η λειτουργία.
3. Για να αποσυνδέσετε το σύρμα από τη μονάδα του μοτέρ, πατήστε τα πλαϊνά κουμπιά του συνδέσμου και στη συνέχεια αφαιρέστε το σύρμα από τον σύνδεσμο.

Για καλύτερα αποτελέσματα:

- Αντί για το δοσομετρικό κύπελλο, χρησιμοποιήστε ένα μεγαλύτερο δοχείο.
- Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα.
- Κρατήστε το σύρμα σε ελαφριά γωνία κατά την ανάδευση.
- Χτυπήστε έως και **400 ml κρύας κρέμας** (τουλάχιστον 30% λιπαρά, θερμοκρασία 4-8 °C).
- Χτυπήστε το πολύ **4 ασπράδια αυγού**.

Μέγιστη ποσότητα χτυπήματος και εκτιμώμενος χρόνος λειτουργίας

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος
Φρούτα και λαχανικά	50-100 g	25 δευτερόλεπτα
Βρεφικές τροφές, σούπες, σάλτσες	50-200 ml	25 δευτερόλεπτα
Ζύμες/μείγματα	50-250 ml	25 δευτερόλεπτα
Smoothies και κοκτέιλ	50-500 ml	25 δευτερόλεπτα

Μέγιστη ποσότητα τεμαχισμού και εκτιμώμενος χρόνος λειτουργίας

Συστατικά	Μέγιστη ποσότητα	Χρόνος
Βραστά αυγά	2 φέτες	4 φορές x 1 δευτερόλεπτο
Μπαγιάτικο ψωμί	40 g	25 δευτερόλεπτα
Σκούρα σοκολάτα	100 g	20 δευτερόλεπτα
Σκόρδο	50 g	5 φορές x 1 δευτερόλεπτο
Κρεμμύδι	200 g	5 φορές x 1 δευτερόλεπτο
Ψάρια και κρέας	200 g	10 δευτερόλεπτα
Μπαχαρικά	30 g	20 δευτερόλεπτα
Τυρί	200 g	20 δευτερόλεπτα
Ξηροί καρποί	100 g	25 δευτερόλεπτα
Σύκα και μέλι	260 g και 40 g	15 δευτερόλεπτα

Σημείωση:

Δεδομένου ότι τα συστατικά διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά που χρησιμοποιείτε. Εάν το κρίνετε απαραίτητο, τροποποιήστε τους χρόνους και/ή τις ποσότητες.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος και αφήστε τη να κρυώσει πριν από τον καθαρισμό.
- Μην τοποθετείτε τον βραχίονα του μπλέντερ στο πλυντήριο πιάτων και μην τον βυθίζετε σε νερό.
- Μετά την επεξεργασία πολύ αλμυρών τροφίμων, ξεπλύνετε αμέσως τις λεπίδες με νερό.
- Χρησιμοποιήστε ένα μαλακό, υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό του ραβδομπλέντερ.
- Πλύνετε το δοσομετρικό κύπελλο, το δοχείο του κόφτη, τις λεπίδες του κόφτη και τον σύνδεσμό τους είτε στο πλυντήριο πιάτων είτε σε ζεστό νερό με λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Στεγνώστε και αποθηκεύστε τα εξαρτήματα σε ξηρό και ασφαλές μέρος.
- Χειριστείτε προσεκτικά τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.

Καθαρισμός των λεπίδων

Για να καθαρίσετε σωστά τον άξονα ανάμειξης:

1. Τοποθετήστε **300 ml χλιαρού νερού** στο δοχείο του μπλέντερ με λίγο απορρυπαντικό πιάτων.
2. Βυθίστε τον άξονα ανάμειξης στο σαπουνόνερο μέχρι τον πάτο του δοχείου.
3. Ενεργοποιήστε το μπλέντερ στη λειτουργία Turbo σε διαστήματα των **10 δευτερολέπτων**.
4. Αδειάστε το περιεχόμενο του δοχείου και γεμίστε το με **300 ml καθαρού νερού**, επαναλαμβάνοντας τη διαδικασία για ξέπλυμα.
5. Αν χρειαστεί, επαναλάβετε τη διαδικασία. Προσέξτε τις πιθανές πιτσιλιές.

5. ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

- **Κωδικός προϊόντος:** 03909/03910
- **Μοντέλο:** Power Pulsar 2300MAX / Power Pulsar 2300MAX Cream&Crush
- **Ονομαστική ισχύς:** 400 W
- **Μέγιστη ισχύς με μπλοκαρισμένο μοτέρ:** 2300 W
- **Τάση:** 220-240 V
- **Συχνότητα:** 50/60 Hz
- **Κατασκευάστηκε στην Κίνα | Σχεδιασμένο στην Ισπανία**

Οι τεχνικές προδιαγραφές ενδέχεται να αλλάζουν χωρίς προειδοποίηση για τη βελτίωση της ποιότητας του προϊόντος.

6. ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΑΛΑΙΩΝ ΗΛΕΚΤΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΩΝ

Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι, σύμφωνα με τις ισχύουσες κανονιστικές διατάξεις, το προϊόν και/ή οι μπαταρίες πρέπει να απορρίπτονται ξεχωριστά από τα οικιακά απορρίμματα. Όταν το προϊόν φτάσει στο τέλος της διάρκειας ζωής του, πρέπει να απορρίψετε τις μπαταρίες/συσσωρευτές και να τις μεταφέρετε σε ένα σημείο συλλογής που έχει οριστεί από τις τοπικές αρχές.

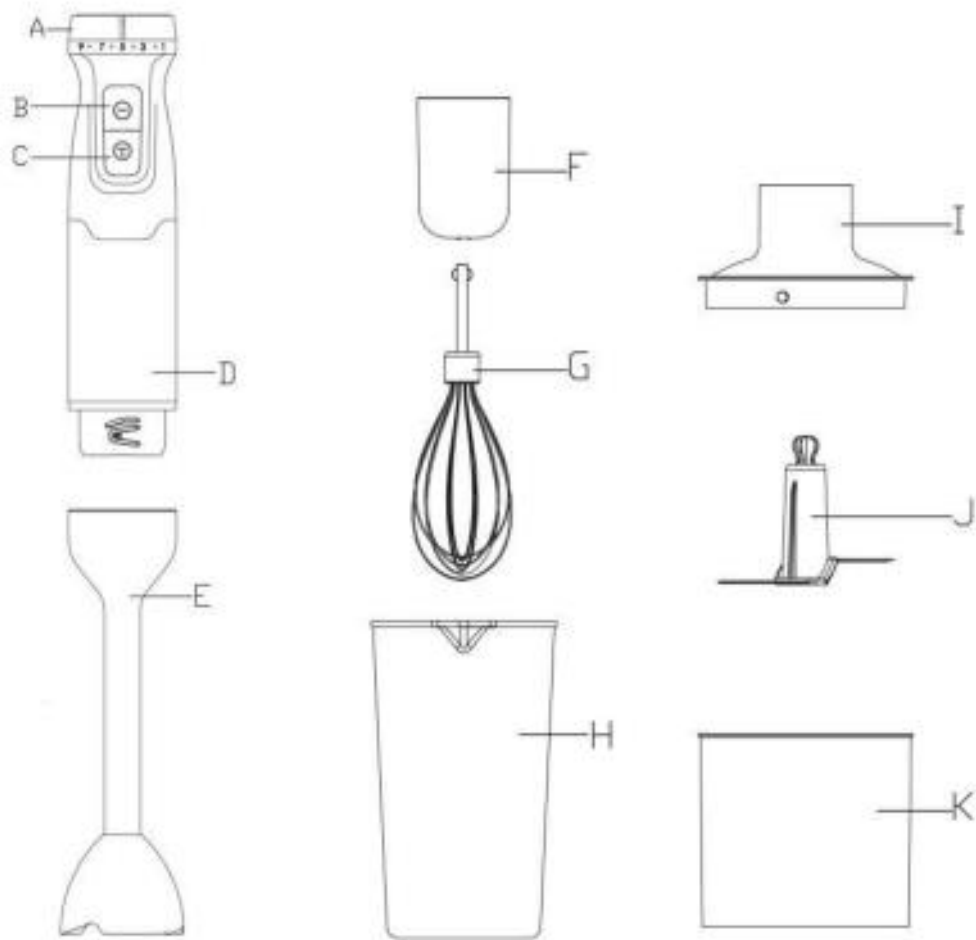


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 1

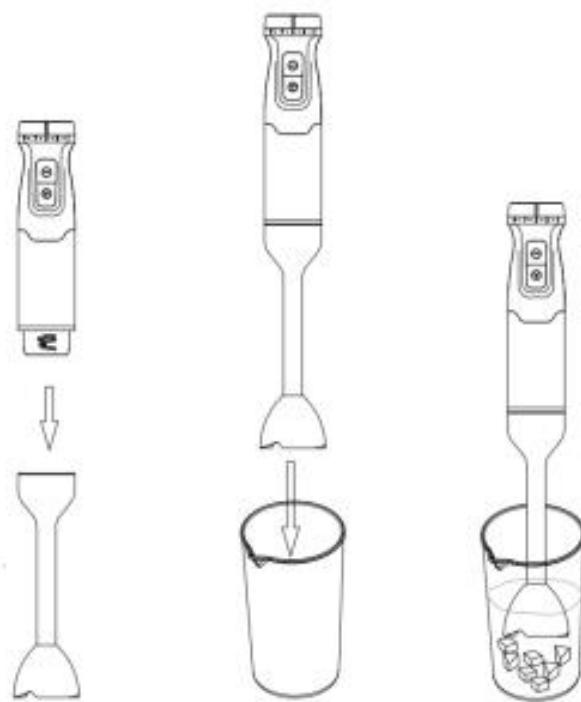


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 2

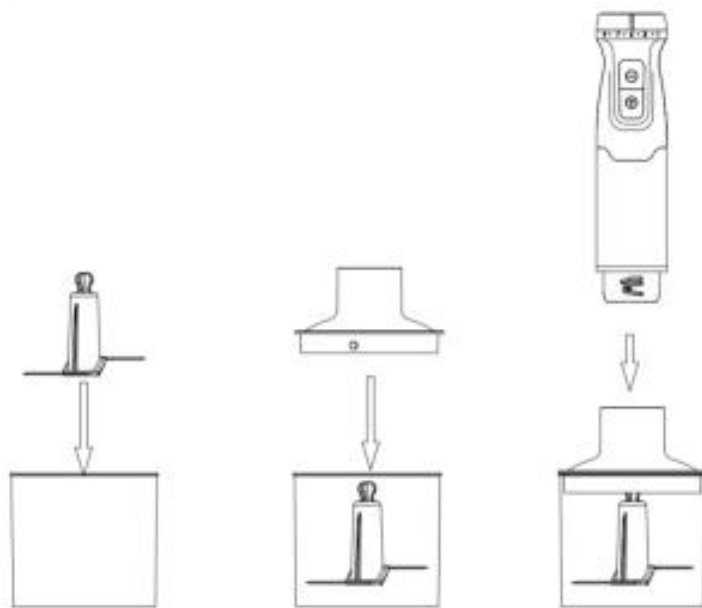


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 3

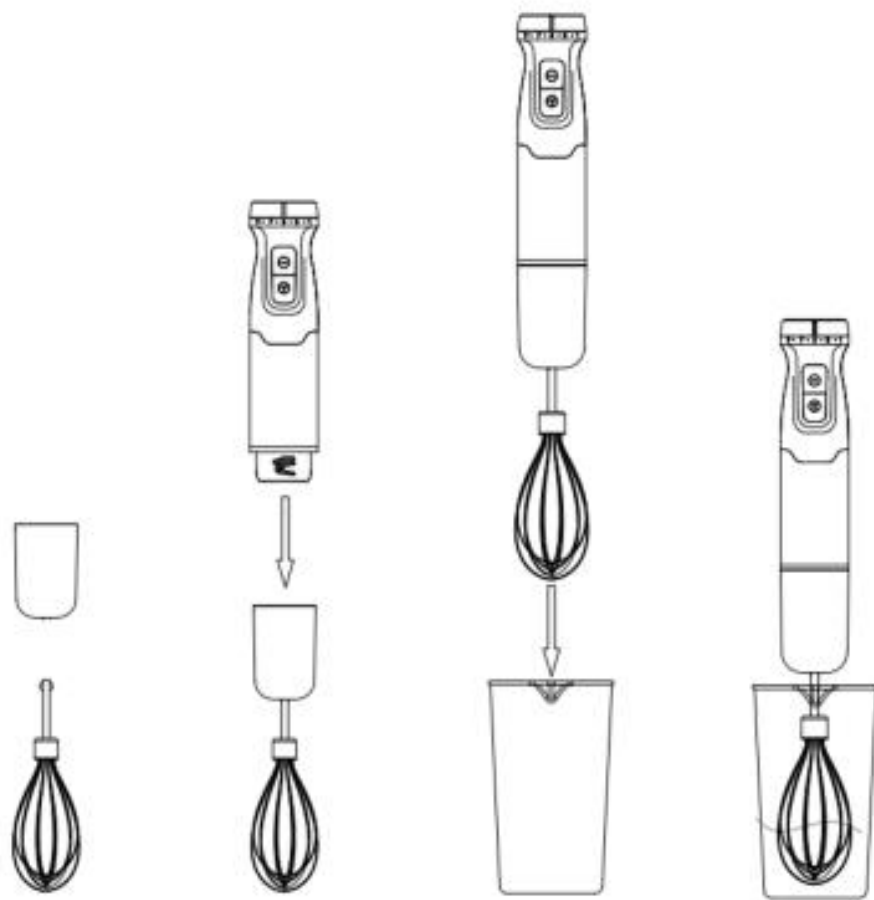


Fig. / Img. / Rys. / Obr. 4