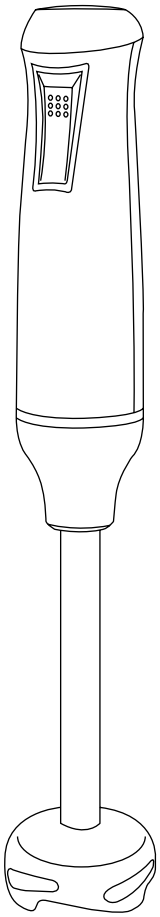
taurus

# ROBOT 600 EASY INOX

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



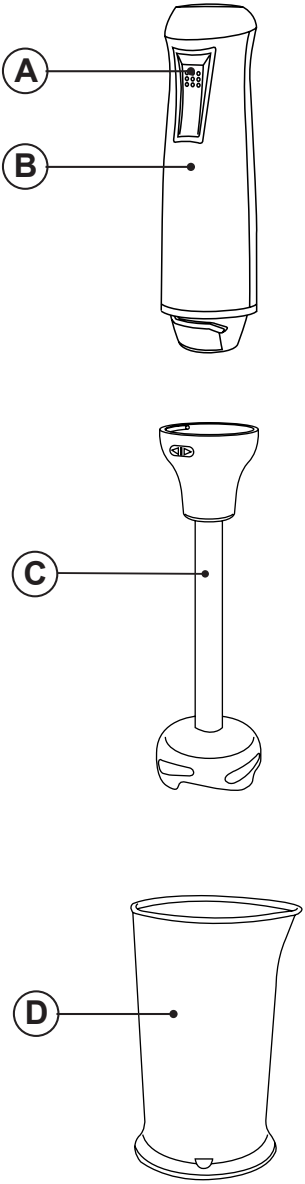

A
B
C
D

Fig.1

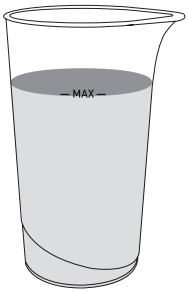



Fig.2

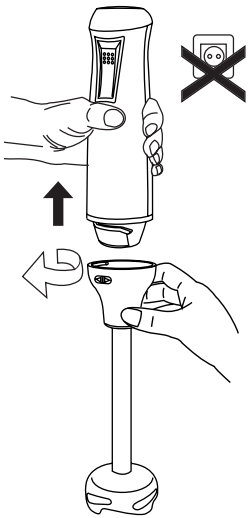
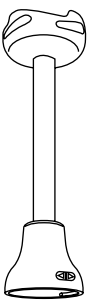


Fig.3



## Español

# Batidora de varilla
# Robot 600 Easy Inox

## DESCRIPCIÓN

A Pulsador

B Cuerpo motor

C Varilla

D Vaso medidor

## UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.1).
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.
- 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 orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

## 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:**

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

**UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:**

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

**ACCESORIOS:**

**ACCESORIO VARILLA (FIG.2):**

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, …
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.2).

- Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

## LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
    - Varilla
    - Vaso medidor
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig.3).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS:**

| Receta | Accesorio recomendado | Cantidad | Elaboración | Tiempo |
|---|---|---|---|---|
| Salsa mahonesa | | 250 ml | Poner 1 huevo en el recipiente, sal, unas gotas de vinagre o limón. Llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite. | 35 s |
| 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 |
| Puré 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 |
| Jamón Serrano | | 35 g | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada. | 3 s |

# English

# Hand blender
# Robot 600 Easy Inox

## DESCRIPTION

A Start button

B Driving motor

C Blender foot

D Measuring cup

## USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- 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.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- 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 on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. Do not use cycles of more than 1 minute. When using 1-minute cycles allow 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.

## INSTRUCTIONS FOR USE

**BEFORE USE:**

- Make sure that all products' 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:**

- Extend 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 desired function.
- 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.
- Clean the appliance.

**ACCESSORIES:**

**STICK BLENDER 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).

## 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 following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
    - Measuring cup.
    - Blender foot
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily (Fig.3).
- Then dry all parts before its assembly and storage.

| Recipe | Accessory | Quantity | Preparation | Time |
|---|---|---|---|---|
| Mayonnaise | | 250 ml | Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds. | 35 s |
| Fruit smoothies | | ------ | Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency. | ------ |
| Béchamel sauce | | 600 ml | Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk. | 15 s |
| Mashed potato | | 400 g | The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly. | 30 s |
| Baby food: fruit and biscuit mush | | 300 g | Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug. | 25 s |
| Spanish Serrano ham | | 35 g | Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained. | 3 s |

## Français

# Mixeur plongeant
# Robot 600 Complet Inox

## DESCRIPTION

A Touche

B Corps moteur

C Fouet

D Verre-doseur

## UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- 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.
- Respecter l'indication de niveau MAX (Fig.1).
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
- Ne jamais laisser 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.
- 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.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus de1minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 1minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins1minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

## MODE D'EMPLOI

**REMARQUES AVANT UTILISATION :**

- Vérifier d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme décrit dans le paragraphe Nettoyage.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

**UTILISATION :**

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

**APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :**

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

**ACCESSOIRES :**

**ACCESSOIRE FOUET(FIG.2) :**

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation

de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés…

- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig..2).
- Insérer les aliments dans le récipient et mettre l'appareil en marche.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

## NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
    - Fouet
    - Verre-doseur
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se sèchent correctement(Fig. 3).
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

**PRÉPARATION DES ALIMENTS :**

| Recette | Accessoire recommandé | Quantité | Élaboration | Temps |
|---|---|---|---|---|
| Sauce mayonnaise | | 250 ml | Mettre 1 œuf dans le récipient, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron. Remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange. | 35 s |
| Milk-shake aux fruits | | ------ | Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène | ------ |
| Sauce béchamel | | 600 ml | Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait | 15 s |
| Purée de pommes de terre | | 400 g | Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole | 30 s |
| Bouillie | | 300 g | Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange | 25 s |
| Jambon du pays | | 35 g | Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue | 3 s |

## Deutsch

## Handrührgerät
## Robot 600 Complet Inox

## BESCHREIBUNG

A Taste

B Motorblock

C Stab

D Messglas

## GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benützen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Fig.1).
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Das Gerät sollte nicht länger als1Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als1 Minute benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

## BENUTZUNGSHINWEISE

**VOR DER BENUTZUNG:**

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

**BENUTZUNG:**

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Die gewünschte Funktion einstellen.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

**NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:**

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

**ZUBEHÖR:**

**MIXSTAB (FIG.2):**

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...

- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig..2).
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

## REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
    - Stab
    - Dosiergefäß
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Fig.3).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

**ZUBEREITUNG DER LEBENSMITTEL**

| Speise | Empfohlenes Zubehör | Anzahl | Zubereitung | Zeit |
|---|---|---|---|---|
| Mayonnaise | | 250 ml | 1 Ei, Salz, ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft in das Gefäß geben. Bis zur Markierung mit Öl füllen und das Gerät einschalten, ohne es zu bewegen, bis das Öl eingearbeitet wurde. | 35 s |
| Frucht-Shake | | ------ | Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht | ------ |
| Bechamel-Sauce | | 600 ml | 30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben | 15 s |
| Kartoffelpüree | | 400 g | Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden | 30 s |
| Brei | | 300 g | 100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben | 25 s |
| Serrano-Schinken | | 35 g | Vorher in 1 cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist. | 3 s |

## Italiano

# Frullatore a immersione Robot 600 Easy Inox

## DESCRIZIONE

A Pulsante

B Corpo motore

C Gambo mixer

D Misurino dosatore

## PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig.1).
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e, in ogni caso, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 1 minuti; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

## MODALITÀ D'USO

**PRIMA DELL'USO:**

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al 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:**

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto acceso/spento.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

**UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:**

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

**ACCESSORI:**

**ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.2):**

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig..2).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

# PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
    - Gambo mixer
    - Misurino dosatore
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento(Fig.3).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

**PREPARAZIONE ALIMENTI**

| Ricetta | Accessorio consigliato | Quantità | Preparazione | Tempo |
|---|---|---|---|---|
| Salsa maionese | | 250 ml | Mettere nel recipiente 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone. Riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio | 35 s |
| Frullati di frutta | | ------ | Introdurre la frutta e lavorare l'alimento fino a renderlo omogeneo | ------ |
| Besciamella | | 600 ml | Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte | 15 s |
| Purè di patate | | 400 g | Possono essere triturate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola. | 30 s |
| Pappa | | 300 g | Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia | 25 s |
| Prosciutto crudo | | 35 g | Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino alla tessitura desiderata | 3 s |

## Português

# Varinha mágica
# Robot 600 Easy Inox

## DESCRIÇÃO

A Botão

B Corpo do motor

C Varinha

D Copo doseador

## UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação do nível MAX (Fig.1).
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 1 minuto; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.

## MODO DE UTILIZAÇÃO

**NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

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

**UTILIZAÇÃO:**

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.
- Selecione a função pretendida.
- Processe os alimentos.

**UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:**

- Pare o aparelho, deixando de premir o botão de ligar/desligar.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

**ACESSÓRIOS:**

**ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.2):**

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, etc.

- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig..2).
- Introduza os alimentos no copo doseador e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

## LIMPEZA

- Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas, pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
    - Varinha
    - Copo doseador
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig.3).
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

**PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS:**

| Receita | Acessório recomendado | Quantidade | Preparação | Tempo |
|---|---|---|---|---|
| Maionese | | 250 ml | Coloque 1 ovo no recipiente, sal e umas gotas de vinagre ou limão. Encha com óleo até à parte indicada e coloque o aparelho em funcionamento sem o mover, até ligar o óleo à mistura | 35 s |
| Batidos de frutas | | ------ | Adicione a fruta e bata os ingredientes até conseguir que fiquem homogéneos | ------ |
| Molho bechamel | | 600 ml | Derreta 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicione 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (previamente picada na picadora) e vá adicionando lentamente 500 ml de leite | 15 s |
| Puré de batata | | 400 g | Pode esmagar as batatas atuando diretamente sobre os alimentos que se encontram no mesmo recipiente | 30 s |
| Papas | | 300 g | Corte e coloque no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja | 25 s |
| Presunto serrano | | 35 g | Corte em cubos de 1 cm e pique até obter a textura desejada. | 3 s |

## Català

# Batedora de vareta
# Robot 600 Easy Inox

## DESCRIPCIÓ

A Polsador

B Cos motor

C Vareta

D Vas mesurador.

## UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig.1).
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si hi ha líquids calents a l'interior de la gerra, feu servir només la velocitat més lenta.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- Manteniu l'aparell en bon estat. 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.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 1 minut, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a orientació, a la taula annexa hi ha una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar, el temps recomanat per a elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

## INSTRUCCIONS D'ÚS

**NOTES PRÈVIES A L'ÚS:**

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:

**ÚS:**

- Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada.
- Seleccioneu-hi la funció desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

**UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:**

- Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el botó engegada/aturada.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

**ACCESSORIS:**

**ACCESSORI VARETA (FIG.2):**

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.
- Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.2).
- Introduïu en el vas mesurador els aliments i engegueu l'aparell.

- Desacobleu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després.

## NETEJA

- Desendolleu 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 impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergiu 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 treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
    - Vareta
    - Vas mesurador.
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.3).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

**PREPARACIÓ D'ALIMENTS:**

| Recepta | Accessori recomanat | Quantitat | Elaboració | Temps |
|---|---|---|---|---|
| Salsa maionesa | | 250 ml | Poseu al recipient 1 ou, sal, unes gotes de vinagre o llimona. Ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins que lligui l'oli. | 35 s |
| Batuts de fruites | | ------ | Afegiu-hi la fruita i actueu sobre l'aliment fins que aconseguiu que quedi homogeni. | ------ |
| Salsa beixamel | | 600 ml | Desfeu 30 g de mantega en una cassola a foc lent, afegiu-hi 100 g de farina i 30 g de ceba sofregida (trossegeu-la prèviament amb el picador) i a poc a poc els 500 ml de llet. | 15 s |
| Puré de patates | | 400 g | Es poden 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 |
| Pernil serrà | | 35 g | Trossegeu prèviament a daus d'1 cm Piqueu fins que aconseguiu la textura desitjada. | 3 s |

# Nederlands

# Staafmixer
# Robot 600 Easy Inox

## BESCHRIJVING

A Aan/uit-knop

B Motorlichaam

C Staafmixer

D Maatglas

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg, ofwel zonder lading is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Fig.1).
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de arbeidsomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.
- Laat het apparaat nooit aan staan zonder toezicht. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achtereen of in cycli van meer dan 1 minuten, waarbij men steeds rustpauzes van tenminste 1 minuut moet inlassen tussen de cycli. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

## GEBRUIKSAANWIJZING

**OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:**

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

**GEBRUIK:**

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit knop.
- Selecteer de gewenste functie.
- Verwerk de gewenste ingrediënten.

**NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:**

- Stop het apparaat door de aan/uit knop los te laten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

**ACCESSOIRES:**

**ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.2):**

- Dit accessoire dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren (Fig.2).

- Plaats de maatbeker voor ingrediënten en zet het apparaat aan.
- Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

## REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
    - Staafmixer
    - Maatglas
- Leg de schoongemaakte stukken zodanig in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen (Fig.3).
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

**RECEPTEN BEREIDEN:**

| Recept | Aanbevolen hulpstuk | Hoeveelheid | Bereiding | Tijd |
|---|---|---|---|---|
| Mayonaise | | 250 ml | Doe 1 ei, zout en een paar druppels azijn of citroen in de kom. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Beweeg het apparaat niet tot het mengsel begint te binden. | 35 s |
| Fruitshakes | | ------ | Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen mengsel krijgt. | ------ |
| Bechamelsaus | | 600 ml | Smelt 30 g boter in een pan op laag vuur, voeg 100 g bloem en 30 g gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij. | 15 s |
| Aardappelpuree | | 400 g | Deze kunnen direct boven de pan zelf in stukjes gesneden worden. | 30 s. |
| Pap | | 300 g | Fijnhakken en in een kom doen: 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en sinaasappelsap. | 25 s. |
| Serrano ham | | 35 g | Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm Fijnhakken tot de gewenste textuur wordt bereikt. | 3 s |

## Polski

## Mikser
## Robot 600 Easy Inox

## OPIS

A Przycisk

B Korpus Silnika

C Pręt

D Pojemnik dozujący

## UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Fig.1).
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę pracy ciągłej oraz nie realizować cykli pracydłuższych niż 1 minute, w takich przypadkach należy przestrzegać okresów pauzy pomiędzy cyklami wynoszącymi przynajmniej 1 minutę. Nie zaleca się pracowania z urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.

## SPOSÓB UŻYCIA

**UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

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

**UŻYCIE:**

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

**PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:**

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

**AKCESORIA:**

**TRZEPACZKA (FIG..2):**

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig.2).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

## CZYSZCZENIA

- Odłączyć 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, ani produktów z czynnikiem 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.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
    - Pręt
    - Pojemnik dozujący
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód (Fig.3).
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

**PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI:**

| Przepis | Rekomendowana przystawka | Ilość | Proces | Czas |
|---|---|---|---|---|
| Majonez | | 250 ml | Włożyć 1 jajko do pojemnika, sól, parę kropli octu lub cytryny. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu. | 35 s |
| Owocowy napój mleczny | | ------ | Dodać do mleka owoce i włączyć urządzenie, aż do uzyskania jednolitej masy. | ------ |
| Beszamel | | 600 ml | Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka. | 15 s |
| Puree ziemniaczane | | 400 g | Można je rozdrabniać działając bezpośrednio na jedzenie znajdujące się w tym samym garnku. | 30 s |
| Posiłki dla niemowląt | | 300 g | Pokroić i wrzucić do dzbanka i miksować 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy | 25 s |
| Szynka Serrano | | 35 g | Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie mielić urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury. | 3 s |

## Ελληνικά

- El
- Ράβδος μπλέντερ
- Robot 600 Easy Inox

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Κουμπί
- B Σώμα του μοτέρ
- C Ράβδος
- D Δοχείο δοσομετρητής

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κενό, δηλ. χωρίς τίποτε μέσα.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Fig.1).
- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλιπείς εμπειρίες ή γνώσεις.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 συνεχόμενο λεπτό ή μη λειτουργείτε τη συσκευή για πάνω από 1 λεπτά συνεχόμενα. Αν χρειαστεί κάτι τέτοιο, να τηρείτε πάντα περιόδους παύσης λειτουργίας 1 λεπτού τουλάχιστον, πριν αρχίσετε τη λειτουργία και πάλι. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή τής κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθεμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.

## ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

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

**ΧΡΗΣΗ:**

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

**ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:**

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξη/παύση.
- Αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ρεύμα.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

**ΑΞΕΣΟΥΑΡ:**

**ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG.2):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή,...
- Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 2)
- Βάλτε στον δοσομετρητή τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

## ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαιτέρως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
    - Ράβδος
    - Δοχείο δοσομετρητής
- Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού (Fig.3).
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξετε τη συσκευή.

**ΚΟΥΖΙΝΟΜΗΧΑΝΗ**

| Συνταγή | Προτεινόμενο εξάρτημα | Ποσότητα | Παρασκευή | Χρόνος |
|---|---|---|---|---|
| Μαγιονέζα | | 250 ml | Βάλτε ένα αυγό στο δοχείο, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι. Γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που επισημαίνεται και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή, χωρίς να τη μετακινήσετε μέχρι να «δέσει» το λάδι. | 35 δευτ. |
| Μιλκσέικ φρούτων | | ------ | Προσθέστε τα φρούτα και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να καταφέρετε να ομογενοποιηθεί. | ------ |
| Μπεσαμέλ | | 600 ml | Λιώστε 30 g βούτυρο σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέστε 100 g αλεύρι και 30 g τσιγαρισμένο κρεμμύδι (που πριν το έχετε ψιλοκόψει στο δοχείο κοπής) και προσθέστε σιγά σιγά τα 500 ml γάλα. | 15 δευτ. |
| Πουρές πατάτας | | 400 g | Μπορείτε να λιώσετε απευθείας το μείγμα μέσα στην κατσαρόλα. | 30 δευτ. |
| Κρέμα | | 300 g | Τεμαχίστε και βάλτε στο δοχείο 100 g. μήλο, 100 g μπανάνα, 50g μπισκότα και ένα χυμό πορτοκάλι. | 25 δευτ. |
| Ζαμπόν Jamón Serrano | | 35 g | Τεμαχίστε πρώτα σε κύβους του 1 cm Χτυπήστε μέχρι να πετύχετε την υφή που επιθυμείτε. | 3 δευτ. |

## Русский

# Ручной блендер Robot 600 Easy Inox

## ОПИСАНИЕ

A Кнопка Старт

B Двигатель

C Ножка блендера

D Мерный стакан

-

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевой кабель.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- Не используйте прибор, если он не загружен ингредиентами.
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте указатель уровня MAX (Fig.1).
- Если вы используете горячие жидкости, не заполняйте чашу более, чем наполовину. Каждый раз, когда вы смешиваете горячие жидкости в чаше, выбирайте самую низкую скорость.
- Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования.
- Поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно;
- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
- Не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным.
- Не используйте прибор для переработки замороженных продуктов или костей
- Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз. Не используйте циклы работы более, чем 1 минут. Используя 1-минутные циклы работы, делайте перерыв в работе прибора по крайне мере в 1 минуту между каждым циклом. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве примера в прилагаемой таблице приводится несколько рецептов, в которых указано количество продуктов, рекомендуемое время для приготовления каждого рецепта, а также максимальное время работы прибора для каждого из этих режимов.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:**

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

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:**

- Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- Подключите прибор к сети.
- включите прибор с помощью выключателя;
- Выберите необходимую функцию.
- Начните работу с едой, которую вы хотите обработать.

**ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:**

- Выключите прибор при помощи кнопки ON/OFF.
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

**НАСАДКИ:**

**СТИК-НАСАДКА (FIG.2):**

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Прикрепите насадку к корпусу двигателя и поверните в направлении стрелки (Fig. 2).
- Положите еду в чашу и включите прибор.
- Для последующей очистки прибора отсоедините насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении (Fig.2).

## ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети после использования, чтобы он остыл перед очисткой.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- Если прибор не будет содержаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным.
- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:
    - Мерный стакан
    - Ножка блендера
- Режим сушки для частей, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, позволит воде легко стечь (Fig.3).
- Затем просушите все части перед сборкой.

| Рецепт | Насадка | Количество | Приготовление | Время |
|---|---|---|---|---|
| Майонез | | 250 мл | Положите в чашу 1 яйцо, добавьте щепотку соли и несколько капель уксуса или лимона. Добавьте масло до указанного уровня. Не двигая прибор, включите его и подожите, пока масло не станет вязким. | 35 сек |
| Фруктовые смузи | | ------ | Смешивайте фрукты при помощи блендера до тех пор, пока смесь не станет однородной консистенции. | ------ |
| Соус бешамель | | 600 мл | Растопить 30 г сливочного масла на сковороде на медленном огне. Добавьте 100 г муки и 30 г жареного лука (уже нарезанного ломтиками). Неспеша добавьте 500 мл молока. | 15 сек |
| Картофельное пюре | | 400 г | Картофель можно нарезать, работая блендером непосредственно в кастрюле. | 30 сек |
| Детское питание: фруктово-бисквитные смеси | | 300 г | Нарежьте и положите в чашу 100 г яблока, 100 г банана, 50 г печенья и добавьте свежевыжатый сок из одного апельсина. | 25 сек |
| Испанская ветчина Серрано | | 35 г | Предварительно нарежьте ветчину ломтиками в 1 см. Измельчайте до получения желаемой текстуры. | 3 сек |

# Română
# Blender de mână
# Robot 600 Easy Inox

## DESCRIERE

A Buton de pornire

B Motor de acţionare

C Picior blender

D Cană de măsurat

## UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicația de nivel MAX. (Fig.1).
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Depozitaţi aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor şi/sau a persoanelor cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experienţa sau cunoştinţele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizaţi aparatul mai mult de 1 minut. Nu utilizați aparatul în cicluri de mai mult de 1 minut In cazul utilizării în cicluri de 1-minut faceți o pauză de funcționare de cel puțin 1 minut între fiecare ciclu. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.
- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru procesare, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

## INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE

**ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

**UTILIZARE:**

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul, utilizând butonul de pornire/oprire.
- Selectați funcția dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

**DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:**

Opriți aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul on/off.

- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

**ACCESORII:**

**ACCESORIUL BLENDER VERTICAL (FIG.2):**

- Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copii etc.
- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 2).
- Puneți alimentele care urmează să fie prepara-

te în vas și porniți aparatul.

- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții(Fig.2).

## CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
  - Cană de măsurat
  - Picior blender
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea(Fig. 3).
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

| Reţetă | Accesoriu | Cantitate | Preparare | Timp |
|---|---|---|---|---|
| Maioneză | | 250 ml | Puneţi 1 ou în vas cu puţină sare şi câteva picături de oţet sau lămâie. Adăugaţi ulei până la nivelul indicat. Porniţi aparatul fără a-l mişca până la legarea uleiului. | 35 s |
| Smoothie din fructe | | ------ | Adăugați fructele și porniți blenderul până când amestecul capătă o consistență omogenă. | ------ |
| Sos Béchamel | | 600 ml | Topiţi 30 g de unt într-o tigaie la foc mic. Adăugaţi 100 g de făină şi 30 g de ceapă prăjită (deja tăiată cu maşina de tăiat). Adăugaţi încet 500 ml de lapte. | 15 s |
| Piure de cartofi | | 400 g | Cartofii pot fi feliaţi prin activarea blenderului direct în vasul de gătit. | 30 s |
| Mâncare pentru copii: piure din fructe şi biscuiţi | | 300 g | Tăiaţi şi puneţi 100 g de măr, 100 g de banană, 50 g de biscuiţi şi sucul unei portocale în vas | 25 s |
| Șuncă spaniolă Serrano | | 35 g | Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm. Tocați până obțineți consistența dorită. | 3 s |

## Български

# Миксер с приставка бъркалка Robot 600 Easy Inox

## ОПИСАНИЕ

A Пулс бутон

B Тяло на мотора

C Бъркалка

D Мерителна чашка

## ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Моля, не използвайте уреда, когато е празен, т.е. без да е зареден с продукти.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Fig.1).
- Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или от такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.
- В никакъв случай не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- 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.
- Моля не използвайте уреда за повече от1 минута последователно или не осъществявайте цикли от повече от 1минути. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. В никакъв случай не е препоръчително уредът да работи повече от необходимото време.
- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

## НАЧИН НА УПОТРЕБА

**ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:**

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел “Почистване”.
- Подгответе уреда в зависимост от желания режим (функция):

**УПОТРЕБА:**

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

**СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:**

- Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

**ПРИСТАВКИ:**

**ПРИСТАВКА ПРЪЧИЦА (FIG.2):**

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, гъсти супи, майонеза, шейкове, бебешка храна…
- Скачете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig..2).
- Поставете хранителните продукти в мерителната чаша и задействайте уреда.
- Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката,.

## ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
    - Бъркалка
    - Мерителна чашка
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата (Fig.3).
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

**ПРИГОТВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ:**

| Рецепта | Препоръчана приставка | Количество | Приготвяне | Време |
|---|---|---|---|---|
| Майонезен сос | | 250 мл | Сложете 1 бр. яйце в съда и добавете сол, няколко капки оцет или лимон Напълнете с олио или зехтин указаната част и включете уреда, без да го движите, докато свържете олиото (или зехтина) | 35 сек |
| Плодови шейкове | | ------ | Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса. | ------ |
| Сос бешамел | | 600 мл | Разтопете на слаб огън 30 г асло в тенджера, добавете 100 г рашно и 30 г запържен лук (предварително нарязан с дробячката), постепенно добавяйки 500 мл мляко. | 15 сек |
| Картофено пюре | | 400 г | Картофите могат да се натрошат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата. | 30 сек |
| Каша | | 300 г | Натрошете и поставете в съда 100 г ябълки, 100 г банани, 50 г бисквити сока от един портокал. | 25 сек |
| Шунка тип „Серано“ | | 35 г | Предварително нарежете на кубчета от 1 см Смелете, докато получите желаната консистенция. | 3 сек |

## بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

.فاقوأ فقاوم الجهاز، عن طريق الضغط على زر التشغيل/الإقلاع.

.في البرطمان الزجاجي من مصدر الطاقة.

.نظف الجهاز.

## الملحقات:

## ملحق مضرب الخفق (Fig.2):

...للأطفال تعطي المنتجات الألومنيوم والفولاذ المقاوم للصدأ يرجى استخدام هذا الملحق بعناية

.(Fig.2) يستخدم لإضافة المكونات الجافة أثناء الخلط بسرعة منخفضة

.الجهاز مغلق بإحكام أثناء التشغيل

.أقصى مدة تشغيل مستمرة هي دقيقتان مع فترات راحة لمدة دقيقتين على الأقل

## التنظيف

.نظف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة وقليل من الصابون

.نظف الجهاز بعد كل استخدام

.لا تستخدم منظفات كاشطة أو أسياخ معدنية أو أدوات حادة

.لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر

.احذر من الخدوش على الأسطح التي يتلامس معها الطعام

.قم بتخزين الجهاز في مكان جاف

.إذا لم يتم حفظ الجهاز لفترة طويلة، فقد يتسبب ذلك في حدوث تغيير في اللون

:(لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سوائل أخرى أثناء التنظيف (باستثناء الملحقات القابلة للغسل في غسالة الصحون

- المضرب

- الوعاء الزجاجي

.(Fig.3) يمكن غسل الوعاء الزجاجي والغطاء في غسالة الصحون

:تحضير الأطعمة

| الوقت | التحضير | السعة | الملحق المستخدم | الفصل |
|---|---|---|---|---|
| 35 ث | ضع 1 كجم من الخضار المقطعة في الوعاء، ثم أضف كمية من الماء أو المرق الخالي من الدهون. قم بتشغيل الجهاز لمدة قصيرة. لا تملأ الوعاء أكثر من ثلاثة أرباعه. | 250 مل | | استخدم الفصل الزيتوني |
| ------ | قم بتقطيع المكونات الصلبة إلى قطع صغيرة. | ------ | | استخدم الفصل المخفوق |
| 15 ث | ضع المكونات في الوعاء الزجاجي مع 30 غ من الماء على الأقل. لا تملأ الوعاء أكثر من ثلاثة أرباعه. | 600 مل | | استخدم الفصل الشبيه بالمضرب |
| 30 ث | في وجود الطعام على الأقل 100 غ من السوائل، حسب قوام الطعام المطلوب. | 400 غ | | استخدم الفصل المضرب |
| 25 ث | 100 غ من الخضار المقطعة مع 100 غ من الماء في الوعاء الزجاجي. | 300 غ | | استخدم الفصل المهباج |
| 3 ث | على الأقل 1 كجم من المكونات السائلة. | 35 غ | | استخدم الملحق المقدد |

**العربية**

قفخ بضرم عم طلاخ
Robot 600 Easy Inox

## الوصف

ب ضرملا A
كرحم لكيهـ B
قفخ بضرم C
سايقلا بوكـ D

## الاستخدام والعناية

.زاهجلا يأ بربهكلا رايتلا رابلاكلا شرنا ،ةبـ لـ كـ لـ سلكـ لـ ماعتسا
.جيحصلا لـ كشلـ بـ ةبكرم ةقحلملا هـ تاودأ نكـ تم اذإ زاهجلا لـ معتسـ لا
.روفلا لـ عـ لهاللـ بـ ستابـ عشرا .بوبـ عيوـ هيفـ هـ بـ ةبكرملا ةقحلملا تاودأ لاـ تناكـ اذإ زاهجلا لـ معتسـ لا
.ليمحتـ نودبـ نوكيـ وأ ،أغارفـ زاهجلا مدختسـ لا -
.معتـ لا فـ لاقيلإا/ليغشتلا ةادأ تناكـ اذإ زاهجلا لـ معتسـ لا
.(Fig.1) MAX ىوتسملا شرؤم ةعارم مـ ةـ
.معتسـ لاف ،ءاعولا لـ خادـ فـ ةنخاسـ لئاوسـ كلهنـ اذإ نكاـ نـ مـ لاحـ يأ وفـ ،ءاعولا ةردقـ فـ ضصنـ نـ مـ نعأ لـ ىلعـ مجحـ ةفاضإبـ مقـ لا
.أطبلأا ةعسرلا ىوس
ةبرخلا صقـ وأ ةيلقعلا وأ ةيسدسجلا ةيسحلاو ةيناونعلا نيذلا صاخشلأا وأ/و لافطلأا لاوانتم نعـ لًديعبـ زاهجلا اذهـ ظفحا
.ةفرعملاو
فورظلا نـ مـ اهريغ وأ ةروسكم ءازجأ دوجو مدعـ ،ةدوسمـ وأ فـ لصا نـ جرخت لا ةكرحتملا ءازجلأا نأ نـ مـ دكأتـ .ةديجـ ةلاحـ فـ زاهجلا لـ عـ ظافحا
.زاهجلا ءادأ نـ سحـ لـ عـ رثؤتـ دقـ يتلا
تايلمعلا لـ زاهجلا لـ معتسـ لا نإ .بـ مايقلا نـ يعتيـ ذلا لـ معلا لـ معلاو ةعارم عـ ،تاداشرلإا هذهـ لًقفو هـ تاودأو هـ تاقحلمو زاهجلا اذهـ لـ معتسـ لا
.لًيطخأ عضوـ بسبـ بـ دقـ لهيلعـ صوصنملا كلذـ يرغ
.زاهجلا رمعـ ةلاطإو ةقاطلا يرفوتـ مدقـ كلذـ لإ ةفاضإبـ .ةبقارمـ نودبـ لًوصوم لًدبأ زاهجلا كرتـ لا
.نايحـ وأ صخشـ مسجـ نـ ءزجـ يأ لـ عـ زاهجلا مدختسـ لا
.ظافحـ وأ ةدعاقـ ةمجحـ ةعـ زاهجلا لـ معتسـ لا
1 نـ مـ ثرأـ تاودلا نـ بـ ةلاحـ لا فـ ةعارم مـ ةـ لا ،قئاقد 1 نـ مـ ثرأـ تاودأ ءارجإبـ وأ ،ةيلاتتم ةقيقد 1 نـ مـ ثرأـ زاهجلا مدختسـ لا
.مزلا نـ لوطـ ةترفـ لـ زاهجلا كرتـ لا نـ مـ يأ فـ لاحـ يأ فـ بسانمـ يرغـ نـ مـ .نيدأ دحـ ةقيقد
،ةقفـ لـ كـ دادعإ بـ ةصوـ ملا هـ تاقولاو هـ تجلاعم هـ داوملا هـ تاعطقـ لـ ميمـ ةشمـ تلا ،تافلصنولا نـ ةلسلسـ لإ ريشأ قرفـ لـ دجلا فـ هـ يجوتلا ثمـ
.هذهـ لـ يمحتلا فـ ورظ لـ كـ تحـ تاقولـ لـ يغشتـ لـ زاهجلا لـ ةفاضإ دحـ لإ ةقلاصـ

## طريقة الاستخدام

### ملاحظات أولية للاستعمال:

.جتنملا نـ مـ دكأتـ ةئبعتلاو ةلاز نـ مـ دكأتـ
.فـ يظنتلا ةرقفـ فـ حـ موضوـ هـ وـ هاكـ ةمعطأ عـ مـ لاصتا فـ ءازجلأا ،ةرمـ لوـ لأ جـ تنملا هـ تاعطقـ لـ ماعتسا
:ةيلاتلا بـ ةيامـ بـ لـ طلـ بـ ولطلـ ةفيظولا لًقفو زاهجلا دادعإبـ مقـ

### الاستعمال:

.سباقلا لـ يصوتـ لـ ةبقـ لـ سلكـ لـ ماكلابـ شرنا
.فـ يأ بربهكلا رايتلا بـ زاهجلا سباقـ لـ صوأ
.فـ لاقيلإا/ليغشتلا رزـ كـ يرحتـ ةيطرـ نـ عـ ،زاهجلا لـ غشـ
.ةبولطلـ ةفيظولا ددحـ
اهتجلاعم بـ ولطلـ ةمعطأ لـ معا

## Español

**GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA**

Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de conformidad con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses debe acudir a cualquiera de nuestros servicios de asistencia técnica oficiales.

Podrá encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: http://taurus-home.com/

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros por el teléfono que aparece al final de este manual.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en http://taurus-home.com

## Català

**GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA**

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal de conformitat amb la legislació vigent. Per fer valer els seus drets o interessos ha d'acudir a qualsevol dels nostres serveis d'assistència tècnica oficials.

Podrà trobar el més proper accedint al següent enllaç web: http://taurus-home.com/

També pot demanar informació relacionada posant-se en contacte amb nosaltres al telèfon que apareix al final d'aquest manual.

Podeu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a http://taurus-home.com

## English

**WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE**

This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.

You can find the closest one by accessing the following web link: http://taurus-home.com/

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at http://taurus-home.com/

## Français

**GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE**

Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.

Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant : http://taurus-home.com/

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur http://taurus-home.com/

## Deutsch

**GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE**

Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäss der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.

Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: http://taurus-home.com/

Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter http://taurus-home.com/

## Italiano

**GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA**

Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: http://taurus-home.com/

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da http://taurus-home.com/

## Português

**GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: http://taurus-home.com/

Também pode solicitar informações relacionadas, pondo-se em contacto connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em http://taurus-home.com/

## Nederlands

**GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING**

Dit product valt onder de legale garantievoorwaarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.

U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: http://taurus-home.com/

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via http://taurus-home.com/

## Polski

**GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY**

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich prawa lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: http://taurus-home.com/

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na http://taurus-home.com/

## Ελληνικά

**ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ**

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματα ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: http://taurus-home.com/

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο http://taurus-home.com/

## Русский

**ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА**

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: http://taurus-home.com/

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу http://taurus-home.com/

## Română

**GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ**

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: http://taurus-home.com/

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la http://taurus-home.com/

## Български

**ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ**

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз можете да откриете на следния линк: http://taurus-home.com/

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния http://taurus-home.com/

## العربية

**الضمان والمساعدة التقنية**

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقًا للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

(حسب العلامة التجارية) http://taurus-home.com

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع http://taurus-home.com

| COUNTRY | ADDRESS | PHONE |
|---|---|---|
| **Algeria** | Zone d'Activite, Nº 62, Constantine | 213770777756 |
| **Argentina** | Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires) | 541153685223 |
| **Belgium** | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| **Benin** | 359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou | 0299-21313798 |
| **Bulgaria** | 265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia | 35929211120 / 35929211193 |
| **Burkina Faso** | Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou | 226 25301038 |
| **Congo (Republic of)** | 98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire | 242066776656 |
| **Cyprus** | 20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos | 35722711300 |
| **Czech Republic** | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy | 420 461 540 130 |
| **Democratic Republic of the Congo** | AV. Pont Canale Nº 3440, Kinshasa | 00243-991223232 |
| **Equatorial Guinea** | SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata | 00240 333 082958 / 00240 333 082453 |
| **Equatorial Guinea** | Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo | 240333082958 / 240333082453 |
| **España** | Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es | 902 118 050 |
| **Ethiopia** | Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa | +251 11 5518300 |
| **France** | Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand | 03 86 83 90 90 |
| **Gabon** | BP 574, Port-Gentil Centre-ville | 24101552689 / 24101560698 |
| **Ghana** | Ederick Place, Accra-Ghana | 302682448 / 302682404 |

| | | |
|---|---|---|
| **Gibraltar** | 11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar | 00350 200 75397 / 00350 200 41023 |
| **Greece** | Sapfous 7-9, 10553, Athens | +30 21 0373 7000 |
| **Guinea** | BP 206, GN, Conakry | (224) 622204545 |
| **Hong Kong** | Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong | (852) 2448 0116 / 9197 3519 |
| **Hungary** | Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest | +36 1 370 4519 |
| **India** | C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi | (+91) 120 4016200 |
| **Ivory Coast** | 01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI) | 22521251820 / 225 21 353494 |
| **Jordan** | 28 Basman St Down town, Amman | +962 6 46 222 68 |
| **Kuwait** | P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally | +965 2200 1010 |
| **Lebanon** | Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour | 9615922963 |
| **Luxembourg** | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| **Mali** | BP E2900, Dravela Bolibana | 223227216 / 223227259 |
| **Marruecos** | Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca | (+212) 522 89 40 21 |
| **Mauritania** | 134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott | 2225254469 / 2225251258 |
| **Mexico** | Rosas Moreno Nº 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México | (+52) 55 55468162 |
| **Montenegro** | Rastovac bb, 81400, Niksic | +382 40 217 055 |
| **Netherlands** | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout | 31620401500 |
| **Nigeria** | 8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos | 23408023360099 |
| **Paraguay** | Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción | 21665100 |
| **Peru** | Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima | (511) 421 6047 |
| **Portugal** | Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa | +351 210966324 |
| **Romania** | Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest | 031.805.49.58 |
| **Serbia** | Rastovac bb, 81400, Niksic | +382 40 217 055 |
| **Slovakia** | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy | 420 461 540 130 |
| **Southafrica** | Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg | (+27) 011 392 5652 |
| **Tunisia** | 2, Rue de Turquie, Tunis | 21671333066 |
| **Ukraine** | Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk | 380563704161 / 380563704161 |
| **United Arab Emirates** | P.O.BOX 8543, Dubai | 14506246200 |
| **Uruguay** | Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo | 598 2209 28 00 |
| **Vietnam** | Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi | 84437658111 / 84437658110 |

taurus
Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Pub. 26 mayo, 2020