

taurus

ROBOT 500

ROBOT 500 INOX

ROBOT 500 PLUS INOX

ROBOT UNIC 500 PLUS INOX

Batidora de varilla

Hand blender

Mixeur à tige

Stabmixer

Frusta a bacchetta

Batedeira de vareta

Batedora de vareta

Staaaf Mixer

Mikser kuchenny

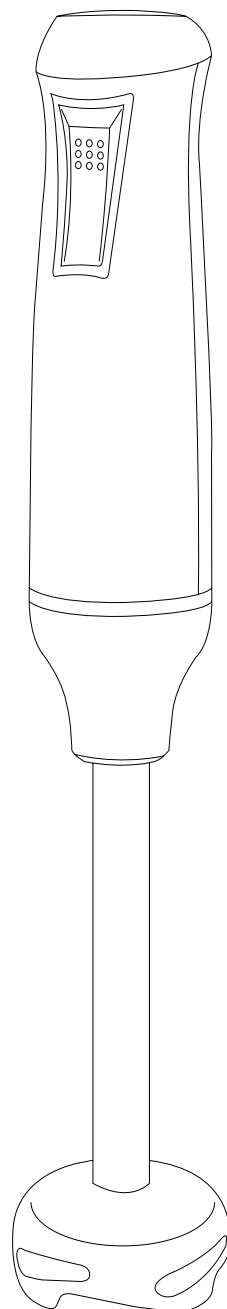
Αναμείκτης αναδευτήρων

Ручной блендер

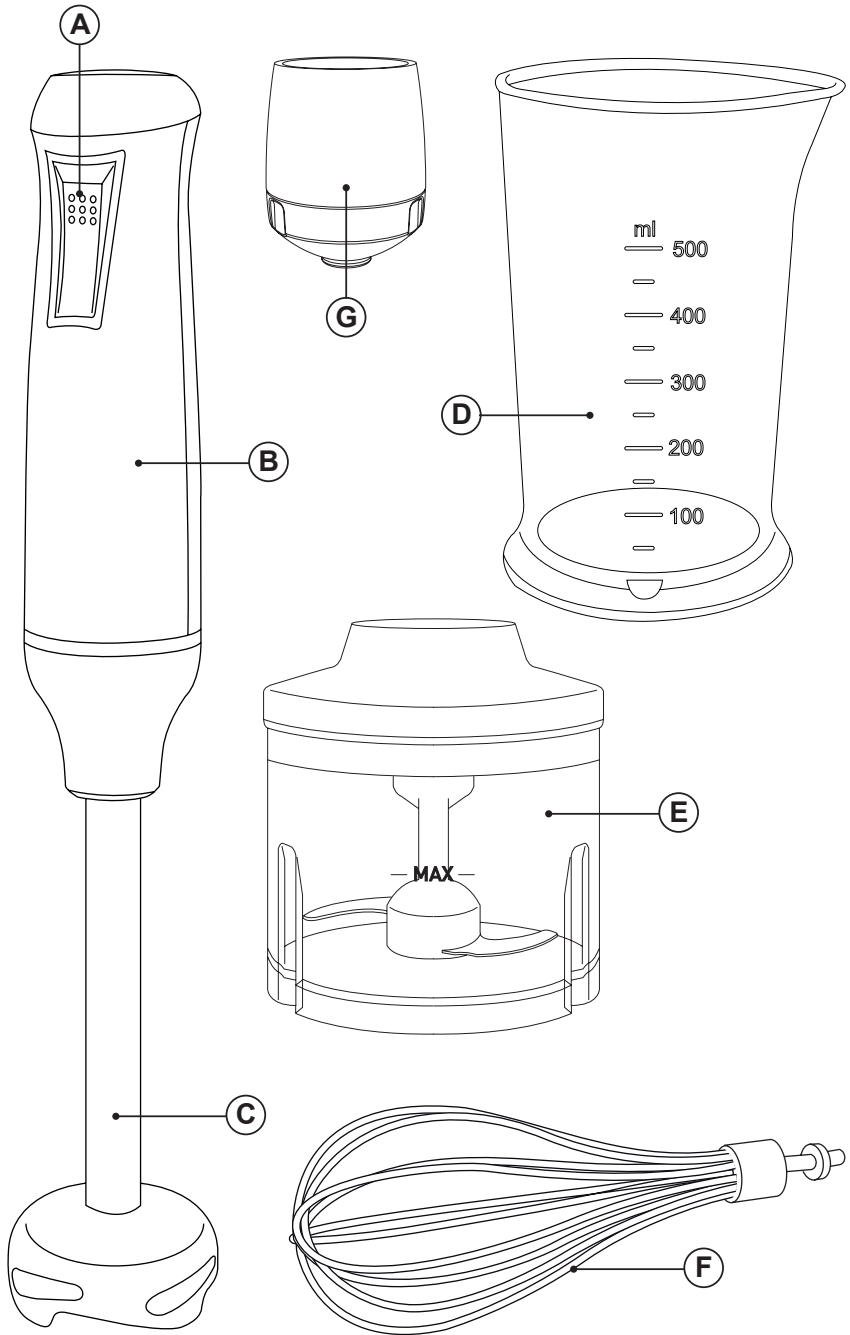
Mixer cu palete

Миксер с бъркалки

عخلاطة ذات أضلاع







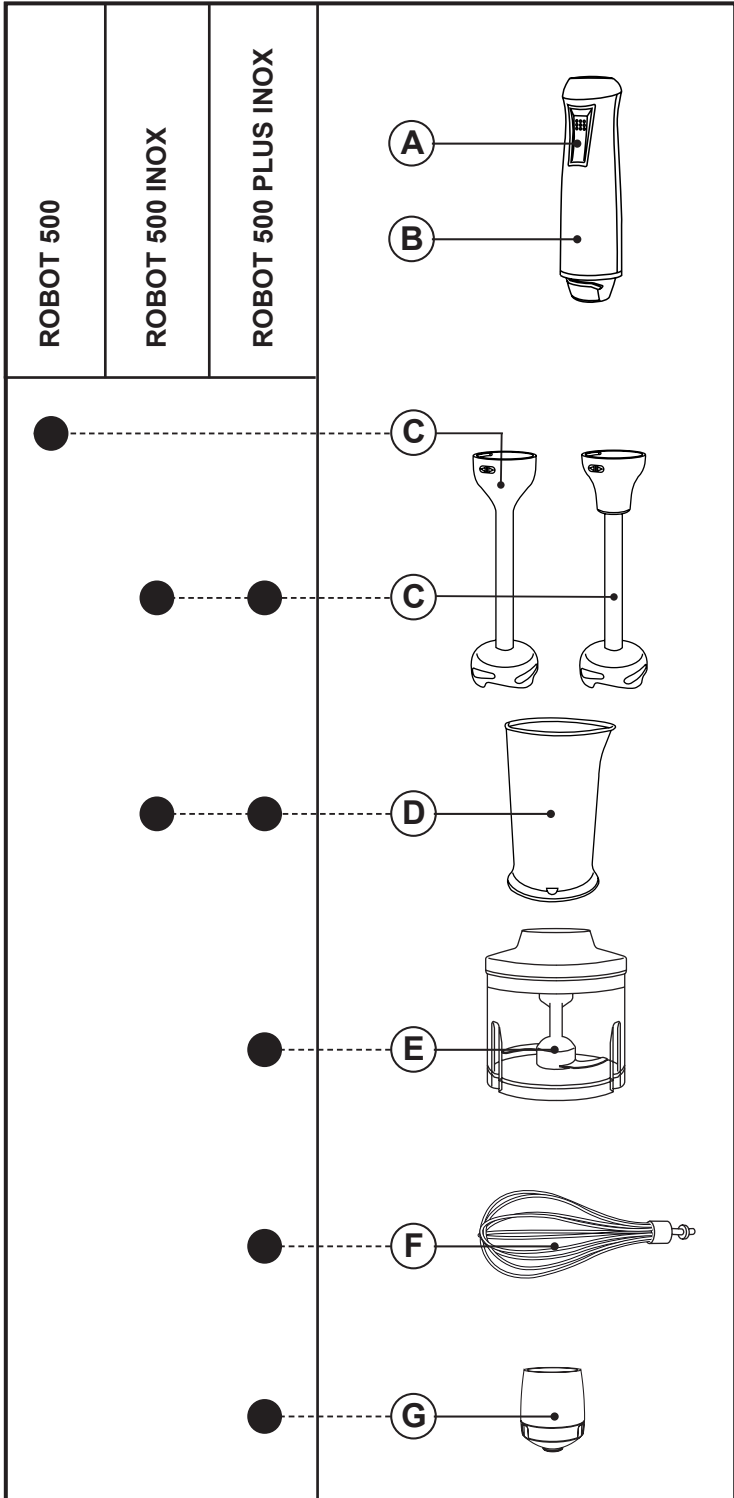


Fig.1

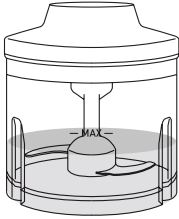


Fig.2

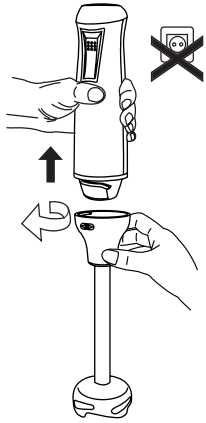


Fig.3

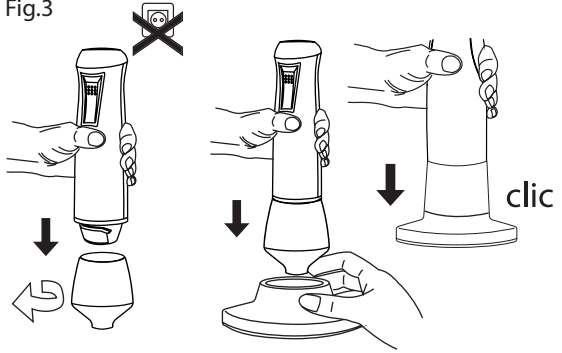


Fig.3.1

Fig.3.2

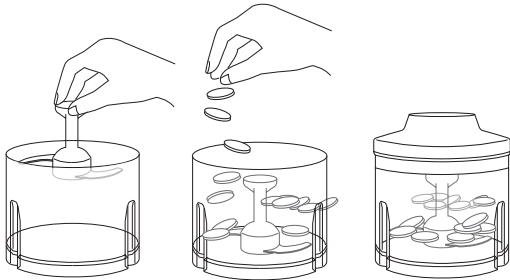


Fig.3.3

Fig.3



Fig.3.4

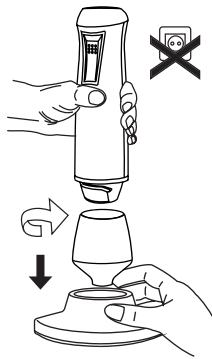


Fig.3.5

Fig.4

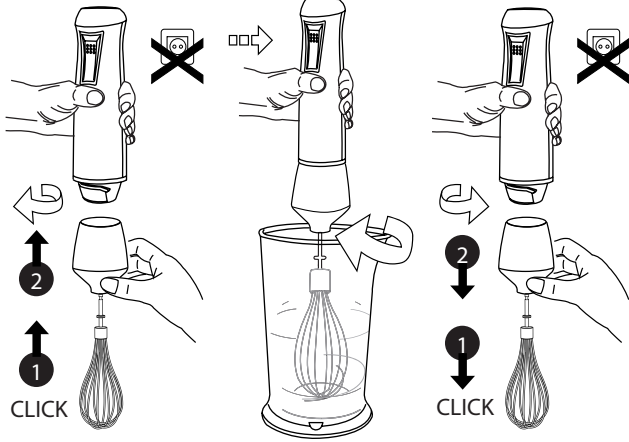
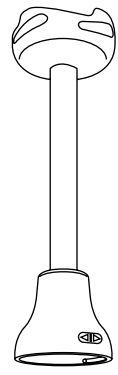


Fig.5



Español

Batidora de varilla

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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.

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, frutos secos, carnes...
- Unir el grupo reductor al cuerpo del motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 3.1)
- Acoplar el conjunto a la tapa hasta escuchar el clic (Fig. 3.2)
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador y colocar la tapa hasta que encaje (Fig. 3.3)
- Poner en marcha el aparato. Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 3.4).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig. 3.5).















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.

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

English

Hand blender

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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 and Robot Unic 500 Plus Inox

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

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 jam-

med 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, nuts, meat...
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow. (Fig. 3.1)
- Fit the unit to the lid until hear the click. (Fig. 3.2)
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the lid firmly. (Fig. 3.3)
- Start the appliance. Warning: do not start the appliance if the entire unit is not properly seated and fitted. (Fig. 3.4)
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and release the adapter fitting. (Fig. 3.5)

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.

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 lour and 30g of fried onion (beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 500ml of milk.	15 s
Whipped cream		250 ml	Place cold cream (0 to 5°C) into a cold receptacle and beat with blender, making vertical movements. Be careful not to overbeat as the cream will turn to butter.	2 min
Whipped egg whites		3 whites	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	2 min
Mashed potatoes		400 g	Potatoes can be blended while still in the saucepan.	30 s
Baby food		300 g	Cut up 100g of apples, 100g of banana, 50g of biscuits and place into a receptacle. Add orange juice and blend.	25 s
Grated bread		50 g	Cut up stale bread and place into goblet. Blend until desired consistency is achieved.	1,5 min
Grated cheese		100 g	Cut into 1cm cubes and blend until desired consistency is achieved.	30-50 s
Minced boiled egg		2 eggs	Cut into four pieces and blend until desired consistency is achieved.	10 s
Minced meat (raw or cooked)		150 g	Before blending, cut into 1cm cubes.	30 s
Carrot		200 g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	30 s
Nuts		200 g	Remove shell and blend until desired consistency is achieved.	30 s
Chopped Spanish Serrano ham		35 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

Français

Mixeur batteur

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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 Robot 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.

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 sélectionner 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, fruits secs, viandes...
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens de la flèche. (Fig. 3.1)
- Assembler l'ensemble au couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le clic. (Fig. 3.2)
- Introduire les aliments dans le bol à hacher, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter. (Fig. 3.3)
- Mettre en marche l'appareil. Attention: ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas correctement assemblé. (Fig. 3.4)
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur. (Fig. 3.5)

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 la 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.

Préparation d'aliments

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

Deutsch

Handrührgerät

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

Beschreibung

A Taste

B Motorblock

C Mixstab

D Dosiergefäß*

E Mixbehälter**

F Schneebesens**

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.

Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benützt 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 Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babybreie, 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 Zubehörteil entgegen der Pfeilrichtung, um es zu lösen und abzunehmen (Abb. 2).

Hackzubehör (fig. 3)

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.. 3.1)
- Den Motorblock auf den Deckel setzen und drehen, bis ein Klicken zu vernehmen ist. (Fig.. 3.2)
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Fig. 3.3)
- Schalten Sie das Gerät. Achtung: Das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind (Fig. 3.4).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Fig. 3.5).

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














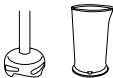
breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen (Abb. 4.2). Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Sahneschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.

- Den Schneebesens abnehmen und vom Schneebesenshalter 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
 - Schneebesens
- 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.

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

Italiano

Frullatore a immersione

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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 Unic 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.

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 tritacutto, 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 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.
- 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:

- Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore accensione/spengimento.
- 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 verdura, frutti secchi e carne.
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 3.1)
- Posizionare il coperchio fino a sentire un clic (Fig. 3.2)
- Introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio fino a incastrarlo (Fig. 3.3)
- Avviare l'apparecchio. Attenzione: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente (Fig. 3.4).
- Quando l'alimento raggiunge la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio (Fig. 3.5).















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 / scoloratura dell'acqua (Fig. 5).
- Asciugare tutti i componenti prima di montare e conservare l'apparecchio.

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

Português

Batedor de varinha

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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.

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 velocidade 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 desalinhasadas ou travadas, se não existem peças parti-

das 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 redutor (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 loiça (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 loiça 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.

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 bechamel		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

Català

Batedora de vareta

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

Descripció

A Polsador

B Cos motor

C Vareta

D Got mesurador*

E Gerra*

F Batedor emulsionador**

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 seu model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat en els Serveis d'Assistència Tècnica.

Utilització i cures:

- Abans de cada ús, desenrotllar completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No usar l'aparell si els seus accessoris no estan degudament acoblats.
- No utilitzar l'aparell buit.
- No usar l'aparell si el seu dispositiu de posada en marxa/atur no funciona.
- No forçar la capacitat de treball de l'aparell.
- Respectar la indicació de nivell MAX. (Fig. 1)
- En processar líquids calents, no omplir la gerra fins més de la meitat. En barrejar líquids calents en la picadora, seleccionar sempre la velocitat més lenta en el selector de velocitat.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- Guardar aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- No exposar l'aparell a temperatures extremes.

- Comprovi 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.
- Usar aquest aparell, els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar.
- No deixar mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més estalviarà energia i prolongarà la vida de l'aparell.
- No usar l'aparell durant més d'1 minut seguit, o realitzant cicles de més d'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 durant més del temps necessari.
- Com a referència en la taula annexa figuren algunes receptes, incloent la quantitat d'aliments que han de processar-se, el temps de funcionament necessari per a elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell segons les diferents condicions de càrrega.
- No utilitzar l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No usar l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- Tota utilització inadequada, o en desacord amb les instruccions d'ús, pot comportar perill, anul·lant la garantia i la responsabilitat del fabricant.

Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Asseguri's que ha retirat tot el material d'emalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primera vegada, netegi les parts en contacte amb aliments tal com es descriu en l'apartat de Neteja.
- Preparar l'aparell concorde a la funció que desitgi realitzar:

Ús:

- Desenrotllar completament el cable abans d'endollar.
- Endollar l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Posar en marxa l'aparell, utilitzant l'interruptor de marxa/paro.
- Seleccionar la funció desitjada.
- Treballar amb els aliments que desitgi proces-

sar.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Parar l'aparell, pressionant l'interruptor marxa/atutur.
- Desendollar l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Recollir el cable i situar-lo en l'allotjament cable.
- Netejar l'aparell.

Accessoris:

Accessori vareta (Fig. 2):

- Aquest accessori s'utilitza per a elaborar salses, sopes, maioneses, batuts, papillas, etc.
- Acoblar la batedora al cos motor i girar en el sentit de la fletxa (Fig. 2).
- Introduir els aliments que desitgi processar en la gerra i posar en marxa l'aparell.
- Per a rentar la batedora, desacoblar i extreure l'accessori girant-lo en el sentit contrari a la fletxa (Fig. 2).

Accessori picador (fig. 3):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals, fruita seca, carns...
- Unir el grup reductor al cos del motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3.1)
- Acoblar el conjunt a la tapa fins a escoltar el clic (Fig. 3.2)
- Introduir els aliments a elaborar en el got picador i col·locar la tapa fins que encaixi (Fig. 3.3)
- Posar en marxa l'aparell. Atenció: no posar en marxa l'aparell si el tot el conjunt no està degudament assentat i acoblat (Fig. 3.4).
- Parar l'aparell quan l'aliment adquireix la textura desitjada.
- Desacoblar el conjunt de la tapa, i alliberar el grup reductor (Fig. 3.5).














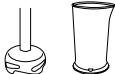
Accessori batedor (Fig. 4):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, aixecar clares...
- Inserir el batedor en el grup reductor (Fig. 4.1). Unir aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 4.1).
- En un recipient, col·locar l'aliment i posar en marxa l'aparell (Fig. 4.2). Per a un òptim resultat és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Retirar l'accessori batedor, i alliberar el grup reductor (Fig. 4.3).
- Nota2: Per a alliberar batedor (F) del grup reductor (G), tiri de l'anella del batedor.

Neteja

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Netejar l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assecat-lo després.
- No utilitzar dissolvents, ni productes amb un factor ph àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per a la neteja de l'aparell.
- No submergir l'aparell en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja cal tenir especial compte amb les fulles ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la seva superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- L'aparell pot rentar-se amb aigua i sabó o en el rentavaixel·la (amb un programa de rentada curta).
- Les següents peces són aptes per a la seva neteja en el rentavaixel·la (usant un programa suau de rentada):
- Vareta
- Got mesurador
- Gerra
- Batedor emulsionador
- Per a assecat/escórrer les peces aptes per a la seva neteja en el rentavaixel·la o en l'aigüera, posicionar-les de manera que l'aigua pugui drenar fàcilment (Fig. 5).
- Assecat totes les peces abans de muntar i guardar l'aparell.

Preparació aliments

Recepta	Accessori recomanat	Quantitat	Elaboració	Temps
Salsa maionesa		250 ml	Posar 1 ou en el recipient, sal, unes gotes de vinagre o llimona omplir d'oli fins a la part indicada i posar en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35s
Batuts de fruites		-----	Agregar la fruita i actuar sobre l'aliment fins a aconseguir que quedi homogeni.	-----
Salsa beixamel		600 ml	Desfer 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegir 100gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossejar-la amb el picador) i anar afegint els 500 ml de llet.	15 s
Muntar nata		250 ml	Abocar la nata líquida ben freda (0 a 5 °C) en un recipient, també fred i actuar amb el batedor fent un moviment en sentit vertical. Tingui precaució, perquè si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	2 min
Muntar clares		3 clares	Abocar les clares en un recipient i actuar amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	2 min
Puré de patates		400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat en la mateixa cassola.	30 s
Papilla		300 g	Trossejar i posar en el recipient 100gr. de poma, 100gr. de plàtan, 50gr. de galetes i un suc de taronja.	25 s
Pa rallat		50 g	Trossejar el pa sec abans de posar-lo en el got i picar fins a la textura desitjada.	1,5 min
Formatge ratllat		100 g	Trossejar a tacs d'1 cm. i picar fins a la textura desitjada.	30-50 s
Picar ou dur		2 huevos	Tallar a quarts i picar fins a la textura desitjada.	10 s
Carn picada (crua o cuïta)		150 g	Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada	30 s
Pastanaga		200 g	Pelar la pela, trossejar a tacs d' 1cm. i picar fins a la textura desitjada.	30 s
Fruits secs		200 g	Llevar la pela i picar fins a la textura desitjada.	30 s
Picar pernil salat		35 g	Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada	3 s

Nederlands

Staafmixer

Robot 500
Robot 500 Inox
Robot 500 Plus Inox
Robot Unic 500 Plus Inox

Beschrijving

A Pulsator
B Motorlichaam
C Staafmixer
D Maatglas*
EKan**
F Garde**
G Vertrafinsgroep**

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

(**) 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.

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:

- Verzekeer 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 staaaf 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 staaaf en verwijdert u deze door deze tegen de richting van de pijl in te draaien (Afb. 2).

Hakaccessoire (fig. 3):

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien (Fig. 3.1)
- Druk het dekselsysteem vast totdat u een klik hoort (Fig. 3.2)
- Plaats het te bereiden voedsel in de kan met de messen en bevestig het deksel zodat het goed sluit (Fig. 3.3)
- Zet het apparaat aan. Let op: zet het apparaat pas aan als het geheel goed bevestigd en aangekoppeld is (Fig. 3.4).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste textuur heeft.
- Koppel het dekselsysteem los en verwijder de reductiegroep (Fig. 3.5).

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














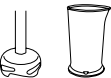
mee of terug te bewegen.

- 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 vertragsingsgroep (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.

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 fijnpuieren.	30 s
Fruitpap		300 g	Mix in een recipiënt 100 g appel, 100 g banaan, 50 koekjes en sap van een sinaasappel.	25 s
Paneermeel		50 g	Het droog brood in stukjes breken en	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	in een recipiënt doen en vervolgens fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	30-50 s
Een hard gekookt ei fijnhakken		2 eieren	De kaas in stukjes verdelen van 1 cm en dan fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)		150 g	Snijd de eieren in vier en hak ze fijn tot de gewenste textuur bereikt is.	30 s
Wortelen		200 g	Hak het vlees eerst in blokjes van 1 cm.	30 s
Gedroogd fruit		200 g	Schraap de wortelen, hak ze in stukjes van 1 cm en hak ze dan fijn tot de gewenste textuur.	30 s
Serrano ham in stukjes hakken		35 g	Snijd de kaas eerst in blokjes van 1 cm.	3 s

Polski

Mikser

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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 Plus Inox

(**) 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.

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 poprzetawiane 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 wymaganym 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.

Aksesoria:

Rozdrabniacz (Rys. 2):

- To akcesorio jest używane przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli, owsianki, itp.
- Umieścić łopatkę z korpusie silnika i obracić 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).

Przystawka do rozdrabniania 3):

- Ta przystawka służy do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,....
- Połączyć element redukcyjny do korpusu silnika przykręcając go w kierunku, który wskazuje strzałka. 3.1)
- Przymocować zespół do pokrywy aż usłyszymy klik (Rys. 3.2)
- Wprowadzić artykuły spożywcze do przygotowania do pojemnika rozdrabniacza i nałożyć pokrywę aż się dopasuje. 3.3)
- Uruchomić urządzenie. Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zespół (przystawka) nie jest odpowiednio zamocowany. 3.4).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt uzyska odpowiednią konsystencję.
- Wyciągnąć zespół z pokrywy i odłączyć element redukcyjny (Rys. 3.5).















Ubijaczka (Rys. 4)

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

Czyszczenie

- 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, ni 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.
- 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 spieniąjąca
- 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.

Przygotowywanie potraw

Przepis	Zalecane akcesorium	Ilość	Przygotowanie	Czas
Sos majonezowy		250 ml	Wbić do pojemnika 1 jajko, dodać soli, kilka kropel octu lub cytryny, włączyć olej aż do wskazanej wysokości i włączyć urządzenie, nie wykonując nim żadnych ruchów aż do połączenia się oleju.	35s
Musy owocowe		-----	Wrzucić owoce i ubijać je aż do uzyskania jednородnej konsystencji składników.	-----
Sos beszamel		600 ml	Rozpuścić 30 g. masła w rondelku na wolnym ogniu, dodać 100 g. mąki i 30 g. cebuli podsmażonej w małej ilości tłuszczu (uprzednio posiekać ją rozdrabniaczem) i dodawać stopniowo 500 ml mleka.	15 s
Ubijanie śmietany		250 ml	Włąć odpowiednio chłodną śmietaną 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 zmienia 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 włączyć sok pomarańczowy.	25 s
Bułka tarta		50 g	Połamać suchą bułkę w kawałki przed wrzuceniem jej do pojemnika podłużnego i zetrzeć ją do wybranej konsystencji.	1,5 min
Tarty ser		100 g	Pokroić na jednocentymetrowe kawałki i rozdrobnić aż do uzyskania wybranej konsystencji.	30-50 s
Rozdrabnianie jajka na twardo		2 jajka	Przekroić na cztery części i rozdrobnić do uzyskania wybranej konsystencji.	10 s
Mielone mięso (surowe lub gotowane)		150 g	Pokroić wcześniej na jednocentymetrowe kawałki.	30 s
Marchew		200 g	Obrać, pokroić na jednocentymetrowe kawałki i posiekać aż do uzyskania wybranej konsystencji.	30 s
Bakalie		200 g	Obrać ze skórki i posiekać do uzyskania wybranej konsystencji.	30 s
Picar jamón serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

Ελληνικά

Μίξερ χειρός

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

Περιγραφή

A Κουμπί

B Κορμός του μοτέρ

C Αναδευτήρας

D Ποτήρι δοσομετρητής*

E Κανάτα**

F Αναμεικτης**

G Μειωτήρας**

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

(**) 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.

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 αναποδογυρίσετε 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, επιλέγεται 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, σουπές, 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).

Αξεσουάρ κοπής (fig. 3):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών, ξηρών καρπών ή κρέατος...
- Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 3.1)
- Συναρμολογήστε αυτό το σύμπλεγμα στο καπάκι μέχρι να ακούσετε κλικ (Fig. 3.2)
- Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κομπώσει (Fig. 3.3)
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά (Fig. 3.4).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 3.5).

Εξάρτημα ανάμειξης (Σχ. 4):

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να κάνετε σανιγί, να χτυπήσετε ασπράδια...
- Εισάγετε τον αναμεικτη στον μειωτήρα (Σχ.

4.1). Ενώστε το μειωτήρα στο σώμα του μοτέρ στρέφοντάς το προς την κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος (Σχ. 4.1).














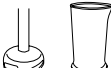
- Σε ένα πλατύ δοχείο τοποθετήστε τα τρόφιμα και θέστε σε λειτουργία την συσκευή (Σχ. 4.2). Για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα είναι προτιμότερο να στρέψετε τον αναμεικτη προς την κατεύθυνση των ωροδεικτών.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του αναμεικτη, ελευθερώστε τον μειωτήρα. (Σχ. 4.3)
- Σημείωση 2: Για να ελευθερώστε τον αναμεικτη (F) από τον μειωτήρα (G), τραβήξτε το δαχτυλίδι του αναμεικτη.

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.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μηβυθίζετε 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
- Αναμεικτης
- Για να στεγνώσουν /στραγγίσουν τα κομμάτια που είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους ή στο πλυντήριο πιάτων ή στον νεροχύτη, να τα βάλτε έτσι ώστε το νερό να στραγγίζει εύκολα (Σχ. 5).
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα, πριν τη

συναρμολόγηση και φύλαξη της συσκευής.

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
Φρουτόκρεμες		-----	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 5oC) σαντιγί σε ένα δοχείο επίσης κρύο και χτυπήστε την με τον αναμεικτη 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 αναμεικτη 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	Βγάλτε την φλούδα, κόψτε σε κομματάκια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Ξηροί καρποί		200 g	Αφαιρέστε το κέλυφος και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		35 g	κομματάκια του 1 γρ.	3 s

Русский

Блендер погружной

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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 Plus Inox

(**) 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 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).

Насадка для измельчения (Fig. 3):

- Эта насадка используется для измельчения овощей, орехов, мяса ...
- Установите насадку на корпус двигателя, поворачивая ее в направлении, которое показывает стрелка. (Fig. 3.1)
- Присоедините блок к крышке, услышав характерный щелчок. (Fig. 3.2)
- Поместите ингредиенты для приготовления в контейнер для измельчения и плотно закрепите крышку. (Fig. 3.3)
- Запустите прибор. Предупреждение: не включайте прибор, если весь блок установлен неправильно. (Fig. 3.4)
- Остановите прибор, когда ингредиенты достигнут желаемой консистенции.

- Отсоедините корпус от крышки и снимите насадку. (Fig. 3.5)

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.

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 °С), взбивайте их плавными круговыми движениями по часовой стрелке. Начинайте 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 «Серрано»		35 g	Разрежьте сыр на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	3 s

Română

Mixer

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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.

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 dezaliniat 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:

- Opriți 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 este utilizat la tocarea legumelor, nucilor, cărnii...
- Montați adaptorul în unitatea motorului, rotindu-l în direcția săgeții. (Fig. 3.1)
- Montați unitatea pe capac până auziți un clic. (Fig. 3.2)
- Adăugați mâncarea ce urmează a fi preparată în recipientul pentru tocat și atașați ferm capacul. (Fig. 3.3)
- Porniți aparatul. Avertisment: nu porniți aparatul dacă unitatea integrală nu este așezată și montată corect. (Fig. 3.4)
- Opritiți aparatul când mâncarea ajunge la textura dorită.
- Detașați unitatea de pe capac și eliberați adaptorul. (Fig. 3.5)

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.

Preparare alimente

Repetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Elaborare	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți un ou într-un vas, sare, câteva picături de oțet sau lămâie; umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți în funcțiune aparatul fără a-l mioca până când se va 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 mărunț și puneți într-un vas 100 gr. de mere, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuiți și suc de portocale.	25 s
Pâine dată prin răzătoare		50 g	Fragmentați pâinea uscată înainte de a o pune în vas și mărunțiți-o până când veți obține aspectul dorit.	1,5 min
Brânză rasă		100 g	Tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	30-50 s
Ou tare ras		2 ouă	Tăiați ouăle în pătrimi și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	10 s
Carne tocată (crudă sau preparată)		150 g	Tăiați înainte în cuburi de 1 cm.	30 s
Morcovi		200 g	Radeți morcovii, tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	30 s
Fructe uscate		200 g	Curățați fructele de coajă și mărunțiți-le până când veți obține aspectul dorit.	30 s
Mărunțire șuncă țărăneasă		35 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	3 s

Български

Миксер

Robot 500

Robot 500 Inox

Robot 500 Plus Inox

Robot Unic 500 Plus Inox

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.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба развийте напълно хранявщия 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, имащи 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.уреда.
- 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 "Почистване".
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно хранявщия 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 предназначения за целта място.
- Почистете уреда.

Приставки:

Приставка за разбиване (Фиг. 2):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, супи, майонеза, шейкове, каша, ...
- 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 за кълцане (Фиг. 3):

- Тази приставка служи за кълцане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.
- Съединете редукторната група към мотора, като го завъртите в указаната от стрелката посока (Фиг. 3.1)
- Присъединете комплекта към капака, докато чуе изщракване (Фиг. 3.2)
- Поставете хранителните продукти, които желаете да кълцате в чашата за кълцане и поставете капака, докато се напасне (Фиг. 3.3)
- Включете уреда. **ВНИМАНИЕ!** Моля не включвайте уреда, ако всички части от уреда не са добре съединени и напаснати! (Фиг. 3.4).
- Спрете уреда когато продуктът достигне желаната от Вас текстура.
- Отделете комплекта от капака и освободете редукторната група (Фиг. 3.5).

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.

Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН 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.

Приготвяне на храни

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

تحضير الأغذية

التوقيت	التحضير	الكمية	الأداة الإضافية المستحسن	الأغذية
35 ثانية	ضع بيضة واحدة في الوعاء، أضف ملحاً، وقطرات من الخل أو الليمون، املئ بالزيت إلى النقطة المشار إليها، ثم شغل الجهاز دون تحريكه حتى يربط الزيت.	250 سم ³		مايونيز
-----	ضع الفواكه وشغل الجهاز، اضغط على الفواكه حتى الحصول على غذاء متجانس.	-----		عصير فواكه مضروب بالحليب
15 ثانية	ضع 30 غ زبدة في وعاء وضعها على نار ضعيفة لكي تذوب، أضف 100 غ فريئة و30 غ بصل مقلي (مقطع في الفريئة) ثم أضف شيناً فشيناً 500 مل ³ من الحليب.	600 سم ³		صالحا بيشاميل
2 دقيقة	صب قشدة سائلة باردة جدا (0 إلى 5°C) في وعاء، بارداً أيضاً، وشغل الخلاطة بتحريكها بصفة عمودية. احتذر، إذا تعددت الوقت المحدد فإن القشدة ستصبح زبدة.	250 سم ³		قشدة مضروبة
2 دقيقة	صب قشدة سائلة باردة جدا (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		بوري بطاطا
25 ثانية	قطع وضع في وعاء 100 غ تفاح، 50 غ من البسكويت وعصير برتقال.	300 غ		عصيدة
15 دقيقة	قطع الخبز اليابس قبل وضعه في الكأس، هرمه حتى الحصول على ما تريد.	50 غ		خبز محكوك
30-50 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ماتريده.	100 غ		جبين محكوك
10 ثانية	قطع البيضتين إلى مربعات حتى الحصول على ما تريده.	بيضتين		تقطيع بيض مطبوخ
30 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم.	150 غ		لحم مفروم (ني أو مطبوخ)
30 ثانية	قشر وقطع الجزر إلى مربعات [سم ثم حكه حتى الحصول على ما تريده.	200 غ		جزر
10 ثانية	قطع الجبن إلى مربعات [سم. على ما تريده.	50 غ		جبين جاف

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

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

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 A2)
-إدخال المواد الغذائية التي نرغب بتحضيرها في الوعاء وتشغيل الجهاز.
-لغسل الخلاطة يجب فك أداة الدوران وإخراجها بإدارتها بعكس اتجاه السهم (صورة 2)

(Fig.3): تعريف قحلم

-محول لبلو تارس كملو تاووش خليا عيطقت ل قحلم الله دوفى -

(Fig. 3.1) مسملا يولاري شي يذلا طاجتالاي ف ليريوت قيرط نع ليرجملال لكيهب كلاتر خملال ةعومجملال طبرلا -

(Fig. 3.2) قرقن عسرت ىتخ عطعلاب ةعومجملال بكر -

(Fig. 3.3) منالم ي ف تبثي ىتخ عطعلاب عى مئ قهرقملا لئاي ف مريضحت بيجولال ماعطلال لخدأ -

(Fig. 3.4) جيجولال لئشلاب لصب ليرت ةعومجملال لك عىرو مئى مل لئازجلال لئشرت ل بيجبت زهجلال لئش -

بيولطلمال لوقلمال ماعطلال بىستكي لمدنع زهجلال فقوأ -

(Fig. 3.5) كلاتر خملال ةعومجملال ررجو ماطعلال ةعومجملال كف -

الملاق (صورة رقم 4).

- يُستعمل هذا الجزء لخلق الكريما و بياض البيض...

أدخل الخلاطة في جزء تركيب القطع الملحقة . (صورة رقم 14)

- لجمع بين المجموعة المخفضة وجسم المحرك بالدوران حسب إشارة السهم (الرسم رقم 4.1)

- ضع المواد الغذائية في وعاء واسع و شغل الجهاز . لتنتج 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

- أفضل 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 حاكة 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 لفعاليتها 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 الجلاية بتثبيتها بحيث يمكن أن ينزل الماء منها بسهولة (صورة رقم 5).

-تجفيف كل القطع قبل تركيب وحفظ الجهاز.

المواصفات:

- A قطعة الكبس
 - B جسم المحرك
 - C القضيب الخلاط
 - D جهاز الفرغ (*)
 - E اوعاء (**)
 - F جهاز خلط للمستحلب (**)
 - G جزء تركيب القطع الملحقة (**)
- 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 Inox / Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox بلوس إينوكس دوو.
- (**) موجود فقط في الموديل بابي Robot 500 Plus Inox / Robot Unic 500 Plus Inox بلوس إينوكس دوو.

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 تُحمّل 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، أخذين 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، ويلغى 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:

- خالص 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.

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.

Podreu 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 conosco.

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 garantievoorzieningen 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 praw 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 δικαιώματά 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/>

العربية

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 сервиси.

Най-близкия до Вас сервис 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/>

الضمان والمساعدة التقنية

يحتضن هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحتك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

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

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

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, N° 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 N° 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 N° 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. 25 junio, 2020