

taurus

ROBOT 500

ROBOT 500 INOX

ROBOT 500 PLUS INOX

ROBOT UNIC 500 PLUS INOX

Batidora de varilla

Batedora de vareta

Hand blender

Mixeur à tige

Stabmixer

Frusta a bacchetta

Batedeira de vareta

Staaaf Mixer

Mikser kuchenny

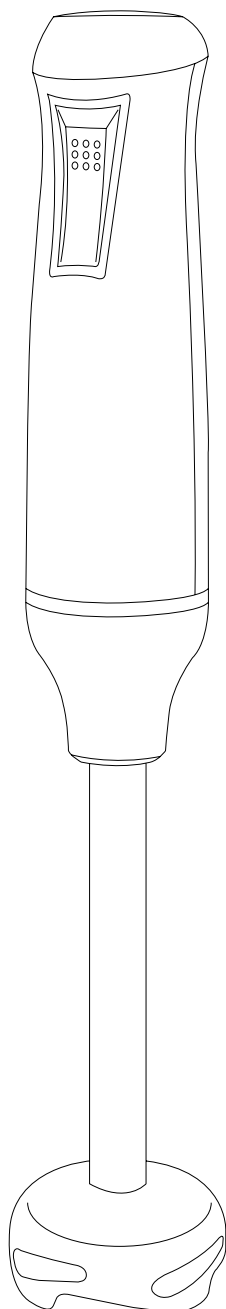
Αναμείκτης αναδευτήρων

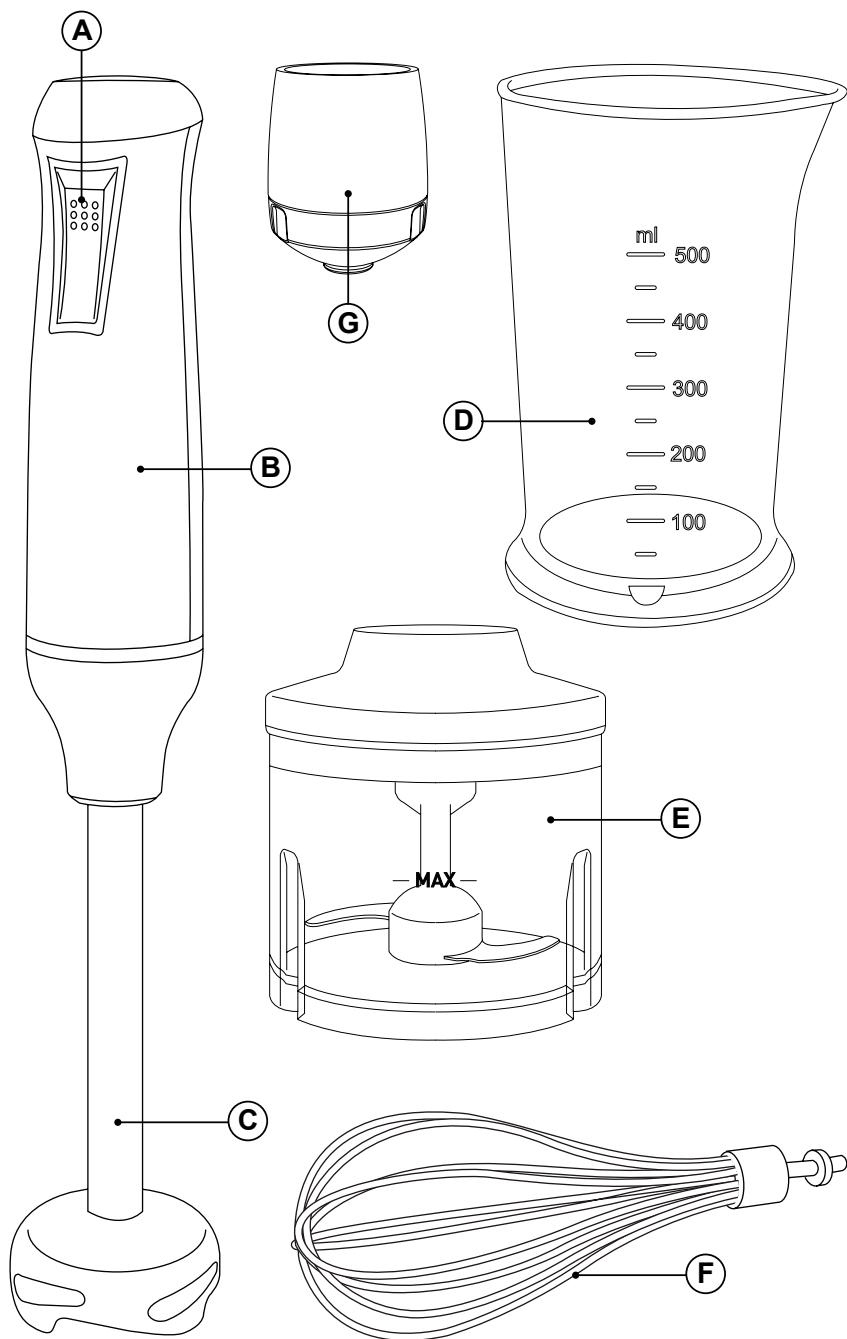
Ручной блендер

Mixer cu paleta

Миксер с бъркалки

خلاطة ذات أضلاع





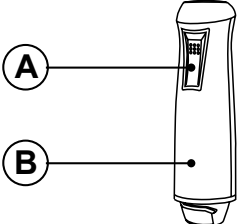
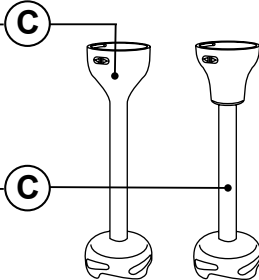
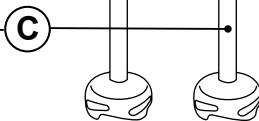
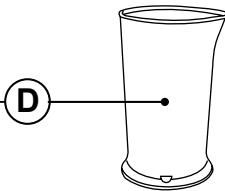
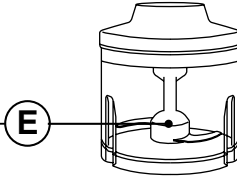
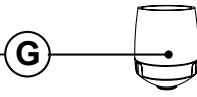
ROBOT 500				ROBOT 500 PLUS INOX ROBOT UNIC 500 PLUS INOX		
	●				●	
	●	●	●		●	
	●	●	●		●	
		●	●		●	
		●	●		●	
		●	●		●	

Fig.1

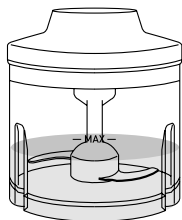


Fig.2

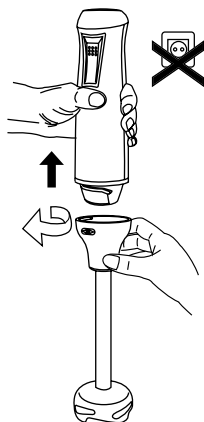


Fig.3

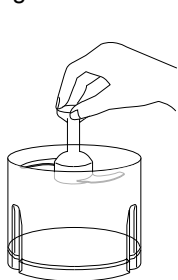


Fig.3.1

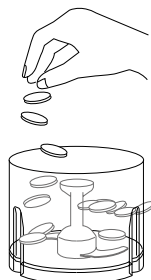


Fig.3.2



Fig.3.3

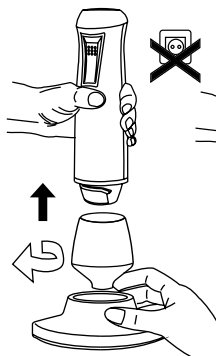


Fig.3.4

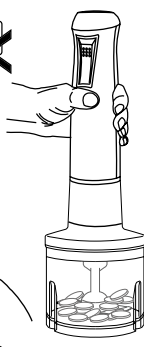


Fig.3.5

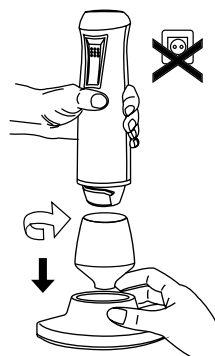


Fig.3.6

Fig.4

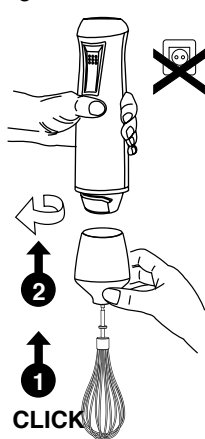


Fig.4.1

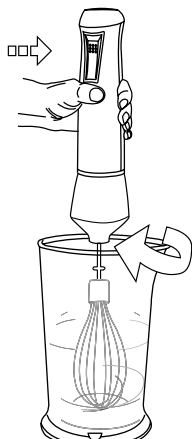


Fig.4.2

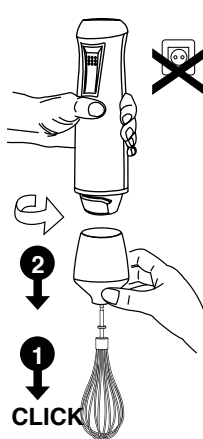
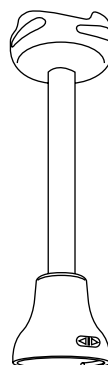


Fig.4.3

Fig.5



Batidora de varilla

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 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.

Descripción

A Pulsador

B Cuerpo motor

C Varilla

D Vaso medidor*

E Jarra**

F Batidor emulsionador**

G Grupo reductor**

(*) Sólo disponible en el modelo Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox y Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Sólo disponible en el modelo Robot 500 Plus Inox y Robot Unic 500 Plus Inox

En 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.

⚠ Consejos y advertencias de seguridad

-Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas.

-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.

- Los niños no deben utilizar el aparato. Mantener el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.

- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas,

sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia en el manejo del mismo, siempre que actúen bajo vigilancia o habiendo recibido instrucciones sobre el manejo seguro del aparato y entiendan los posibles riesgos.

- 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 podrían causar daños, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.

- Prestar especial atención al manipular las cuchillas, durante las operaciones de montaje y desmontaje, al vaciar la cuenco y durante la limpieza.

Apagar siempre y desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de cambio de accesorios o acercamiento a partes móviles, montaje y desmontaje y limpieza.

- Si la conexión a la corriente está dañada, debe sustituirse. Llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a causa de una repentina emisión de vapor.

- 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 dañados.
- Si alguna de las envolventes 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.
- 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.
- Este aparato no es apto para su uso en el exterior.
- 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 utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- 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.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla seguirá 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 utilizar el aparato vacío.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar la indicación de nivel MAX. (Fig. 1)
- Al procesar líquidos calientes, no llenar la jarra hasta más de la mitad. Al mezclar líquidos calientes en la picadora, seleccionar siempre la

velocidad más lenta en el selector de velocidad.

- 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 discapacitadas.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas.
- 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.
- 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 minuto, 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 referencia en la tabla anexa figuran algunas recetas, incluyendo la cantidad de alimentos que deben procesarse, el tiempo de funcionamiento necesario para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato según las diferentes 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.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



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 en marcha el aparato, utilizando el interruptor de marcha/paro.
- Seleccionar la función deseada.
- Trabajar con los alimentos que desee procesar.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Parar el aparato, presionando el interruptor marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.
- Limpiar el aparato.

Accesorios:

Accesorio varilla (Fig. 2):

- Este accesorio se utiliza para elaborar salsas, sopas, mayonesas, batidos, papillas, etc.
- Acoplar la batidora al cuerpo motor y girar en el sentido de la flecha (Fig. 2).
- Introducir los alimentos que desee procesar en la jarra y poner en marcha el aparato.
- Para lavar la batidora, desacoplar y extraer el accesorio girándolo en el sentido contrario a la flecha (Fig. 2).

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.
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha.
- 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).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor.

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, colocar el alimento y poner en marcha el aparato (Fig. 4.2). Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig. 4.3).
- Nota2: Para liberar batidor (F) del grupo reductor (G), 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.
- El aparato puede lavarse con agua y jabón o en el lavavajillas (con un programa de lavado corto).
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
- Varilla
- Vaso medidor
- Jarra
- Batidor emulsionador
- Para secar/escurrir las piezas aptas para su limpieza en el lavavajillas o en el fregadero, posicionarlas de forma que el agua pueda drenar fácilmente (Fig. 5).
- Secar todas las piezas antes de montar y guardar el aparato.



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 productos de la Unión Europea y/o en caso de que así lo exija la normativa en su país de origen:

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.

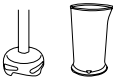
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



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/EU sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

Preparación 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

Batedora de vareta

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS. La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

A Polsador

B Cos motor

C Vareta

D Got mesurador*

E Gerra**

F Batedora emulsionant**

G Grup reductor**

(*) Només disponible en el model Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox i Robot Unic 500 Plus Inox.

(**) Només disponible en el model Robot 500 Plus Inox i Robot Unic 500 Plus Inox.

En cas que el vostre model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, també podeu adquirir-los per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

⚠ Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors.

- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

- Els nens no han d'utilitzar l'aparell.

Mantingueu l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens.

- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o

persones amb falta d'experiència en el seu maneig, sempre que actuïn sota vigilància o havent rebut instruccions sobre el maneig segur de l'aparell i que entenguin els possibles riscos.

- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.

- Les fulles estan afilades i podrien causar danys; procediu amb cura i eviteu el contacte directe amb la vora.

- Feu especial atenció quan manipuleu les fulles, durant les operacions de muntatge i desmuntatge, quan buideu el bol i durant la neteja.

- Apagueu i desendolieu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de realitzar qualsevol operació de neteja, ajustament, càrrega o canvi d'accessoris.

- Si la connexió a la xarxa està malmesa, s'ha de substituir. Porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser perillós.

- Vagi amb compte quan aboqui líquids calents dins del processador d'aliments o batedora, ja que poden sortir expulsats a causa d'una sobtada emissió de vapor.

- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.

- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 amper.

- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No useu adaptadors de clavilla.

- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada.

Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.

- Manteniu allunyats a nens i curiosos mentre feu servir l'aparell.

- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.

- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.

- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.

- No utilitzeu l'aparell amb les mans o els peus humits ni descalços.

- No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.

- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.

- Verifiqueu l'estat del cable d'alimentació. Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.

- Aquest aparell no és adequat per a ús en exteriors.

- El cable d'alimentació s'ha d'examinar regularment per comprovar si està malmès i, si ho està, l'aparell no s'ha de fer servir.

- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.

- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

- Preneu les mesures necessàries per evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.

- Abans d'utilitzar l'aparell, assegureu-vos que les fulles estan fixades correctament a l'aparell.

- Tingueu precaució després de l'operació d'aturada de l'aparell, ja que la fulla seguirà girant per l'efecte de l'inèrcia mecànica.

Utilització i cura:

- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.

- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.

- No utilitzeu l'aparell buit.

- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.

- Respecteu la indicació de nivell MAX. (Fig. 1)

- Quan processeu líquids calents, ompliu la gerra només fins a la meitat. En barrejar líquids calents a la picadora, seleccioneu sempre la velocitat més lenta en el selector de velocitat.

- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.

- Deseu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.

- No exposeu l'aparell a temperatures extremes.

- Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces

trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.

- Utilitzeu aquest aparell, els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el que vulgueu realitzar.

- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més a més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.

- No useu l'aparell durant més d'1 minut seguit, o realitzant cicles de 1 minut, en aquest cas respecte sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient que tingueu l'aparell en funcionament durant més estona de la que calgui.

- Com a referència a la taula annexa hi ha algunes receptes que inclouen la quantitat d'aliments que s'han de processar, el temps de funcionament necessari per elaborar cada recepta, així com el temps màxim de funcionament de l'aparell segons les diferents condicions de càrrega.

- No utilitzeu l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.

- No utilitzeu el ganivet amb aliments congelats o ossos.

- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.

- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

- Preparar l'aparell concorde a la funció que desitgeu realitzar:

Ús:

- Desenrotlleu completament el cable abans d'endollar-lo.

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

- Engegueu l'aparell utilitzant l'interruptor d'engegada/aturada.

- Seleccioneu la funció desitjada.

- Treballeu amb els aliments que vulgueu processar.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Atureu l'aparell accionant l'interruptor engegada/aturada.

- Desendollegeu l'aparell de la xarxa elèctrica.

- Recolliu el cable i situeu-lo a l'allotjament.

- Netegeu l'aparell.

Accessoris:

Accessori vareta (Fig. 2):

- Aquest accessori s'utilitza per elaborar salses, sopes, maioneses, batuts, purés, etc.
- Acobleu la batedora al cos motor i gireu-ho en el sentit de la fletxa (Fig. 2).
- Introduïu els aliments que voleu processar a la gerra i poseu l'aparell en marxa.
- Per netejar la batedora, desacobleu i extraieu l'accessori girant-lo en el sentit contrari a la fletxa (Fig. 2).

Accessori picador (Fig. 3):

- Aquest accessori serveix per picar vegetals o carn...
- Poseu els aliments que heu d'elaborar al vas picador i col·loqueu la tapa fins que encaixi.
- Uniu el grup reductor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa.
- Acobleu el conjunt a la tapa i poseu l'aparell en funcionament (Atenció: no poseu en funcionament l'aparell si tot el conjunt no està correctament assentat i acoblat)
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa, i allibereu el grup reductor.

Accessori batedor (Fig. 4)

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, batre clares...
- Inseriu el batedor al grup reductor (Fig. 4.1). Uniu aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 4.1).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i poseu en funcionament l'aparell (Fig. 4.2). Per a un òptim resultat és convenient moure la batedora en sentit horari.
- Retireu l'accessori batedor, i allibereu el grup reductor (Fig. 4.3).
- Nota 2: Per treure la batedora (F) del grup reductor (G), estireu l'anella de la batedora.



Neteja

- Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergeixi l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en

compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.

- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar-ne les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- L'aparell es pot rentar amb aigua i sabó o bé al rentaplats (amb un programa de rentat curt).
- Les següents peces són aptes per a netejar-les al rentavaixelles (useu un programa de neteja curt):
 - Vareta
 - Got mesurador
 - Gerra
 - Batedora emulsionant
- Per eixugar/escórrer les peces aptes per a netejar-les en el rentaplats o a la pica, poseu-les de manera que l'aigua pugui drenar-se fàcilment (Fig. 5).
- Assequeu bé totes les peces abans de tornar a muntar i guardar l'aparell.



Anomalies i reparació

- En cas d'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser perillós. Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el vostre país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

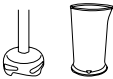
- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la vida de l'aparell, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, a mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/EU de Baixa Tensió, amb la Directiva 2014/30/EU de Compatibilitat Electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EU sobre els requisits de disseny ecològic aplicable als productes relacionats amb l'energia.

Preparació aliments

Recepta	Accessori recomanat	Quantitat	Elaboració	Temps
Salsa maionesa		250 ml	Poseu 1 ou al recipient, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu-lo d'oli fins a la part indicada i poseu en funcionament l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35s
Batuts de fruites		-----	Afegiu-hi la fruita i actueu sobre l'aliment fins a aconseguir que quedi homogeni.	-----
Salsa beixamel		600 ml	Desfeu 30 g de mantega en una cassola a foc lent, afegiu-hi 100g de farina i 30 de ceba sofregida (prèviament, trossegeu-la amb el picador) i aneu-hi afegint els 500 cm3 de llet.	15 s
Muntar nata		250 ml	Aboqueu nata líquida ben freda (de 0 a 5°C) en un recipient, també fred, i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical. Tingueu cura, perquè si us passeu de temps la nata es convertirà en mantega.	2 min
Muntar clares		3 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	2 min
Puré de patates		400 g	Es pot trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		300 g	Trossegeu i poseu al recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i un suc de taronja.	25 s
Pa ratllat		50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo al vas i piqueu fins a la textura desitjada.	1,5 min
Formatge ratllat		100 g	Trossegeu a daus d'1 cm i piqueu fins a la textura desitjada.	30-50 s
Picar ou dur		2 ous	Talleu a quarts i piqueu fins a la textura desitjada.	10 s
Carn picada (crua o cuïta)		150 g	Trossegeu prèviament a daus d'1 cm.	30 s
Pastanaga		200 g	Netegeu, trossegeu a daus d'1 cm i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Fruita seca		200 g	Traieu la closca i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar pernil salat		35 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada.	3 s

Hand blender
Robot 500
Robot 500 Inox
Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 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.

Description

- A Start button
- B Driving motor
- C Blender foot
- D Measuring cup*
- E Goblet**
- F Whisk**
- G Adapter fitting**

(*) Only available in the model Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox & Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Only available in the model Robot 500 Plus Inox & Robot Unic 500 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.

⚠ Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. 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 shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Blades are sharp and could cause harm, be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- Pay special attention when handling the blades, during assembly and disassembly operations, emptying the bowl and during cleaning.

Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended and before changing accessories or approaching parts that move in use, assembling, disassembling and cleaning.

- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- 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 power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- Supply cord should be regularly examined for signs of damage, and if the cord is damaged, the appliance must not be used.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- 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 blade is properly fixed in place.
- Exercise precaution after employing the stop operation on the appliance as the blade/s will continue moving from the effect of its own 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 it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX level indicator. (Fig. 1)
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not expose the appliance to extreme temperatures.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools

in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.

- 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 more than 1 minute at a time. In case of operate in cycles; allow the appliance a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.



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, by using the on/off button.
- Select the appliance function desired.
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

Once you have finished using the appliance:

- Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- Unplug the appliance from the mains.
- Put the cable back in the cable housing.
- Clean the appliance.

Accessories:

Blender foot accessory (Fig. 2):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (Fig. 2).
- Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow (Fig. 2).

Chopping accessory (Fig. 3):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container with the blades inside and attach the cover firmly.
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow.
- 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).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting.

Whisk accessory (Fig. 4):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the motor unit (Fig. 4.1). Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig. 4.1).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on (Fig. 4.2). For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting (Fig. 4.3)
- Note 2: To free the whisk (F) from the adapter fitting (G), pull the ring on the whisk.



Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with 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.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- 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).
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Blender foot
 - Measuring cup
 - Goblet
 - Whisk
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily (Fig 5).
- Then dry all parts before its assembly and storage.



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.

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

Ecology and recyclability of the product

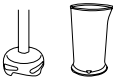
- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that 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 from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EC on Low Voltage, Directive 2014/30/EC on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products.

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

Mixeur batteur

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS.

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

Description

A Touche

B Corps moteur

C Fouet

D Verre doseur*

E Carafe**

F Batteur émulsionneur**

G Groupe réducteur**

(*) Uniquement disponible pour le modèle Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox et Unic 500 Plus Inox

(**) Uniquement disponible pour le modèle Robot 500 Plus Inox et Robot Unic 500 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.

Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement.

- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

- Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil. Tenir l'appareil et son câble hors de la 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 manipulerez 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.

- 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.

- Faire attention au moment de verser les liquides chauds dans le robot culinaire car ils pourraient être expulsés suite à une émission soudaine de vapeur.

- 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 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.

- Cet appareil n'est pas adéquat pour un usage à l'extérieur.

- 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 exposer l'appareil aux intempéries.

- 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.

- Lorsque vous arrêterez l'appareil, faire très attention, puisque l'outil continuera à tourner par inertie mécanique.

Utilisation et précautions :

- 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 à vide, c'est à dire sans charge.

- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

- Respecter le niveau MAX. (Fig. 1)

- Lorsque vous utiliserez des liquides chauds, ne remplir la carafe qu'à moitié. Et pour mixer les liquides chauds dans le hachoir, toujours sélec-

tionner la vitesse la plus lente sur le sélecteur de vitesse

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

- Ne pas exposer l'appareil à de fortes températures.

- 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.

- 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.

- Prendre comme référence le tableau annexe indiquant certaines recettes comprenant la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement nécessaire pour élaborer chacune des recettes, ainsi que la durée de fonctionnement maximale de l'appareil selon les différentes conditions de charge

- 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.

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



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 :

Usage:

- 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 fonction désirée.
- Travailler l'aliment désiré.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.
- Nettoyer l'appareil.

Accessoires:

Accessoire fouet (Fig. 2):

- Cet accessoire s'utilise pour préparer : sauces, soupes, mayonnaises, milk-shakes, bouillies, etc.
- Accoupler le mixeur au corps moteur, puis le faire tourner dans le sens de la flèche (Fig. 2).
- Introduire les aliments que vous souhaitez traiter dans la carafe et mettre en marche l'appareil.
- Pour nettoyer le mixeur, désaccoupler et retirer l'accessoire en le tournant dans le sens inverse de la flèche (Fig. 2).

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.
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.
- 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)
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquiert la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur.

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).
- Placer l'aliment dans un récipient large et mettre en marche l'appareil (Fig. 4.2). Pour un

résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer l'accessoire batteur, pour libérer le groupe réducteur (Fig. 4.3).
- Note 2 : Pour libérer le batteur (F) du groupe réducteur (G), tirer sur l'anneau du batteur.



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à 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.
- L'appareil peut être lavé à l'eau et au savon ou au lave-vaisselle (en choisissant un programme de lavage court).
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Fouet
 - Verre doseur
 - Carafe
 - Batteur émulsionneur
- Pour sécher/égoutter les pièces qui ont été conçues pour être lavées au lave-vaisselle ou à l'eau, les placer de telle sorte que l'eau puisse s'égoutter facilement (Fig. 5).
- Bien sécher toutes les pièces avant de remonter et de garder l'appareil.



Anomalies et réparation

- 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 produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit

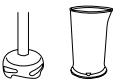
- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en débarrasser, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser 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/EU de Basse Tension, de même qu'à la Directive 2014/30/EU en matière de Compatibilité Électromagnétique, à la Directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la Directive 2009/125/EU 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

Handrührgerät
Robot 500
Robot 500 Inox
Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung

- A Taste
- B Motorblock
- C Mixstab
- D Dosiergefäß*
- E Mixbehälter**
- F Schneebesen**
- G Fassung**

(*) Nur für das Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox verfügbar & Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Nur für das Robot 500 Plus Inox verfügbar & Robot Unic 500 Plus Inox

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

⚠ Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Kinder dürfen das Gerät nicht verwenden. Das Gerät und sein Netzkabel sind außer Reichweite von Kindern zu halten.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für

die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten 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 sollten überwacht werden, um sicherzustellen, dass 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.
- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder den Mixer gießen, da diese durch plötzliche Dampfentstehung herausgeschleudert werden können.

- 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 Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- 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.
- Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benutzt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwinkelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
- Das Netzkabel ist regelmäßig auf Schäden zu prüfen. Bei beschädigtem Kabel darf das Gerät nicht verwendet werden.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.
- 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 auswickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder

Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge. (Abb. 1)
- Befüllen Sie den Behälter nur bis zur Hälfte, wenn Sie heiße Flüssigkeiten verarbeiten möchten. Stellen Sie mit dem Geschwindigkeitsstufenschalter stets die kleinste Stufe ein, wenn Sie heiße Flüssigkeiten im Zerkleinerer mischen möchten.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Das Gerät darf keinen extremen Temperaturen.
- 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 Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit.
- 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.
- In der beigefügten Tabelle sind einige Rezepte angeführt, in denen Sie die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die nötige Laufzeit für die Zubereitung des Rezepts und die maximale Laufzeit des Gerätes je nach Schwere der verwendeten Zutaten erhalten.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.



Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:

- 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.

Gebrauch:

- 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.
- Die gewünschte Funktion einstellen.
- Die gewünschten Zutaten verarbeiten.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:

- Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Kabel nehmen und in das Kabelfach stecken.
- Reinigen Sie das Gerät.

Zubehör:

Mixstab (Abb. 2):

- Dieses Zubehöriteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babybrei, usw.
- Befestigen Sie den Mixer am Motorblock und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung (Abb. 2).
- Geben Sie die Zutaten, die Sie verarbeiten möchten, in den Behälter und schalten Sie das Gerät ein.
- Um den Mixer zu reinigen, drehen Sie das Zubehöriteil entgegen der Pfeilrichtung, um es zu lösen und abzunehmen (Abb. 2).

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.
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen.
- Gerät abdecken und anstellen (Achtung: das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die

gewünschte Textur haben.

- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen.

Schlägerzubehör (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 (Abb. 4.2). Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Den Schneebesen abnehmen und vom Schneebesenhalter trennen (Abb. 4.3).
- Anmerkung 2: Um den Sahneschläger (F) vom Untersetzungsaggregat (G) 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 Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie 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.
- Das Gerät kann mit Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine (mit kurzem Spülprogramm) gereinigt werden.
- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):
 - Mixstab
 - Dosiergefäß
 - Mixbehälter

- Schneebesen
- Zum Trocknen/Abtropfen der Teile, die für die Reinigung im Geschirrspüler oder an der Spüle geeignet sind, sind diese so abzustellen, dass das Wasser leicht ablaufen kann (Abb. 5).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.



Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recyclbarkeit des Produktes

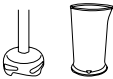
- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

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/EU 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. Nicht zu lange schlagen, 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

Frullatore a immersione

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 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.

Descrizione

A Pulsante

B Corpo motore

C Bacchetta

D Misurino dosatore*

E Caraffa**

F Frusta emulsionante**

G Gruppo riduttore**

(*) Disponibile solo nel modello Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox e Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Disponibile solo nel modello Robot 500 Plus Inox e Robot 500 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.

⚠️ Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni.

- 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'utilizzo dell'apparecchio non è consentito ai bambini. Mantenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei 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 manipo-

lazione 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.

- Prestare particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.

- Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori.

- In caso di guasto, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.

- Fare attenzione quando si versa liquido caldo nel robot da cucina o planetaria, dato che possono fuoriuscire a causa di una repentina emissione di vapore.

- 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 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.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare segni di danneggiamento, nel qual caso non è consentito l'utilizzo dell'apparecchio.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- 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.
- 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 avviare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non è funzionante.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX. (Fig. 1)
- Durante la lavorazione di liquidi caldi, non riempire la caraffa per più di metà. Quando si miscelano liquidi caldi nel tritatutto, selezionare sempre la velocità più lenta sul comando di velocità.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme.
- 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.
- 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 minuti; 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.
- La tabella annessa riporta alcune ricette di riferimento, comprensive della quantità degli alimenti da lavorare, del tempo di funzionamento necessario per la lavorazione e del tempo massimo di funzionamento dell'apparecchio a seconda delle diverse 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.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.



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/spegnimento.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore accensione/spegnimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.

- Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.

- Pulire l'apparecchio.

Accessori:

Accessorio Bacchetta (Fig. 2):

- Questo accessorio è utilizzato per lavorare salse, zuppe, maionese, frullati, polente, ecc.
- Collegare il mixer al corpo motore e ruotare nel senso indicato dalla freccia (Fig. 2).
- Introdurre gli alimenti che si desidera lavorare nella caraffa e mettere in funzione l'apparecchio.
- Per lavare il mixer, scollegare e rimuovere l'accessorio ruotandolo nel senso contrario rispetto a quello indicato dalla freccia (Fig. 2).

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.
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia.
- Posizionare il coperchio ed avviare l'apparecchio. Attenzione!: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente.
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio.

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 (Fig. 4.2). 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. 4.3)
- Nota 2: Per staccare la frusta (F) dal blocco di fissaggio (G), 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.

- È possibile lavare l'apparecchio con acqua e sapone o in lavastoviglie, eseguendo un programma di lavaggio breve.

- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio corto):

- Bacchetta
- Misurino dosatore
- Caraffa
- Frusta emulsionante
- Posizionare i componenti adatti al lavaggio in lavastoviglie o a mano in modo da agevolare l'asciugatura / scolatura dell'acqua (Fig. 5).
- Asciugare tutti i componenti prima di montare e conservare l'apparecchio.



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:

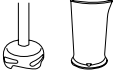
Prodotto ecologico e riciclabile

- I 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 soddisfa la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti all'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EU di 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 trita-tutto) 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

Batedor de varinha

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico 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.

Descrição

A Botão

B Corpo do motor

C Varinha

D Copo doseador*

E Jarro**

F Batedor emulsionante**

G Grupo reductor**

(*) Apenas disponível no modelo Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox e Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Apenas disponível no modelo Robot 500

Plus Inox e Robot Unic 500 Plus Inox

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

⚠ Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras.

- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

- As crianças não devem utilizar o aparelho. Manter o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.

- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou

por pessoas com falta de experiência na utilização do mesmo, sempre que actuem sob vigilância ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os possíveis riscos.

- 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 eléctrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios.

- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída. Levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

- Tenha cuidado ao verter líquidos quentes dentro do processador de alimentos ou batedeira, já que podem ser expulsos devido a uma repentina emissão de vapor.

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.

- 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 modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- 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 utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar 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.
- Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Este aparelho não é adequado para ser utilizado no exterior.
- O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser usado.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Não tocar 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.
- Ter cuidado após a operação de paragem do aparelho, uma vez que a ferramenta continuará a girar por efeito da sua inércia mecânica.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho sem carga.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar a indicação do nível MAX. (Fig. 1)
- Ao processar líquidos quentes, não encher o jarro até mais de metade. Ao misturar líquidos quentes na picadora, seleccionar sempre a velo-

cidade mais lenta no selector de velocidade.

- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Não expor o aparelho a temperaturas extremas.
- Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento 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.
- Nunca deixar 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 referência, 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.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.



Modo de emprego

Notas prévias à 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 Interruptor de ligar/desligar.
- Seleccionar a função pretendida.
- Trabalhar com os alimentos que pretende utilizar.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Parar o aparelho, accionando o interruptor de ligar/desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Recolher o cabo e colocá-lo no seu alojamento.
- Limpar o aparelho.

Acessórios:

Acessório varinha (Fig. 2):

- Este acessório é utilizado para preparar molhos, sopas, maioneses, batidos, papas, etc.
- Encaixar o batedor no corpo do motor e girar no sentido da seta (Fig. 2).
- Introduzir os alimentos que pretende processar no jarro e colocar o aparelho em funcionamento.
- Para lavar o batedor, desencaixar e extrair o acessório, girando-o no sentido contrário ao da seta (Fig. 2).

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.
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta.
- Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado)
- Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor.

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 (Fig. 4.2). 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. 4.3).
- Nota 2: Para libertar o batedor (F) do grupo

reductor (G), puxe pela argola do batedor.



Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo 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 utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em 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 se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- O aparelho pode ser lavado com água e detergente ou na máquina de lavar loiça (com um programa de lavagem curto).
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
- Varinha
- Copo doseador
- Jarro
- Batedor emulsionante

- De modo a secar/escorrer as peças adequadas para a sua limpeza na máquina de lavar louça ou no lava-louças, posicioná-las de modo a que a água possa escorrer facilmente (Fig. 5).
- Secar todas as peças antes de montar e guardar o aparelho.



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de

recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

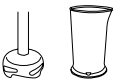
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



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 Directiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Directiva 2014/30/EU de Compatibilidade Electromagnética, a Directiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e a Directiva 2009/125/EU 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

Staafmixer

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Geachte klant:

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

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

A Pulsator

B Motorlichaam

C Staafmixer

D Maatglas*

E Kan**

F Garde**

G Vertrafinfsgroep**

(*) Alleen beschikbaar bij het mode Robot 500 Inox, Robot 500 Plus Inox & Robot Unic 500 Pl. In.

(**) Alleen beschikbaar bij het mode Robot 500 Plus Inox & Robot Unic 500 Plus Inox

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

⚠ Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging.

- 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 de voedingskabel buiten 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.

- De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren 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.

- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische bijstandsdienst.

- Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de keukenrobot of mixer giet, omdat er stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.

- 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. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken 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 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.
- De staat van het stroomsnoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn, verhogen het risico van een elektrische schok.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Controleer regelmatig of het snoer niet is beschadigd. Het apparaat niet meer gebruiken als het snoer is beschadigd.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- 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.
- 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.
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, ofwel zonder lading.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uit-knop niet werkt.
- De werkingscapaciteit van het apparaat niet forceren.

- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Afb. 1)
- Vul de mengkan niet hoger dan halverwege als u hete vloeistoffen gebruikt. Kies bij het mengen van hete vloeistoffen altijd de laagste snelheid.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat niet blootstellen aan extreme temperaturen.
- Ga na of de beweegbare onderdelen niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Het apparaat, de onderdelen en de instrumenten enkel volgens deze aanwijzingen gebruiken. Houd steeds rekening met de arbeidsomstandigheden en het uit te voeren werk. 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.
- In de tabel in de bijlage staan verschillende recepten, met de hoeveelheid te verwerken ingrediënten, de aanbevolen draaitijd en de maximale bedrijfsduur van het apparaat onder elk van de genoemde belastingen.
- Het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier gebruiken.
- Het apparaat niet gebruiken voor bevroren ingrediënten of beenderen.
- 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.



Gebruiksaanwijzing

Alvorens 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.
- Selecteer de gewenste functie.
- Gebruik de voedingsmiddelen die U wilt verwerken.

Na gebruik van het apparaat:

- Stop het apparaat door op de aan-/uit-knop te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Rol de kabel op en berg deze op in het hiervoor voorziene opbergvak.
- Reinig het apparaat.

Accessoires:

Staafmixeraccessoire (Afb. 2):

- Dit hulpstuk wordt gebruikt voor het maken van sauzen soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoedsel, enz.
- Bevestig de staaf aan het motorblok en draai deze in de richting van de pijl (Afb. 2).
- Plaats het te bereiden voedsel in de kan en zet het apparaat aan
- Voor het reinigen ontgrendelt u de staaf en verwijdert u deze door deze tegen de richting van de pijl in te draaien (Afb. 2).

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.
- De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien.
- 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)
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen.

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 (Afb. 4.2). 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. 4.3)
- Noot 2: Trek aan de ring van de garde (F) om deze van de vertragingsgroep (G) 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 basisch 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.
- Het apparaat kan gereinigd worden met water en afwasmiddel of in de vaatwasmachine (met een kort wasprogramma).
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
- Staafmixer
- Maatglas
- Kan
- Garde
- Bij het wassen van de onderdelen in een vaatwasmachine moeten deze zo geplaatst worden dat water goed weg kan lopen (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 producten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het product afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

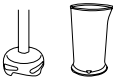
- De verpakking van dit apparaat bestaat uit gerecycleerd materiaal. Als u zich van dit materiaal wenst te ontdoen, kunt u gebruik maken van de openbare containers die voor ieder type materiaal geschikt zijn.
- Het product bevat geen concentraties materialen die schadelijk zijn voor het milieu.



Dit symbool betekent dat indien u zich van dit product wilt ontdoen als het eenmaal versleten is, het product naar  een erkende afvalverwerker dient te brengen die voor de selectieve ophaling van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

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

Mikser
Robot 500
Robot 500 Inox
Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 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.

Opis

- A Przycisk
- B Korpus Silnika
- C Rozdrabniacz
- D Pojemnik dozujący*
- E Pojemnik**
- F Trzepaczka spieniąca**
- G Nasadka redukująca**

(*) Dostępne tylko w przypadku modelu Robot 500 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Pl. In.

(**) Dostępne tylko w przypadku modelu Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

-Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji.

- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.

- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Przechowywać urządzenie i kabel z dala od dzieci.

- 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.

- Wylączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

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

- Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, gdyż mogą zostać one gwałtownie wydalone z powodu nagłego uwolnienia pary.

- 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. Nie zmieniać nigdy 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 popęka 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 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.

- Urządzenie nie jest przystosowane do używania na dworzu.

- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

- Podejmować wszelkie niezbędne środki ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu się urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia zapewnić się, czy zyletka/i są dobrze zamocowane w urządzeniu.

- 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 używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.

- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.

- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

- Nie przekraczać poziomu MAX. (Rys. 1)

- Podczas przetwarzania gorących płynów, nie należy wypełniać dzbanka ponad połowę. Przy przetwarzaniu gorących płynów, wybrać najniższą prędkość.

- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.

- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.

- Nie wystawiać urządzenia na wysokie temperatury.

- Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzstawiane 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 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.

- Dla porównania w tabeli poniżej znajduje się kilka przepisów kulinarnych, z ilością żywności i czasem wymaganych do przygotowania każdego przepisu, a także maksymalny czas pracy urządzenia w różnych warunkach obciążenia.

- Nie używać urządzenia do prasowania ubrań na osobach lub zwierzętach.

- Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.

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



Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym 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:

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem żelazka.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Włączyć urządzenie, przesuwając włącznik na odpowiednią pozycję

- Wybrać pożądaną funkcję.

- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

- Zwinąć kabel i umieścić do w przegrodzie.

- Wyczyścić urządzenie.

Akcesoria:

Rozdrabniacz (Rys. 2):

- To akcesorio jest używane przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli, owsianki, itp.

- Umieścić łopatkę z korpusu silnika i obracać ją w kierunku strzałki (Rys. 2).

- Włożyć żywność do dzbanka i uruchomić urządzenie.
- W celu oczyszczenia urządzenia, wyjąć łopatkę przekręcając ją z kierunku przeciwnym do strzałki (Rys. 2).

Rozdrabniacz (Rys. 3):

- Rozdrabniacz to służy do mielenia warzyw lub mięsa...
- Włożyć produkty spożywcze do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje.
- Połączyć zespół redukcyny do korpusu silnika obracając go zgodnie ze strzałką.
- Połączyć całość do pokrywy i włączyć urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana)
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyny.

Ubijaczka (Rys. 4)

- Ubijaczka to służy do ubijania śmietany, białek...
- Założyć element ubijający na zespole redukcynym (Rys. 4.1). Połączyć zespół redukcyny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Rys. 4.1).
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie (Rys. 4.2). W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Odcłączyć ubijaczkę od reduktora (Rys. 4.3).
- Uwaga 2: Aby uwolnić ubiak (F) z zespołu redukcynowego (G), pociągnąć za pierścień ubijaka.



Czyszczenie

- Odcłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z cynnikiem PH takich jak chlor, ani innych 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.

- Urządzenie może być myte w wodzie i płynie lub w zmywarce do naczyń (w programie do krótkiego mycia).
- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części (należy ustawić krótki program mycia):
- Rozdrabniacz
- Pojemnik dozujący
- Pojemnik
- Trzepaczka spieniąca
- Aby wysuszyć części, którą mogą być myte w zmywarce lub pod kranem, należy ustawić je do góry dnem, aby woda mogła spływać (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/EU o Niskim Napięciu, Ustawy 2014/30/EU o Zgodności Elektromagnetycznej, Ustawy 2011/65/EU o gospodarce odpadami elektrycznymi i elektronicznymi i ustawy 2009/125/EU 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 jednnorodnej 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	Połać 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

Μίξερ χειρός

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Εκκεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

- A Κουμπί
- B Κορμός του μοτέρ
- C Αναδευτήρας
- D Ποτήρι δοσομετρητής*
- E Κανάτα**
- F Αναμείκτης**
- G Μειωτήρας**

(*) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Robot 500 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Pl. In.

(**) Διαθέσιμο μόνο στο μοντέλο Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται προηγουμένως, μπορείτε να τα αποκτήσετε ξεχωριστά από τις Υπηρεσίες Τεχνικής Εξυπηρέτησης.

Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφετε στο παράρτημα Καθαρισμού.

- Τα παιδιά να μην χρησιμοποιούν την συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιό

της να διατηρείται μακριά από τα μικρά παιδιά.

- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες, σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας στον χειρισμό της, αλλά ενεργώντας πάντα υπό επιτήρηση ή που να έχουν λάβει οδηγίες για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής και που κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Οι λεπίδες είναι αιχμηρές και μπορεί να σας τραυματίσουν. Να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την απευθείας επαφή με την κόψη των λεπίδων.

- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή όταν χειρίζεστε τις λεπίδες, κατά τη συναρμολόγηση και αποσυναρμολόγηση, στο άδειασμα του κάδου και κατά τον καθαρισμό.

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν να κάνετε την οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ρύθμισης, φόρτισης ή αλλαγής των αξεσουάρ.

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Προσέξτε κατά την προσθήκη ζεστών

υγρών μέσα στον επεξεργαστή τροφίμων ή το μίξερ, επειδή μπορεί να βγουν με ορμή προς τα έξω λόγω ξαφνικής εκπομπής ατμού.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.
- Συνδέστε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.
- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.
- Κρατήστε την ζώνη όπου εργάζεσθε καθαρή και καλά φωτισμένη. Στους χώρους που είναι ακατάστατοι και σκοτεινοί, γίνονται περισσότερα ατυχήματα.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τους περίεργους ενώ χειρίζεστε την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.
- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή με βρεγμένα χέρια ή πόδια, αλλά ούτε και με γυμνά πόδια.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώνετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.
- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Η συσκευή αυτή είναι ακατάλληλη για χρήση έξω στην ύπαιθρο.
- Το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος πρέπει να ελέγχεται τακτικά για σημάδια βλάβης κι εάν έχει υποστεί ζημιά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- Μην χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.
- Λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη σκόπιμη έναρξη λειτουργίας της συσκευής.

- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σιγουρευτείτε πως οι λεπίδες είναι καλά τοποθετημένες στη συσκευή.
- Να προσέχετε ιδιαίτερα μετά από την απενεργοποίηση της συσκευής, μια και το εργαλείο θα συνεχίσει να στρέφεται λόγω της μηχανικής του αδράνειας.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν τα αξεσουάρ της δεν έχουν συνδεθεί σωστά.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή άδεια.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.
- Μην αποδογυρίζετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Σχ. 1)
- Κατά την επεξεργασία καυτών υγρών, μην γεμίζετε τη κανάτα πάνω από το μισό. Για την μίξη καυτών υγρών μέσα στον τεμαχιστή, επιλέγτε πάντα την χαμηλότερη ταχύτητα στον επιλογέα ταχυτήτων
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.
- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Η συσκευή να μην εκτίθεται σε ακραίες θερμοκρασίες.
- Ελέγξτε αν τα κινητά κομμάτια της είναι σε καλή κατάσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπάρχουν σπασμένα κομμάτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.
- Η συσκευή αυτή, τα αξεσουάρ και τα εργαλεία της, να χρησιμοποιούνται σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και την δουλειά που είναι να γίνει.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή συνδεδεμένη και δίχως επίβλεψη. Επίσης θα γλιτώνει ενέργεια & αυξάνει την ωφέλιμη ζωή της συσκευής.
- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται για πάνω από 1 λεπτό, ή κάνοντας κύκλους άνω των 1 λεπτών. Στην περίπτωση αυτή τουλάχιστον να σέβεστε πάντα τις περιόδους ανάπαυσης μεταξύ κύκλων του 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να έχετε σε λειτουργία την συσκευή για πάνω από τον αναγκαίο χρόνο.
- Αναφορικά, στον παρακάτω πίνακα έχετε μερικές συνταγές, συμπεριλαμβανομένης της ποσότητας τροφών που μπορεί να επεξεργασθεί, το αναγκαίο χρονικό διάστημα λειτουργίας για την προετοιμασία κάθε συνταγής, καθώς και τον

μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής κάτω από τις διαφορετικές συνθήκες εργασίας

- Η συσκευή να μην χρησιμοποιείται πάνω σε ένα μέρος σώματος ενός προσώπου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε κατεψυγμένες τροφές ή κόκκαλα.
- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.



Οδηγίες χρήσης

Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.
- Προετοιμάστε την συσκευή σύμφωνα με την εργασία που θέλετε να κάνετε.

Χρήση:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Ενεργοποιήστε την συσκευή, πατώντας τον διακόπτη εκκίνηση / στάση.
- Διαλέξτε την επιθυμητή λειτουργία.
- Δουλέψτε με τα τρόφιμα που θέλουν επεξεργασία.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Σταματήστε την συσκευή, στρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.
- Βγάλετε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Μαζέψτε το καλώδιο και βάλτε το στην υποδοχή καλωδίου.
- Καθαρίστε την συσκευή.

Αξεσουάρ:

Αναδευτήρας (Σχ. 2):

- Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για να κάνει, σάλτσες, σουπες, μαγιονέζες, μιλκσέικς, χυλούς, κ.λπ.
- Συνδέστε το μπλέντερ στον κορμό του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που δείχνει το βέλος (Σχ. 2).
- Βάλτε την τροφή που θέλετε να επεξεργασθείτε στη κανάτα και ενεργοποιήστε την συσκευή
- Για να πλυθεί το μπλέντερ, αποσυνδέστε το και βγάλετε το αξεσουάρ στρέφοντάς το σε κατεύθυνση αντίθετη από το βέλος (Σχ. 2).

Εξάρτημα κόπτη (Σχ. 3):

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος...
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε στο ποτήρι κόπτη με τις λεπίδες και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να εφαρμόσει.
- Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος.
- Εφαρμόστε το σύνολο στο καπάκι και θέστε σε λειτουργία την συσκευή (Προσοχή: Αν όλο το σύνολο δεν είναι σωστά τοποθετημένο και συνδεδεμένο, μην θέσετε σε λειτουργία την συσκευή.)
- Σταματήστε την συσκευή όταν το τρόφιμο έχει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε το σύνολο από το καπάκι και αφαιρέστε τον μειωτήρα.

Εξάρτημα ανάμειξης (Σχ. 4):

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε σαντιγί, να χτυπήσετε ασπράδια...
- Εισάγετε τον αναμείκτη στον μειωτήρα (Σχ. 4.1). Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος (Σχ. 4.1).
- Σε ένα πλατύ δοχείο τοποθετήστε τα τρόφιμα και θέστε σε λειτουργία την συσκευή (Σχ. 4.2). Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να στρέψετε τον αναμείκτη προς την κατεύθυνση των ωροδείκτων.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του αναμείκτη, ελευθερώστε τον μειωτήρα. (Σχ. 4.3)
- Σημείωση 2: Για να ελευθερώσετε τον αναμείκτη (F) από τον μειωτήρα (G), τραβήξτε το δαχτυλίδι του αναμείκτη.



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλυσίδα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τηβρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές.
- Συνιστάται ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής και η απομάκρυνση όλων των τροφικών υπολειμμάτων.

- Εάν δεν διατηρείτε την συσκευή καθαρή, η επιφάνειά της μπορεί να αλλοιωθεί και να επηρεάσει με αρνητικό τρόπο την διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε επικίνδυνες καταστάσεις.

- Η συσκευή μπορεί να πλυθεί με σαπούνι και νερό ή στο πλυντήριο πιάτων (με ένα σύντομο πρόγραμμα).

- Τα ακόλουθα κομμάτια μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα σύντομο κύκλο):

- Αναδευτήρας

- Ποτήρι δοσομετρητής

- Κανάτα

- Αναμείκτης

- Για να στεγνώσουν /στραγγίξουν τα κομμάτια που είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους ή στο πλυντήριο πιάτων ή στον νεροχύτη, να τα βάλετε έτσι ώστε το νερό να στραγγίζει εύκολα (Σχ. 5).

- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα, πριν τη συναρμολόγηση και φύλαξη της συσκευής.

Συσκευών (ΑΗΗΣ).

Το παρόν προϊόν πληροί την Οδηγία 2014/35/EU περί Χαμηλής Τάσης, με την Οδηγία 2014/30/EU περί Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας και με την Οδηγία 2011/65/EU για τον περιορισμό χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας:

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

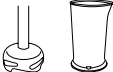
- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους. Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει πως εάν επιθυμείτε να πετάξετε το προϊόν μετά το πέρας ζωής του, θα πρέπει να το κάνετε με τον ενδεικνυόμενο τρόπο μέσω ενός φορέα διαχείρισης αποβλήτων, εξουσιοδοτημένο για την επιλεκτική συλλογή Αποβλήτων Ηλεκτρικών και Ηλεκτρονικών

Προετοιμασία τροφίμων

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 cm3 γάλα.	15 s
Κρέμα Σαντιγί		250 ml	Ρίξτε υγρή κρύα (0 μέχρι 5οC) 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 βραστού 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	Βγάλετε 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

Блендер погружной

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Уважаемый покупатель:

Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на электроприборе марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность, а также соблюдение строгих требований к качеству гарантируют Вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

A Кнопка ПУСК

B Корпус мотора

C Лопаточку

D Мерный стаканчик*

E Кувшин**

F Насадка-венчик для взбивания**

G Редуктор**

(*) Имеется в наличии только в модели Robot 500 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Pl. In.

(**) Имеется в наличии только в модели Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

В том случае, если Вы не обнаружили указанных выше аксессуаров, Вы можете приобрести их отдельно в авторизованном сервисном центре TAURUS.

▲ Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока жизни прибора.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.

- Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором. Храните прибор и сетевой шнур в недоступном

для детей месте.

- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными психофизическими и сенсорными возможностями, а также лицами, не обладающими навыками работы с прибором, если они находятся под наблюдением или получили соответствующие инструкции о безопасной работе с прибором и осознают имеющийся риск.

- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.

- Лезвия ножей острые и могут привести к повреждению, поэтому необходимо соблюдать осторожность и не соприкасаться с их краями.

- Будьте особенно аккуратны во время сборки и разборки прибора, поскольку ножи остро заточены; выполняйте эти действия осторожно и избегайте прямого контакта с лезвиями.

- Выключайте прибор из электросети, если не пользуетесь им, а также перед проведением чистки, подгонки, насадки или смены аксессуаров.

- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

- Будьте осторожны! При наливании в кухонный комбайн или блендер кипятка он может быть выброшен оттуда паром!

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.
- Убедитесь, что розетка имеет надежное заземление и она рассчитана не менее чем на 10А.
- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе, который используется в Вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.
- Рабочее место должно быть чистым и хорошо освещенным. Неаккуратное, плохо освещенное рабочее место часто становится причиной несчастных случаев.
- Во время работы прибора держите его подальше от детей и от прочих посторонних лиц.
- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.
- Если Вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или неполадки в его работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.
- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.
- Не включайте прибор мокрыми руками, а также, если Вы стоите на полу босиком.
- Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно выньте ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.
- Не закручивайте шнур электропитания вокруг прибора.
- Перед включением всегда проверяйте состояние шнура электропитания. Повреждение шнура может привести к несчастному случаю.
- Данный прибор не предназначен для использования вне дома.
- Регулярно проверяйте шнур электропитания на наличие возможных повреждений. При обнаружении последних не следует использовать прибор.
- Не используйте и не храните прибор на улице.
- Не трогайте вилку электропитания мокрыми руками.
- Убедитесь в том, что прибор не может случайно включиться в то время, когда Вы отвлеклись; это может быть опасно.

- Перед включением убедитесь, что лезвия прочно закреплены на приборе.
- Соблюдайте осторожность после остановки прибора, поскольку в течение некоторого времени рабочая деталь продолжает вращаться по инерции.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:

- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.
- Не используйте прибор, если его аксессуары или расходные материалы не присоединены должным образом.
- Не включайте блендер вхолостую.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Не форсируйте рабочую мощность прибора.
- Соблюдайте отметку максимального уровня MAX. (Рис. 1) 1)
- При добавлении горячей жидкости ее объем не должен превышать половину емкости кувшина. Смешивая горячие жидкости в измельчителе, всегда устанавливайте переключатель скоростей на самую низкую скорость
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать миксер в промышленных или коммерческих целях.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.
- Не подвергайте прибор воздействию высоких температур.
- в приборе нет сломанных частей или видимых следов повреждений, а все аксессуары правильно установлены. Убедитесь, что ничто не мешает правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его аксессуары и рабочие детали согласно данным инструкциям, учитывая условия и тип работы.
- Никогда не оставляйте прибор включенным в розетку и без присмотра. Помимо безопасности, это приведет к экономии электроэнергии и продлит срок службы прибора.
- Продолжительность непрерывной работы прибора не должна превышать 1 минуту или цикл общей длительностью 1 минут, причем в последнем случае необходимо останавливать прибор между циклами минимум на одну минуту. Не рекомендуется использовать прибор дольше необходимого промежутка времени.
- В качестве рекомендации в конце инструкции

приведена таблица с рецептами, в которой указано соотношение между количеством перерабатываемых продуктов и временем работы прибора, а также максимальная продолжительность работы устройства при различных условиях нагрузки

- Не используйте прибор на частях тела людей или животных.

- Не используйте прибор для обработки замороженных продуктов и костей.

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя.



Инструкция по эксплуатации

Перед первым использованием:

- Убедитесь в том, что Вы полностью распаковали прибор.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе Чистка и уход.

- Выберите нужную Вам функцию.

Эксплуатация:

- Полностью размотайте шнур электропитания.

- Подключите прибор к электрической сети.

- Включите прибор при помощи кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ.

- Приступайте к переработке продуктов питания.

После каждого использования:

- Выключите прибор с помощью кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ.

- Отключите прибор из сети электропитания.

- Смотайте сетевой шнур и поместите его в специальное отделение.

- Вымойте гриль.

Съемные насадки:

Лопаточку (Рис. 2):

- Данная насадка служит для приготовления соусов, супов, майонеза, коктейлей, детского питания,...

- Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (Рис. 2).

- Поместите продукты в кувшин и включите прибор

- Снимите насадку-блендер, повернув ее в противоположном направлении, и извлеките из прибора для последующей очистки (Рис. 2).

Универсальный измельчитель (рис. 3)

- С помощью данной насадки вы можете измельчать любые продукты, например, мясо, овощи и т.д.

- Поместите продукты в чашу для измельчения и плотно установите крышку.

- Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой.

- Установите редуктор с моторной частью корпуса в соответствующие пазы в верхней части крышки кувшина и включите прибор. (Важно: не включайте блендер, если редуктор или моторная часть корпуса закреплены непрочно или неправильно).

- Обработав продукт до нужной текстуры, отпустите кнопку ПУСК.

- Отсоедините редуктор с моторным блоком от крышки чаши. Чтобы отсоединить редуктор от моторного блока, нажмите на кнопку замены аксессуаров.

Насадка-венчик для взбивания (рис. 4)

- Установив насадку-венчик, вы можете использовать блендер как обычный ручной миксер: для взбивания яиц, приготовления кремов и т.д.

- Вставьте насадку-венчик в редуктор (рис. 4.1). Присоедините насадку-блендер к моторному корпусу прибора, повернув ее в направлении, указанном стрелкой (рис. 4.1).

- Поместите продукты, которые требуется взбить, в емкость с высокими краями и включите прибор (рис. 4.2). Для достижения наилучшего результата рекомендуется поворачивать миксер по часовой стрелке.

- Снимите насадку-венчик и редуктор (рис. 4.3).

- Важно: чтобы отсоединить насадку-венчик (F) от редуктора (G), потяните за кольцо.



Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.

- Ни в коем случае не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.

-Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.

- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все остатки пищи.

- Настоятельно рекомендуем мыть блендер после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.

- Прибор можно мыть под проточной струей воды с использованием моющих средств или в посудомоечной машине (на короткой программе)

- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части блендера (выбрав короткую программу мытья):

- Лопаточку

- Мерный стаканчик

- Кувшин

- Насадка-венчик для взбивания

- Положение стекание/сушка частей блендера при мытье в посудомоечной машине или в раковине обеспечит легкое удаление влаги (Рис. 5).

- Хорошо просушите все детали перед сборкой и последующим хранением прибора.



Неисправности и способы их устранения

- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

Для продуктов, изготавливаемых в Европейском союзе, и/или в тех случаях, когда в стране производства имеются соответствующие нормативы:

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

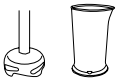
- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.



Данный символ означает, что по окончании полезной жизни прибора следует передать его в пункт приема отслуживших электрических и электронных приборов (РАЕЕ) или в руки представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с Директивой 2014/35/EU по низковольтному оборудованию, Директивой 2014/30/EU по электромагнитной совместимости, Директивой 2011/65/EU по ограничению использования определенных опасных материалов для производства электрического и электронного оборудования и Директивой 2009/125/EU, учреждающей систему требований к экологическому проектированию продукции, связанной с энергопотреблением.

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 подсол нечного (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 °C), 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 50гр. печенья и свежий 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 хамам «Серрано»		35 g	Разрежьте сыр на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	3 s

Mixer

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Stimate client,

Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

A Presă

B Corp motor

C Tijă

D Pahar dozator*

E Vas**

F Tel**

G Element reductor**

(*) Disponibil doar cu modelul Robot 500 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Disponibil doar cu modelul Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, le puteți cumpăra de asemenea în mod separat de la Serviciile de Asistență Tehnică.

⚠ Sfaturi si avertizări privind sigurant

- Citiți cu atenție acest manual de instrucțiuni înainte de a pune aparatul în funcțiune și păstrați-l pentru consultate ulterioare.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.
- Copiii nu trebuie să utilizeze aparatul. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau persoane care nu dețin experiență în manipu-

larea acestuia, atâta timp cât acestea acționează sub supraveghere sau au primit instrucțiuni privind manipularea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg posibilele riscuri.

- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Lamele sunt ascuțite și ar putea provoca daune. Acționați cu grijă și evitați contactul direct cu marginea de tăiere a acestora.
- Acordați o atenție specială în momentul manipulării lamelor, în cursul operațiunilor de montare și demontare, golind vasul și în timpul curățării.
- Opiți și deconectați aparatul de la rețea când nu este utilizat și înainte de a realiza orice operațiune de curățare, reglaj, încărcare sau schimbare a accesoriilor.
- În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare, nu încercați să schimbați cablul, ar putea fi periculos. Duceți aparatul la un service autorizat.
- Fiți atenți la turnarea lichidelor fierbinți în robotul de bucătărie sau blender, deoarece acestea pot fi ejectate din aparat datorită vaporizării bruște.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ștecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ștecărul. Nu folosiți adaptor pentru ștecăr.
- Mențineți curată zona de lucru și asigurați o bună iluminare. Zonele neîngrijite și întunecoase facilitează accidentele.
- Îndepărtați copiii sau persoanele curioase în timp ce utilizați acest aparat.
- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul

electric sunt deteriorate.

- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.

- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.

- Nu utilizați aparatul cu mâinile sau picioarele ume-de și nu-l folosiți atunci când sunteți descălțat.

- Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.

- Nu înfășurați cablul electric de conectare în jurul aparatului.

- A se verifica starea cablului electric de conexiune. Cablurile deteriorate sau încălțite cresc riscul de șoc electric.

- Acest aparat nu este adecvat pentru utilizarea în exterior.

- Cablul de alimentare trebuie să fie examinat în mod regulat în vederea constatării semnelor de deteriorare și, în cazul în care este deteriorat, aparatul nu trebuie să fie utilizat.

- Nu utilizați și nu țineți aparatul în aer liber.

- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

- Luați măsurile necesare pentru a evita pornirea nedorită a aparatului.

- Înainte de a-l utiliza asigurați-vă că lama / lamele sunt bine fixate în aparat.

- Aveți grijă după operațiunea de oprire a aparatului, deoarece lama va continua să se rotească ca urmare a inerției sale mecanice.

Utilizare și îngrijire:

- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.

- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile și filtrele sale nu sunt cuplate corespunzător.

- Nu utilizați aparatul în gol.

- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.

- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

- Respectați indicația nivelului MAXIM (Fig. 1)

- La procesarea lichidelor calde, nu umpleți cana până la mai mult de jumătate. La amestecarea lichidelor calde în tocător, selectați întotdeauna viteza mai lentă în selectorul de viteză.

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesional sau industrial.

- Nu lăsați acest aparat la îndemâna copiilor și / sau persoanelor handicapate.

- Nu expuneți aparatul la temperaturi extreme.

- Verificați ca părțile mobile să nu fie dezaliniate sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcționare a aparatului.

- Utilizați acest aparat, accesoriile și uneltele sale în conformitate cu prezentele instrucțiuni, ținând seama de condițiile de lucru și de lucrul care trebuie să fie efectuat.

- Nu lăsați niciodată aparatul conectat fără să-l supravegheați. În plus veți economisi energie și veți prelungi durata de viață a aparatului.

- Nu utilizați aparatul pe o durată mai mare de un minut consecutiv sau realizând cicluri mai mari de 1 minute, în acest caz respectați întotdeauna pauza de cel puțin 1 minut între cicluri.

- Ca referință în tabelul anexă figurează câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente care trebuie să fie procesate, timpul de funcționare necesar elaborării fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în funcție de diferitele condiții de încărcare.

- Nu utilizați aparatul pe corpul vreunei persoane sau vreunui animal.

- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau oase.

- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilitatea fabricantului.



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

- Asigurați-vă că s-a retras tot materialul de ambalaj al produsului.

- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

- Pregătiți aparatul pentru funcția pe care doriți să o executați.

Utilizare:

- Desfășurați complet cablul înainte de a porni aparatul.

- Conectați aparatul la rețeaua electrică.

- Puneți aparatul în funcțiune, acționând întrerupătorul pornit/oprit.

- Selectați funcția dorită.

- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Opiți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire.

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

- Strângeți cablul și puneți-l în locașul pentru cablu.

- Curățați aparatul.

Accessories:

Accesoriu Tijă (Fig. 2):

- Acest accesoriu este utilizat pentru prepararea sosurilor, supelor, maionezelor, shake-urilor,

pireurilor pentru bebeluși, etc.

- Cuplați blenderul la corpul motor și rotiți în sensul săgeții (Fig. 2).
- Introduceți alimentele pe care doriți să le procesați în vas și puneți în funcțiune aparatul.
- Pentru a spăla blenderul, decuplați și extrageți accesoriul rotindu-l în sensul opus săgeții (Fig. 2)

Accesoriu pentru tocat (Fig. 3):

- Acest accesoriu se folosește pentru a toca legume sau carne...
- Introduceți alimentele pe care doriți să le prelucrați în vasul de tocat cu lamele situate înăuntru și atașați capacul până când va rămâne fixat.
- Atașați elementul reductor la blocul motor răsucindu-l în sensul indicat de săgeată.
- Atașați ansamblul format la capac și porniți aparatul (Atenție: nu porniți aparatul dacă tot ansamblul nu este așezat și fixat așa cum trebuie)
- Opiți aparatul atunci când alimentul va dobândi textura dorită.
- Separați ansamblul de capac și eliberați elementul reductor.

Accesoriu Tel (Fig. 4):

- Acest accesoriu se folosește pentru a bate frișcă, albușuri...
- Introduceți telul în elementul reductor (Fig. 4.1). Atașați elementul reductor la blocul motor răsucindu-l în sensul indicat de săgeată (Fig. 4.1).
- Așezați alimentele într-un vas amplu și porniți aparatul (Fig. 4.2). Pentru un rezultat optim telul trebuie mișcat în sens orar.
- Detașați telul și eliberați elementul reductor. (Fig. 4.3)
- Notă 2: Pentru eliberarea telului (F) din elementul reductor (G), trageți de inelul telului.



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor pH acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare trebuie avută multă grijă cu cuțitele pentru că sunt foarte ascuțite.
- Se recomandă curățarea periodică a aparatului și eliminarea tuturor resturilor de alimente.
- Dacă acest aparat nu se menține în bune

condiții de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta durata de viață a aparatului într-un mod ireversibil precum conduce la o situație periculoasă.

- Aparatul poate fi spălat cu apă și săpun sau în mașina de spălat vase (cu un program de spălare scurtă).
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de spălare scurt):
- Tijă
- Pahar dozator
- Vas
- Tel
- Pentru a usca/scurge piesele care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă, poziționați-le astfel încât apa poate să fie drenată cu ușurință (Fig. 5)
- Uscați toate piesele înainte de a monta și păstra aparatul.



Anomalii și reparații

- În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare, nu încercați să schimbați cablul, ar putea fi periculos. Duceți aparatul la un service autorizat.
- Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană și/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului

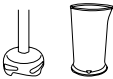
- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare.
- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.



Acest simbol semnalează că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui collector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat este în conformitate cu Directiva 2014/35/EU de Tensiune joasă, cu Directiva 2014/30/EU de Compatibilitate electromagnetică, cu Directiva 2011/65/EU privind restricțiile la utilizarea unor anumite substanțe periculoase la aparate electrice și electronice și cu Directiva 2009/125/EU privind cerințele de design ecologic aplicabil produselor care au legătură cu energia.

Preparare alimente

Repetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Elaborare	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți un ou într-un vas, sare, câteva picături de ulei sau lămâie; umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți în funcțiune aparatul fără a-l mioca până când se va închea.	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 mărunt 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
Fructe 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

Миксер
Robot 500
Robot 500 Inox
Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.
Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

- A Пулс бутон
- B Тяло на мотора
- C Бъркалка
- D Мерителна чашка*
- E Кана**
- F Приставка за разбиване на пяна**
- G Редуктор**

(*) Само при модела Robot 500 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

(**) Само при модела Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox

Ако Вашият модел уред няма някои от гореописаните приставки, може да ги закупите отделно в Сервизите за техническо обслужване.

⚠ Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

- Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и неговият кабел 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.

Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.

- 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.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Внимавайте при наливане на горещи течности в преработвателя на хранителни продукти или в миксера, тъй като при внезапно изпускане на пара тези течности могат да бъдат изхвърлени навън.

- 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 трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори
- 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 с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е паднал, ако има видими повреди или теч.
- Не използвайте уреда в близост до вани, душовете и басейни.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Този уред не е предназначен за употреба на открито.
- Проверявайте периодично състоянието на захранващия кабел. Не използвайте уреда, ако забележите следи от повреди.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.
- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуреда.
- Преди да използвате уреда, уверете се, че ножчето/ножчетата са добре закрепени.
- 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 ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.

- Не използвайте уреда празен.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не надвишавайте работният капацитет на уреда.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX. (Фиг. 1)
- При употреба на топли течности, не пълнете каната повече от половината. Когато смесвате топли течности в минирезачката, винаги използвайте най-ниската скорост на селектора за скорост.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.
- Не излагайте уреда на екстремно висока температура.
- 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.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен. 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.
- Като ориентир, в приложената таблицата Ви предлагаме няколко рецепти, които включват количеството хранителни продукти, времето на работа необходимо за приготвянето на всяка рецепта, както и максималното време на употреба на уреда в зависимост от различните условия за 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.
- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- 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, натискайки бутона за включване/изключване.
- Изберете желаната функция.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

След употреба на уреда:

- Спрете уреда от бутона за включване/изключване.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Навийте кабела и го поставете на предназначенията за целта място.
- Почистете уреда.

Приставки:

Приставка за разбиване (Фиг. 2):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, супи, майонеза, шейкове, каши, ...
- Поставете приставката за разбиване към мотора на уреда и завъртете в посока на стрелката (Фиг. 2).
- Поставете продуктите, които желаете да обработите в каната и задействайте уреда.
- За да почистите приставката за разбиване, разглобете и извадете приставката като я завъртите в посока обратна на часовниковата стрелка (Фиг. 2).

Приставка Приставка за кълцане (Фиг. 3):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др.
- Поставете продуктите, които желаете да обработите, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре.
- Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката.
- Монтирайте това цяло към капака и пуснете уреда в действие (Внимание: не пускайте

уреда в действие ако цялото не е правилно поставено и наместено)

- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.
- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора.

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 (Фиг. 4.2). За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на.
- Отстранете приставката и освободете редуктора (Фиг. 4.3).
- Внимание 2: За да освободите приставката за разбиване (F) от редуктора (G), дръпнете я за халката ѝ.



Почистяване

- 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 миеш препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.
- Уредът може се мие с вода и миеш препарат или в съдомиялна машина (на кратка програма на миене).
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части (Използвайте кратка програма на миене):
- Бъркалка
- Мерителна чашка

- Кана
- Приставка за разбиване на пяна
- За да изсушите/ отцедите частите, които могат да се мият в миялна машина или в мивката, поставете ги по начин по който водата да може да изтича лесно (Фиг. 5).
- Подсушете всички части преди да сглобите и съхраните уреда.



Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

За продукти от Европейския Съюз и/или в случай, че така го изисква нормативата във Вашата страна:

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

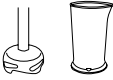
- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.
- В продукта няма концентрации 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 отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Този уред отговаря на Директива 2014/35/EU за ниско напрежение, Директива 2014/30/EU за електромагнитна съвместимост, Директива 2011/65/EU относно ограничението за употребата на определени опасни вещества в електрическото и електронното оборудване и Директива 2009/125/EU за създаване на рамка за определяне на изискванията за екодизайн към продукти, свързани с енергопотреблението,

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 50 C) 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

هذا الرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره، يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية.

الموافقة الكهرومغناطيسية والقانون 2014/30/EU الخاص بالتوتر المنخفض والقانون 2014/35/EU يوافق هذا الجهاز للقانون الخاص حول متطلبات 2009/125/EU حول حدود استخدام المواد الخطرة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية والقانون 2011/65/EU التصميم الإيكولوجي المطبق على المنتجات المستخدمة للطاقة.

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 يبط الزيت.	250 سم ³		مايونيز
-----	ضع الفواكه وشغل الجهاز، اضغط على الفواكه حتى الحصول على غذاء متجانس.	-----		عصير فواكه مضروب بالحليب
15 ثانية	ضع 30 غ زبدة في وعاء وضعها على نار ضعيفة لكي تذوب، أضف 100 غ فريشة و 30 غ بصل مقلي (مقطع في الفريشة) ثم أضف شيئاً فشيئاً 500 مل ³ من الحليب.	600 سم ³		صالحاً بيضاً
2 دقيقة	صب قشدة سائلة باردة جداً (0 إلى 5°C) في وعاء، بارداً أيضاً، وشغل الخلاطة بتحريكها بصفة عمودية. احذر، إذا تعددت 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.	أبيض البيض (3)		أبيض البيض مضروب
30 ثانية	يمكن تقطيع الغذاء الموجود في الوعاء نفسه.	400 غ		بورري 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 الكأس، هزمه حتى الحصول على ما تريد.	50 غ		خبز محكوك
30-50 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ما تريد.	100 غ		جبن محكوك
10 ثانية	قطع البيضتين إلى مربعات حتى الحصول على ما تريد.	بيضتين		تقطيع بيض مطبوخ
30 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم.	150 غ		لحم مفروم (ني أو مطبوخ)
30 ثانية	قشر وقطع الجزر إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ما تريد.	200 غ		جزر
10 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم. على ما تريد.	50 غ		جبن جاف

جمع السلك و وضعه في الخانة المخصصة لحفظ السلك.
- نظف الجهاز.

الملحقات:

أداة ملعقة خلط (صورة رقم 2):

يمكن استعمال هذه الأداة لتحضير الصلصات والشوربات والمايونيز والكوكتيل والمساحيق وفرم الثلج.. إلخ
تركيب الخلاطة على جسم المحرك وإدارتها باتجاه السهم (صورة 2)
-إدخال المواد الغذائية التي نرغب بتحضيرها في الوعاء وتشغيل الجهاز.
-لغسل الخلاطة يجب فك أداة الدوران وإخراجها بإدارتها بعكس اتجاه السهم (صورة 2)

أداة ملحقة للفرم (صورة رقم 3):

- تسمح هذه الأداة بفرم الخضراوات أو اللحم...
- إدخال المواد الغذائية في الكأس بعد تثبيت شفرات الفرغ فيه، تركيب الغطاء حتى تثبيته بشكل جيد .
- إجمع بين المجموعة المخفضة وجسم المحرك بالدوران حسب إشارة السهم
- تثبيت الجهاز على الغطاء وتشغيله بعدها . فتباه: عدم تشغيل الجهاز في حال عدم تركيب جميع الأجزاء و تثبيتها بشكل جيد
- إيقاف الجهاز عند تحول الطعام إلى الشكل المطلوب.
- فك المجموعة من الغطاء، وإزاع المجموعة المخفضة.

الملاعق (صورة رقم 4).

- يُستعمل هذا الجزء لخفق الكريمة و بياض البيض...
- أدخل الخلاطة في جزء تركيب القطع الملحقة . (صورة رقم 14)
- إجمع بين المجموعة المخفضة وجسم المحرك بالدوران حسب إشارة السهم (الرسم رقم 4.1)
- ضع المواد الغذائية في وعاء واسع و شغل الجهاز . لتتأج أفضل قم بتحريك الخلاطة باتجاه عقارب الساعة. (الرسم رقم 4.2)
- إزالة أداة الخلط وفك قاعدة الجهاز (صورة 4.3)
- ملاحظة 2: لفصل الخلاطة اسحب حلقة الخلاطة. (F) من جزء تركيب القطع (G)

التنظيف

- أفصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول الكلوروي أو أي منتجات حاكاة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- خلال عملية التنظيف، يجب التحذر من الشفرات لأنها حادة جدا.
- ينصح بتنظيف الجهاز بصفة مستمرة و إزالة كل بقايا الأغذية.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.
-يمكن غسل الجهاز بالماء والصابون أو في غسالة الأواني (مع برنامج غسل قصير).
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الصحون: (استعمال جهاز الغسل القصير):
-فنجان قياس
-محول

لتجفيف أو تصفية الماء من الأدوات يمكن تنظيفها في غسالة الأواني أو في الجالية بتثبيتها بحيث يمكن أن ينزل الماء منها بسهولة (صورة رقم 5).
-تجفيف كل القطع قبل تركيب وحفظ الجهاز.

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، أحمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

لمنتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانيات إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاثف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرّة بالمحيط.

- لا يمكن استعمال الجهاز قرب حوض الحمام أو مسبح.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال في الخارج.
- يجب فحص السلك الكهربائي بشكل دوري للتأكد من عدم وجود أي تلف فيه وإلا توجب الامتناع عن استعمال الجهاز.
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبتلة.
- اتخذ الحذر اللازم لتجنب استعمال الجهاز بصفة عرضية.
- قبل استعمال الجهاز، تأكد من أن الشفرات محكمة التركيب.
- الحذر بعد إيقاف الجهاز بسبب متابعة دوران الأداة بسبب الطاقة الميكانيكية.

الاستعمال والاعتناء:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- لا تستعمل الجهاز قبل تركيب جميع أجزائه بشكل جيد.
- عدم استعمال الجهاز فارغاً دون تعبئة.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلاً.
- لا تحمل الجهاز أكثر من طاقته
- الالتزام بإشارة المستوى الأقصى المحدد (صورة 1)
- عند استعمال السوائل الحارة يجب عدم ملء الوعاء أكثر من منتصفه. عند خلط السوائل الحارة في الفرامه يجب اختيار السرعة البطيئة في زر السرعة.
- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.
- عدم تعريض الجهاز لدرجات حرارة قصوى
- تأكد من أن جميع القطع المتحركة في الجهاز ثابتة و غير عالقة و من عدم وجود قطع تالفة أو ظروف قد تؤثر على عمل الجهاز بطريقة سليمة.
- استعمال هذا الجهاز وملحقاته وأدواته باتباع هذه التعليمات، آخذين بعين الاعتبار شروط العمل والعمل المراد القيام به.
- عدم ترك الجهاز في حالة تشغيل و دون مراقبة. ستوفر الطاقة و تطيل مدة صلاحية الجهاز.
- عدم استعمال الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة متواصلة أو القيام بدورات ذات 1 دقائق، في هذه الحالة يجب الالتزام بفترات انقطاع بين كل دورة بمدة دقيقة واحدة كحد أدنى.
- في الجدول المرفق سوف تجد بعض الوصفات بما فيها كمية المواد الغذائية التي يجب استعمالها والمدة اللازمة لتحضير كل وصفة ومدة عمل الجهاز القصوى حسب ظروف التحميل المختلفة.
- دم استعمال الجهاز فوق سطح جسم الإنسان أو الحيوان.
- عدم استعمال الجهاز مع مواد مجمدة أو مع العظام. -
- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغي الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام



ملاحظات قبل الاستعمال:

- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.
- تجهيز الجهاز تبعاً للعملية المرغوب تطبيقها.

الاستعمال:

- خلع الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- تشغيل الجهاز بالضغط على زر التشغيل/ التوقف.
- اختيار العملية المرغوبة.
- قم باختيار السرعة المطلوبة.
- استعمال المواد الغذائية المرغوب تحضيرها.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- لإيقاف الجهاز عن العمل، اضغط على الزر اشتغال/إيقاف.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.

عملينا العزيز

ماركة تاروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازا من
يضمن هذا المنتج رضا الزبائن عبر مرور الوقت فضلا للتكنولوجيا المستخدمة فيه وتصميمه وفعاليته بالإضافة إلى موافقته
لجميع قواعد ومتطلبات الجودة.

المواصفات:

- A قطعة الكيس
- B جسم المحرك
- C القضيب الخلاط
- D جهاز الفرم (*)
- E او عاء (**)
- F جهاز خلط للمستحلب (**)
- G جزء تركيب القطع المحلقة (**)

في حال عدم احتواء موديل جهازك على الملحقات المذكورة سابقاً، يمكنك شرائها بشكل منفرد في محلات الخدمات التقنية.

(*) موجود فقط في الموديل بابي Robot 500 Plus Inox / Robot 500 Plus Inox بولس إينوكس دوو.

(**) موجود فقط في الموديل بابي Robot 500 Plus Inox بولس إينوكس دوو.
Robot Unic 500 Plus Inox

نصائح وتحذيرات الأمان

- لا بد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإتياع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.
- يجب ألا يستعمل الأطفال هذا الجهاز. حفظ الجهاز وسلوكه بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل المعاقين حسيّاً أو عقليّاً أو جسديّاً أو من قبل أشخاص قليلي الخبرة في استعماله عندما يتم هذا تحت المراقبة أو بعد الحصول على تعليمات حول الاستعمال الجهاز بشكل آمن ومعرفة الأخطار المتعلقة به.
- هذا الجهاز ليس لعبة. يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- السكاكين حادة ويمكن أن تسبب الجروح لذلك يجب استعمالها بحذر وتفادي لمس حوافها.
- الانتباه بشكل خاص للشفرات خلال عمليات التركيب والفك وعند تفريغ الوعاء خلال التنظيف.
- فصل الجهاز من الشبكة الكهربائية عند عدم استعماله أو قبل القيام بأي عملية تنظيف أو ضبط أو شحن أو تغيير الملحقات.
- انتباه: لتفادي الأخطار التي قد تنتج عن تشغيل جهاز الحماية الحراري بشكل أوتوماتيكي يجب تفادي وصل الجهاز بالكهرباء عن طريق محول خارجي كجهاز برمجة أو وصله بدائرة إطفاء وتشغيل منظم عبر شركة الكهرباء.
- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- توخ الحذر عند سكب السوائل الساخنة في داخل معالج الأطعمة أو الخلاط، لأنها يمكن أن تخرج مقذوفة بسبب انبعاث مفاجئ للبخار.
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لا بد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل.
- وصل الجهاز بقابس كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل.
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي.
- الحفاظ على منطقة العمل نظيفة. المناطق الغير مرتبة و المظلمة هي معرضة عادة لوقوع الحوادث.
- استعمل الجهاز بعيداً عن الأطفال و الفضوليين.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفضل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain