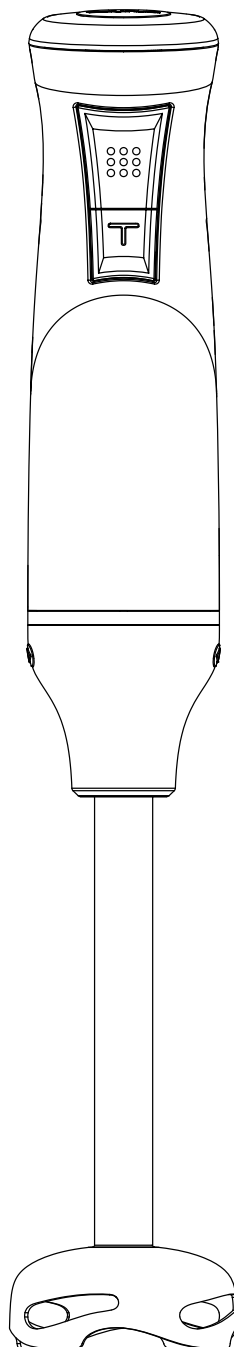


taurus

ROBOT 600 INOX ROBOT 600 PLUS INOX

Batidora de varilla
Batedora de vareta
Hand blender
Mixeur batteur
Handrührgerät
Frullatore a immersione
Batedor de varinha
Staafmixer
Mikser
Μίξερ χειρός
Блендер погружной
Mixer
Миксер
خلاطة



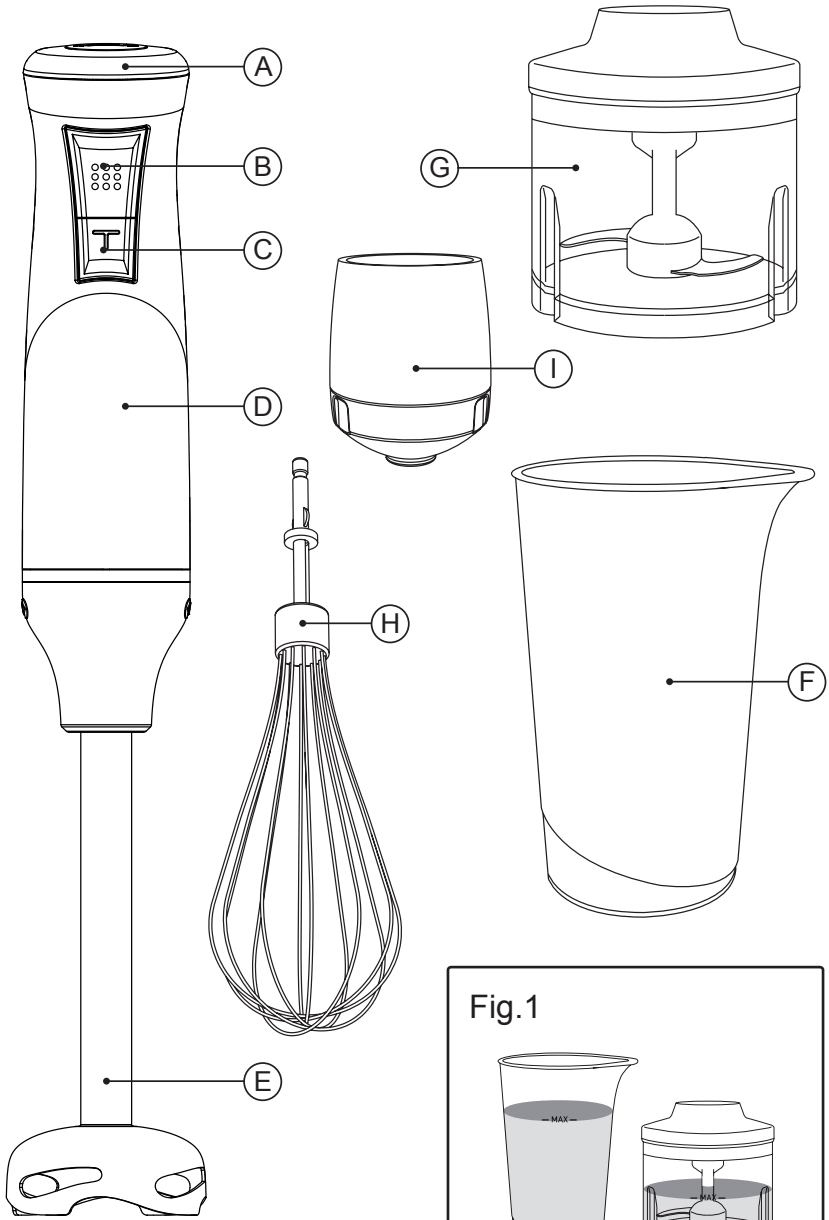


Fig.1

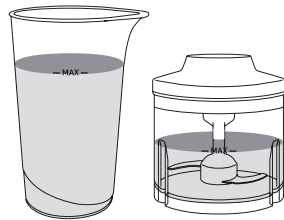


Fig.2

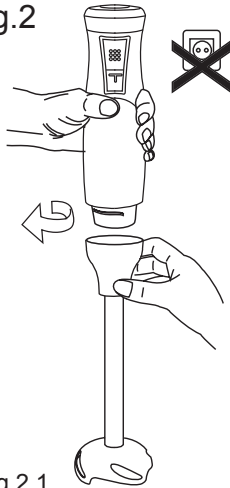


Fig.2.1

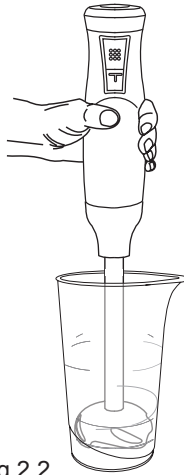


Fig.2.2

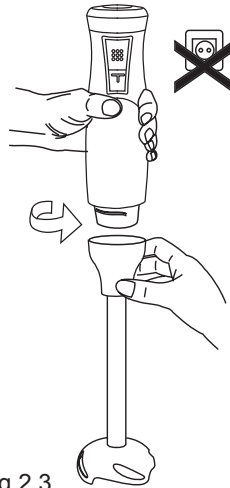


Fig.2.3

Fig.3

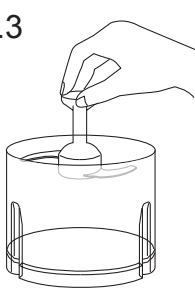


Fig.3.1

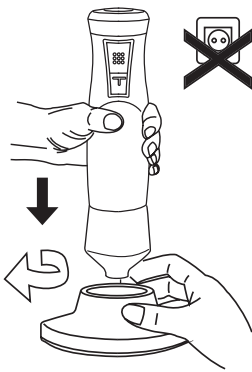
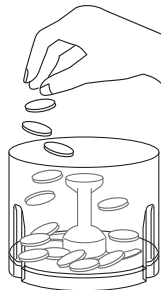


Fig.3.2

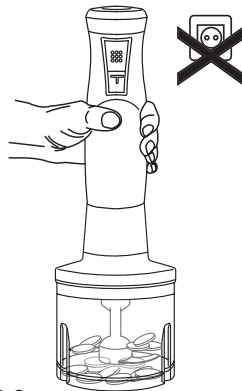


Fig.3.3

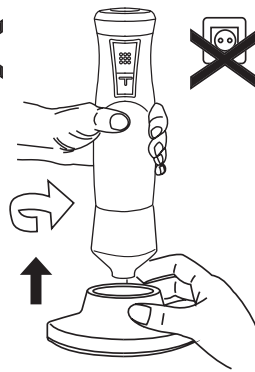


Fig.3.4

Fig.4

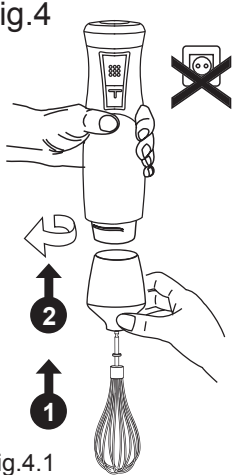


Fig.4.1

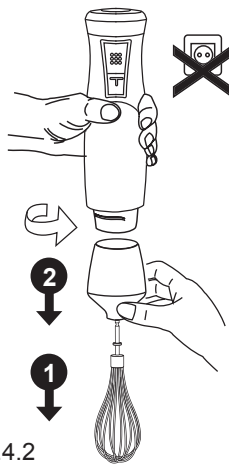
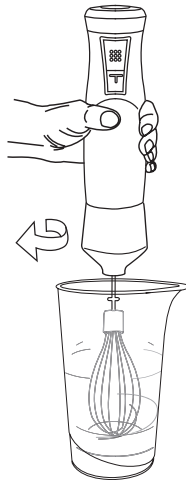
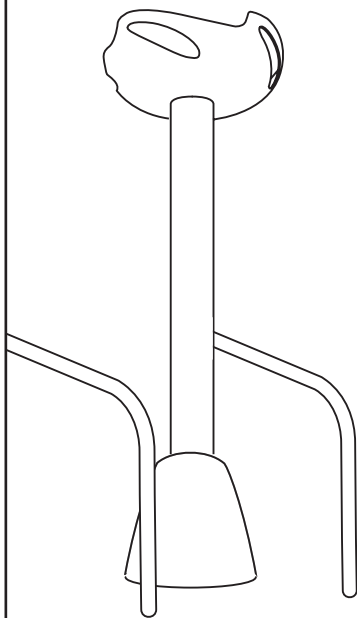


Fig.4.2

Fig.5



Español

Batidora de varilla

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS. Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a cause de una repentina emisión de vapor.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolturas del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y si está dañado, el aparato no tiene que usarse.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- Antes de utilizar el aparato asegúrese que la cuchilla/s estén bien fijadas al aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos

inmediatamente.

- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig. 1)
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 1 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.

SERVICIO

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

DESCRIPCIÓN

- A Regulador de velocidad.
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Picador (*)
- H Batidor emulsionador (*)
- I Grupo reductor (*)

(*) Solo disponible en el modelo Robot 600 Plus Inox

En el caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

USO:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

FUNCIÓN TURBO:

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (B) se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA (FIG.2):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés,...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 2.1).
- Introducir en la jara los alimentos y poner el aparato en marcha (Fig. 2.2).
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza (Fig. 2.3).

ACCESORIO PICADOR (FIG.3):

- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes...
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 3.1).
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 3.2).
- Acoplar el conjunto a la tapa y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 3.3).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig. 3.4).

ACCESORIO BATIDOR (FIG.4):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar el batidor en el grupo reductor (Fig.4.1).
- Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 4.1).
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig. 4.2).
- Nota 1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).
- Nota 2: Para liberar batidor (H) del grupo reductor (I), tire de la anilla del batidor.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Varilla
 - Vaso medidor
 - Picador
 - Batidor emulsionador
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig 5).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

















Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de

Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Receta	Accesorio recomendado	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa		250 ml	Poner 1 huevo en el recipiente, sal, unas gotas de vinagre o limón llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite.	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar la fruta y actuar sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo.	-----
Salsa bechamel		600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola al fuego lento, añadir 100gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente trocearla con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche.	15 s
Montar nata		250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente, también frío y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical. Tenga precaución, pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla.	2 min
Montar claras		3 claras	Verter las claras en un recipiente y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	2 min
Pure de patatas		400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.	30 s
Papilla		300 g	Trocear y poner en el recipiente 100gr. de manzana, 100gr. de plátano, 50gr. de galletas y un zumo de naranja.	25 s
Pan rallado		50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada.	1,5 min
Queso rallado		100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada.	30-50 s
Picar huevo duro		2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada.	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm.	30 s
Zanahoria		200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1cm. y picar hasta la textura deseada.	30 s
Frutos secos		200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada.	30 s
Picar jamón serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

English

Hand blender

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY HINTS AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and its cable out of reach of children.
- This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The blades are sharp and there is a risk of being cut. Proceed with caution and avoid direct contact with their edges.
- Be especially careful when handling the blades during operations of assembly and dismantling, emptying the goblet and cleaning.
- Disconnect the appliance and unplug the mains if you leave it unattended and before changing the accessories or nearby moving parts, assembling, dismantling or cleaning.
- Be careful when pouring hot liquids into the food processor or blender, as they could be expelled back out due to a sudden release of steam.
- If the mains connection is damaged, it must be replaced. Take the appliance to an authorised Technical Assistance Service In order to prevent any danger, do not attempt to dismantle or repair it yourself.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not modify the plug. No usar adaptadores de clavija.

- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Do not force the electrical wire. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- The power cord must be regularly examined for signs of damage and if damaged, the appliance must not be used.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Before using the appliance ensure that the tool is properly fixed in place.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Be careful after switching the appliance off, as the blade/s continue rotating as a result of their mechanical inertia.

USE AND CARE

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator (Fig. 1)
- Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or those with reduced physical,

sensorial or mental abilities or who are unfamiliar with its use

- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance, its accessories and tools in accordance with these instructions. Take working conditions and job to be carried out into consideration. Using the appliance for anything other than its intended use can create hazards.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 1 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles. Never keep the appliance working for longer than the required time.
- The annexed illustrative table shows a number of recipes, including the amount of food to be processed, the recommended time to prepare each recipe, as well as the maximum operation time of the device under each of these load conditions.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods, ice or those containing bones.

SERVICE

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

DESCRIPTION

- A Speed regulator
- B Button
- C Turbo
- D Driving motor
- E Whisk
- F Measuring cup
- G Chopper (*)
- H Whisk (*)
- I Adapter fitting (*)

(*) Only available in the model Robot 600 Plus Inox

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on using the on/off switch.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

- The speed of the appliance can be regulated simply by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

TURBO FUNCTION:

- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance to the mains.
- Clean the appliance

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food...
- Attach the stick blender to the motor body by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig. 2.1).
- Pour the foodstuffs into the sieve and operate it by pressing the start button (Fig. 2.2).
- Detach the stick blender by turning it in the opposite direction to the arrow and remove it for later cleaning (Fig. 2.3).

CHOPPING ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to chop vegetables or

meat...

- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly (Fig. 3.1).
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 3.2).
- Attach the unit to the cover and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together (Fig. 3.3).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting (Fig. 3.4).

WHISK ACCESSORY (FIG.4):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the adapter fitting (Fig.4.1). Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 4.1).
- Place the food in a wide container and turn on the device. For optimum results, move the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting (Fig. 4.2).
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- Note 2: To free the whisk (H) from the adapter fitting (I), pull the ring on the whisk.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):

- Whisk
- Measuring cup
- Mincer
- Liquidiser attachment
- The draining/drying position for washable parts in dishwashers or after washing by hand in a sink must allow for water to drain easily (Fig. 5).
- Next dry all the parts before fitting them together and storing.

ANOMALIES AND REPAIR

Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in the case that it is requested in your country:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.















The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2014/35/EC on Low Voltage, with Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, with Directive 2011/65/EU on restrictions on the use of certain dangerous substances in electrical and electronic appliances and with Directive 2009/125/EC on the ecological design requirements applicable to products related to energy.

FOOD PREPARATION

Recipe	Recommended accessory	Quantity	Method	Time
Mayonnaise		250 ml	Add 1 egg, salt, some drops of vinegar or lemon to the receptacle. Fill with oil up to the level indicated and switch on, do not move or agitate until the oil has been bound.	35s
Fruit milkshakes		-----	Add the fruit and mix with blender until smooth.	-----
Béchamel sauce		600 ml	Melt 30g of butter in a saucepan over a low heat, add 100g of flour and 30g of fried onion (beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 500ml of milk.	15 s
Whipped cream		250 ml	Place cold cream (0 to 5°C) into a cold receptacle and beat with blender, making vertical movements. Be careful not to overbeat as the cream will turn to butter.	2 min
Whipped egg whites		3 whites	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	2 min
Mashed potatoes		400 g	Potatoes can be blended while still in the saucepan.	30 s
Baby food		300 g	Cut up 100g of apples, 100g of banana, 50g of biscuits and place into a receptacle. Add orange juice and blend.	25 s
Grated bread		50 g	Cut up stale bread and place into goblet. Blend until desired consistency is achieved.	1,5 min
Grated cheese		100 g	Cut into 1cm cubes and blend until desired consistency is achieved.	30-50 s
Minced boiled egg		2 eggs	Cut into four pieces and blend until desired consistency is achieved.	10 s
Minced meat (raw or cooked)		150 g	Before blending, cut into 1cm cubes.	30 s
Carrot		200 g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	30 s
Nuts		200 g	Remove shell and blend until desired consistency is achieved.	30 s
Chopped Spanish Serrano ham		35 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

Français

Mixeur batteur

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit TAURUS.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'il répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS ET MESURES DE SECURITE

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et ayant compris les risques possibles.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son tranchant.
- Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.
- Arrêter et débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant toute opération de nettoyage, d'ajustage, recharge ou changement d'accessoires
- Faire attention en versant des liquides chauds dans le robot culinaire ou dans le mixeur, car ils pourraient être expulsés suite à une libération soudaine de vapeur.
- Si la prise du secteur est abîmée, elle doit être remplacée, l'emmener à un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. - Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Le câble d'alimentation doit être examiné régulièrement à la recherche de signes de dommages, et s'il est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que les lames sont correctement fixées à l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Lorsque vous arrêterez l'appareil, faire très attention, puisque l'outil continuera à tourner par inertie mécanique.

UTILISATION ET PRECAUTIONS

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respecter le niveau MAX (Fig.1)
- Le volume de liquide chaud que vous ajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 1 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- Des instructions sont disponibles dans le tableau en annexe comportant une série de recettes et y incluent les quantités d'aliment à utiliser, le temps recommandé pour la confection des recettes, ainsi que le temps maximal de marche de l'appareil sous chacune des conditions de chargement.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

SERVICE

Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

DESCRIPTION

- A Régleur de vitesse
- B Touche
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre doseur
- G Pic (*)
- H Batteur émulsionneur (*)
- I Groupe réducteur (*)

(*) Disponible uniquement avec le modèle Robot 600 Plus Inox

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION:

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Travailler l'aliment désiré.

REGLAGE ELECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

FONCTION TURBO :

- L'appareil dispose d'une option Turbo. En appuyant sur la touche Turbo (B) le plein potentiel

du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

APRES UTILISATION DE L'APPAREIL:

- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer de l'appareil

ACCESSOIRES :

ACCESSOIRE FOUET (FIG. 2):

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 2.1).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration (Fig. 2.2).
- Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche ; le retirer, puis le nettoyer (Fig. 2.3).

ACCESSOIRE HACHEUR (FIG.3):

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig.3.1).
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.3.2).
- Assembler l'ensemble au couvercle et mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé (Fig.3.3).
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur (Fig.3.4).

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.4):

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Insérer le batteur dans le groupe réducteur (Fig.4.1). Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 4.1).
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur, pour libérer le grou-

pe réducteur (Fig. 4.2).

- Note1: Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- Note2: Pour libérer le batteur (H) du groupe réducteur (I), tirer sur l'anneau du batteur.

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Fouet
 - Verre doseur
 - Robot hachoir
 - Batteur émulsionneur
- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, en faisant en sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement (Fig. 5).
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toute les pièces.

ANOMALIES ET REPARATION

En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

Pour les versions UE du produit et/ou en fonction de la législation du pays d'installation :

ECOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.















Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/UE de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/UE en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

PRÉPARATION D'ALIMENTS

Recette	Accessoire recommandé	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		250 ml	Mettre un œuf dans le récipient, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'au niveau indiqué et mettre en marche l'appareil sans le déplacer jusqu'à ce que l'huile prenne.	35s
Fruits battus		-----	Placer les fruits et travailler l'aliment jusqu'à ce qu'il soit homogène.	-----
Sauce béchamel		600 ml	Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignon frits (les couper au hachoir préalablement) et ajouter peu à peu les 500 ml de lait.	15 s
Monter une crème chantilly		250 ml	Verser la crème liquide bien froide (0 à 5 °C) dans un récipient, froid également, et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement dans le sens vertical. Faire attention à ne pas dépasser le temps nécessaire, la crème se transformerait en beurre.	2 min
Monter des blancs en neige		3 blancs d'œufs	Verser les blancs d'œufs dans un récipient et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement vertical jusqu'à ce qu'ils soient montés.	2 min
Purée de pommes de terre		400 g	Elles peuvent être coupées et travaillées en les plaçant directement dans la casserole.	30 s
Bouillie		300 g	Couper en morceaux et mettre dans le récipient 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuit et un jus d'orange.	25 s
Chapelure		50 g	Couper le pain sec en morceaux avant de le mettre dans le verre et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	1,5 min
Fromage râpé		100 g	Couper en cubes de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	30-50 s
Hacher œuf dur		2 œufs	Couper en quarts et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		150 g	Couper préalablement en cubes de 1 cm.	30 s
Carottes		200 g	Nettoyer et couper en cubes de 1 cm, hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 s
Fruits secs		200 g	Retirer la coque et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 s
Jambon du pays haché		35 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	3 s

Deutsch

Handrührgerät

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in die Marke TAURUS.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

RATSchLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie sie zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und seinen Netzanschluss stets außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderter physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- Geben Sie besonders Acht, wenn sie die Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung hantieren.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder Mixer gießen, da diese eine plötzliche Freisetzung von Dampf zu verursachen können.
- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zu-

gelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.

- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Geräterstecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
- Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Schäden zu prüfen. Bei beschädigtem Kabel darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Nehmen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.

- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
- Seien Sie nach dem Ausschalten des Gerätes vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit des Elektrowerkzeugs.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benützen, wenn die Zubehöerteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Abb. 1)
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehöerteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 1 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel

tel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.

SERVICE

Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesens
- F Dosiergefäß
- G Zerkleinerer (*)
- H Schaumschläger (*)
- I Untersetzungsaggregat (*)

(*) Nur für das Modell Robot 600 Complet Inox
Sollte das Modell Ihres Geräts nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet sein, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Wählen Sie die Geschwindigkeit Stärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:

- Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

TURBO-FUNKTION:

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (B) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen
- Das Gerät säubern

ZUBEHÖR:

MIXSTAB (ABB.2):

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Abb. 2.1).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten (Abb. 2.2).
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen (Abb. 2.3).

HACKZUBEHÖR (ABB.3):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Abb.3.1)
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb.3.2).
- Das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind (Abb. 3.3).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Abb.3.4).

RÜHRBESEN (ABB.4):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Schläger an das Untersetzungsaggregat stecken

(Abb.4.1). Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 4.1.)

- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Den Schneebesens abnehmen und vom Schneebesenshalter trennen (Abb. 4.2.)
- Anmerkung 1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Anmerkung 2: Um den Sahneschläger (H) vom Untersetzungsaggregat (I) zu lösen, ziehen Sie an dem Schlägerring.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - Schneebesens
 - Dosiergefäß
 - Zerkleinerer
 - Schaumschläger
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Abb. 5).

- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

Für die EU-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften anzuwenden sind:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, so können Sie die öffentlichen Container für die betreffenden Materialarten verwenden.















Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Menge	Zubereitung	Zeit
Mayonnaise		250 ml	1 Ei in ein Gefäß geben, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone hinzufügen und mit Öl auffüllen; das Gerät anstellen und ohne es zu bewegen schlagen lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.	35s
Obstmixgetränke		-----	Obst in das Gefäß und bearbeiten, bis es zu einem homogenen Brei wird.	-----
Bechamel-Sauce		600 ml	30 g Butter bei niedrigem Feuer schmelzen lassen, 100 g Mehl und 30 g gebratene (und vorher gehackte) Zwiebel und schließlich 500 ml Milch hinzufügen.	15 s
Schlagsahne		250 ml	Flüssige kalte (0 bis 5°C) Sahne in ein ebenfalls kaltes Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten, sonst wird die Sahne zu Butter.	2 min
Eischnee		3 Eiweiß	Eiweiß in ein Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten, bis sie zu Eischnee werden.	2 min
Kartoffelpüree		400 g	In Stücke schneiden und im Kochtopf bearbeiten.	30 s
Brei		300 g	In Stücke schneiden und das Gefäß mit 100 g Apfel, 100 g Banane und 50 g Keksen und etwas Orangensaft füllen.	25 s
Brösel		50 g	Trockenes Brot in Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	1,5 min
Geriebener Käse		100 g	In 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	30-50 s
Hartes Ei hacken		2 Eier	In Viertel schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	10 s
1Hackfleisch (roh oder gekocht)		150 g	In ca. 1 cm große Stücke schneiden und bearbeiten.	30 s
Karotten		200 g	Schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten textur klein hacken.	30 s
Trockenfrüchte		200 g	Schälen und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	30 s
Serrano-Schinken zerkleinern		35 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s

Italiano

Frullatore a immersione

Robot 600 Inox

Robot 600 Plus Inox

Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

CONSIGLI E AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini.
- Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
- Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- Spegnere et scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori
- Faccia attenzione al versare i liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore, perché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non

tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che sopporti come minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né a piedi scalzi.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare segni di danneggiamento, nel qual caso non è consentito l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Prima dell'utilizzo, accertarsi che le lame siano saldamente fissate all'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a

ruotare per effetto di inerzia meccanica.

PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non è funzionante.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig. 1)
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 1 minuto; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

SERVIZIO

Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

DESCRIZIONE

- A Regolatore di velocità
- B Pulsante
- C Turbo
- D Corpo motore
- E Gambo mixer
- F Misurino dosatore
- G Tritatutto (*)
- F Frusta (*)
- I Blocco di fissaggio (*)

(*) Disponibile unicamente nel modello Robot 600 Plus Inox

Nel caso in cui il modello del Suo apparecchio non sia dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spengimento.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

- Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo

di lavoro che si desidera compiere.

FUNZIONE TURBO:

- L'apparato dispone di una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo (B) si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio

ACCESSORI:

ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.2):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig.2.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio (Fig.2.2).
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia. (Fig.2.3).

TRITATUTTO (FIG.3):

- Indicato per tritare carne e verdura.
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig.3.1).
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig.3.2).
- Posizionare il coperchio ed avviare l'apparecchio. Attenzione!: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente (Fig.3.3).
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio (Fig.3.4).

FRUSTA (FIG.4):

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire l'accessorio nel blocco di fissaggio (Fig.4.1). Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 4.1).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed

avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.

- Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore (Fig.4.2).
- Nota1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).
- Nota2: Per staccare la frusta (H) dal blocco di fissaggio (I), tirare afferrando l'anello.

PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):
 - Gambo mixer
 - Misurino dosatore
 - Tritatutto
 - Frusta
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento (Fig.5)
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE















Il materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Ricetta	Accessorio consigliato	Quantità	Preparazione	Tempi
Maionese		250 ml	In un recipiente, versare un uovo, aggiungere del sale, qualche goccia di aceto o limone, e riempire d'olio fino al limite indicato. Lavorare con l'apparecchio, senza muoverlo, finché la maionese è ben legata.	35s
Frullati di frutta		-----	Unire la frutta e lavorarla fino ad ottenere un composto omogeneo.	-----
Salsa besciamella		600 ml	In una casseruola, far sciogliere a fuoco lento 30 g di burro, aggiungere 30 g di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il trituratore) e versare, poco a poco, 500 ml di latte.	15 s
Panna montata		250 ml	Versare della panna fredda (0-5°C) in un recipiente, anch'esso freddo; lavorare con la frusta muovendola dall'alto verso il basso. Fare attenzione a non superare i tempi di lavorazione: la panna diventerebbe burro.	2 min
Chiare d'uovo montate a neve		3 chiare	Versare le chiare in un recipiente e lavorarle con la frusta, muovendola dall'alto verso il basso, fino a quando non sono ben montate.	2 min
Purè di patate		400 g	Sminuzzare le patate direttamente in pentola.	30 s
Omogeneizzato		300 g	Spezzettare 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e versare il tutto in un recipiente. Aggiungere del succo d'arancia e lavorare.	25 s
Pane grattugiato		50 g	Spezzettare il pane secco, metterlo nel bicchiere e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	1,5 min
Formaggio grattugiato		100 g	Tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30-50 s
Uovo sodo tritato		2 uova	Tagliare in 4 spicchi e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	10 s
Carne tritata (cruda o cotta)		150 g	Tagliare la carne a pezzetti di 1 cm.	30 s
Carote		200 g	Pelare le carote, tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30 s
Frutta secca		200 g	Rimuovere il guscio e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30 s
Spezzettare prosciutto crudo		35 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

Português

Batedor de varinha

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca TAURUS.

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças. - Mantenha o aparelho e respectivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As lâminas estão afiadas e podem causar danos. Proceder com cautela e evitar o contacto directo com o gume das mesmas.
- Prestar especial atenção ao manipular as lâminas, durante as operações de montagem e desmontagem, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligar o aparelho da rede elétrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios
- Tenha cuidado ao verter líquidos quentes dentro do processador de alimentos, ou varinha mágica, já que podem saltar por causa da emissão repentina de calor.
- Se a conexão de rede estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não utilizar o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não force o cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Verifique o estado do cabo de eléctrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser usado.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Assegurar-se de que a lâmina está bem fixa no aparelho antes de o utilizar.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.
- Ter cuidado após a operação de paragem do aparelho, uma vez que a ferramenta continuará a girar por efeito da sua inércia mecânica.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeitar a indicação do nível MAX (Fig. 1)
- Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verificar que as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afectar o funcionamento correcto do aparelho.
- Usar este aparelho, os respectivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 1 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.
- Não utilizar o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilizar o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

SERVIÇO

Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

DESCRIÇÃO

- A Regulador de velocidade
- B Botão
- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo doseador
- G Picador (*)
- H Batedor emulsionante (*)
- I Grupo redutor (*)

(*) Disponível apenas no modelo Robot 600 Plus Inox

Caso o seu modelo de aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Preparar o aparelho consoante a função pretendida:

UTILIZAÇÃO:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.
- Seleccionar a velocidade desejada.
- Processar os alimentos.

CONTROLO ELECTRÓNICO DA VELOCIDADE:

- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

FUNÇÃO TURBO:

- O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (B) passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

- Parar o aparelho, deixando de pressionar o

interruptor de ligar/desligar.

- Desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Limpar o aparelho

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.2):

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé...
- Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig.2.1).
- Introduzir os alimentos no depósito e colocar o aparelho em funcionamento (Fig.2.2).
- Desencaixar a varinha, girando-a no sentido contrário ao da seta e extraíndo-a para posterior limpeza (Fig.2.3).

ACESSÓRIO PICADOR (FIG.3):

- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes...
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig.3.1).
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig. 3.2).
- Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado (Fig. 3.3).
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor (Fig. 3.4).

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG.4):

- Este acessório serve para bater natas, levantar claras...
- Inserir o batedor no grupo redutor (Fig. 4.1). Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta. (Fig. 4.1).
- Colocar o alimento num recipiente largo e ligar o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retirar o acessório batedor e libertar o grupo redutor (Fig. 4.2).
- Nota1: Não trabalhar a velocidades altas com este acessório montado porque provocaria defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).
- Nota2: Para libertar o batedor (H) do grupo redutor (I), puxe pela argola do batedor.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
 - Vareta
 - Copo doseador
 - Picador
 - Batedor emulsionante
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 5).
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tentar desmontar ou reparar o aparelho já que pode acarretar perigo.

Para as versões EU do produto e/ou caso aplicável no seu país:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de

material.















- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/UE de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/UE de Compatibilidade Eletromagnética a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Receita	Acessório recomendado	Quantidade	Elaboração	Tempo
Maionese		250 ml	Colocar 1 ovo no recipiente, sal, umas gotas de vinagre ou limão, deitar azeite até à parte indicada e utilizar o aparelho sem o mover até ligar o azeite.	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar a fruta e actuar sobre o alimento até ficar homogéneo.	-----
Molho becha-mel		600 ml	Desfazer 30 g de manteiga num recipiente em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (picá-la previamente com o picador) e ir adicionando os 500 ml de leite.	15 s
Bater nata		250 ml	Deitar a nata líquida bem fria (0 a 5 °C) num recipiente, também frio, e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical. Tenha cuidado, pois se exceder o tempo necessário, a nata passará a manteiga.	2 min
Bater claras em castelo		3 claras	Deitar as claras num recipiente e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical até ficarem em castelo.	2 min
Puré de Batatas		400 g	Podem desfazer-se actuando directamente sobre o alimento colocado no recipiente.	30 s
Papas		300 g	Cortar e colocar no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e sumo de laranja.	25 s
Pão ralado		50 g	Cortar o pão seco antes de o colocar no copo e picá-lo até obter a textura desejada.	1,5 min
Queijo ralado		100 g	Cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	30-50 s
Picar ovo cozido		2 huevos	Cortar em quartos e picar até obter a textura desejada.	10 s
Carne picada (crua ou cozinhada)		150 g	Cortar previamente em troços de 1 cm.	30 s
Cenoura		200 g	Retirar a pele, cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	30 s
Frutos secos		200 g	Retirar a casca e picar até obter a textura desejada.	30 s
Picar presunto serrano		35 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s

Nederlands

Staafmixer

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS.

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en zijn aansluiting op het lichtnet buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken. Wees voorzichtig en voorkom direct contact met de scherpe kant van de messen.
- Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen aangezien deze geslepen zijn en er risico bestaat dat u zich snijdt.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u begint met het schoonmaken of het onderhoud of tot het vervangen van accessoires, filters of stofzakken.
- Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de keukenrobot of mixer giet, omdat er stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische bijstandsdienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren om mogelijke brand of kortsluiting te voorkomen.

- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 10 ampère.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukkig in de hand.
- Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat handhaaft.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het apparaat niet gebruiken met vochtige handen of voeten, noch blootsvoets.
- Het stroomsnoer niet forceren. Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Check de staat van de elektriciteitskabel. Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico op elektrische schokken.
- Controleer regelmatig of het snoer niet is beschadigd. Het apparaat niet meer gebruiken als het snoer is beschadigd.
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- Controleer voor het gebruik van het apparaat of de mes(sen) goed op het apparaat bevestigd is/ zijn.
- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.
- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat uitschakelt. Door de mechanische inertie blijft het mes nog even draaien.

GEbruik EN ONDERHOUD

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.

- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Afb. 1)
- Hete vloeistof niet tot boven de helft van de capaciteit bijvullen. Gebruik bij hete vloeistoffen alleen de laagste snelheid.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- Het apparaat goed onderhouden. Controleer dat de beweegbare delen niet scheef of vast zitten, dat er geen onderdelen kapot zijn of dat er andere problemen zijn die van invloed kunnen zijn op de correcte werking van het apparaat.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn onderdelen en instrumenten. Houd altijd rekening met de arbeidsomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Als u het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden gebruikt, kan dat gevaarlijk zijn.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Als het apparaat 1 minuten of meer gebruikt wordt, moet het apparaat na elke minuten even uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.
- Het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier gebruiken.
- - Het apparaat niet gebruiken voor bevroren ingrediënten of beenderen.

REPARATIES

- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

BESCHRIJVING

- A Snelheidsregelaar
- B Pulsator
- C Turbo
- D Motorlichaam
- E Staafmixer
- F Maatglas
- G Maler (*)
- H Garde (*)
- I Vertragsgroep (*)

(*) Alleen beschikbaar voor het model Robot 600 Plus Inox

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de voorafgaand beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Serviceafdeling van de technische dienst.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
- Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de functie die U wilt uitvoeren:

GEBRUIK:

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop.
- Het gewenste vermogen selecteren.
- Gebruik de voedingsmiddelen die U wilt verwerken.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

Men kan de snelheid van het apparaat onder controle houden, simpelweg door de bediening van de snelheidscontrole in werking te stellen (A). Deze functie is erg nuttig, omdat deze de mogelijkheid biedt om de snelheid aan te passen aan het soort werk dat men nodig vindt te realiseren.

TURBO FUNCTIE:

Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (B) drukt werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Stop het apparaat, door de druk op de aan/uit knop weg te nemen.
- Koppel het apparaat los van het lichtnet.
- Het apparaat reinigen

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE STAAFMIXER (AFB. 1):

- Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren (Afb. 2.1).
- Giet de ingrediënten in de beker en bereid deze door op knop te drukken (Afb. 2.2).
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken (Afb. 2.3).

HAK- ACCESSOIRE (AFB. 3):

- Deze accessoire dient om plantaardige producten en vlees fijn te hakken ...
- Voeg het te bereiden voedsel in de kan met de aldaar geplaatste messen, plaats het deksel totdat dit vastzit (Afb.3.1).
- De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Afb. 3.2).
- Koppel het geheel aan het deksel en zet het apparaat aan. (Let op: het apparaat niet aanzetten als het geheel niet behoorlijk bevestigd en gekoppeld is (Afb. 3.3).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen (Afb. 3.4).

GARDE- ACCESSOIRE (AFB.4):

- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Steek de garde in de tandwielhuis (Afb.4.1). De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Afb. 4.1).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde met de klok mee of terug te bewegen.
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Afb. 4.2).
- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit aan hoge snelheden. De draadjes van de garde kunnen immers beschadigd worden.
- Opmerking 2: Trek aan de ring van de garde

(H) om deze van de verdragingsgroep (I) los te maken.

REINIGING

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Tijdens de schoonmaakbeurt extra oppassen met de messen van de mixer want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
 - Staafmixer
 - Maatglas
 - Hakker
 - Garde
- Leg de schoongemaakte stukken op die manier in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan wegvloeden (Afb. 5).
- Laat alle onderdelen goed drogen alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

DEFECTEN EN REPARATIE

Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

Voor de EU versies van het product en/of indien van toepassing in uw land:

MILIEUVRIENDELIJKHEID EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende typen materiaal zijn bestemd.















Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker ten behoeve van de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EG, de richtlijn 2014/30/EG met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EG met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EG met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energiegerelateerde producten.

VOEDSELBEREIDING

Recept	Aanbevolen accessoire	Hoeveelheid	Bereiding	Tijd
Mayonaise		250 ml	Doe 1 ei in een recipiënt, zout, enkele druppels azijn of citroen, vul olie bij tot aan de markering en schakel het apparaat in zonder te bewegen tot de olie begint te binden.	35 s
Fruitdranken		-----	Voeg het fruit toe en mix het tot een homogene drank verkregen wordt.	-----
Bechamelsaus		600 ml	30 g boter in een pot op een laag vuur laten smelten, 100 g bloem toevoegen en 30 g gefruite ui die u vooraf fijngehakt heeft en vervolgens de 500 ml melk toevoegen.	15 s
Room opkloppen		250 ml	Giet de goed gekoelde room (0 tot 5°C) in een eveneens koude recipiënt en klop de room verticaal met de klopper op. Wees voorzichtig, want na enige tijd wordt de room omgevormd tot boter.	2 min
Eiwit opkloppen		3 eiwitten	Doe de eiwitten in een recipiënt en klop ze met de klopper in verticale richting stijf.	2 min
Aardappelpuree		400 g	U kunt ze rechtstreeks in de kookpot fijnpu-reren.	30 s
Fruitpap		300 g	Mix in een recipiënt 100 g appel, 100 g banaan, 50 koekjes en sap van een sinaasappel.	25 s
Paneermeel		50 g	Het droog brood in stukjes breken en	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	in een recipiënt doen en vervolgens fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	30-50 s
Een hard gekookt ei fijnhakken		2 eieren	De kaas in stukjes verdelen van 1 cm en dan fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)		150 g	Snijd de eieren in vier en hak ze fijn tot de gewenste textuur bereikt is.	30 s
Wortelen		200 g	Hak het vlees eerst in blokjes van 1 cm.	30 s
Gedroogd fruit		200 g	Schraap de wortelen, hak ze in stukjes van 1 cm en hak ze dan fijn tot de gewenste textuur.	30 s
Serrano ham in stukjes hakken		35 g	Snijd de kaas eerst in blokjes van 1 cm.	3 s

Polski

Mikser

Robot 600 Inox
Robot 600 Plus Inox

Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach.
- Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne, tylko i wyłącznie pod kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Noże są ostre i mogą zranić użytkownika. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie i unikać bezpośredniego kontaktu.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo podczas czyszczenia, rozkładania, montażu noży lub dzbanka.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia
- Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, gdyż mogą być one wydalone z nich z powodu nagłego uwolnienia się pary.
- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączać urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z

podstawą elektryczną gniazdka. Nigdy nie wymieniać wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Używać urządzenie tylko w miejscach czystych i dobrze oświetlonych. W przeciwnym razie istnieje ryzyko wypadków.
- Przy pracy z tym urządzeniem z dala pozostawać powinny dzieci i inne osoby.
- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Jeśli popełni jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- Nie używać urządzenia mając wilgotne ręce czy stopy, ani będąc boso.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie związać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.
- Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Należy przestrzegać środków ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia zapewnić się, czy żyłka/i są dobrze zamocowane w urządzeniu.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.
- Należy zachować ostrożność po wyłączeniu urządzenia, gdyż na podstawie inercji mechanicznej noże będą się dalej obracały.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Rys. 1)
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać

połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.

- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzić ponadto można energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minuta lub w cyklach 1-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami. Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napelnienia.
- Nie używać urządzenia do prasowania ubrań na osobach lub zwierzętach.
- Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.

OBŚLUGA

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

OPIS

- A Regulator prędkości
- B Przycisk
- C Rurka
- D Korpus Silnika
- E Pręt
- F Pojemnik dozujący
- G Rozdrabniacz (*)

H Ubijak emulsujący (*)

I Zespół reduktora (*)

(*) Dostępny tylko w modelu Robot 600 Plus Inox
W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

SPOSÓB UŻYCIA:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Wybrać odpowiednią moc.
- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

- Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

FUNKCJA TURBO:

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Poprzez aktywację przycisku funkcji Turbo (B) jest dostępna cała moc silnika, dzięki czemu uzyskujemy delikatniejsze wykończenie na końcowej teksturze produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Wyłączyć urządzenie, używając włącznika przesuwając go w odpowiednią pozycję.
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA:

TRZEPACZKA (RYS.2):

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt...

- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Rys.2.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie (Rys.2.2).
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić (Rys.2.3).

ROZDRABNIACZ (RYS. 3):

- Akcesorium to służy do mielenia warzyw lub mięsa...
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje (Rys.3.1).
- Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Rys.3.2).
- Połączyć całość do pokrywy i włączyć urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana (Rys. 3.3)).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny (Rys. 3.4).

UBIJACZKA (RYS.4):

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym (Rys.4.1). Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Rys. 4.1).
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Odłączyć ubijaczkę od reduktora (Rys. 4.2).
- Uwaga 1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).
- Uwaga 2: Aby uwolnić ubijak (H) z zespołu redukcyjnego (I), pociągnąć za pierścień ubijaka.

CZYSZCZENIA

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zwilżoną kilkoma kroplami detergentu i osuszyć go

później.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
 - Pręt
 - Pojemnik dozujący
 - Rozdrabniacz
 - Ubijak emulsujący
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód. (Rys. 5).
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA

W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbiierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI

Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.

Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.














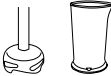


Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego

podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2014/35/EC o Niskim Napięciu, Ustawy 2014/30/EC o Zgodności Elektromagnetycznej, Ustawy 2011/65/EC o gospodarce odpadami elektrycznymi i elektronicznymi i ustawy 2009/125/EC o urządzeniach konsumujących energię.

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW

Przepis	Zalecane akcesorium	Ilość	Przygotowanie	Czas
Sos majonezowy		250 ml	Wbić do pojemnika 1 jajko, dodać soli, kilka kropel octu lub cytryny, wlać olej aż do wskazanej wysokości i włączyć urządzenie, nie wykonując nim żadnych ruchów aż do połączenia się oleju.	35s
Musy owocowe		-----	Wrzucić owoce i ubijać je aż do uzyskania jednородnej konsystencji składników.	-----
Sos beszamel		600 ml	Rozpuścić 30 g. masła w rondelku na wolnym ogniu, dodać 100 g. mąki i 30 g. cebuli podsmażonej w małej ilości tłuszczu (uprzednio posiekać ją rozdrabniaczem) i dodawać stopniowo 500 ml mleka.	15 s
Ubijanie śmietany		250 ml	Wlać odpowiednio chłodną śmietanę płynną (od 0 do 5 oC) do również zimnego pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół. Należy uważać, ponieważ po przekroczeniu określonego czasu śmietana zmieni konsystencję przechodząc w masło.	2 min
Ubijanie białek		3 białka	Wbić białka do pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół aż do ich ubicia.	2 min
Pure ziemniaczane		400 g	Można je bezpośrednio pokroić w rondelku.	30 s
Papka		300 g	Pokroić i wrzucić do pojemnika 100 g. jabłek, 100 g. bananów, 50 g. herbatników i wlać sok pomarańczowy.	25 s
Bułka tarta		50 g	Połamać suchą bułkę w kawałki przed wrzuceniem jej do pojemnika podłużnego i zetrzeć ją do wybranej konsystencji.	1,5 min
Tarty ser		100 g	Pokroić na jednocentymetrowe kawałki i rozdrobnić aż do uzyskania wybranej konsystencji.	30-50 s
Rozdrabnianie jajka na twardo		2 jajka	Przekroić na cztery części i rozdrobnić do uzyskania wybranej konsystencji.	10 s
Mielone mięso (surowe lub gotowane)		150 g	Pokroić wcześniej na jednocentymetrowe kawałki.	30 s
Marchew		200 g	Obrać, pokroić na jednocentymetrowe kawałki i posiekać aż do uzyskania wybranej konsystencji.	30 s
Bakalie		200 g	Obrać ze skórki i posiekać do uzyskania wybranej konsystencji.	30 s
Picar jamón serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

Ελληνικά

Ράβδος μπλέντερ

Robot 600 Inox

Robot 600 Plus Inox

Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα προϊόν μάρκας Taurus.

Η τεχνολογία, ο σχεδιασμός και η λειτουργία του, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το προϊόν πληροί τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα σας εξασφαλίσουν πλήρη ικανοποίηση για πολύ καιρό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Η μη τήρηση και μη συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες μπορούν να οδηγήσουν σε ατύχημα.
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, κάνοντας αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σύνδεσης στο ρεύμα μακριά από τα παιδιά.
- Αυτή τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν βρίσκονται υπό την κατάλληλη επιτήρηση ή έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.
- Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα μαχαίρια είναι τροχισμένα και υπάρχει κίνδυνος να κοπείτε, για αυτό να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την άμεση επαφή με την ακμή τους.
- Να είστε ιδιαίτερος προσεκτικοί όταν πιάνετε τα μαχαίρια, κατά τις διαδικασίες συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης, αδειάσματος του δοχείου και καθαριότητας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα όταν μένει χωρίς επιτήρηση και πριν την αλλαγή των αξεσουάρ ή των σχετικών εξαρτημάτων που κινούνται κατά τη χρήση, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή την καθαριότητα
- Προσέξτε όταν προσθέτετε

ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή ή το μπλέντερ, μιας και μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω ξαφνικής εκπομπής ατμού.

- Εάν έχει υποστεί βλάβη το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, πρέπει να αντικατασταθεί και να μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Προκειμένου να μην εκτεθείτε σε κίνδυνο, μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επιδιορθώσετε τη συσκευή.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα σήμανσης συμπίπτει με την τάση του ρεύματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε βάση λήψης ρεύματος που αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το βύσμα της πρίζας της συσκευής πρέπει να συμπίπτει με την ηλεκτρική βάση λήψης ρεύματος. Μην αλλάζετε ποτέ το βύσμα της πρίζας. Μην χρησιμοποιείται μετασχηματιστές στο βύσμα της πρίζας.
- Φροντίστε ώστε η περιοχή εργασίας να είναι καθαρή και καλά φωτισμένη. Σε ακατάστατες και σκοτεινές περιοχές ενδέχεται να συμβούν ατυχήματα.
- Απομακρύνετε παιδιά και περίεργους, όσο χειρίζεστε την παρούσα συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια ή πόδια, ούτε ξυπόλυτοι.
- Μην ασκείτε πίεση στο ηλεκτρικό καλώδιο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης

γύρω από τη συσκευή.

- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Αν το καλώδιο παρουσιάζει φθορά ή έχει πιαστεί σε κάποιο αντικείμενο αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να εξετάζεται τακτικά ώστε να ανιχνεύονται σημάδια φθοράς, και αν υπάρχει φθορά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα για να αποφύγετε τυχόν μη ηβηλημένη θέση σε λειτουργία της συσκευής.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σιγουρευτείτε πως οι λεπίδες είναι καλά τοποθετημένες στη συσκευή.
- Μην αγγίζετε τα κινητά τμήματα της συσκευής, όταν λειτουργεί.
- Να είστε προσεκτικοί μετά την παύση λειτουργίας της συσκευής, επειδή η λεπίδα/οι λεπίδες θα συνεχίσει/ουν να γυρίζει/ουν λόγω της μηχανικής αδράνειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνταιριασμένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX. (Σχ. 1)
- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.

- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επίτηρηση. Επιπλέον, έτσι θα εξοικονομήσετε ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό, ή κάνοντας κύκλους για πάνω από 1 λεπτό, και τότε να σβέσετε πάντα περιόδους ανάπαυλας μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον ενός λεπτού. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή τής κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση ή χρήση αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης μπορεί να εγκυμονεί κινδύνους, και ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.
- B Διακόπτης
- C Τούρμπο
- D Σώμα του μοτέρ
- E Ράβδος
- F Δοχείο δοσομετρητής
- G Μηχανή κοπής (*)
- H Μπλέντερ πολτοποιήσης (*)
- I Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (*)

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Robot 600 Plus Inox

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις Υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα
- Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:

- Είναι δυνατός ο έλεγχος ισχύος της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη για τον έλεγχο της ισχύος (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία τούρμπο. Ενεργοποιώντας τον διακόπτη της λειτουργίας τούρμπο (B) έχετε στη διάθεσή σας όλη την ισχύ της μηχανής, και επιτυγχάνετε πιο φένο αποτέλεσμα στην υφή του προϊόντος.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξη/παύση.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ:

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (ΣΧ.2):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή,...
- Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Σχ. 2.1).

- Βάλτε στο δοχείο τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία (Σχ. 2.2).
- Αποσυαρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια (Σχ. 2.3).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ(ΣΧ.3):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...
- Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κουμπώσει (Σχ. 3.1).
- Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Σχ. 3.2).
- Συναρμολογήστε το σύμπλεγμα στο καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά (Σχ. 3.3).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυαρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Σχ. 3.4).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΓΔΑΡΤΗΣ(ΣΧ.4):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Βάλτε τον αυγογάρτη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Σχ. 4.1). Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Σχ. 4.1).
- Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγογάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγογάρτη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Σχ. 4.2).
- Nota1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το αξεσουάρ συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγογάρτη (φυγοκέντρηση των συρμάτων του).
- Nota2: Για να απελευθερώσετε τον αυγογάρτη (H) από το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (I), τραβήξτε από τον δακτύλιο του αυγογάρτη.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία

καθαρισμού.

- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
- Ράβδος
- Δοχείο δοσομετρητής
- Μηχανή κοπής
- Μπλέντερ πολτοποιήσης (*)
- Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού (Σχ. 5)
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξετε τη συσκευή.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

Σε περίπτωση βλάβης, μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Μη προσπαθήσετε να την αποσυαρμολογήσετε ή να την επισκευάσετε γιατί μπορεί να εκτεθείτε σε κίνδυνο.

Για τις εκδοχές ΕΕ της συσκευής και/ή εφόσον ισχύουν τα παρακάτω στη χώρα σας:

ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Τα υλικά που απαρτίζουν τη συσκευασία αυτής της συσκευής, εντάσσονται σε σύστημα















αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωση τους.
Αν θέλετε να απαλλαγείτε από αυτά τα υλικά,
μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους δημόσιους
κάδους που ενδείκνυνται για κάθε είδος υλικού.
Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών
που μπορούν να θεωρηθούν επιζήμιες για το
περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε
να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει
ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε
να το αναποθέσετε, με τα κατάλληλα
μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή
αποβλήτων, εγκεκριμένου για την
επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού
και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την
οδηγία 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης, με την
οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική
συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον
περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων
ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό
και με την οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις
οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα
συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνταγή	Συνιστώμενο εξάρτημα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα		250 ml	Ρίξτε 1 αβγό στο δοχείο, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που σας υποδεικνύεται και θέστε σε λειτουργία την συσκευή χωρίς να την κουνάτε μέχρι να ανακατευτεί το λάδι.	35s
Φρουτοκρέμες		-----	Ρίξτε τα φρούτα και ενεργήστε πάνω τους μέχρι να πετύχετε ένα ομοιογενές μείγμα.	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ		600 ml	Βάλτε 30 γρ. βούτυρο σε μία κασαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. τσιγαρισμένο κρεμμύδι (αφού προηγουμένως το κόψετε με τον κόπτη) και προσθέστε 500 cm ³ γάλα.	15 s
Κρέμα Σαντιγί		250 ml	Ρίξτε υγρή κρύα (0 μέχρι 5oC) σαντιγί σε ένα δοχείο επίσης κρύο και χτυπήστε την με τον αναμείκτη κάνοντας κάθετες κινήσεις. Να προσέξετε γιατί αν χτυπήσετε για πολύ καιρό η σαντιγί θα μετατραπεί σε βούτυρο.	2 min
Ασπράδια		3 ασπράδια	Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε τα με τον αναμείκτη κάνοντας κάθετες κινήσεις.	2 min
Πουρές πατάτας		400 g	Μπορείτε να λιώσετε τις πατάτες ενεργώντας απευθείας πάνω τους μέσα στην ίδια την κασαρόλα.	30 s
Κρέμα		300 g	Κόψτε και βάλτε στο δοχείο 100 γρ. μήλο, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και χυμό πορτοκαλιού.	25 s
Τριμμένο ψωμί		50 g	Κόψτε το ξερό ψωμί πριν το βάλετε στο ποτήρι και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	1,5 min
Τριμμένο τυρί		100 g	Κόψτε σε κομμάτια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30-50 s
Κοπή βραστό αβγό		2 αβγά	Κόψτε στα τέσσερα και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	10 s
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		150 g	Κόψτε προηγουμένως σε κομματάκια του 1 γρ.	30 s
Καρότο		200 g	Βγάλτε την φλούδα, κόψτε σε κομματάκια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Ξηροί καρποί		200 g	Αφαιρέστε το κέλυφος και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		35 g	κομματάκια του 1 γρ.	3 s

Русский

Ручной блендер

Robot 600 Inox

Robot 600 Plus Inox

Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор прибора торговой марки TAURUS.

Он выполнен с применением передовых технологий, имеет эlegantный дизайн, надежную конструкцию и превышает наиболее требовательные стандарты качества, что обеспечит полное соответствие вашим требованиям и продолжительный срок службы.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая.
 - Перед использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания;
 - Детям не разрешается использовать этот прибор. Храните прибор и его кабель вне досягаемости детей;
 - - Этот прибор может использоваться людьми, не привыкшими к обращению с ним;
- людьми с ограниченными возможностями, если они находятся под наблюдением или были проинструктированы по поводу безопасного использования прибора и осознают связанные с этим риски.
- Этот прибор не является игрушкой. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с ним.
 - Ножи острые, и вы можете порезаться. Будьте осторожны и избегайте прямого контакта с их краями.
 - Будьте особенно внимательны с ножами при сборке и разборке прибора, при опустошении чаши и во время чистки прибора.
 - Отключите прибор и отсоедините его от сети, если вы оставляете его без присмотра, а также перед заменой аксессуаров или его частей, перед сборкой, разборкой или чисткой прибора.
 - Будьте осторожны, если горячая жидкость заливается в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться наружу из-за внезапного испарения.
 - Не допускается использовать

электроприбор с поврежденным шнуром питания. Отнесите его в авторизованный сервисный центр для замены — не пытайтесь произвести замену или ремонт шнура питания самостоятельно;

- Прежде чем включить электроприбор, убедитесь, что напряжение на его паспортной табличке соответствует напряжению в сети.
- Подключите электроприбор к заземленной розетке, рассчитанной на ток не менее 10 ампер.
- Сетевая вилка должна подходить к розетке. Не допускается вносить изменения в вилку сетевого шнура. Не использовать штепсельные адаптеры.
- Рабочее место, где используется прибор, должно быть чистым и хорошо освещенным. Беспорядок и недостаточное освещение могут стать причиной несчастного случая;
- Во время использования прибор должен быть недоступен для детей и посторонних лиц.
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с поврежденным шнуром или вилкой питания.
- При любом повреждении корпуса электроприбора немедленно отключите его от сети, чтобы не допустить поражения электрическим током;
- Не допускается использовать прибор после падения на пол, если на нем имеются видимые следы повреждений или протечка.
- Не используйте прибор, если руки или ноги влажные, а также босиком;
- Не тяните за шнур питания. Не допускается использовать шнур питания, чтобы поднимать или переносить электроприбор, вынимать вилку из розетки, потянув за шнур;
- Не наматывайте сетевой шнур на прибор;
- Проверьте состояние шнура питания. Поврежденный или запутанный шнур может быть причиной поражения электрическим током.
- Периодически осматривайте сетевой шнур — прибор не разрешается использовать с поврежденным шнуром;

- Не прикасайтесь к вилке влажными руками.
- Примите все меры к тому, чтобы прибор не мог быть запущен случайным образом;
- Перед использованием прибора убедитесь, что он надежно закреплен.
- Не прикасайтесь к подвижным частям во время работы прибора.
- Соблюдайте меры предосторожности после выключения прибора, так как нож/ножи продолжают вращаться по инерции.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Полностью разматывайте провод прибора перед каждым использованием.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если принадлежности установлены недостаточно надежно.
- Не используйте прибор с неисправными принадлежностями. Их следует немедленно установить правильно;
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте указатель уровня max (рис. 1)
- Не заполняйте чашу горячей жидкостью в объеме, превышающем половину чаши, и убедитесь, что прибор работает на самой низкой скорости.
- Этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования.
- Храните электроприбор вне досягаемости детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования.
- Поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно;
- Используйте прибор, его аксессуары и насадки в соответствии с этими инструкциями. При работе прибора имейте в виду условия использования прибора. Использование прибора по какому-либо другому назначению может привести к поломкам.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы;
- Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз, или при работе по циклам, длящимся более, чем 1 минута. В последнем случае

делайте перерыв в работе прибора, по крайней мере, на 1 минуту между циклами. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.

- В прилагаемой наглядной таблице представлено несколько рецептов, в которых указано количество еды для приготовления, рекомендуемое время приготовления для каждого рецепта, а также максимальное время работы прибора в каждом случае.
- Не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным;
- Не допускается загружать в прибор плоды в замороженном виде, с косточками или со льдом.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций автоматически приводит к аннулированию гарантии и снятию ответственности производителя.

ОПИСАНИЕ

- A Регулятор скорости
- B Кнопка
- C Турбо
- D Двигатель
- E Венчик
- F Мерный стакан
- G Измельчитель (*)
- H Венчик (*)
- I Специальный фитинг (*)

(*) Имеется только в модели Robot 600 Plus Inox

Если ваша модель не укомплектована нужной вам принадлежностью, ее можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания, как описывается в разделе, посвященном чистке.
- Подготовьте электроприбор к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Полностью разверните кабель перед

подключением к сети.

- Подключите прибор к сети.
- Включите прибор с помощью выключателя.
- Выберите желаемую скорость.
- Начните работу с едой, которую вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ:

- Скорость прибора регулируется просто, используя регулятор скорости (A). Эта функция очень полезна, так как позволяет адаптировать скорость работы прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

РЕЖИМ ТУРБО:

- Прибор имеет Турбо режим. Используя функцию Турбо, прибор работает на полную мощность, позволяя еде достичь более однородной текстуры по окончании своей работы.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- - Выключите прибор при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
- - Отключите электроприбор от сети.
- Очистите прибор

НАСАДКИ:

СТИК-НАСАДКА (РИС.2):

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Присоедините стик-насадку к корпусу двигателя, поворачивая в направлении, которое указывает стрелка (Рис. 2.1)
- Залить ингредиенты в сетчатый фильтр и запустить прибор, нажав кнопку включения (Рис. 2.2)
- Отсоедините стик-насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении, и снимите ее для последующей чистки (Рис. 2.3)

НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (РИС.3):

- Эта насадка используется для измельчения овощей или мяса.
- Поместите пищу для приготовления в чашу для измельчения и плотно закройте крышкой (рис. 3.1).
- Установите специальный фитинг на корпус двигателя, поворачивая в направлении, которое указывает стрелка (рис. 3.2).

- Прикрепите блок к крышке и включите прибор (будьте осторожны: не включайте прибор, если блок неправильно установлен или его части не соединены друг с другом (Рис. 3.3).
- Остановите работу прибора при достижении желаемой текстуры еды.
- Отсоедините блок от крышки и специальный фитинг (Рис. 3.4).

НАСАДКА-ВЕНЧИК (РИС.4):

- Эта насадка используется для взбивания сливок, яичных белков и т.д.
- Вставьте венчик в специальный фитинг (Рис. 4.1) Присоедините фитинг к корпусу двигателя, поворачивая в направлении, которое указывает стрелка (Рис. 4.1).
- Поместите ингредиенты в широкую чашу и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Отсоедините венчик и снимите специальный фитинг (Рис. 4.2)
- Примечание 1: Не используйте высокие скорости при работе с этой насадкой, так как это может вызвать поломку венчика (его вращающиеся лопасти).
- Примечание 2: Чтобы отсоединить венчик (Н) от специального фитинга (I), потяните кольцо на венчике.

ЧИСТКА

- Отсоедините электроприбор от сети после использования и дайте ему остыть.
- - Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, а затем сухую ткань.
- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- - Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.
- рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки;
- если прибор не будет содержаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным;

- Прибор пригоден для мытья в горячей мыльной воде и в посудомоечной машине (используя щадящий режим).
- Венчик
- Мерный стакан
- Измельчитель
- Миксер
- Режим сушки для деталей, пригодных для мытья в посудомоечной машине, или после мытья в раковине, позволяет воде легко стечь (рис. 5).
- Затем высушите все детали до того, как установить их на место.

НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электроприбор — это может быть опасно.

Для изделий в версии ЕС и/или, если этого требует законодательство в вашей стране:

ЭКОЛОГИЯ И ВТОРИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Материалы упаковки прибора принимаются системой сбора и сортировки материалов для вторичного их использования. Для утилизации используйте бытовые контейнеры для каждого типа мусора.










В изделии нет веществ в концентрациях, которые считаются вредными для окружающей среды.



Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации электроприбора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE)

Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/ЕС по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Блюдо	Рекомендуемые насадки	Кол-во	Способ приготовления	Время
Майонез		250 ml	Разбейте в кувшин 1 яйцо, добавьте щепотку соли и несколько капель уксуса или лимона. Добавьте подсолнечного (оливкового) масла до специальной отметки и включите прибор. Перемешивайте до получения однородной массы.	35s
Фруктовый коктейль		-----	Поместите в стаканчик фрукты по вкусу и размешивайте до получения однородной массы	-----
Соус Бешамель		600 ml	Растопите 30 г масла на медленном огне, добавьте 100 г муки и 30 г мелко нарезанного пассированного лука. Постепенно добавьте 500 ml молока. Перемешайте блендером.	15 s
Взбитые сливки		250 ml	Налейте в емкость холодные сливки (от 0 до 5 °С), взбивайте их плавными круговыми движениями по часовой стрелке. Начиная со 2 скорости, постепенно увеличивая ее до 4ой. Будьте осторожны, т.к. если сливки очень долго взбивать, они могут превратиться в масло.	2 min
Взбитые яичные белки		3 белка	Положите яичные белки в глубокую емкость и взбивайте плавными движениями по часовой стрелке до необходимой кондиции.	2 min
Картофельное пюре		400 g	Положите в емкость вареный картофель, разрезанный на кусочки, добавьте 150 мл. воды или молока.	30 s
Детское питание		300 g	Очистите от шкурки 100 г яблок, 100 г бананов, добавьте 50г. печенья и свежего апельсиновый сок. Перемешайте блендером.	25 s
Панировочные сухари		50 g	Положите сухари / черствый хлеб в емкость и измельчите до необходимой консистенции.	1,5 min
Вареные овощи		100 g	Порежьте вареную свеклу, морковь и лук кубиками (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	30-50 s
Вареные яйца		2 яиц	Очистите яйца от скорлупы, разрежьте на кубики и измельчите.	10 s
Мясной фарш (сырое или вареное мясо)		150 g	Разрежьте мясо на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	30 s
Тертая морковь		200 g	Очистите морковь от шкурки,	30 s
Орехи		200 g	разрежьте на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	30 s
Мелко нарезанный хамон «Серрано»		35 g	Разрежьте сыр на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	3 s

Română

Blender de mână

Robot 600 Inox

Robot 600 Plus Inox

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați cumpărat un produs marca TAURUS.

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare complet satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

SFATURI ȘI AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.
- Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- Acest aparat nu trebuie folosit de copii. - Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- - Acest aparat poate fi folosit de persoane neobișnuite cu manevrarea sa și de persoane cu handicap, sub supraveghere sau cu instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții

de siguranță, astfel încât să înțeleagă pericolele prezentate de acesta.

- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Lamele sunt ascuțite și există riscul de tăiere. Procedați cu atenție și evitați contactul direct cu marginile acestora.
- Fiți deosebit/ă de atent când manevrați lamele, în timpul operațiilor de asamblare și de desfacere, de golire a cupei și de curățare.
- Deconectați aparatul și debransați alimentarea de la rețea dacă îl lăsați nesupravegheat precum și înainte de a schimba piesele auxiliare sau în apropierea părților mobile, înainte de montaj, demontaj sau curățare.
- Fiți precaut atunci când turnați lichide fierbinți în procesorul pentru alimente sau în blender, întrucât acestea pot sări datorită eliberării bruște a aburului.
- Dacă legătura la priză este deteriorată, aceasta trebuie înlocuită. Duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Pentru a preveni orice pericol, nu încercați să-l demontați sau reparați dvs.

- Verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde tensiunii de la priză, înainte de a brânșa aparatul.
- Conectați aparatul la o priză cu împământare de minim 10 A.
- Ștecherul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecherul. Nu usar adaptoare de clavija.
- Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespunzător. Zonele înghesuite și întunecate prezintă risc de accidente.
- Țineți copiii și alte persoane la distanță atunci când utilizați aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecherul sau cablul de alimentare deteriorat.
- Dacă una din părțile carcasi aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile sau cu picioarele ude sau când nu purtați încălțăminte.
- Nu forțați cablul electric. Nu utilizați niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau decupla aparatul.
- Nu înfășurați cablul în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
- Cablul de alimentare trebuie să fie examinat regulat pentru semne de deteriorare, iar dacă este deteriorat, aparatul nu mai trebuie să fie utilizat.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Luați măsurile necesare pentru a evita pornirea involuntară a aparatului.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că partea activă este fixată corespunzător pe poziție.
- Nu atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Fiți precaut/ă după ce opriți aparatul deoarece lama/lamele își continuă rotația ca urmare a inerției mecanice.
- Respectați nivelul MAX (Fig. 1)
- Nu adăugați un volum de lichid fierbinte care depășește jumătate din capacitatea totală a cupei și asigurați-vă că ori de câte ori sunt lichide fierbinți în interiorul cupei, se utilizează numai viteza cea mai redusă.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodărie, nu profesionale sau industriale.
- Acest aparat trebuie depozitat într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau care nu sunt familiarizate cu utilizarea acestuia
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă nu sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul, accesoriile și părțile sale active conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Utilizarea aparatului pentru orice altceva în afară de destinația prevăzută poate crea pericole.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut sau pentru a completa cicluri de peste 1 minut. În ultimul caz, întotdeauna asigurați perioade de nefuncționare de cel puțin 1 minut între cicluri. Nu mențineți aparatul în funcțiune mai mult decât perioada necesară.
- În tabelul ilustrativ anexat sunt prezentate câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat, timpul recomandat pentru pregătirea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maxim pentru aparat, în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate, gheață sau alimente care conțin oase.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul, dacă accesoriile atașate sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.

DEPANARE

Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectare a instrucțiunilor face ca garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

DESCRIERE

- A Regulator de viteză
- B Buton
- C Turbo
- D Motor de acționare
- E Tel
- F Cană de măsurat
- G Tocător (*)
- H Tel (*)
- I Fiting pentru adaptor (*)

(*) Disponibil doar pentru modelul Robot 600 Plus Inox

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de Asistență Tehnică.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.
- Tot înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în modul prezentat în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE:

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul de la întrerupătorul pornit/oprit.
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

Viteza aparatului poate fi reglată simplu prin utilizarea comenzii de reglare a vitezei (A) Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

FUNCȚIA TURBO:

Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo, devine disponibilă toată puterea motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE FOLOSIT APARATUL:

- Opriti aparatul, eliberând presiunea de pe întrerupătorul pornit/oprit.
- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați aparatul.

ACCESORII:

ACCESORIUL BLENDER SUB FORMĂ DE BARĂ (FIG. 2):

- Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copii etc.
- Atașați blenderul sub formă de bară la corpul motorului, rotindu-l în sensul indicat de săgeată (Fig. 2.1).
- Turnați alimentele în sită și acționați-o apăsând pe butonul de pornire (Fig. 2.2).
- Desprindeți blenderul sub formă de bară, rotindu-l în sens opus săgeții și scoateți-l pentru a-l curăța ulterior (Fig. 2.3).

ACCESORIUL DE TOCAT (FIG. 3):

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul (Fig. 3.1).
- Montați fittingul adaptorului pe unitatea motorului, rotindu-l în sensul săgeții (Fig. 3.2).
- Atașați unitatea la capac și porniți aparatul (fiți atent: nu porniți aparatul, dacă întreaga unitate nu este montată corect și nu este bine îmbinată (Fig. 3.3).
- Opriti aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului (Fig. 3.4).

ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG. 4):

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- Inserați telul în adaptor (Fig. 4.1). Montați fittingul adaptorului pe unitatea motorului, rotindu-l în sensul săgeții (Fig. 4.1).
- Puneți alimentele într-un recipient larg și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Scoateți accesoriul de bătut și eliberați fittingul adaptorului (Fig. 4.2).
- Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).
- Nota 2: Pentru a elibera telul (H) din adaptor (I), trageți de inelul acestuia.

CURĂȚARE

- Decuplați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înaintea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.

- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, de exemplu înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid, nu amplasați aparatul sub robinet.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la cuțite deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața sa se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata sa de viață devenind nesigur pentru utilizare.
- Aparatul este adecvat pentru curățarea în apă fierbinte cu detergent sau în mașina de spălat (folosind un program de curățare neagresivă):
 - Tel
 - Cană de măsurat
 - Tocător
 - Accesoriu pentru stoarcere
- Poziția de scurgere/uscare pentru componentele care pot fi spălate la mașină sau după spălarea manuală în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea apei (Fig. 5).
- Apoi uscați toate componentele, înainte de a le îmbina și a depozita aparatul.

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/UE privind tensiunile joase, Directiva 2014/30/UE privind compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/CE privind proiectarea ecologică a produselor cu impact energetic.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- Dacă apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să-l demontați sau să-l reparați fără ajutor, deoarece poate fi periculos.

Pentru versiunile UE ale produselor și/sau în cazul în care este obligatoriu în țara dvs.:

ECOLOGIE ȘI RECICLAREA PRODUSULUI















Materialele din care este format ambalajul acestui produs sunt incluse în sistemul de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le aruncați, vă rugăm să folosiți pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.

Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate ca dăunătoare pentru medii.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei sale de funcționare, trebuie să-l duceți la un centru de colectare a deșeurilor autorizat, în vederea colectării selective a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (WEEE)

PREPARARE ALIMENTE

Repetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Elaborare	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți un ou într-un vas, sare, câteva picături de oțet sau lămâie; umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți în funcțiune aparatul fără a-l mioca până când se va închege.	35s
Milkshake-uri		-----	Introduceți fructele și amestecați până când veți obține un aliment omogen.	-----
Sos bechamel		600 ml	Topiți 30 gr. de unt într-un ibric la foc mic, puneți 100gr. de făină și 30 gr. de ceapă prăjită (trecută mai înainte prin tocător) și adăugați 500 ml de lapte.	15 s
Preparare friocă		250 ml	Vărsați smântână lichidă destul de rece (între 0 și 5°C) într-un vas de asemenea rece și utilizați mixerul (cu telul) miocându-l în sens vertical. Aveți grijă, pentru că dacă trece prea mult timp, smântâna se va transforma în unt.	2 min
Bătutul albuourilor		3 albuouri	Puneți albuourile într-un vas și folosiți mixerul miocându-l în sens vertical până când se vor bate.	2 min
Piure de cartofi		400 g	Se pot mărunți prelucrând alimentul situat direct în cratiță.	30 s
Terci / păsat		300 g	Tăiați mărunț și puneți într-un vas 100 gr. de mere, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuiți și suc de portocale.	25 s
Pâine dată prin răzătoare		50 g	Fragmentați pâinea uscată înainte de a o pune în vas și mărunțiți-o până când veți obține aspectul dorit.	1,5 min
Brânză rasă		100 g	Tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	30-50 s
Ou tare ras		2 ouă	Tăiați ouăle în pătrimi și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	10 s
Carne tocată (crudă sau preparată)		150 g	Tăiați înainte în cuburi de 1 cm.	30 s
Morcovi		200 g	Radeți morcovii, tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	30 s
Fruite uscate		200 g	Curățați fructele de coajă și mărunțiți-le până când veți obține aspectul dorit.	30 s
Mărunțire șuncă țărănească		35 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	3 s

Български

Миксер

Robot 600 Inox

Robot 600 Plus Inox

Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте продукт с марка TAURUS.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че надвишава най-стриктните норми за качество, ще Ви донесат пълно и дълготрайно удоволствие от него.

СЪВЕТИ И УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да доведе до произшествие.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.
- Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте апарата и щепсела му далеч от достъпа на деца.
- Този апарат може да се използва от лица с физически, сетивни и умствени увреждания или от лица, които нямат опит с управлението му, при условие, че са контролирани или са получили инструкции за безопасната употреба на апарата и разбират възможните рискове.
- Този уред не е играчка. Децата следва да се намират под надзор, така че да не се допуска да си играят с апарата.
- Резците са наточени и могат да причинят нараняване. Подходете внимателно и избягвайте пряк контакт с остриетата на резците.
- Обърнете специално внимание при манипулацията на резците, по време на операциите за сглобяване и разглобяване, при изпразване на купата и по време на почистването.
- Изключвайте уреда от мрежата, когато не е в употреба, както и преди почистване, монтаж, зареждане или смяна на принадлежностите
- Внимавайте при наливане на горещи течности в миксера, тъй като може да бъдат изхвърлени навън поради неочаквано изпускане на пара.
- В случаите на повреден захранващ кабел, същият следва да се подмени. При

такъв случай, моля занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. С цел избягване на произшествия, моля не поправяйте или разглобявайте уреда.

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. Никога не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- Не използвайте уреда ако е паднал, ако има видими повреди или теч.
- Не използвайте уреда в близост до вани, душове и басейни.
- Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или навит около апарата, това повишава опасността от електрически удар.
- Проверявайте периодично състоянието на захранващия кабел. Не използвайте уреда, ако забележите следи от повреди.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с мокри ръце.
- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуред.

- Преди да използвате уреда, уверете се, че ножчето/ножчетата са добре закрепени.
- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.
- Бъдете внимателни след спирането на апарата, защото резците ще продължат да се въртят от механичната инерция.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени аксесоари и филтри .
- Не използвайте уреда с дефектни аксесоари. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Фиг. 1)
- Не наливайте топли течности, ако те надвишават половината от вместимостта на каната. Винаги когато наливате топли течности вътре в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, имайки в предвид условията на работа и функцията за която е предназначен. Употребата на уреда за различни от посочените цели, може да предизвика опасни ситуации.
- Никога не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уред.
- Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 1 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута. В никакъв случай не е препоръчително уреда да бъде в употреба повече от необходимото време.

- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.
- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.

СЕРВИЗ

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

ОПИСАНИЕ

- A Регулатор на скоростта.
- B Пулс бутон
- C Турбо
- D Тяло на мотора
- E Бъркалка
- F Мерителна чашка
- G Резачка (*)
- H Приставка за разбиване на пяна (*)
- I Редуктор (*)

(*) Само при модела Robot 600 Plus Inox
Ако уредът от вашия модел няма някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в сервизите за техническо обслужване.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистяване".
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете уреда, от прекъсвач за включване/ изключване.
- Изберете желаната от Вас мощност.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

- Може да регулирате скоростта на уреда само с натискане на съответния бутон (A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:

- Уредът разполага с функция „турбо“. При натискане бутона за функция „турбо“ (B) можете да разполагате с цялата мощност на мотора, като по този начин постигнете по-фина крайна текстура на продукта.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ РАБОТАТА С УРЕДА, НАПРАВЕТЕ СЛЕДНОТО:

- Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ПРЪЧИЦА (ФИГ.2):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета...
- Поставете бъркалката към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Фиг. 2.1).
- Поставете продуктите в каната и включете уреда (Фиг. 2.2).
- Отстранете бъркалката за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката (Фиг. 2.3).

ПРИСТАВКА ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ (ФИГ.3):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др.
- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Фиг. 3.1).
- Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 3.2).
- Монтирайте това цяло към капака и пуснете уреда в действие (Внимание: не пускайте уреда в действие ако цялото не е правилно поставено и наместено (Фиг. 3.3).
- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.

- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора. (Фиг. 3.4).

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА (ФИГ.4):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Поставете приставката в редуктора (Фиг.4.1). Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 4.1).
- Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковите стрелки.
- Отстранете приставката и освободете редуктора (Фиг. 4.2).
- Забележка 1: Не работете на висока скорост когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата й).
- Забележка 2: За да освободите приставката за разбиване (Н) от редуктора (I), дръпнете я за халката й.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като например белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Поддържайте уреда чист. В противен случай целостта на повърхността му може да се наруши, с което да се съкрати безвъзвратно времето на неговата употреба, а също - и да предизвика рискова ситуация.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):

- Бъркалка
- Мерителна чашка
- Резачка
- Приставка за разбиване на пяна
- Позицията на изцеждане/сушене на частите, които могат да се мият в миялната машина или в мийката трябва да осигурява лесното изтичане на водата (Фиг. 5).
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или да го поправяте - това е опасно.

За разновидностите EU на това изделие и/или в случая, приложим за Вашата страна:

ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И РЕЦИКЛИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО.















Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в системата за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал. В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относително отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/UE за ниски напрежения, Директива 2014/30/UE за електромагнетично съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/CE за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНИ

Рецепта	Препоръчано приспособление	Количество	Приготвяне	Време
Майонеза		250 ml	Сложете в съда едно яйце, сол, няколко капки оцет или лимонов сок, напълнете с олио до посоченото ниво и включете уреда без да го движите, до получаването на хомогенна смес.	35s
Флодов шейк		-----	Сложете плодовете и разбивайте до получаването на хомогенна смес.	-----
Сос бешамел		600 ml	Разтопете в тенджерата на слаб огън 30 гр. масло, прибавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с приставката за кълцане) и постепенно прибавете 500-те ml прясно мляко.	15 s
Разбиване на сметана		250 ml	Изсипете в студен съд изстудена течна сметана (от 0 до 5о С) и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално. Внимавайте, защото ако работите повече време, сметаната ще се превърне в масло.	2 min
Разбиване на белтъци		3 белтъка	Изсипете белтъците в един съд и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално, докато станат на сняг.	2 min
Картофено пюре		400 g	Могат да се смелят направо в тенджерата.	30 s
Кашичка		300 g	Нарежете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и един портокалов сок.	25 s
Галета		50 g	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в чашата и след това смелете до желаната текстура.	1,5 min
Стърган кашкавал		100 g	Нарежете на кубчета от по 1 см. и настържете до желаната текстура.	30-50 s
Смляно твърдо сварено яйце		2 яйца	Нарежете на четвъртинки и смелете до желаната текстура.	10 s
Смляно месо (сурово или сварено)		150 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см.	30 s
Моркови		200 g	Обелете, нарежете на кубчета от по	30 s
Ядки		200 g	1 см. и смелете до желаната текстура.	30 s
Смилане на хамон серано		35 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см	3 s

تحضير الأغذية

التوقيت	التحضير	الكمية	الأداة الإضافية المستحسن	الأغذية
35 ثانية	ضع بيضة واحدة في الوعاء، أضف ملحاً، وقطرات من الخل أو الليمون، أملئ بالزيت إلى النقطة المشار إليها، ثم شغل الجهاز دون تحريكه حتى يربط الزيت.	250 سم ³		مايونيز
-----	ضع الفواكه وشغل الجهاز، اضغط على الفواكه حتى الحصول على غذاء متجانس.	-----		عصير فواكه مضروب بالحلبيب
15 ثانية	ضع 30 غ زبدة في وعاء وضعها على نار ضعيفة لكي تنوب، أضف 100 غ فرينة و30 غ بصل مقلي (مقطع في الفرامة) ثم أضف شيئاً فشيئاً 500 مل ³ من الحليب.	600 سم ³		صالحاً ببشاميل
2 دقيقة	صب قشدة سائلة باردة جداً (0 إلى 5°C) في وعاء، بارداً أيضاً، وشغل الخلاطة بتحريكها بصفة عمودية. احتذر، إذا تعديت الوقت المحدد فإن القشدة ستصبح زبدة.	250 سم ³		قشدة مضروبة
2 دقيقة	صب قشدة سائلة باردة جداً (0 إلى 5°C) في وعاء، بارداً أيضاً، وشغل الخلاطة بتحريكها بصفة عمودية.	ابيض البيض (3)		ابيض البيض مضروب
30 ثانية	يمكن تقطيع الغذاء الموجود في الوعاء نفسه.	400 غ		بوري بطاطا
25 ثانية	قطع وضع في وعاء 100 غ تفاح، 50 غ من البسكويت وعصير برتقال.	300 غ		عصيدة
15 دقيقة	قطع الخبز اليابس قبل وضعه في الكاس، هرمه حتى الحصول على ما تريده.	50 غ		خبز محكوك
30-50 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ماتريده.	100 غ		جبن محكوك
10 ثانية	قطع البيضتين إلى مربعات حتى الحصول على ما تريده.	بيضتين		تقطيع بيض مطبوخ
30 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم.	150 غ		لحم مفروم (تي أو مطبوخ)
30 ثانية	قشر وقطع الجزر إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ما تريده.	200 غ		جزر
10 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم. على ما تريده.	50 غ		جبن جاف

- أفضل قايس الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب خفق (٢.GIF):

- يستخدم هذا الملحق لتحضير الصلصات والشوربات والمابونيز والمخفوقات وطعام الأطفال...
- ثبت مضرب الخفق بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي يشير إليه السهم.
- أدخل الأطعمة في الوعاء وشغل الجهاز.
- قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزعه لتنظيفه لاحقاً.

ملحق مفرمة (٣.GIF):

- يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار أو اللحوم...
- أدخل الأطعمة المراد تحضيرها في كوب المفرمة وضع الغطاء حتى يستقر في مكانه (٢.٣. gif).
- اربط مجموعة الاختزال بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم (٤.٣. gif).
- ثبت المجموعة بالغطاء وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغيل الجهاز إذا لم يتم وضع وتثبيت كامل المجموعة كما ينبغي (٥.٣. gif)).
- أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.
- فك المجموعة من الغطاء، وقم بتحرير مجموعة الاختزال (٦.٣. gif).

ملحق خفق (٤.GIF):

- يستخدم هذا الملحق لتكريب كريم، خفق بياض البيض...
- أدخل ملحق الخفق في مجموعة الاختزال (١.٤. gif). اربط هذه المجموعة بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم (١.٤. gif).
- ضع الطعام في وعاء عريض وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخلاط، فك مجموعة الاختزال (٢.٤. gif).
- ملاحظة ١: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبت، لأنه قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).
- ملاحظة ٢: لتحرير الخلاط (H) من مجموعة الاختزال (L)، اسحب من حلقة الخلاط.

التنظيف

- أفضل قايس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية بوضع قطرات من منظف ثم جففه.
- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في ماء أو سائل آخر ولا حتى وضعه تحت الحنفية.
- أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطر.
- القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
- مضرب الخفق
- كوب القياس
- المفرمة
- خلاط الاستحلاب
- إن وضع تفريغ السائل/تجفيف الأجزاء القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة يجب أن يسمح بتفريغ الماء بسهولة (٥ gif).
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

أمور غير عادية والتوصيل

في حال العطل احمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. لا تحاول فكه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

إصدارات الاتحاد الأوروبي من المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:

- البيئة وإعادة تدوير المنتج
- يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع المواد.
- يخلو هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.

يعني هذا الرمز أنه إذا كنت ترغب بالتخلص من المنتج، بعد انتهاء عمره، فيجب إيداعه عن طريق الوسائل المناسبة بيد وكيل نفايات معتمد للجمع الانتقائي من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (EEEW).

يستوفي هذا الجهاز توجيه UE/٥٣/٤١٠٢ للحد المنخفض، وتوجيه UE/٠٣/٤١٠٢ للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه UE/٥٦/١١٠٢ حول قيود استخدام مواد خطرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه CE/٥٢١/٩٠٠٢ حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.

الاستخدام والعناية

- قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أدواته الملحقة المركبة به فيها عيوب. باشر باستبدالها على الفور.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف الخاصة به لا تعمل.
- قم بمراجعة علامة مستوى الحد الأقصى XAM (gIF) (١).
- لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سوائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال وأو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.
- استعمال هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب وضعاً خطيراً.
- لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تستعمل الجهاز أكثر من ١ دقيقة متواصلة.
- أو عمل دورات أكثر من ١ دقيقة، في هذه الحالة قم دائماً بمراجعة فترات الراحة بين الدورات من ١ دقيقة كحد أدنى. من غير المناسب في أي حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.
- كإرشاد في الجدول الملحق تذكر مجموعة من الصفات، التي تتضمن كمية من المواد الغذائية المراد عملها والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، والحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز تحت كل من هذه الشروط من التعبئة.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.
- لا تستعمل الجهاز مع أطعمة مجمدة أو عظام.

الخدمة

إن كل استخدام غير مناسب، أو مخالفة إرشادات الاستعمال، قد يترتب عليه مخاطر، وهذا يلغي الضمان ومسؤولية الشركة المصنعة.

الوصف

A منظم السرعة.

B زر

C توربو

D هيكلمحرك

E مضرب الخفق

F كوب القياس

G مفرمة (*)

H خلاط الاستحلاب(*)

I مجموعة اختزال (*)

(*) متوفر فقط في الطراز xonI sulP ٠٠٦ toboR

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

- تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

الاستعمال:

- انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز وذلك بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف.
- حدد السرعة المطلوبة.
- اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها

تحكم إلكتروني للسرعة:

- يمكن التحكم في سرعة الجهاز ببساطة من خلال الضغط على مقبض التحكم بالسرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

وظيفة توربو:

إن الجهاز مزود بوظيفة توربو. من خلال تنشيط زر وظيفة توربو (B) يتم تزويد القوة الكاملة للمحرك، مما يؤدي إلى الحصول على لمسة دقيقة في القوام النهائي من المنتج.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أوقف الجهاز، عن طريق سحب الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية تاوروس. وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تتجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن.

نصائح وتحذيرات السلامة

- اقرأ بعناية كُرْسُ الإرشادات هذا قبل بدء تشغيل الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.
- قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.
- لا يجب استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال. حافظ على الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستعمال الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.
- إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.
- الشفرات حادة وهناك خطر التعرض للقطع، باشر بحذر وتجنب الاتصال المباشر مع حد هذه الشفرات.
- أولي اهتماماً خاصاً خلال التعامل مع الشفرات وخلال عمليات التجميع والتفكيك وتفريغ الوعاء والتنظيف.
- أوقف الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي إذا ما ترك مهملًا وقبل تغيير الأدوات الملحقة أو الأجزاء القريبة التي تتحرك أثناء الاستعمال، في التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- توخ الحذر عند صب السوائل الساخنة في داخل معالج الأطعمة أو الخلاط، لأنها قد تخرج مقذوفة بسبب انبعاث مفاجئ للبخار.
- في حال تلف توصيل التيار الكهربائي، فإنه يجب استبداله وحمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. ومن أجل تفادي المخاطر، لا تحاول فكه أو إصلاحه بنفسك.

- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد المبين على لوحة المواصفات مطابقاً لجهد التيار الكهربائي.
- أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزود كحد أدنى ٠١ أمبير.
- يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع القاعدة الكهربائية لمأخذ التيار. لا تقم أبداً بتعديل القابس. لا تستعمل محولات قابس.
- حافظ على منطقة العمل نظيفة ومضاءة جيداً. فالمناطق غير المرتبة والمعتمة هي عرضة لوقوع حوادث.
- احفظه بعيداً عن الأطفال ومحبي الاستطلاع أثناء استعمال هذا الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز والسلك الكهربائي أو القابس تالفين.
- إذا تمزق أي من مغلفات الجهاز، قم على الفور بفصل الجهاز من التيار الكهربائي لتفادي احتمال حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان هناك علامات واضحة من التلف أو إذا كان هناك تسرب.
- لا تستخدم الجهاز وديك أو قديمك مبلتين، ولا حتى قديمك حافيتين.
- لا تستعمل القوة مع سلك التوصيل الكهربائي. لا تستعمل أبداً السلك الكهربائي لرفع أو حمل أو فصل قابس الجهاز.
- لا تلف سلك التوصيل الكهربائي حول الجهاز.
- تحقق من حالة سلك التوصيل الكهربائي. تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر حدوث صدمة كهربائية.
- يجب فحص سلك التيار الكهربائي بصورة منتظمة بحثاً عن علامات التلف، وإذا تعرض للتلف، فلا يجب استعمال الجهاز.
- لا تلمس قابس التوصيل وديك مبلتين.
- اتخذ التدابير اللازمة لتجنب التشغيل غير المقصود للجهاز.
- قبل استخدام الجهاز تأكد من أن الشفرة/الشفرات تكون مثبتة جيداً بالجهاز.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة للجهاز وهو يشتغل.
- توخ الحذر بعد عملية إيقاف الجهاز، لأن الشفرة/الشفرات تستمر بالدوران نتيجة جمودها الميكانيكي.





taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain