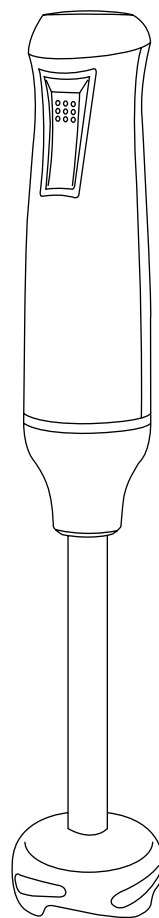


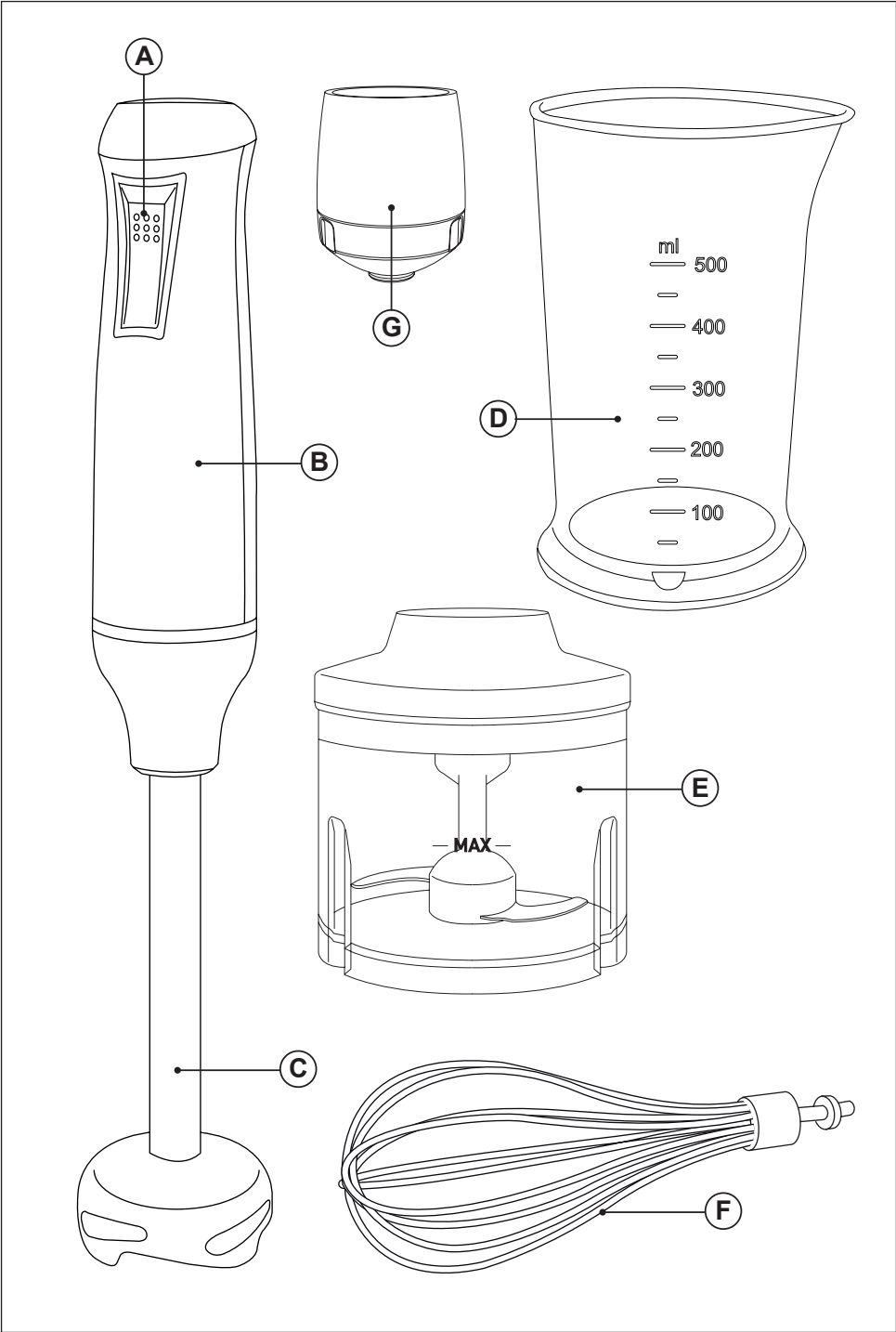
taurus

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

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

خلاطة





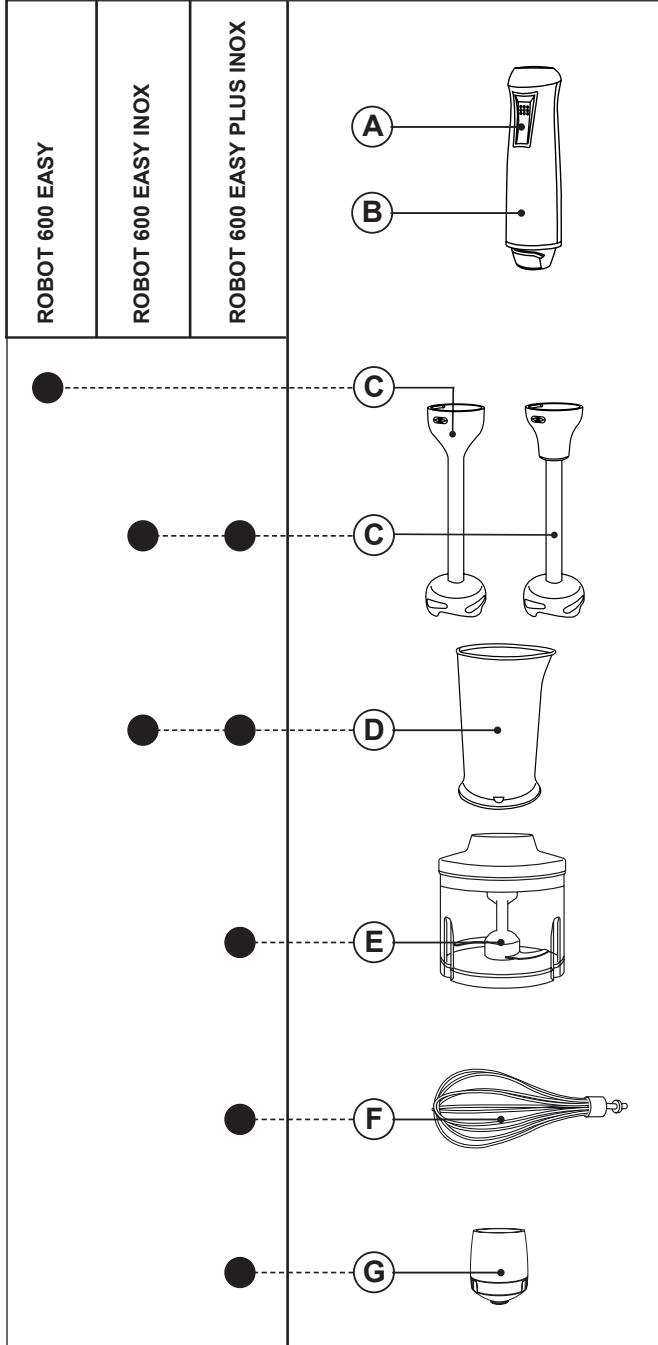


Fig.1

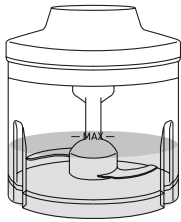


Fig.2

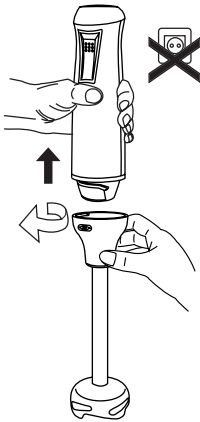


Fig.3

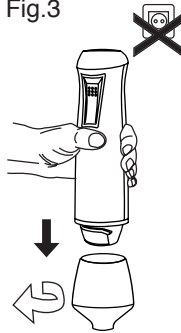


Fig.3.1

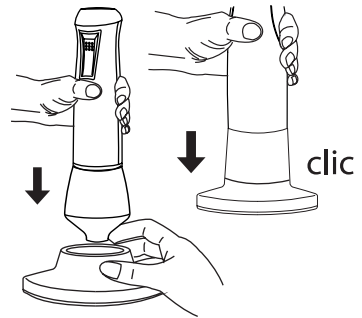


Fig.3.2

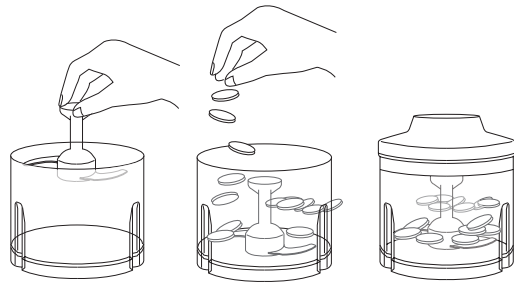


Fig.3.3

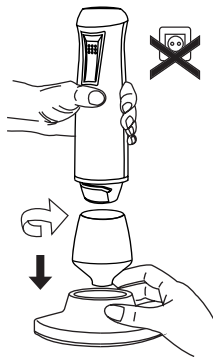


Fig.3.4

Fig.4

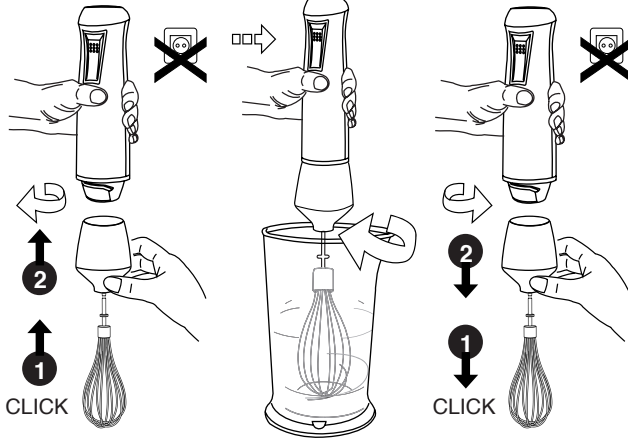
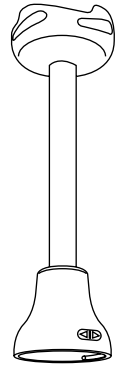


Fig.4.1

Fig.4.2

Fig.4.3

Fig.5



Español

Batidora de varilla

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIPCIÓN

- A Pulsador
- B Cuerpo motor
- C Varilla
- D Vaso medidor (*)
- E Picador (**)
- F Batidor emulsionador (**)
- G Grupo reductor (**)

(*) Sólo disponible en los modelos Robot 600 Easy Inox y Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Sólo disponible en el modelo Robot 600 Easy 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, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.1).
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.

- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desaliniadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 1 minuto, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

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

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.

- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- Seleccionar la función deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

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

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA (FIG.2):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, ...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.2).
- Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR (FIG.3):

- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes ...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartilagos, etc....
- 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.
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig. 3.4).















ACCESORIO BATIDOR (FIG.4):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar el batidor en el grupo reductor (Fig. 4.1). Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 4.1).
- En un recipiente, 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.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Varilla
 - Vaso medidor
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig.5).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

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
Jamón Serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
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

English

Hand blender

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIPTION

- A Start button
- B Motor unit
- C Stick blender
- D Measuring cup (*)
- E Chopper (**)
- F Whisk (**)
- G Adapter fitting (**)

(*) Only available in the models Robot 600 Easy Inox and Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Only available in the model Robot 600 Easy 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 extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator. (Fig.1).
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. Do not use cycles of more than 1 minute. When using 1-minute cycles allow a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

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

USE:

- Extend the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on, by using the on/off button.
- Select the desired function.
- Work with the food you want to process.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

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

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.2):

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

CHOPPER ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.
- Attach the adapter fitting to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.3.1).
- Attach the unit to the cover until you hear a click (Fig. 3.2).
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly (Fig.3.3).
- Switch the appliance on. Be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together.
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting (Fig.3.4).

WHISK ACCESSORY (FIG.4):















- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the adapter fitting (Fig. 4.1). Join this unit to the motor unit turn 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 following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Measuring cup.
 - Stick blender
- 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	Accessory	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		-----	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce		600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
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 claras	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	2 min
Spanish Serrano ham		35 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained.	3 s
Baby food: fruit and biscuit mush		300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug.	25 s
Mashed potatoes		400 g	Potatoes can be blended while still in the saucepan.	30 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

Français

Mixeur

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 COMPLET INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIPTION

A Touche

B Corps moteur

C Fouet

D Verre-doseur (*)

E Hachoir (**)

F Batteur émulsionneur (**)

G Groupe réducteur (**)

(*) Disponible uniquement pour les modèles Robot 600 Easy Inox et Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Disponible uniquement pour le modèle Robot 600 Easy 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 électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respecter l'indication de niveau MAX (Fig.1).
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.

- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus de 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.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

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

UTILISATION :

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

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

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

ACCESSOIRES :

ACCESSOIRE FOUET(FIG.2) :

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig..2).
- Insérer les aliments dans le récipient et mettre l'appareil en marche.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE HACHEUR (FIG.3):

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3.1)
- Fixer le groupe au couvercle jusqu'au clic (Fig. 3.2)
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. 3.3)
- Démarrer l'appareil. Attention : ne pas démarrer l'appareil si le groupe lames n'est pas correctement installé.
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur (Fig. 3.4).

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.4):















- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Insérer le batteur dans le groupe réducteur (Fig. 4.1). Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 4.1).
- Disposer l'aliment dans un récipient et mettre l'appareil en route (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).

Nota 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 refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - Fouet
 - Verre-doseur
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se sèchent correctement (Fig.5).
- Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

PRÉPARATION DES ALIMENTS :

Recette	Accessoire recommandé	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		250 ml	Verser les ingrédients dans le récipient : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron Remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange.	35 s
Milk-shake aux fruits		-----	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-----
Sauce béchamel		600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Monter la crème		250 ml	Verser la crème liquide très froide (0 à 5 °C) dans un récipient, également froid, et fouetter en réalisant un mouvement vertical. Attention, ne pas battre trop longtemps afin d'éviter que la crème ne se transforme en beurre.	2 min
Monter des blancs en neige.		3 claras	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	2 min
Jambon du pays		35 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable. Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	3 s
Purée de pommes de terre		400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		300 g	Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure		50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	1,5 min
Fromage râpé		100 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	30-50 s
Œufs durs hachés		2 huevos	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		150 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable.	30 s
Carotte		200 g	Peler, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	30 s
Fruits secs		200 g	Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	30 s

Deutsch

Handrührgerät

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

BESCHREIBUNG

- A Taste
- B Motorblock
- C Stab
- D Messglas (*)
- E Hackaufsatz (**)
- F Schaumschläger (**)
- G Untersetzungsaggregat (**)

(*) Nur für die Modelle Robot 600 Easy Inox und Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Nur für das Modell Robot 600 Easy Plus Inox.

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

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät darf in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Fig.1).
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgeri-

chtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 1 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigelegten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Gerätes unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

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

BENUTZUNG:

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

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

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

ZUBEHÖR:

MIXSTAB (FIG.2):

- Dieses Zubehöerteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Das Rührzubehör durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.2).
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

HACKZUBEHÖR (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.
- Die Getriebegruppe am Motorkörper durch Drehung in Pfeilrichtung (Fig. 2.1) 3.1)
- Die Gesamteinheit so am Deckel befestigen, dass das Klicken zu hören 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.
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßstaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Fig. 3.4).

RÜHRBESEN (FIG.4):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Schläger an das Untersetzungsaggregat stecken (Fig. 4.1). Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig. 4.1).















- Die Lebensmittel in ein Gefäß geben und das Gerät einschalten (Fig. 4.2). Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesen im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Den Schaumschläger entfernen und die Getriebegruppe freigegeben (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 Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
 - Stab
 - Dosiergefäß
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Fig.5).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

ZUBEREITUNG DER LEBENSMITTEL

Speise	Empfohlenes Zubehör	Anzahl	Zubereitung	Zeit
Mayonnaise		250 ml	1 Ei, Salz, ein paar Tropfen Essig oder Zitronensaft in das Gefäß geben. Bis zur Markierung mit Öl füllen und das Gerät einschalten, ohne es zu bewegen, bis das Öl eingearbeitet wurde.	35 s
Frucht-Shake		-----	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-----
Bechamel-Sauce		600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Schlagsahne		250 ml	Die flüssige Sahne sehr kalt (0 bis 5 °C) in ein Gefäß geben und solange mit dem Schläger mit senkrechten Bewegungen schlagen. Wird die Zeit überschritten, wird die Sahne zu Butter.	2 min
Schlagen von Eischnee		3 Eiklar	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	2 min
Serrano-Schinken		35 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	3 s
Kartoffelpüree		400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei		300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	1,5 min
Käse reiben		100 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 – 50 s
Harte Eier		2 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder		150 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden.	30 s
Karotten		200 g	Schälen. Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 s
Nüsse		200 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s

Italiano

Frullatore a immersione

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIZIONE

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

(*) Disponibile solo nei modelli Robot 600 Easy Inox e Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Disponibile solo nel modello Robot 600 Easy 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 correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig.1).
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e, in ogni caso, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.

- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.

- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.

- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.

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

- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 1 minuto; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.

- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

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

USO:

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto acceso/spento.

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

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

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

ACCESSORI:

ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.2):

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

TRITATUTTO (FIG.3):

- Indicato per tritare carne e verdura...
- Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....
- 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.
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio (Fig. 3.4).

FRUSTA (FIG.4):

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.

- Inserire l'accessorio nel blocco di fissaggio (Fig. 4.1). Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 4.1).

- Mettere l'alimento in un recipiente e 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.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
 - Gambo mixer
 - Misurino dosatore
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento(Fig.5).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

PREPARAZIONE ALIMENTI

Ricetta	Accessorio consigliato	Quantità	Preparazione	Tempo
Salsa maionese		250 ml	Mettere nel recipiente 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone. Riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta		-----	Introdurre la frutta e lavorare l'alimento fino a renderlo omogeneo	-----
Besciamella		600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una casseruola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte	15 s
Montare la panna		250 ml	Versare la panna liquida fredda (da 0 a 5 °C) in un recipiente anche freddo, e lavorare con il frullatore, muovendolo in senso verticale. Fare attenzione, giacché, se si supera il tempo, la panna può diventare burro.	2 min
Montare albumi		3 claras	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	2 min
Prosciutto crudo		35 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Purè di patate		400 g	Possono essere tritate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola.	30 s
Pappa		300 g	Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pangrattato		50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	1,5 min
Formaggio grattugiato		100 g	Tagliare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 – 50 s
Sminuzzare uova sode.		2 huevos	Tagliare a quarti e tritare fino alla tessitura desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		150 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm.	30 s
Carote		200 g	Pelare, tagliare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Frutta secca		200 g	Togliere il guscio e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s

Português

Varinha mágica

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIÇÃO

A Botão

B Corpo do motor

C Varinha

D Copo doseador (*)

E Picador (**)

F Batedor emulsionante (**)

G Grupo redutor (**)

(*) Apenas disponível para os modelos Robot 600 Easy Inox e Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Disponível apenas no modelo Robot 600 Easy 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, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação do nível MAX (Fig.1).
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.

- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 1 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

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

UTILIZAÇÃO:

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

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

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

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.2):

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebê, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig..2).
- Introduza os alimentos no copo doseador e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

ACESSÓRIO PICADOR (FIG.3):

- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.
- Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig. 3.1)
- Unir o conjunto à tampa até ouvir um clique (Fig. 3.2)
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig. 3.3)
- Ligar o aparelho. Atenção: Não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado) (Fig).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor (Fig. 3.4).

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG.4):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- 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).
- Coloque o alimento num recipiente e ligue o aparelho (Fig. 4.2). Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha 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

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

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS:

Receita	Acessório recomendado	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese		250 ml	Coloque 1 ovo no recipiente, sal e umas gotas de vinagre ou limão. Encha com óleo até à parte indicada e coloque o aparelho em funcionamento sem o mover, até ligar o óleo à mistura	35 s
Batidos de frutas		-----	Adicione a fruta e bata os ingredientes até conseguir que fiquem homogéneos.	-----
Molho bechamel		600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicione 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (previamente picada na picadora) e vá adicionando lentamente 500 ml de leite	15 s
Bater natas		250 ml	Verta as natas líquidas bem frias (0 a 5 °C) num recipiente também frio, e bata-as com a varinha fazendo um movimento vertical Tenha cuidado, pois se bater as natas durante demasiado tempo esta transforma-se em manteiga.	2 min
Bater claras		3 claras	Deite as claras num recipiente e bata-as com a varinha, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	2 min
Presunto serrano		35 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm. Triture até conseguir a textura pretendida	3 s
Puré de batata		400 g	Pode esmagar as batatas atuando diretamente sobre os alimentos que se encontram no mesmo recipiente	30 s
Papas		300 g	Corte e coloque no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja.	25 s
Pão ralado		50 g	Corte o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	1,5 min
Queijo ralado		100 g	Corte em cubos de 1 cm e pique até obter a textura desejada	30 – 50 s
Picar ovo duro		2 huevos	Corte em quadrados e pique até obter a textura desejada.	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		150 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm.	30 s
Cenoura		200 g	Descasque, corte em cubos de 1 cm e triture até obter a textura desejada	30 s
Frutos secos		200 g	Retire a casca e pique até obter a textura desejada	30 s

Català

Batedora de vareta

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIPCIÓ

A Polsador

B Cos motor

C Vareta

D Vas mesurador (*)

E Picador (**)

F Batedor emulsionador (**)

G Grup reductor (**)

(*) Només disponible en els models Robot 600 Easy Inox i Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Només disponible en el model Robot 600 Easy Plus Inox.

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

UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig.1).
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si hi ha líquids calents a l'interior de la gerra, feu servir només la velocitat més lenta.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.

- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

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

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

- No fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.

- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 1 minut, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.

- Com a orientació, a la taula annexa hi ha una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar, el temps recomanat per a elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

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

ÚS:

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

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

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

ACCESSORIS:

ACCESSORI VARETA (FIG.2):

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

ACCESSORI PICADOR (FIG.3):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartíl·lags, etc., de la carn.
- Uniu el grup reductor al cos del motor girant en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3.1)
- Acobleu el conjunt a la tapa fins que escolteu el clic (Fig. 3.2)
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que hi encaixi (Fig. 3.3)
- Engegueu l'aparell. Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament.
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa i allibereu el grup reductor (Fig. 3.4).

ACCESSORI BATEDOR (FIG.4):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.
- Inseriu el batedor al grup reductor (Fig. 4.1). Uniu aquest conjunt al cos del motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 4.1).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell (Fig. 4.2). Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.















- Lleveu l' accessori batedor i allibereu el grup reductor (Fig. 4.3).

Nota 2: Per alliberar el batedor (F) del grup reductor (G), estireu de l'anella del batedor.

NETEJA

- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
 - Vareta
 - Vas mesurador.
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.5).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

PREPARACIÓ D'ALIMENTS:

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

Nederlands

Staafmixer

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

BESCHRIJVING

- A Aan/uit-knop
- B Motorlichaam
- C Staafmixer
- D Maatglas (*)
- E Hakker (**)
- F Garde (**)
- G Verdragingsgroep (**)

(*) Alleen beschikbaar bij de modellen Robot 600 Easy Inox en Robot 600 Easy Plus Inox.

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

- Mocht het model van uw apparaat niet beschikbaar over de hierboven beschreven accessoires dan zijn deze ook apart verkrijgbaar bij de Technische Service.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg, ofwel zonder lading is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Fig.1).
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.

- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.
- Laat het apparaat nooit aan staan zonder toezicht. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Plaats geen bevroren ingrediënten of beendieren in het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achtereen of in cycli van meer dan 1 minuten, waarbij men steeds rustpauzes van tenminste 1 minuut moet inlassen tussen de cycli. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

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

GEBRUIK:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.

- Zet het apparaat aan met de aan/uit knop.
- Selecteer de gewenste functie.
- Verwerk de gewenste ingrediënten.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

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

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.2):

- Dit accessoire dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren(- Fig.2).
- Plaats de maatbeker voor ingrediënten en zet het apparaat aan.
- Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

HAK- ACCESSOIRE (FIG.3):

- Dit accessoire dient om plantaardige producten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.
- 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.
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen (Afb. 3.4).

GARDE- ACCESSOIRE (FIG.4):

- Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...















- Steek de garde in de tandwielhuis (Fig. 4.1). Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door in haar de richting van de pijl te draaien (Fig. 4.1).
- Plaats het voedsel in een kom en zet het apparaat aan. 4.2). Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde in een cirkel rechtsom te bewegen.
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Afb. 4.3).

Opmerking 2: Trek aan de ring van de garde (F) om deze van de vertragsingsgroep (G) los te maken.

REINIGING

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
 - Staafmixer
 - Maatglas
- Leg de schoongemaakte stukken zodanig in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen(Fig.5).
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

GERECHTEN BEREIDEN:

Recept	Aanbevolen hulpstuk	Hoeveelheid	Bereiding	Tijd
Mayonaise		250 ml	Doe 1 ei, zout en een paar druppels azijn of citroen in de kom. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Beweeg het apparaat niet tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		-----	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen mengsel krijgt.	-----
Bechamelsaus		600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op laag vuur, voeg 100 g bloem en 30 g geroerbakte uitjes (vooraf fijnggehakt met de hakmolen) toe, en giet er geleidelijk 500 ml melk bij.	15 s
Slagroom kloppen		250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5 °C) in een kom en maak verticale cirkelbewegingen met de garde. Pas op, want als men te lang klopt wordt de room zo hard als boter	2 min
Eiwit kloppen		Het wit van 3 eieren	Giet de eiwitten in een kom en maak met de klopper op en neer gaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	2 min
Serrano ham		35 g	In blokjes van ongeveer 1 cm snijden. Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen	3 s
Aardappelpuree		400 g	Deze kunnen direct boven de pan zelf in stukjes gesneden worden.	30 s
Pap		300 g	Fijnhakken en in een kom doen: 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en sinaasappelsap.	25 s
Paneermeel		50 g	Breek het gedroogde brood in stukken alvorens het in de kan te doen en hak het fijn totdat de gewenste textuur is verkregen.	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	In blokjes van 1 cm snijden. en fijnhakken totdat de gewenste textuur bereikt is.	30 – 50 s
Hardgekookte eieren fijnhakken		2 eieren	Snijd de eieren in vier stukken en hak ze tot de gewenste textuur bereikt is.	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		150 g	In blokjes van ongeveer 1 cm snijden.	30 s
Wortel		200 g	De schil afpellen, in stukken van 1 cm snijden en fijnhakken totdat de gewenste textuur bereikt is.	30 s
Noten		200 g	Pel de noten en fijnhakken tot de gewenste textuur verkregen is.	30 s

Polski

Mikser

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

OPIS

A Przycisk

B Korpus Silnika

C Pręt

D Pojemnik dozujący (*)

E Rozdrabniacz (**)

F Ubijak emulsujący (**)

G Zespół reduktora (**)

(**) Dostępne tylko w przypadku modeli Robot 600 Easy Inox i Robot 600 Easy Plus Inox

(*) Dostępny tylko w modelu Robot 600 Easy Plus Inox.

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

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Fig.1).
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzając, czy ruchome części nie są poprzerastawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.

- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.

- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.

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

- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę pracy ciągłej oraz nie realizować cykli pracy dłuższych niż 1 minuta, w takich przypadkach należy przestrzegać okresów pauzy pomiędzy cyklami wynoszącymi przynajmniej 1 minutę. Nie zaleca się pracowania z urządzeniem dłużej niż to konieczne.

- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

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

UŻYCIE:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

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

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

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

AKCESORIA:

TRZEPACZKA(FIG.2):

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

TRZEPACZKA (FIG.3):

- To akcesorio służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd...
- Połączyć element redukcyjny do korpusu silnika przykręcając go w kierunku, który wskazuje strzałka. 3.1)
- Przymocować zespół do pokrywy aż usłyszymy klik (Fig. 3.2)
- Wprowadzić artykuły spożywcze do przygotowania do pojemnika rozdrabniacza i nałożyć pokrywę aż się dopasuje (Fig. 3.3)
- Uruchomić urządzenie. Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana.
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny (Rys. 3.4).

UBIJACZKA (FIG.4):















- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym (Rys. 4.1). Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig. 4.1).
- Umieścić żywność w dużym i włączyć urządzenie. 4.2). W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Odłączyć ubijaczkę od reduktora (Fig. 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, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
 - Pręt
 - Pojemnik dozujący
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód (Fig.5).
- Wyszuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOŚCI:

Przepis	Rekomendowana przystawka	Ilość	Proces	Czas
Majonez		250 ml	Włożyć 1 jajko do pojemnika, sól, parę kropli octu lub cytryny. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu.	35 s
Owocowy napój mleczny		-----	Dodać do mleka owoce i włączyć urządzenie, aż do uzyskania jednolitej masy.	-----
Beszamel		600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka.	15 s
Bitą śmietana		250 ml	Wlej bardzo zimną płynną śmietanę (0 do 5 °C) do pojemnika i włączyć mikser i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek. Należy uważać, aby nie przekroczyć czasu ubijania, albowiem śmietana może zmienić się w masło.	2 min
Ubijanie białek		3 białka	Wlać białka do okrągłego naczynia i rękami góra dół ubić pianę.	2 min
Szynka Serrano		35 g	Uprzednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm. Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Puree ziemniaczane		400 g	Można je rozdrabniać działając bezpośrednio na jedzenie znajdujące się w tym samym garnku.	30 s
Posiłki dla niemowląt		300 g	Pokroić i wrzucić do dzbanka i miksować 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy	25 s
Bułka tarta		50 g	Rozdrobnić suchą bułkę przed wrzuceniem do pojemnika i miksować aż do uzyskania pożądanej tekstury.	1,5 min
Tarty ser		100 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie zmiksować urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 – 50 s
Jajko na twardo		2 jajka	Pokroić w kawałki i posiekać.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		150 g	Uprzednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm.	30 s
Marchewka		200 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie zmiksować urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Suchych owoców		200 g	Obrać orzechy i posiekać	30 s

Ελληνικά

Ράβδος μπλέντερ

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- Α Κουμπί
- Β Σώμα του μοτέρ
- C Ράβδος
- D Δοχείο δοσομετρητής (*)
- E Δίσκος κοπής (**)
- F Μπλέντερ πολτοποιήσης (**)
- G Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (**)

(*) Διατίθεται μόνο στα μοντέλα Robot 600 Easy Inox και Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Robot 600 Plus Inox.

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

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κενό, δηλ. χωρίς τίποτε μέσα.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Να σέβαστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Fig.1).

- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.

- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλειπείς εμπειρίες ή γνώσεις.

- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.

- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.

- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 συνεχόμενο λεπτό ή μη λειτουργείτε τη συσκευή για πάνω από 1 λεπτά συνεχόμενα. Αν χρειαστεί κάτι τέτοιο, να τηρείτε πάντα περιόδους παύσης λειτουργίας 1 λεπτού τουλάχιστον, πριν αρχίσετε τη λειτουργία και πάλι. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.

- Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή τής κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθεμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:

ΧΡΗΣΗ:

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

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ:

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ(FIG.2):

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG.3):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...
- Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.
- 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 κουμπώσει (Fig. 3.3)
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά.
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 3.4).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG.4):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Βάλτε τον αυγοδόρτη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 4.1). Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 4.1).
- Σε ένα δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Fig. 4.2). Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδόρτη κατά τη φορά του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδόρτη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 4.3).

Nota 2: Για να απελευθερώσετε τον αυγοδόρτη (F) από το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (G), τραβήξτε από τον δακτύλιο του αυγοδόρτη.






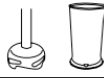








ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη

συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
 - Ράβδος
 - Δοχείο δοσομετρητής
- Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού (Fig.5).
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξετε τη συσκευή.

GERECHTEN BEREIDEN:

Recept	Aanbevolen hulpstuk	Hoeveelheid	Bereiding	Tijd
Mayonaise		250 ml	Doe 1 ei, zout en een paar druppels azijn of citroen in de kom. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Beweeg het apparaat niet tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		-----	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen mengsel krijgt.	-----
Bechamelsaus		600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op laag vuur, voeg 100 g bloem en 30 g ge-roerbakte uitjes (vooraf fijngehakt met de hakmolen) toe, en giet er geleidelijk 500 ml melk bij.	15 s
Slagroom kloppen		250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5 °C) in een kom en maak verticale cirkelbewegingen met de garde. Pas op, want als men te lang klopt wordt de room zo hard als boter	2 min
Eiwit kloppen		Het wit van 3 eieren	Giet de eiwitten in een kom en maak met de klopper op en neer gaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	2 min
Serrano ham		35 g	In blokjes van ongeveer 1 cm snijden. Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen	3 s
Aardappelpuree		400 g	Deze kunnen direct boven de pan zelf in stukjes gesneden worden.	30 s
Pap		300 g	Fijnhakken en in een kom doen: 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en sinaasappelsap.	25 s
Paneermeel		50 g	Breek het gedroogde brood in stukken alvorens het in de kan te doen en hak het fijn totdat de gewenste textuur is verkregen.	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	In blokjes van 1 cm snijden. en fijnhakken totdat de gewenste textuur bereikt is.	30 – 50 s
Hardgekookte eieren fijnhakken		2 eieren	Snijd de eieren in vier stukken en hak ze tot de gewenste textuur bereikt is.	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		150 g	In blokjes van ongeveer 1 cm snijden.	30 s
Wortel		200 g	De schil afpellen, in stukken van 1 cm snijden en fijnhakken totdat de gewenste textuur bereikt is.	30 s
Noten		200 g	Pel de noten en fijnhakken tot de gewenste textuur verkregen is.	30 s

Русский

Ручной блендер

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

- A Кнопка Старт
- B Корпус двигателя
- C Ручной блендер
- D Мерный стакан (*)
- E Измельчитель (**)
- F Венчик (**)
- G Специальный фитинг (**)

(*) Доступно только для моделей Robot 600 Easy Inox и Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Имеется только в модели Robot 600 Easy Plus Inox.

- Если в комплекте с вашей моделью не поставляются нужные вам насадки, их можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевой кабель.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- Не используйте прибор, если он не загружен ингредиентами.
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте указатель уровня MAX (Fig.1).
- Если вы используете горячие жидкости, не заполняйте чашу более, чем наполовину. Каждый раз, когда вы смешиваете горячие жидкости в чаше, выбирайте самую низкую скорость.

- Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования..

- Поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно;

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.

- Не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным.

- Не используйте прибор для переработки замороженных продуктов или костей

- Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз. Не используйте циклы работы более, чем 1 минут. Используйте 1-минутные циклы работы, делайте перерыв в работе прибора по крайней мере в 1 минуту между каждым циклом. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.

- В качестве примера в прилагаемой таблице приводится несколько рецептов, в которых указано количество продуктов, рекомендуемое время для приготовления каждого рецепта, а также максимальное время работы прибора для каждого из этих режимов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

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

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

НАСАДКИ:

СТИК-НАСАДКА (FIG.2):

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

НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ(FIG.3):

- Эта насадка используется для измельчения овощей или мяса.
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Прикрепите насадку к корпусу двигателя и поверните в направлении стрелки(Fig.3.1).
- Прикрепите корпус к крышке, услышав щелчок (Fig. 3.2).
- Поместите пищу для приготовления в чашу для измельчения и плотно закройте крышкой(Fig.3.3).
- Выключите прибор. Будьте осторожны: не включайте прибор, если его компоненты неправильно установлены и подключены вместе.
- Остановите работу прибора при достижении желаемой текстуры еды.
- Отсоедините прибор от крышки и отсоедините адаптер (Fig.3.4).

НАСАДКА-ВЕНЧИК (FIG.4):

- Эта насадка используется для взбивания сливок, яичных белков и т.д.
- Вставьте венчик в специальный фитинг (Fig. 4.1). Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (Fig.4.1).
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор (Fig. 4.2). Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Отсоедините венчик и снимите специальный фитинг. (Fig.4.3).

Примечание 2: Чтобы отсоединить венчик (F) от специального фитинга(G), потяните кольцо на венчике.

ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети после использования, чтобы он остыл перед очисткой.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- Если прибор не будет содержаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным.
- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:
 - Мерный стакан
 - Ручной блендер
- Режим сушки для частей, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, позволит воде легко стечь (Fig.5).
- Затем просушите все части перед сборкой.

Приготовление еды:

Рецепт	Насадка	Количество	Приготовление	Время
Майонез		250 мл	Положите в чашу 1 яйцо, добавьте щепотку соли и несколько капель уксуса или лимона. Добавьте масло до указанного уровня. Не двигая прибор, включите его и подождите, пока масло не станет вязким.	35 сек
Фруктовые смузи		-----	Смешивайте фрукты при помощи блендера до тех пор, пока смесь не станет однородной консистенции.	-----
Соус бешамель		600 мл	Растопить 30 г сливочного масла на сковороде на медленном огне. Добавьте 100 г муки и 30 г жареного лука (уже нарезанного ломтиками). Неспеша добавьте 500 мл молока.	15 сек
Взбитые сливки		250 мл	Налейте холодные сливки (от 0 до 5 °С) в ненагретую емкость и взбейте вертикальными движениями при помощи блендера. Будьте осторожны, не взбивайте сливки слишком сильно, так как они превратятся в масло.	2 мин
Взбитие яиц белки		3 белка	Выложите белки в емкость и взбивайте вертикальными движениями при помощи блендера.	2 мин
Испанская ветчина Серрано		35 г	Предварительно нарежьте ветчину ломтиками в 1 см. Измельчайте до получения желаемой текстуры.	3 сек
Детское питание: фруктово-бисквитные смеси		300 г	Нарежьте и положите в чашу 100 г яблока, 100 г банана, 50 г печенья и добавьте свежесжатый сок из одного апельсина.	25 сек
Картофельное пюре		400 г	Картофель можно разминать прямо в кастрюле.	30 сек
Тертый хлеб		50 г	Нарежьте черствый хлеб и переложите в чашу. Смешивайте блендером до достижения желаемой консистенции.	1,5 мин
Тертый сыр		100 г	Нарежьте сыр кубиками по 1 см и смешивайте блендером до получения желаемой консистенции.	30 - 50 сек
Рубленое мясо яйца		2 яйца	Разрежьте на четыре куса и смешивайте блендером до получения желаемой консистенции.	10 сек
Мясной фарш (сырой или приготовленный)		150 г	Перед тем, как начать смешивание блендером, нарежьте его кубиками по 1 см.	30 сек
Морковь		200 г	Очистите, нарежьте кубиками и смешивайте блендером до получения желаемой консистенции.	30 сек
Орехи		200 г	Удалите скорлупу и смешивайте блендером до получения желаемой консистенции.	30 сек

Română

Blender de mână

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

DESCRIERE

- A Buton de pornire
- B Unitatea motorului
- C Blender manual
- D Cană de măsurat (*)
- E Tocător (**)
- F Tel (**)
- G Fiting pentru adaptor (**)

(*) Disponibilă doar pentru modelele Robot 600 Easy Inox și Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Disponibil doar pentru modelul Robot 600 Easy Plus Inox.

- Dacă modelul aparatului dvs. nu conține accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicația de nivel MAX. (Fig.1).
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate

sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.

- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și ne-supravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut. Nu utilizați aparatul în cicluri de mai mult de 1 minut. În cazul utilizării în cicluri de 1-minut faceți o pauză de funcționare de cel puțin 1 minut între fiecare ciclu. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.
- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru procesare, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE:

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

UTILIZARE:

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

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Opriți aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul on/off.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

ACCESORII:

ACCESORIUL BLENDER VERTICAL (FIG.2):

- Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copii etc.
- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 2).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

ACCESORIUL DE TOCAT (FIG.3):

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.
- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig.3.1).
- Atașați unitatea la capac până când auziți un clic (Fig. 3.2).
- Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul(Fig.3.3).
- Porniți aparatul. Aveți grijă: nu porniți aparatul dacă unitatea nu este montată corect și nu este interconectată.
- Opriți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului (Fig.3.4).

ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG.4):

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- Inserați telul în adaptor (Fig. 4.1). Uniți această unitate cu unitatea motorului rotind în direcția indicată de săgeată (Fig.4.1).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul (Fig. 4.2). Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.















- Scoateți accesoriul tel și eliberați fittingul adaptor. (Fig.4.3).

Nota 2: Pentru a elibera telul (F) din adaptor(G), trageți de inelul acestuia.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Cană de măsurat
 - Blender manual
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea(Fig.5).
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Prepararea mâncării

Rețetă	Accesoriu	Cantitate	Preparare	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți 1 ou în vas cu puțină sare și câteva picături de oțet sau lămâie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără a-l mișca până la legarea uleiului.	35 s
Smoothie din fructe		-----	Adăugați fructele și porniți blenderul până când amestecul capătă o consistență omogenă.	-----
Sos Béchamel		600 ml	Topiți 30 g de unt într-o tigăie la foc mic. Adăugați 100 g de făină și 30 g de ceapă prăjită (deja tăiată cu mașina de tăiat). Adăugați încet 500 ml de lapte.	15 s
Frișcă		250 ml	Turnați smântână rece (de la 0 până la 5 °C) într-un recipient rece și bateți cu un blender, utilizând mișcări verticale. Aveți grijă să nu bateți smântâna în exces, deoarece aceasta se va transforma în unt.	2 min.
Ou bătut albușuri		Trei albușuri	Adăugați albușurile într-un recipient și mixați cu un blender, utilizând mișcări verticale.	2 min.
Șuncă spaniolă Serrano		35 g	Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm. Tocați până obțineți consistența dorită.	3 s
Mâncare pentru copii: piure din fructe și biscuiți		300 g	Tăiați și puneți 100 g de măr, 100 g de banană, 50 g de biscuiți și sucul unei portocale în vas	25 s
Piure de cartofi		400 g	Cartofii pot fi mixați în timp ce se află în cratiță.	30 s
Pâine mărunțită		50 g	Tăiați pâinea veche și puneți-o în recipient. Mixați până când se ajunge la consistența dorită.	1,5 min.
Cașcaval ras		100 g	Tăiați în cuburi de 1 cm și mixați până când se ajunge la consistența dorită.	30 – 50 s
Ou fiert tocat		Două ouă	Tăiați în patru bucăți și mixați până când se ajunge la consistența dorită.	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)		150 g	Înainte de mixare, tăiați în cuburi de 1 cm.	30 s
Morcov		200 g	Decojiți, tăiați și mixați până când se ajunge la consistența dorită.	30 s
Nuci		200 g	Îndepărtați coaja și mixați până când se ajunge la consistența dorită.	30 s

Български

Миксер с приставка бъркалка

ROBOT 600 EASY
ROBOT 600 EASY INOX
ROBOT 600 EASY PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

A Пулс бутон

B Тяло на мотора

C Бъркалка

D Мерителна чашка (*)

E Резачка (**)

F Приставка за разбиване на пяна (**)

G Редуктор (**)

(*) Само при моделите Robot 600 Easy Inox и Robot 600 Easy Plus Inox.

(**) Само при модела Robot 600 Easy Plus Inox.

- Ако Вашият модел уред не притежава някои от гореописаните принадлежности, те могат да бъдат закупени отделно в сервизите за техническо обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Моля, не използвайте уреда, когато е празен, т.е. без да е зареден с продукти.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Fig.1).
- Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически,

сензорни или умствени възможности, или от такива без опит и познания за боравене с него.

- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.
- В никакъв случай не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда върху никоя част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.
- Моля не използвайте уреда за повече от 1 минута последователно или не осъществявайте цикли от повече от 1 минути. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. В никакъв случай не е препоръчително уредът да работи повече от необходимото време.
- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

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

УПОТРЕБА:

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

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

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

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ПРЪЧИЦА (FIG.2):

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

ПРИСТАВКИ ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ (FIG.3):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др...
- С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.
- Съединете редукторната група към мотора, като го завъртите в указаната от стрелката посока (Fig. 3.1)
- Присъединете комплекта към капака, докато чуе изщракване (Fig. 3.2)
- Поставете хранителните продукти, които желаете да скълцате в чашата за кълцане и поставете капака, докато се напасне (Fig. 3.3)
- Включете уреда. **ВНИМАНИЕ!** Моля не включвайте уреда, ако всички части от уреда не са добре съединени и напаснати.

- Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.
- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора. (Fig. 3.4).

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА(FIG.4):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Поставете приставката в редуктора (Fig. 4.1). Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Fig. 4.1).
- Поставете хранителните продукти в съд и задействайте уреда (Fig. 4.2). За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.
- Отстранете приставката и освободете редуктора (Fig. 4.3).









Забележка 2: За да освободите приставката за разбиване (F) от редуктора (G), дръпнете я за халката ѝ.

ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.

- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
 - Бъркалка
 - Мерителна чашка
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата(Fig.5).
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ:

Рецепта	Препоръчана приставка	Количество	Приготвяне	Време
Майонезен сос		250 мл	Сложете 1 бр. яйце в съда и добавете сол, няколко капки оцет или лимон. Напълнете с олио или зехтин указаната част и включете уреда, без да го движите, докато свържете олиото (или зехтина)	35 сек
Флодови шейкове		-----	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-----
Сос бешамел		600 мл	Разтопете на слаб огън 30 г масло в тенджерата, добавете 100 г брашно и 30 г запържен лук (предварително нарязан с дробячката), постепенно добавяйки 500 мл мляко.	15 сек
Разбиване на сметана		250 мл	Излейте студената течна сметана (между 0 и 5°C) в също студен съд, след което разбийте сметаната с бъркалката чрез отвесни движения. Бъдете внимателни, защото ако превишите определеното време за разбиване, то сметаната ще се превърне в масло.	2 мин
Разбиване на белтъци		3 бр. белтъци	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, прилагайки вертикални движения, докато ги разбийете.	2 мин
Шунка тип „Серано“		35 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см. Надробете до желаната консистенция	3 сек
Картофено пюре		400 г	Картофите могат да се натрошат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек
Каша		300 г	Натрошете и поставете в съда 100 г ябълки, 100 г банани, 50 г бисквити сока от един портокал.	25 сек

Рецепта	Препоръчана приставка	Количество	Приготвяне	Време
Галета		50 г	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	1,5 min
Стъргане на кашкавал		100 г	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 – 50 сек
Смилане на варено яйце		2 яйца	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)		150 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см.	30 сек
Моркови		200 г	Нарежете на кубчета от 1 см и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Ядки		200 г	Премахнете черупката и надробете, докато получите желаната .	30 сек

تفصولا	٤٥ صي و ملا تي حلما	تيمكلا	برصحتلا	تقولا
روشيم بنج		100 غ	لىء لوصحلا ىتح مرفاو م.س 1 ن م عطق لىء عطق ب ولطما م اوقلا	تيناؤ 50 - 30
قولسلا ضيبلا مرف		ضيب 2	م اوقلا لىء لوصحلا ىتح مرفاو غ ابرأ لىء عطق ب ولطما	ث 10
وأ ئني) مورشم م.حلا (خ ويطم		150 غ	م.س 1 ن م عطق لىء أقبسم عطق	ث 30
رزج		200 غ	ىتح مرفاو م.س 1 ن م عطق لىء عطقو مشرة ب ولطما م اوقلا لىء لوصحلا	ث 30
ت اسركم		200 غ	م اوقلا لىء لوصحلا ىتح مرفاو مشرقلا ءلازب م. ب ولطما	ث 30

هففج مڈن مو فظنلما نم تارطق عضيد بشرمو ءللميم شماق ءعطق زاهجلا فظن زاهجلا فيظنتلا ءطشاك تاجنتم لاو تاضيبلا لشم سياسيأ وأ ضي مح نييجورديه مقر صرعت تاجنتم لاو ءبيذم داوم مدختست لا فيفنجلا تحت معضه لاو ،رخآ لئاس وأ مالما في زاهجلا س طغته لا أءج ءءاح اهنلا تارفضلا عم مديشلا رذحلا خوتت نأ بءيج فيظنتلا ءيلمع ءانئاً م اعطلا اياقب عيمج ءالازو مظنتم لكشور زاهجلا فيظنت حصني ريرطخ عضو لي اي ءؤيو زاهجلا رمع ءدم لىء ءلاحم لا رؤيو فلتيء ءه حطس نإ ءه فاطنلا نم ءءيج ءلاح في زاهجلا ظفح مءيم لم اءل (ففيشخ لسغ چمانرب مءختساب) نوحصلا ءلاسغ في وأ نوباص هيفن خاس ءاهم اهفيظنتلا ءبسانم يه ءيلتلا عطقلا

- المضر

- كوب القياس

(Fig.5) ءلهوسب مالما ف بصرتت چمسب نأ بءيج ءلسغلا وأ نوحصلا ءلاسغ في لسغلا ءلباقلا ءازجلاً فيفجته لئاسلا خيرفتت عضو نإ اهظفحو اهبيكرت لبق عطقلا لك ففج مڈ

ءمعطلا بروضه

ءقولا	برضتلا	ءيمكلا	هءصي وملا قحلملا	ءفصولا
ءقولا 35	نم تارطق ضعب بءلم ،ءاعولا في ءضيد 1 عضو هيللا راشما ءزجلا لي ءنيزلاب لأمأ ،نوميللا وأ لءلا ءنيزلاب جرتيم لي ءه مكبرحت نود زاهجلا لءغو	لم 250		زينويام ءصلا
-----	سس ناچتبي ءه م اعطلا لي ءلءغو ءه ءافلا فاضاً	-----		هءكوفلا قوفخم
ءقولا 15	ءءاه ران لي ءءلاقم في ءءبزلما نم غ 30 ءباذب مق لصلبلا نم غ 30 قيقءلا نم غ 100 فاضاً أيجرءء فاضاً (ءمرفلاب أقبسم مورقمه) لي قلملا بءيلءلا نم لم 500	لم 600		لئيماشبلا ءصلا
ءقيدء 2	ءجرد 5 لي 0) أءيج ءبرلما لئاسلا م بركلا ب ص ءءيحب طلاءلاب ءرحو ءراب أضيأ ،ءاعو في (ءيوئم ءاف اءل هءلأ أءءن ك سي أء حاجءاب ءءرح لءمء ءءبزل لي م بركلا لو ءءيسف ءقولا	لم 250		م برك ب بركء
ءقيدء 2	ءءيحب طلاءلاب ءرحو ءاعو في ضيبلا ضايب ب ص بءكاءر لي ءه سي أء حاجءاب ءءرح لءمء	ضيبب ضايبب 3		ضيببلا ضايبب قفخ
ءقولا 3	لي ءه مرفا م س 1 نم عطق لي أقبسم عطق بولطملا موقلا لي ءلوصحلا	غ 35		ءءقلملا مءحلا
ءقولا 30	م اعطلا لي ءءشرايم لك بءءءاب عبطءتلا نءم ءءلاقملا سفء في ءوچوملا	غ 400		ءسورهم اطاطب
ءقولا 25	غ 100 وءءءءلا نم غ 100 ءاعولا في ءض مءء عطق لءقءرلا بءصعو بءوكسبلا نم غ 50 وءوملا نم	غ 300		ءمءلء
ءقيدء 1.5	مرفاو بءوكلا في مءعضو لبق س بلايلا بءءلا عطق بولطملا موقلا لي ءلوصحلا لي ءه	غ 50		طماسقبء

طريقة الاستخدام ملاحظات أولية للاستعمال:

ج. تتنمنا م فيلغتلوا ةئبعثلا داوم عيمج ةلازا نم دكأ ة
فيظنتلا قرقة في حضم وه جاك ةمعطلا عم لاصتا في ءازجلا فظذ ةرم لولأ جتنملا لماعتسا لبة
ناهد مايقلا بولطما ةفيظولا أقفو زاهجلا دادعاب م ة

الاستعمال:

س. باقلا ليصوت لبة ل ماكلاب كلسلا شرنا
في ابرهكلا رايتاب زاهجلا س باق لصوا
فاقيللا/ل يغشتلا رز لي عطغضلاب كاذو زاهجلا لغش
ة بولطما ةفيظولا ددح
اهتجالعم بولطما ةمعطلا لمعا

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- × أوقف الجهاز ، عن طريق سحب الضغط على زر التشغيل/الإيقاف .
- × افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- × نظف الجهاز .

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق: (Fig.2)

...ل انظلا ماعطو تاقوقخماو زينويا ماو ت ابروشلاو تاصلصا يرضحتل قحلما لذه م دختسي
(Fig.2) مهسلا هيللا راشما هاجتلا في هريودت كاذو كرحملا لكيهد بضملا بيكتر م ة
زاهجلا لغش م ةمعطلا سايقلا بوك في ل خدأ
أفحلا هفيظنتلا هعزناو مهسلا نم س كاعلا هاجتلا في هريودت كاذو قفخلا بضم لصفب م ة

ملحق المفرمة: (Fig.3)

...م وحرلا وأ راضخلا مرفل قحلما لذه م دختسي
مهسلا نم اهريغو غيراضغلاو باصعلاو ماطعلا ةلازاب م ة زاهجلا في راضرا ب نجتل
(Fig. 3.1) مهسلا هيللا يرشي يذلا هاجتلا في اهريودت قيرطن ء كرحملا لكيهد ةلرتخما ة عومجلا طبرا
(Fig. 3.2) قرقة حمسمة تح ءاطغلاب ة عومجلا ب كر
(Fig. 3.3) ه ناكم في تبيتي تح ءاطغلا حضم ة مرفملا ءانل في هيرضحت ب جاولا ماعطلا ل خدأ
ج. يحصل لكشلا بهيكرتو ة عومجلا لماك حضم تيم لم اذل زاهجلا لغشتلا لا نهيبنت. زاهجلا لغش
بولطما موقلا ماعطلا بسنتكي امدنع زاهجلا فقاو
(Fig. 3.4) لرتخلا ة عومجم ريرحتب م قو ءاطغلا نم ة عومجلا ك ف

ملحق المفرمة: (Fig.4)

...ضيبلا ضرايب قفخ م يركلا بيكترل قحلما لذه م دختسي
(Fig. 4.1) مهسلا هيللا يرشي يذلا هاجتلا اهرودت قيرطن ء كرحملا لكيهد ة عومجلا هذو طبرا (Fig. 4.1) لرتخلا ة عومجم في قفخلا قحلما ل خدأ
4.1).
ة عاسلا برالق هاجتا في طلاخلا كيرحت س سانملا نم جثنتلا لضافا لىء لوصحلا (Fig. 4.2) زاهجلا لغشو ماعطلا حضم ءاعو في
(Fig. 4.3) لرتخلا ة عومجم كفو طلاخلا قحلمة للازاب م ة
طلاخلا قفح نم بحسا (G) لرتخلا ة عومجم نم (F) طلاخلا ريرحت: 2 ةظحام

التنظيف

فيظنتة يلمع ي اءب ءدبلا لبة دير هكرتاو في ابرهكلا رايتلا نم زاهجلا س باق لصف

العربية

قفخ بضم مع طلاخ

Robot 600 Easy

Robot 600 Easy Inox

Robot 600 Easy Plus Inox

الوصف

A زر

B هيكل محرك

C مضرب الخفق

D كوب القياس (*)

E مفرمة (**)

F خلاط الاستحلاب (**)

G مجموعة اختزال (**)

(*) متوفر فقط في الطرازات Robot 600 Easy Plus Inox و Robot 600 Easy Inox

(**) متوفر فقط في الطراز Robot 600 Easy Plus Inox.

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

الاستخدام والعناية

زاهجلا في ابرهكلا رايئلا كللس ل ماكلاب شرنلا ، ل ماعتسا ل كلبة

جحيصلا ل كشلاب بركم ة قحلما ه تاودأ ن كت لم اذل زاهجلا لمعتسة لا

روئلا لى عاهللبتسابع شرا . بويبع اهيف ه بة بركملا ة قحلما ت اودلأ ت ناك اذل زاهجلا لمعتسة لا

للمعتة ن ودر نوكيه وأ بأغراف زاهجلا مديختسة لا -

لمعتة لا فاقيللا/لمغشتلا ة اذ ت ناك اذل زاهجلا لمعتسة لا

(Fig.1) MAX يوتسلا شروم ةاعارم مة

لمعتسة لاف ، اعولا لخاد في ة نخاس ل ثلوس كانه ناك اذل ل اوحلا ن م لاح ي أي في ، اعولا ة ردة فصد ن م لى عأ ن خاس ل ناس م جمة فاضايد مةقت لا

أطبلا ة عسرلا يوس

ةبرخلا صقن وأ يلقعلا وأ ةيسحلاو ةيدسجلا مةتاردة ضافنخنا ن م وناعين نيذلا صخشلا وأ/و ل فطلا ل وانتم ن ع اديعب زاهجلا اذه ظفحا

ةفرعلاو

فورظلا ن م اهيرغ وأ ةروسكمه ارجأ دوجو مدهو ، ةدودسمه وأ فصلا ن ع جرخة لا ة كرحملا ءارجلأ ن م ن دكأت . ةديجة ةلاح في زاهجلا لى ع ظفاح

زاهجلا ءادأ ن سح لى ع رتوتة ق ي تلا

ت يلمعل زاهجلا لماعتسا ن . ه ب مايقلا ينعتي يذلا لمعلاو لمعلا فورظ ةاعارم م ، ت اداشرا ل مدهل أ قفو ه تاودأ ه تاقلمو زاهجلا اذه لمعتسا

أيرطخ اعضو بسبب سدة اهيلع صوصنلا كملت يرغ

زاهجلا رجم ة لاطو ة قاطلا يرفوتب موقتسه ك لذ ل ة فاضلا ب . ةبقارم ن وديبو ل اوصوم اذ ب زاهجلا كترت لا

ن اويعر وأ صخش م سح ن م عزج ي أي ع زاهجلا مديختسة لا

م.اطم وأ ةدمجم ة معطأ ع م زاهجلا لمعتسة لا

1 ن م تارودلا ين بة حارلا ت اترفة اعماد ةاعارم مة ة لالحا مده في و ، ة قيقدة 1 ن م تركزأ تارود ءارجاب وأ ، ةيلتتم ة قيقدة 1 ن م تركزأ زاهجلا مديختسة لا

م.زلالا ن م لوطا ة تفرل لمعيل زاهجلا كترت ل اوحلا ن م لاح ي أي في بسانملا يرغ ن م . نى دأ مديكة قيقدة

، ةفصول ل ك دلا ءا ه ب صولما ة قلاو ه تجللع دارملا ماعطلا ةيمك لمشة ي تلاو ، تافصولا ن م ل سلسل لى ل راشيد قى فرملا لودجلا في هيجوتلا ل شم

مده ليمحتلا فورظ ل ك تاحة زاهجلا لمغشتة قولا مى قلا ل دجلا ل ة فاضلا ب .

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich 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 συμφερόντά 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 χειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

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

<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 llot 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