

taurus

MIXING CHEF

Amasadora

Pastadora

Kneader

Pétrin

Knetmaschine

Impastatrice

Amassador

Kneadmachine

Maszyna do chleba

Μίξερ Ζύμης

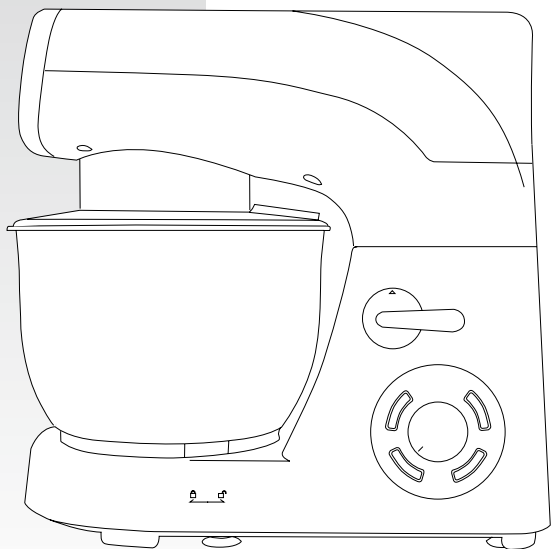
Тестомесильная

машина

Mixer

Миксер

جهاز عجن



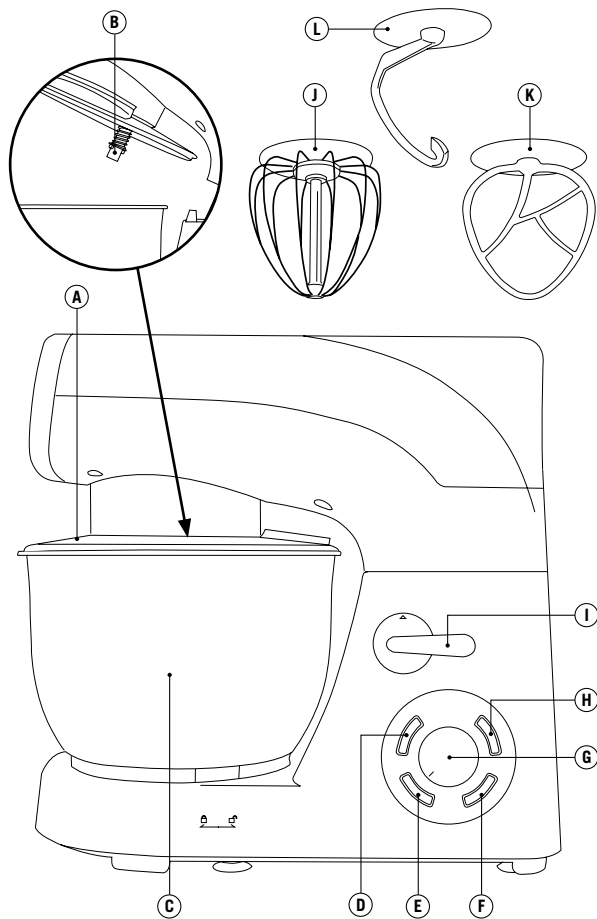


Fig.1

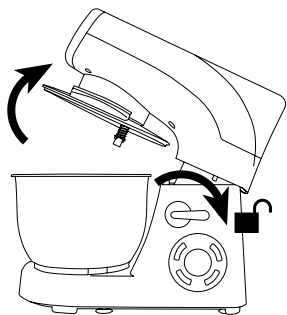


Fig.2

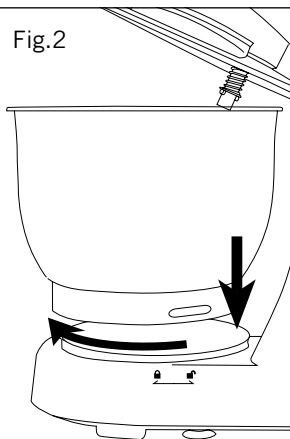


Fig.3

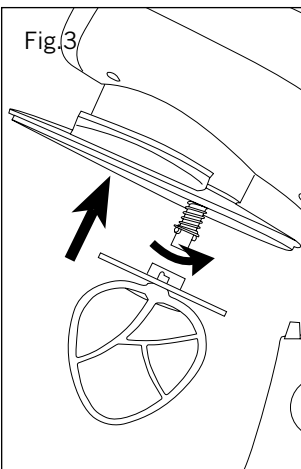
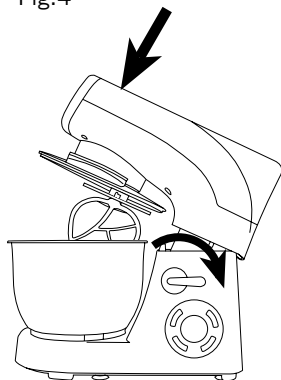


Fig.4



Amasadora Mixing Chef



Distinguido cliente:

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

Descripción

- A Tapa anti salpicaduras
- B Anclaje accesorios
- C Bol
- D Programa amasador
- E Botón Arranque/parada
- F Velocidad pulsación
- G Selector velocidad
- H Programa batidor
- I Palanca seguridad
- J Batidor
- K Mezclador
- L Gancho amasador



Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el

apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:

- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, que soporte su peso.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.

- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:

- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover el aparato mientras está en uso.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.

- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.

- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.

- Usar siempre el aparato bajo vigilancia.

- No dejar el aparato en marcha reposando encima de una superficie.

- No utilizar el aparato más de 6 minutos seguidos. Dejarlo enfriar en reposo durante 20 minutos antes de volver a utilizarlo.

- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de las cuchillas, ya que están afiladas y existe riesgo de corte.

Servicio:

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



Modo de empleo

Notas previas al uso:

- Retire el film protector del aparato.
- Antes de usar el producto por primera vez, es aconsejable utilizarlo sin alimentos.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Uso:

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

- Presionar hacia abajo la palanca de seguridad (I) para levantar el brazo de la máquina. (Fig.1)

- Fijar la tapa anti salpicaduras(B) en el brazo de la maquina en sentido anti horario y cerciorarse que quede bien fijada.

- Fijar el bol (C) en la base y fijarlo según indican las marcas de las flechas. (Fig.2)

- Fijar el accesorio batidor (J), mezclador (K) o amasador (L) según se desee en el anclaje haciendo coincidir el agujero y girarlo en sentido anti horario hasta que quede bien acoplado (Fig.3)

- Presionar hacia abajo la palanca de seguridad (I) mientras presiona la parte superior del cuerpo hacia abajo hasta que la palanca de seguridad (I) vuelva a su posición inicial (Fig.4)

- Poner el aparato en marcha, accionando el mando selector (G).

- Poner el aparato en marcha, accionando el uno de los botones selectores de velocidad (D), (H), (F).

- Para evitar un arranque demasiado brusco, recomendamos efectuar la puesta en marcha con el mando selector de potencia situado en su posición mínima, y progresivamente una vez el aparato ha arrancado, situarlo a la zona de potencia deseada.

Selector velocidad (G):

- Puede utilizar el control de velocidad manualmente según la función deseada tal y cómo se describe en el apartado de los accesorios.

Programa "FLOUR" (D):

- Utilizar el accesorio mezclador (K) para mezclar alimentos.

- Utilizar el gancho amasador (L) para realizar masas de pan, pizza y

pasteles.

- Se aconseja una proporción de harina y agua de 5:3, la cantidad máxima de harina es de 1500g

- Presionar el botón "FLOUR" (D), la maquina opera durante 5 minutos, no hace falta accionar el selector de velocidad (G)

- El programa empieza a baja velocidad para evitar salpicaduras y va incrementando hasta obtener la masa homogénea.

- Si le parece que el aparato funciona con dificultad, apáguelo, saque la mitad de la masa y trátelas por separado.

- Los ingredientes se mezclan mejor si pone primero el líquido.

- Cuando rellene el bol (C) a través del agujero de la tapa anti salpicaduras (A), asegúrese que no exceda la capacidad de trabajo del aparato.

NOTA: El selector de velocidad (G) puede mezclar o amasar según gusto del usuario. La máquina operará hasta 5 minutos.

Programa "EGG" (H):

- Utilizar el accesorio batidor (J) o mezclador (K)

- Para mezclar claras utilizar el accesorio batidor (J) presionando el botón "EGG" (H), la maquina se parará a los 6 minutos hasta el punto de nieve.

- Cantidad máxima de huevos:12

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Parar el aparato, seleccionando la posición 0 del mando selector.

- Presionar la palanca de seguridad (I) y levantar el brazo de la máquina.

- Extraer el bol (C) de la base girando en sentido antihorario.

- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Recoger el cable y situarlo en el alojamiento cable.
- El alojamiento cable permite guardar extraer y disponer de la longitud necesaria de cable para operar con el aparato, evitando situaciones de riesgo de accidente.
- Limpiar el aparato

Alojamiento Cable

- Este aparato dispone de un alojamiento para el cable de conexión a la red situado en su parte trasera.

Accesorios:

Accesorio batidor (J):

- Este accesorio sirve para montar nata, batir huevos, batidos, bizcochos ligeros, merengues, tartas de queso, mousses, soufflés.
- No utilice este accesorio para batir masas pesadas. (p.ej. montar grasa y azúcar) podría dañar el aparato.
- Con el selector de velocidad (G) aumentar gradualmente hasta el máximo
- Nota: cantidad máxima de huevos 12.

Accesorio mezclador (K):

- Este accesorio sirve para mezclar alimentos, hacer tartas, galletas, pastas, rellenos y puré de patatas.
- Batir manteca y azúcar: empiece con el mínimo y vaya aumentando gradualmente hasta el máximo.
- Batir huevos en mezclas cremosas: Desde la velocidad 4 hasta el máximo.
- Mezclar harina, frutas, etc...: Desde el mínimo de velocidad hasta la 1 gradualmente.
- Mezclar todos los ingredientes de un pastel: empiece con velocidad

mínima y vaya aumentando gradualmente hasta el máximo.

- Ligar manteca y harina: desde la velocidad mínima hasta 2.

Accesorio gancho amasador (L):

- Este accesorio sirve para amasar pan, masa para pizza y pasteles.
- Con el selector de velocidad (G), empezar en mínimo y aumentar hasta la velocidad 1 gradualmente
- Nota: cantidad máxima de harina 1500gr

Cantidades máximas:

- Pasta brisa:
- Cantidad de harina: 680gr
- Masa levadura dura:
- Cantidad de harina: 1,36kg
- Cantidad total: 2 kg
- Masa levadura blanda:
- Cantidad de harina: 1,3kg
- Cantidad total: 2kg
- Preparado tartas de frutas:
- Cantidad total: 2kg



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 deje entrar agua u otro líquido por las aberturas de ventilación para evitar daños en las partes operativas interiores 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.

- 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):

- Bol (C)



Anomalías y reparación

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

- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.

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

Ecología y reciclabilidad del producto

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

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



- Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.

Pastadora Mixing Chef



Benvolgut client,

Us agraïm que us hàgiu decidit a comprar un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

- A Tapa antiesquitxos
- B Anchoratge accessoris
- C Bol
- D Programa pastador
- E Botó d'engegada/aturada
- F Velocitat pulsació
- G Selector de velocitat
- H Programa batedor
- I Palanca de seguretat
- J Batedor
- K Barrejador
- L Ganxo pastador



Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica

en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:

- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.
- No col·loqueu l'aparell sobre superfícies calentes, com per exemple plaques de cocció, cremadors de gas, forns o similars.
- Situeu l'aparell sobre una superfície horitzontal, plana i estable, que suporti el seu pes.

Seguretat elèctrica:

- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 amperes.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrolleu el cable elèctric de

connexió al voltant de l'aparell.

- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi atrapat o arrugat.
- Verifiqueu l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables malmesos o embolicats augmenten el risc de xoc elèctric.

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

Seguretat personal:

- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.

Utilització i cura:

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

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

- No utilitzeu l'aparell si els accessoris acoblats a ell presenten defectes. Substítueixi'ls immediatament.

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

- No moveu l'aparell mentre està en ús.

- No utilitzeu l'aparell inclinat ni li doneu la volta.

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

- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.

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

- No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.

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

l'aparell.

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

- Utilitzeu l'aparell sempre sota vigilància.

- No deixeu l'aparell en funcionament reposant a sobre d'una superfície.

- No utilitzeu l'aparell més de 6 minuts seguits. Deixeu-lo refredar en repòs durant 20 minuts abans de tornar-lo a fer servir.

Poseu molta atenció durant les operacions de muntatge i desmuntatge de les ganivetes, ja que estan esmolades i correu el risc de tallar-vos.

Servei:

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



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Retireu el film protector de l'aparell.

- Abans d'usar el producte per primer cop, és aconsellable utilitzar-lo sense aliments.

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

Ús:

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

- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

- Pressioneu la palanca de seguretat (I) cap avall per aixecar el braç de la màquina. (Fig. 1)

- Fixeu la tapa antiesquixos (B) al braç de la màquina en sentit contrari a les agulles del rellotge i assegureu-vos que quedi ben fixada.

- Fixeu el bol (C) a la base segons les marques que indiquen les fletxes. (Fig. 2)

- Fixeu l'accessori batedor (J), barrejjador (K) o pastador (L) segons el que vulgueu a l'ancoratge fent coincidir el forat i gireu-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que quedi ben acoblat. (Fig. 3)

- Pressioneu la palanca de seguretat (I) cap avall mentre pressioneu la part superior del cos cap avall fins que la palanca de seguretat (I) torni a la seva posició inicial. (Fig. 4)

- Poseu l'aparell en funcionament, accionant el comandament selector (G).

- Poseu l'aparell en funcionament, accionant l'u dels botons selectors de velocitat (D), (H), (F).

- Per evitar una arrancada massa brusca, recomanem realitzar la posada en marxa amb el comandament selector de potència situat en una posició mínima, i progressivament, una vegada l'aparell ha començat a funcionar, situar-lo a la zona de potència desitjada.

Selector de velocitat (G):

- Podeu fer servir el control de velocitat manualment segons la funció que desitgeu tal i com es descriu a l'apartat dels accessoris.

Programa "FLOUR" (D):

- Feu servir l'accessori barrejjador (K) per barrejar aliments.

- Feu servir el ganxo pastador (L) per fer masses de pa, pizza i pastissos.

- S'aconsella una proporció de farina

i aigua de 5:3; la quantitat màxima de farina és de 1500 gr.

- Pressioneu el botó "FLOUR" (D), la màquina opera durant 5 minuts, no cal accionar el selector de velocitat (G).

- El programa comença a baixa velocitat per evitar esquixos i va incrementant fins a obtenir una massa homogènia.

- Si us sembla que l'aparell funciona amb dificultat, apagueu-lo, traieu la meitat de la massa i tracteu-les per separat.

- Els ingredients es barregen millor si s'hi posa primer el líquid.

- Quan ompliu el bol (C) a través del forat de la tapa antiesquixos (A), assegureu-vos que no excedeixi la capacitat de treball de l'aparell.

NOTA: El selector de velocitat (G) pot barrejar o pastar segons el gust de l'usuari. La màquina operarà fins a 5 minuts.

Programa "EGG" (H):

- Feu servir l'accessori batedor (J) o barrejjador (K).

- Per barrejar clares feu servir l'accessori batedor (J) pressionant el botó "EGG" (H), la màquina s'aturarà al cap de 6 minuts fins al punt de neu.

- Quantitat màxima d'ous: 12

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

Atureu l'aparell seleccionant la posició 0 del comandament selector.

- Pressioneu la palanca de seguretat (I) i aixequen el braç de la màquina.

- Extraieu el bol (C) de la base girant en sentit contrari a les agulles del rellotge.

- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.

- Recolliu el cable i situeu-lo a l'allotjament.
- L'allotjament cable permet desar, extreure i disposar de la longitud necessària del cable per operar amb l'aparell, evitant situacions de risc d'accident.

- Netegeu l'aparell.

Allotjament per al cable

Aquest aparell disposa d'un allotjament per al cable de connexió a la xarxa que es troba situat a la part del darrera.

Accessoris:

Accessori batedor (J):

- Aquest accessori serveix per muntar nata, batre ous, batuts, pa de pessic, merengues, pastissos de formatge, mousses, soufflés.

- No feu servir aquest accessori per batre masses pesades (per ex. per muntar greix i sucre); l'aparell es podria fer malbé.

- Amb el selector de velocitat (G) augmenteu gradualment fins al màxim.

- Nota: quantitat màxima d'ous, 12.

Accessori barrejador (K):

- Aquest accessori serveix per barrejar aliments, fer pastissos, galetes, pastes, farcits i puré de patates.

- Batre mantega i sucre: comenceu amb el mínim i aneu augmentant gradualment fins al màxim.

- Batre ous en barreges cremoses: des de la velocitat 4 fins al màxim.

- Barrejar farina, fruites, etc.: des de la velocitat mínima fins a la 1, gradualment.

- Barrejar tots els ingredients d'un pastís: comenceu amb la velocitat mínima i aneu augmentant gradualment fins al màxim.

- Lligar mantega i farina: des de la velocitat mínima fins a la 2.

Accessori ganxo pastador (L):

- Aquest accessori s'utilitza per a pastar pa, massa per a pizza i pastissos.

- Amb el selector de velocitat (G), comenceu a la velocitat mínima i augmenteu-la fins a l'1 gradualment.

- Nota: quantitat màxima de farina, 1500gr.

Quantitats màximes:

Pasta brisa: Quantitat de farina: 680 gr

Massa llevat dura: Quantitat de farina: 1,36 kg

Quantitat total: 2 kg

Massa llevat tova: Quantitat de farina: 1,3 kg

Quantitat total: 2kg

Preparat pastís de fruites: Quantitat total: 2 kg



Neteja

- Desendolceu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.

- No deixeu entrar aigua ni cap altre líquid a través de les obertures de ventilació per evitar danys a les parts operatives interiors de l'aparell.

- No submergeu 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.

- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de forma inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.

Les següents peces són aptes per a netejar amb aigua calenta sabonosa o en el rentavaixelles (utilitzant un programa suau de rentat):

- Bol (C).



Anomalies i reparació

- En cas d'avaría, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.

- Si la connexió a la xarxa està mal-mesa, cal substituir-la i actuar com en cas d'avaría.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.

Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



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

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Kneader Mixing Chef



Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

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

Description

- A Antisplash lid
- B Blade connector
- C Bowl
- D Dough program
- E Start/stop button
- F Pulse speed
- G Variable speed selector
- H Beater programme
- I Safety lever
- J Beater
- K Mixer
- L Dough hook



Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.

- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Working environment:

- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.

- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.

- The appliance must be used and placed on a flat, stable surface.

Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.

- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.

- Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.

- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.

- Do not use or store the appliance outdoors.

- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.

- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.

- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.

- Do not wrap the power cord around the appliance.

- Do not clip or crease the power cord.

- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not overload the appliance's weight capacity.
- Do not apply any additional pressure on the appliance while it is in use.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Unplug the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Never rest the appliance into a surface while in use.
- Do not use the appliance for more than 6 minutes at any one time. Allow to cool for 20 minutes before subsequent use.
- Pay special attention during the assembly and disassembly of blades,

as they are sharp and could cause harm.

Service:

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



Instructions for use

Before use:

- Remove the appliance's protective film.
- Before using this product for the first time, it is advisable to test it without food.
- 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.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Press down security lever (I) to lift machine arm (Fig.1)
- Fix antisplash lid (B) on machine's arm, turn anticlockwise and check it is well fixed.
- Fix bowl (C) on to the base and, lock it as arrowhead denotes. (Fig.2)
- Fix beater (J), mixer (K) or dough hook (L) as desired in locking switch and turn anticlockwise until it stays well fixed (Fig.3)
- Press down security lever (I) while pushing down machine's arm until security lever (I) returns to initial position. (Fig.4)
- Turn the appliance on, by using the selection knob (G).

- Turn the appliance on, by using one of the speed selection buttons (D), (H), (F).

- To avoid a fierce start up, it is advisable to start off from the lowest speed position and, once the appliance has been switched on, progressively increase the speed to the desired position.

Speed selector (G):

- User can use speed selector manually according to desired function as described in accessories part.

"FLOUR" Program (D):

- Use mixer accessory (K) to mix food.

- Use dough hook (L) to knead bread, pizza dough and cake.

- It is advised to use a ratio of flour and water of 5:3; maximum quantity of flour is 1.500gr

- Press "FLOUR" (D) button to start, machine works during 5 minutes and is not required to use speed selector.(G)

- Program starts at a low speed to avoid splash and it will increase until dough is done.

- If you hear the machine labouring, switch off, remove half the dough and do each half separately.

- The ingredients mix best if you put the liquid in first..

- When you fill in the bowl (C) through lid's hole, sure not to exceed the capacity of the appliance.

NOTE: Speed selector (G) and mix or knead according users taste. Machine will be working during 5 minutes.

"EGG" Program(H):

- Use beater accessory (J)

- To mix White eggs use beater ac-

cessory (J) by pushing "EGG" button, machine will stop at 6 minutes until stiff.

- Maximum quantity of eggs: 12

Once you have finished using the appliance:

- Stop the appliance, selecting position 0 on the selector control.

- Press security lever (I) and lift machine's arm.

- Take out bowl(C) from base turning anticlockwise.

- Unplug the appliance from the mains.

- Put the cable back in the cable housing.

- The cable housing means you can remove and have available the required length of cable for working with the appliance, preventing accident risk situations.

- Clean the appliance.

Cable compartment

- This appliance has a cable compartment situated on its posterior.

Accessories:

Whisk accessory (J):

- This accessory is used to whip cream, beat eggs, batters, fatless sponges, meringues, cheesecakes, mousses, soufflés.

- Do not use this accessory for heavy mixtures. (eg. Creaming fat and sugar) could damage appliance.

- Using speed selector (G) gradually increase to maximum speed.

- Note: maximum quantity of eggs 12

Mixer accessory (K):

- This accessory is used to mix food, make cakes, biscuits, pastry, fillings and mashed potato.

- Creaming fat and sugar: start on min, gradually increase to maxi-

mum..

- Beating eggs into creamed mixtures: from 4 to maximum.
- Folding flour, fruit: From minimum to 1 speed.
- All ingredients for a cake: start from minimum speed and gradually increase to maximum.
- Rubbing fa tinto flour: from minimum to 2nd speed.

Dough hook accessory (L):

- This accessory is used for knead bread, pizza dough and cakes.
- Using speed selector (G), from minimum speed, increase gradually to speed 1.
- Note: Maximum quantity of flour is 1.500gr.

Maximum quantities:

Shortcrust pastry:

Flour weight: 680gr.

Stiff yeast dough:

Flour weight: 1,36kg

Total weight: 2 kg

Soft yeast dough:

Flour weight: 1,3kg

Total weight: 2kg

Fruit cake mix:

Total weight: 2kg



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.
- Do not let water or any other liquid

get into the air vents to avoid damage to the inner parts of 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.
- 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):
- Bowl (C)



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.

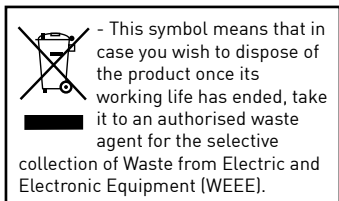
For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

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

each type of material.

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



This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electro-magnetic Compatibility.

Pétrin Mixing Chef



Cher Client,

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

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

Description

A Couvercle anti-éclaboussures

B Fixation accessoires

C Bol

D Programme pétrissage

E Bouton Marche/arrêt

F Vitesse pulsation

G Sélecteur de vitesse

H Programme batteur

I Levier de sécurité

J Batteur

K Mélangeur

L Crochet pétrin



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.

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

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.

- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.

- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, que supporte son poids.

Sécurité électrique :

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.

- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.

- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.

- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.

- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.

- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.

- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.

- Ne pas enrouler le câble électrique

de connexion autour de l'appareil.

- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle :

- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

Utilisation et précautions :

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement
- Ne pas utiliser l'appareil alors qu'il est incliné, ni le retourner.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit,

des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Toujours utiliser l'appareil sous surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil en marche couché sur une surface.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 6 minutes consécutives. Le laisser refroidir au repos pendant 20 minutes avant de l'utiliser à nouveau.
- Faire particulièrement attention durant les opérations de montage et démontage de la lame, celle-ci est affilée et vous risquez de vous couper.

Service :

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



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- Enlever le film de protection de l'appareil.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, il est conseillé de le faire fonctionner sans aliments.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Usage :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Appuyer sur le levier de sécurité (I) vers le bas pour lever le bras de l'appareil (Fig.1)
- Fixer le couvercle anti-éclaboussures (B) sur le bras de la machine dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et s'assurer qu'il est bien fixé.
- Fixer le bol (C) sur la base et le faire en fonction des marques des flèches (Fig.2)
- Fixer l'accessoire batteur (J), mélangeur (K) ou pétrisseur (L) selon l'accessoire désiré sur l'ancrage, faisant coïncider le trou et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché (Fig.3)
- Appuyer vers le bas sur le levier de sécurité (I) tout en appuyant sur la partie supérieure du corps vers le bas jusqu'à ce que le levier de sécurité (I) revienne à sa position de départ (Fig.4)
- Mettre l'appareil en route, en activant le sélecteur (G).
- Mettre l'appareil en route, en activant l'un des boutons du sélecteur de vitesse (D), (H), (F).
- Pour éviter un démarrage trop brusque, nous recommandons d'effectuer la mise en route avec le sélecteur de puissance situé à sa position minimale, et progressivement, une fois que l'appareil a démarré, de le placer à la puissance désirée.

Sélecteur de vitesse (G) :

- Vous pouvez utiliser le contrôle de vitesse manuellement selon la fonc-

tion désirée, comme indiqué dans le paragraphe sur les accessoires.

Programme "FLOUR" (D) :

- Utiliser l'accessoire mélangeur (K) pour mélanger les aliments.
- Utiliser le crochet pétrisseur (L) pour réaliser des pâtes à pain, pizza et gâteaux.
- Il est conseillé de mettre une proportion de farine et d'eau de 5:3, la quantité maximale de farine est de 1.500 g.
- Appuyer sur le bouton "FLOUR" (D), la machine travaille pendant 5 minutes, il n'est pas nécessaire d'activer le sélecteur de vitesse (G)
- Le programme commence à basse vitesse pour éviter les éclaboussures et augmenter jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- S'il vous semble que l'appareil fonctionne difficilement, éteignez-le, retirez la moitié de la pâte et traitez-la séparément.
- Les ingrédients se mélangent mieux si vous mettez le liquide en premier.

- Lorsque vous remplissez le bol (C) à travers le trou du couvercle anti-éclaboussures (A), assurez-vous de ne pas dépasser la capacité de travail de l'appareil.

REMARQUE : le sélecteur de vitesse (G) peut mélanger, pétrir selon le désir de l'utilisateur. La machine travaillera jusqu'à 5 minutes.

Programme "EGG" (H) :

- Utiliser l'accessoire batteur (J) ou mélangeur (K)
- Pour mélanger des blanc d'œuf, utiliser l'accessoire batteur (J) en appuyant sur le bouton "EGG" (H), la machine s'arrêtera au bout de 6

minutes une fois qu'ils sont montés en neige.

-Quantité maximale d'œufs : 12

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

- Arrêter l'appareil, en plaçant la commande de sélection sur la position 0.

-Appuyer sur le levier de sécurité (I) et soulever le bras de la machine.

-Retirer le bol (C) de la base en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Débrancher l'appareil du secteur.

- Ranger le câble dans le logement prévu à cet effet.

-L'emplacement du câble permet de ranger, retirer et disposer de la longueur nécessaire de câble pour travailler avec l'appareil, évitant des situations de risque d'accidents.

- Nettoyer l'appareil.

Compartment câble

- Cet appareil dispose d'un ramasse cordon situé dans la partie inférieure de l'appareil.

Accessoires :

Accessoire batteur (J) :

- Cet accessoire sert à monter de la crème, battre des œufs, préparer des milk-shakes, des biscuits légers, des meringues, des gâteaux au fromage, des mousses, des soufflés.

- N'utilisez pas cet accessoire pour pétrir des pâtes lourdes, (par ex : monter des graisses et du sucre) car vous pourriez endommager l'appareil.

- Avec le sélecteur de vitesse (G) augmenter progressivement jusqu'au maximum.

- Remarque : quantité maximale

d'œufs : 12

Accessoire mélangeur (K) :

- Cet accessoire sert à mélanger les aliments, faire des tartes, des biscuits, des pâtes, des farces et de la purée de pommes de terre.

- Battre du beurre et du sucre : commencez avec le minimum et augmentez progressivement jusqu'au maximum.

- Battre les œufs avec des mélanges crémeux : depuis la vitesse 4 jusqu'au maximum.

- Mélanger la farine, les fruits, etc. : depuis le minimum de vitesse jusqu'à 1 progressivement.

- Mélanger tous les ingrédients d'un gâteau : commencez à la vitesse minimale et augmentez progressivement jusqu'au maximum.

- Lier le beurre et la farine : depuis la vitesse minimale jusqu'à 2.

Accessoire large pétrisseur (L) :

- Cet accessoire sert à pétrir de la pâte à pain, pizza et gâteaux.

- Avec le sélecteur de vitesse (G), commencer au minimum et augmenter jusqu'à la vitesse 1 progressivement.

- Remarque : quantité maximale de farine 1.500 g

Quantités maximales :

Pâte Brisée :

Quantité de farine : 680 g

Pâte levure sèche :

Quantité de farine : 1,36 kg

Quantité totale : 2 kg

Pâte levure fraîche :

Quantité de farine : 1,3 kg

Quantité totale : 2 kg

Préparation de tartes aux fruits :

Quantité totale : 2 kg



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de la nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas laisser pénétrer de l'eau ni aucun autre liquide par les ouvertures de ventilation afin d'éviter d'endommager les parties intérieures de l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- 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) :
 - Bol (C)



Anomalies et réparation

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

- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de panne.

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

Écologie et recyclage du produit

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



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

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Knetmaschine Mixing Chef



Sehr geehrter Kunde:

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

Beschreibung

- A Spritzschutzdeckel
- B Zubehör-Verankerung
- C Schüssel
- D Knetprogramm
- E An-/Aus-Taste
- F Geschwindigkeitseinstellung
- G Geschwindigkeitswahlschalter
- H Rührprogramm
- I Sicherheitshebel
- J Schneebesens
- K Flachrührer
- L Knethaken



Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt

werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:

- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder ähnliches stellen.
- Das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Fläche stellen.

Elektrische Sicherheit:

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt

werden.

- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.

- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Stromschlaggefahr.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit

- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.

- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort

- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Aus schalter nicht funktioniert.

- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.

- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.

- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.

- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte

oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.

- Dieses Gerät ist kein Spielzeug.

- Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.

- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, während es am Netz angeschlossen ist.

- Das Gerät nicht eingeschaltet lassen, wenn es auf einer Fläche abgestellt wird.

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 6 Minuten in einem Ablauf. Lassen Sie das Gerät 20 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut starten.

- Achten Sie darauf, die Messer richtig einzusetzen und abzunehmen, da sie scharf sind und leicht Schnittverletzungen verursachen können.

Service:

- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.



Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:

- Entfernen Sie am Gerät den Schutzfilm.

- Vor dem ersten Gebrauch sollte das Gerät ohne Brot in Betrieb genommen werden.

- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Gebrauch:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Drücken Sie den Sicherheitshebel (I) nach unten, um den Rührarm der Maschine zu heben. (Abb. 1)
- Befestigen Sie den Spritzschutzdeckel (B) am Rührarm der Maschine, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, und stellen Sie sicher, dass er fest sitzt.
- Setzen Sie die Schüssel (C) auf die Halterung und verriegeln Sie sie entsprechend den Pfeilmarkierungen. (Abb. 2)
- Nehmen Sie das Rührwerkzeug
- Schneebesen (J), Flachrührer (K) oder Knethaken (L) -, das Sie verwenden wollen, setzen Sie es mit der Öffnung in die Verankerung und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn, bis es fest eingerastet ist. (Abb. 3)
- Drücken Sie den Sicherheitshebel (I) nach unten und senken Sie gleichzeitig das obere Geräteteil ab, bis der Sicherheitshebel (I) wieder seine Ausgangsposition einnimmt. (Abb. 4)
- Stellen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie den Wahlschalter (G) betätigen.
- Stellen Sie das Gerät in Betrieb, indem Sie einen der Geschwindigkeitsstufenschalter (D), (H) oder (F) betätigen.

- Um einen allzu heftigen Start zu vermeiden, empfehlen wir, den Wahlschalter zu Beginn auf die niedrigste Geschwindigkeitsstufe zu stellen und ihn dann langsam nach oben zu regeln, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe erreicht haben.

Geschwindigkeitswahlschalter (G):

- Wie unter dem Abschnitt Zubehör beschrieben können Sie je nach gewünschter Funktion die Geschwindigkeitskontrolle manuell verwenden.

"FLOUR" Programm (D):

- Verwenden Sie den Flachrührer (K), um Lebensmittel zu vermengen.
- Verwenden Sie den Knethaken (L), um Brot-, Pizza- und Kuchenteig zu verarbeiten.
- Es wird ein Mehl-Wasser-Verhältnis von 5:3 empfohlen. Die maximale Mehlmenge beträgt 1500 g.
- Drücken Sie die Taste "FLOUR" (D). Die Maschine wird 5 Minuten lang laufen. Der Geschwindigkeitswahlschalter (G) braucht nicht eingestellt zu werden.
- Zu Beginn des Rührvorgangs arbeitet das Programm bei kleiner Geschwindigkeit, um zu verhindern, dass der Inhalt herausspritzt. Die Geschwindigkeit nimmt dann langsam zu, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
- Stellen Sie das Gerät aus, wenn Sie feststellen, dass es nur schwerfällig arbeitet. Nehmen Sie dann die Hälfte des Teiges heraus und verarbeiten Sie diesen Teig separat.
- Die Zutaten lassen sich besser miteinander vermischen, wenn zuerst

die Flüssigkeit hineingegeben wird.
- Achten Sie darauf, dass die Betriebskapazität des Gerätes nicht überschritten wird, wenn Sie die Schüssel (C) über die Einfüllöffnung des Spritzschutzdeckels (A) befüllen. HINWEIS: Je nach Wunsch kann der Geschwindigkeitswahlschalter (G) auf Mischen oder Kneten eingestellt werden. Die Maschine arbeitet bis zu 5 Minuten lang.

"EGG" Programm (H):

- Verwenden Sie den Schneebesen (J) oder den Flachrührer (K).
- Verwenden Sie den Schneebesen (J), um Eiweiß zu schlagen. Drücken Sie die Taste "EGG" (H). Die Maschine stoppt nach 6 Minuten, wenn der Eischnee fertig ist.

- Maximale Anzahl der Eier: 12

Nach dem Gebrauch des Gerätes:

Das Gerät ausschalten, indem Sie die Position 0 der Steuerung auswählen.

- Drücken Sie den Sicherheitshebel (I) und heben Sie den Rührarm der Maschine.

- Nehmen Sie die Schüssel (C) aus der Halterung, indem Sie sie gegen den Uhrzeigersinn drehen.

- Ziehen Sie den Netzstecker.

- Das Kabel nehmen und in das Kabelfach stecken.

- Um bei Gebrauch des Gerätes Unfallgefahren zu vermeiden, lässt sich das Kabel mithilfe des Kabelfaches aufbewahren und herausnehmen sowie dessen nötige Länge einstellen.

- Reinigen Sie das Gerät.

Kabelfach

- Dieses Gerät ist mit einem Fach für das Stromnetzkabel ausgestattet,

das sich an der Unterseite befindet.

Zubehör:

Schneebesen (J):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiern, Mixgetränken, leichtem Biskuitteig, Schaumgebäck, Käsekuchen, Mousses und Soufflés.

- Dieses Zubehör nicht zum Schlagen von schweren Teigsorten verwenden (z.B. mit Fett und Zucker), da das Gerät dadurch beschädigt werden kann.

- Mit dem Geschwindigkeitswahlschalter (G) allmählich bis zur Höchstgeschwindigkeit einstellen.

- Hinweis: maximale Anzahl der Eier: 12

Flachrührer (K):

- Dieses Zubehör dient zum Mischen von Zutaten und zur Verarbeitung von Kuchen-, Keks- und Nudelteig, Füllungen und Kartoffelpüree.

- Butter und Zucker schlagen: Bei kleinster Geschwindigkeitsstufe beginnen und allmählich bis zur höchsten Stufe steigern.

- Eier in cremige Mischungen einarbeiten: ab Geschwindigkeitsstufe 4 bis zur Höchststufe

- Mehl, Obst usw. vermischen: ab der kleinsten Geschwindigkeitsstufe allmählich bis zur Stufe 1

- Alle Zutaten für einen Kuchen vermischen: Bei kleinster Geschwindigkeitsstufe beginnen und allmählich bis zur höchsten Stufe steigern.

- Butter und Mehl verarbeiten: ab kleinster Geschwindigkeitsstufe bis Stufe 2

Kethaken (L):

- Dieses Zubehör dient zum Kneten von Brot-, Pizza- und Kuchenteig.

- Mit dem Geschwindigkeitswahlschalter (G) bei kleinster Stufe beginnen und allmählich bis Geschwindigkeitsstufe 1 steigern.

- Hinweis: maximale Mehlmenge: 1500 g

Höchstmengen:

Mürbeteig:

Mehlmenge: 680 g

Schwerer Hefeteig:

Mehlmenge: 1,36 kg

Gesamtmenge: 2 kg

Weicher Hefeteig:

Mehlmenge: 1,3 kg

Gesamtmenge: 2 kg

Obstkuchen-Fertigmischung:

Gesamtmenge: 2 kg



Reinigung

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.

- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Belüftungsöffnungen eindringen, um Schäden an den inneren Funktionsteilen des Gerätes zu vermeiden.

- 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.

- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.

Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:

- Schüssel (C)



Störungen und Reparatur

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

- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.


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

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert.

- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



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

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

Impastatrice Mixing Chef



Egregio cliente,

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

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

Descrizione

- A Coperchio anti schizzo
- B Connettore per accessori
- C Ciotola
- D Programma impasto
- E Pulsante di accensione / spegnimento
- F Velocità pulsazione
- G Selettore di velocità
- H Programma frullatore
- I Leva di sicurezza
- J Frusta
- K Mixer
- L Gancio per impasto



Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata

alla pulizia.

Area di lavoro:

- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. Nelle aree oscure e in disordine possono facilmente avvenire incidenti.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, liscia e stabile.

Sicurezza elettrica:

- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristica corrisponda al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che sopporti come minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non arrotolare il cavo elettrico di

connessione attorno all'apparecchio.

- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Sicurezza personale:

- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

Precauzioni d'uso:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
 - Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
 - Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti.
 - Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
 - Non muovere l'apparecchio durante l'uso
 - Non utilizzare l'apparecchio inclinato, né capovolgerlo.
 - Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
 - Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.
 - Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
 - Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente da adulti.
- Non permettere che venga utilizzato

da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.

- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Usare sempre l'apparecchio sotto sorveglianza.
- Non lasciare l'apparecchio in funzione su una superficie.
- Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 6 minuti. Lasciare che si raffreddi a riposo per 20 minuti prima di riutilizzarlo.
- Le lame di questo apparecchio sono particolarmente affilate: durante le operazioni di montaggio e smontaggio, procedere con cautela per evitare di tagliarsi.

Servizio:

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



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- Rimuovere la pellicola protettiva dell'apparecchio.
- Se si utilizza il prodotto per la prima volta, si consiglia di farlo funzionare a vuoto.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Uso:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.

- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
 - Premere verso il basso la leva di sicurezza (I) per sollevare il braccio della macchina. (Fig.1)
 - Fissare il coperchio anti schizzo (B) sul braccio della macchina in senso antiorario e assicurarsi che sia ben saldo.
 - Posizionare la ciotola (C) sulla base e fissarla seguendo le indicazioni delle frecce. (Fig.2)
 - Collegare l'accessorio frusta (J), mixer (K) o impastatrice (L) secondo le necessità al connettore allineando il foro e girando in senso antiorario fino a quando non è ben fissato (Fig.3)
 - Premere verso il basso la leva di sicurezza (I) premendo al tempo stesso la parte superiore del corpo verso il basso, finché la leva di sicurezza stessa (I) non torni alla posizione iniziale (Fig.4)
 - Mettere in funzione l'apparecchio azionando il comando di selezione (G).
 - Mettere in funzione l'apparecchio azionando uno dei pulsanti di selezione della velocità (D), (H), (F).
 - Per evitare un avvio troppo brusco, consigliamo di mettere in moto la macchina impostando il selettore di potenza sulla posizione minima, per poi gradualmente aumentare la velocità fino al valore desiderato una volta messo in funzione l'apparecchio.
- Selettore di velocità (G):**
- È possibile utilizzare il controllo manuale di velocità in modo da ottenere la funzione desiderata, come descritto nella sezione dedicata agli

accessori.

Programma "FLOUR" (D):

- Utilizzare l'accessorio mixer (K) per mescolare alimenti.
 - Utilizzare il gancio per impasto (L) per realizzare impasti per pane, pizza e torte.
 - Si consiglia una proporzione di farina e acqua di 5:3, con una quantità massima di farina di 1500g
 - Premere il pulsante "FLOUR" (D) e la macchina rimarrà in funzione per 5 minuti senza richiedere alcuna azione sul selettore di velocità (G)
 - Il programma si avvia a bassa velocità, in modo da evitare schizzi, e aumenta gradualmente fino a ottenere un impasto omogeneo.
 - Nel caso si abbia l'impressione che l'apparecchio incontri difficoltà, spegnerlo, rimuovere metà dell'impasto e lavorare separatamente le due metà.
 - Gli ingredienti vengono meglio mescolati se si versa dapprima il liquido.
 - Assicurarsi, nel riempire la ciotola (C) attraverso il foro del coperchio anti schizzo (A), di non eccedere la capacità massima consentita dall'apparecchio.
- NOTA: Il selettore di velocità (G) è in grado di mescolare o impastare, a seconda delle esigenze dell'utente. La macchina può rimanere in funzione fino a 5 minuti.
- Programma "EGG" (H):**
- Utilizzare l'accessorio frusta (J) o mixer (K)
 - Per montare albumi utilizzare l'accessorio frusta (J) e premere il pulsante "EGG" (H). La macchina

si fermerà dopo 6 minuti, una volta ottenuta la montatura a neve.

- Numero massimo di uova: 12

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Spegner l'apparecchio, posizionando il selettore in posizione 0.
- Premere la leva di sicurezza (I) e sollevare il braccio della macchina.
- Estrarre la ciotola (C) dalla base girandola in senso antiorario.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Ritirare il cavo e posizionarlo nell'apposito scomparto.
- L'alloggiamento del cavo consente di riporre, estrarre e utilizzare la lunghezza di cavo desiderata per mettere in funzione l'apparecchio, evitando situazioni rischiose.
- Pulire l'apparecchio.

Alloggiamento cavo

- Questo apparecchio dispone di un alloggio per il cavo di connessione alla rete elettrica situato nella parte inferiore.

Accessori:

Accessorio frusta (J):

- Questo accessorio consente di montare panna, sbattere uova, preparare frullati, biscotti leggeri, meringhe, torte al formaggio, mousse e soufflé.
- Non utilizzare questo accessorio per sbattere masse pesanti (es. per montare grasso e zucchero) in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Utilizzando il selettore (G) aumentare gradualmente la velocità fino al massimo
- Nota: utilizzare un massimo di 12 uova

Accessorio mixer (K):

- Questo accessorio consente di mischiare alimenti, realizzare torte, biscotti, paste, ripieni e purè di patate.

- Sbattere grasso e zucchero: cominciare a velocità minima e aumentare gradualmente fino al massimo.
- Sbattere uova e miscele cremose: da velocità 4 fino al massimo.
- Mischiare farina, frutta, ecc.: dal minimo fino alla velocità 1, in maniera graduale.
- Mischiare tutti gli ingredienti di un dolce: cominciare a velocità minima e aumentare gradualmente fino al massimo.
- Mischiare grasso e farina: dal minimo fino a velocità 2.

Accessorio gancio per impasto (L):

- Questo accessorio consente di impastare pane, massa per pizza e dolci.
- Utilizzando il selettore (G), avviare a velocità minima, quindi aumentare gradualmente fino a velocità 1
- Nota: utilizzare una quantità massima di farina di 1500gr

Quantità massime:

Pasta frolla:

Quantità di farina: 680gr

Massa lievitata dura:

Quantità di farina: 1,36kg

Quantità totale: 2 kg

Massa lievitata soffice:

Quantità di farina: 1,3kg

Quantità totale: 2kg

Preparato per torte di frutta:

Quantità totale: 2kg



Pulizia

- Disinserire la spina

dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.

- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non lasciar entrare acqua o altri liquidi nelle fenditure del sistema di ventilazione per non danneggiare le parti operative dell'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Se non si esegue una pulizia periodica dell'apparecchio, la sua superficie può deteriorarsi nuocendo irrimediabilmente alla sua durata, nonché renderlo pericoloso. I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
- Ciotola (C)



Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
- Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato.

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

Prodotto ecologico e riciclabile

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono riciclabili. Per sbarazzarsene, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene sostanze dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Amassador Mixing Chef



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS. A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição

A Tampa anti-salpicos

B Encaixe acessórios

C Taça

D Programa de amassar

E Botão de ligação/paragem

F Velocidade de pressão

G Selector de velocidade

H Programa batedor

I Alavanca de segurança

J Batedor

K Misturador

L Gancho amassador



Conselhos e advertências de segurança

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

A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.

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

Ambiente de utilização ou trabalho:

- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.

- Não colocar o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas de cozedura, queimadores a gás, fornos, etc.

- Colocar o aparelho em cima de uma superfície horizontal, plana e estável.

Segurança eléctrica:

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.

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

- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.

- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica.

Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.

- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.

- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.

- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.

- Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

- Não enrolar o cabo no aparelho.

- Não deixar que o cabo eléctrico de

ligação fique preso ou dobrado.

- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:

- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

Utilização e cuidados:

- Antes de cada utilização, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Não utilizar o aparelho inclinado nem invertido.
- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Este aparelho está projectado para ser utilizado apenas por adultos. Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacita-

das ou crianças.

- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Nunca deixar o aparelho sem vigilância.
- Não deixar o aparelho em funcionamento em cima de uma superfície.
- Não utilizar o aparelho durante mais de 6 minutos seguidos. Deixá-lo arrefecer em repouso durante 20 minutos antes de voltar a utilizá-lo.
- Ter especial cuidado durante as operações de montagem e desmontagem das lâminas, pois estão afiadas e existe o risco de corte.

Manutenção:

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



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

- Retirar a película protectora do aparelho.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, é aconselhável utilizá-lo sem pão.
- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

Utilização:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.

- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
 - Pressionar a alavanca de segurança (I) para baixo de modo a levantar o braço da máquina (Fig. 1).
 - Fixar a tampa anti-salpicos(B) no braço da máquina, no sentido anti-horário, e certificar-se de que fica bem fixada.
 - Fixar a taça (C) na base e fixá-la conforme a indicação das marcas das setas (Fig. 2).
 - Fixar o acessório batedor (J), misturador (K) ou amassador (L), conforme o pretendido, no encaixe, fazendo coincidir o orifício e girá-lo no sentido anti-horário até ficar bem encaixado (Fig.3)
 - Pressionar a alavanca de segurança (I) para baixo enquanto pressiona a parte superior do corpo para baixo, até que a alavanca de segurança (I) volte à sua posição inicial (Fig.4).
 - Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o comando selector (G).
 - Colocar o aparelho em funcionamento, accionando um dos botões selectores de velocidade (D), (H), (F).
 - Para evitar um arranque demasiado brusco é recomendável efectuar a colocação em funcionamento com o comando selector de potência situado na posição mínima e progressivamente, após o arranque do aparelho, situá-lo na zona de potência desejada.
- Selector de velocidade (G):**
- Pode utilizar o controlo de velocidade manualmente conforme a função pretendida, tal como é descrito na secção dos acessórios.

Programa “FLOUR” (D):

- Utilizar o acessório misturador (K) para misturar alimentos.
 - Utilizar o gancho amassador (L) para fazer massas de pão, pizza e pastéis.
 - É recomendável uma proporção de farinha e água de 5:3; a quantidade máxima de farinha é de 1500 g.
 - Pressionar o botão “FLOUR” (D); a máquina trabalha durante 5 minutos, não é necessário accionar o selector de velocidade (G)
 - O programa começa a baixa velocidade para evitar salpicos e vai aumentando de velocidade até obter uma massa homogénea.
 - Se lhe parecer que o aparelho funciona com dificuldade, desligue-o, retire metade da massa e trate-as em separado.
 - Os ingredientes misturam-se melhor se colocar primeiro o líquido.
 - Quando encher a taça (C) através do orifício da tampa anti-salpicos (A), assegure-se de que não ultrapassa a capacidade de trabalho do aparelho.
- NOTA: o selector de velocidade (G) pode misturar ou amassar conforme a preferência do utilizador. A máquina trabalhará até 5 minutos.

Programa “EGG” (H):

- Utilizar o acessório batedor (J) ou misturador (K).
- Para misturar claras utilizar o acessório batedor (J) pressionando o botão “EGG” (H); a máquina parará aos 6 minutos até que as claras fiquem em castelo.

- Quantidade máxima de ovos: 12

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Parar o aparelho, seleccionando a posição 0 do comando selector.
- Pressionar a alavanca de segurança (I) e levantar o braço da máquina.
- Extrair a taça (C) da base girando-a no sentido anti-horário.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Recolher o cabo e colocá-lo no seu alojamento.
- O alojamento do cabo permite guardar, extrair e dispor do comprimento necessário do cabo para trabalhar com o aparelho, evitando situações de risco de acidente.
- Limpar o aparelho.

Compartimento do cabo

- Este aparelho dispõe de um alojamento para o cabo de ligação à corrente, situado na parte inferior.

Acessórios:

Acessório batedor (J):

- Este acessório serve para preparar natas, bater ovos, batidos, biscoitos leves, merengues, tartes de queijo, mousses, soufflés.
- Não utilize este acessório para bater massas pesadas (por ex.: preparar gordura e açúcar), uma vez que pode danificar o aparelho.
- Com o selector de velocidade (G) aumentar gradualmente até ao máximo.

-Nota: quantidade máxima de ovos: 12

Acessório misturador (K):

- Este acessório serve para misturar alimentos, fazer tartes, bolachas, pastas, recheios e puré de batata.
- Bater a manteiga e o açúcar: comece no mínimo e vá aumentando gradualmente até ao máximo.

- Bater ovos em misturas cremosas: da velocidade 4 até ao máximo.

- Misturar farinha, frutas, etc...: da velocidade mínima até à 1, gradualmente.

- Misturar todos os ingredientes de um pastel: comece na velocidade mínima e vá aumentando gradualmente até à máxima.

- Misturar a manteiga e a farinha: da velocidade mínima até à 2.

Acessório gancho amassador (L):

- Este acessório serve para amassar pão, massa para pizza e pastéis.

- Com o selector de velocidade (G) começar no mínimo e aumentar até à velocidade 1, gradualmente

- Nota: quantidade máxima de farinha: 1500 g

Quantidades máximas:

Pasta brisa:

Quantidade de farinha: 680 g

Massa levedura dura:

Quantidade de farinha: 1,36 kg

Quantidade total: 2 kg

Massa levedura mole:

Quantidade de farinha: 1,3 kg

Quantidade total: 2 kg

Preparado tartes de fruta:

Quantidade total: 2 kg



Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.

- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico

como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

- Não deixar entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas partes operativas interiores do aparelho.

- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.

- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.

- Se o aparelho não se mantiver limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):

- Taça (C)



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.

Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:

Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso des-

eje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

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



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

Este aparelho cumpre com a Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.

Kneedmachine Mixing Chef



Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

- A Anti-spatdeksel
- B Verankering accessoires
- C Kom
- D Kneedprogramma
- E Start/stop-knop
- F Pulsatiesnelheid
- G Snelheidsschakelaar
- H Mixprogramma
- I Veiligheidshendel
- J Mixer
- K Menger
- L Kneedhaak



Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken,

zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of vergelijkbaar.
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 10 ampère.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- Het snoer niet oprollen rond het apparaat.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet gekneld of geknikt geraakt.
- De staat van het stroomsnoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn, verhogen het risico van een elektrische schok.
- De stekker niet met natte handen aanraken.

Persoonlijke veiligheid:

- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.

Gebruik en onderhoud:

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Het apparaat niet bewegen terwijl het werkt.
- Gebruik het apparaat niet scheef en houd het niet ondersteboven.
- De werkingscapaciteit van het apparaat niet forceren.
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die

niet vertrouwd zijn met dit type producten.

- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat altijd onder toezicht gebruiken.
- Laat het apparaat niet op een oppervlak achter terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat nooit langer dan 6 minuten. Laat het 20 minuten afkoelen voor het volgende gebruik.
- Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen aangezien deze geslepen zijn en er risico bestaat dat u zich snijdt.

Service:

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



Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- Trek de beschermende film van het apparaat.
- Bij het eerste gebruik van het product is het raadzaam om het apparaat eerst zonder brood te laten werken.

- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruik:

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Duw de veiligheidshendel (I) naar beneden om de arm van de machine op te tillen. (Fig.1)
- Draai het anti-spatdeksel (B) tegen de klok in op de arm van de machine en zorg ervoor dat het deksel stevig vast zit.
- Plaats de kom (C) op de basis en maak de kom stevig vast volgens de pijlen. (Fig.2)
- Bevestig het mixeraccessoire (J), de menger (K) of de kneedhaak (L) in de verankering door het gaatje overeen te laten komen en draai het accessoire tegen de klok in tot het goed is vastgekoppeld.
- Duw de veiligheidshendel (I) naar beneden terwijl u de bovenkant van het lichaam naar beneden duwt tot de veiligheidshendel (I) in de oorspronkelijke positie klikt (Fig.4)
- Bedien de schakelaar (G) om het apparaat aan te zetten.
- Druk op één van de snelheidskeuzeknoppen (D), (H), (F) om het apparaat aan te zetten.
- Om een te bruuske start te voorkomen, raden we u aan om de vermogenskeuzeschakelaar op de minimum positie te zetten voordat u

het apparaat aanzet en het vermogen geleidelijk te verhogen na de start.

Snelheidsschakelaar (G):

- U kunt de snelheidscontrole handmatig bedienen zoals wordt beschreven in de paragraaf Accessoires.

"FLOUR" programma (D):

- Gebruik de menger (K) om ingrediënten te mengen.
 - Gebruik de kneedhaak (L) om brood-, pizza- en taartdeeg te maken.
 - We raden volgende verhouding meel/water aan: 5/3. Gebruik maximaal 1500g meel.
 - Als u op de knop "FLOUR" (D) drukt, gaat het apparaat 5 minuten aan het werk. U moet niet op de snelheidsschakelaar (G) drukken.
 - Het programma begint met een lage snelheid om spatten te voorkomen. De snelheid neemt geleidelijk toe tot er een homogene massa ontstaat.
 - Schakel het apparaat uit, verwijder de helft van het deeg en werk verder met een kleinere hoeveelheid als u merkt dat het apparaat niet naar behoren werkt.
 - U kunt de ingrediënten makkelijker mengen als u eerst de vloeibare ingrediënten mengt.
 - Overschrijd de capaciteit van het apparaat niet wanneer u de kom (C) vult via het gaatje in het anti-spatdeksel (A).
- OPMERKING: De snelheidsschakelaar (G) kan mengen en kneden. De gebruiker kiest. Het apparaat werkt tot 5 minuten.

"EGG" programma (H):

- Gebruik het mixeraccessoire (J) of de menger (K).

- Om eiwit te kloppen gebruikt u het mixeraccessoire (J) en drukt u op de knop "EGG" (H). Het apparaat stopt na 6 minuten wanneer het eiwit stijf is geklopt.

- Maximale hoeveelheid eieren: 12

Na gebruik van het apparaat:

- Zet het apparaat uit door de keuze-knop op 0 te zetten.

- Druk op de veiligheidshendel (I) en til de arm van de machine op.

- Draai de kom (C) tegen de klok in en verwijder de kom uit de basis.

- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Rol de kabel op en berg deze op in het hiervoor voorziene opbergvak.

- Dankzij het snoervak kunt u het snoer opbergen en uittrekken en de lengte van het snoer regelen. Zo kunt u gevaarlijke risicosituaties voorkomen

- Reinig het apparaat.

Snoervak

- Dit apparaat beschikt aan de achterkant over een opbergvak voor de voedingskabel.

Accessoires:

Mixeraccessoire (J):

- Met dit accessoire kunt u slagroom maken, eieren kloppen en milks-hakes, luchtige cakes, schuimpjes, kaastaarten, mousses, en soufflés maken.

- Gebruik dit accessoire niet om zware massa's te kneden (vb.: boter en suiker). U kunt het apparaat beschadigen.

- Met de snelheidsschakelaar (G) verhoogt u de snelheid geleidelijk tot de maximale positie

- Opmerking: maximaal aantal eieren: 12

Menger (K):

- Met dit accessoire kunt u ingrediënten mengen en taarten, koekjes, gebakjes, vullingen en aardappelpuree maken.

- Boter en suiker mengen: start met een lage snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk tot de maximale positie.

- Eieren kloppen in romige mengsels: Vanaf snelheid 4 tot de maximale snelheid.

- Meel, fruit, etc. ... mengen: Gebruik de minimale snelheid en verhoog de snelheid geleidelijk tot stand 1.

- Alle ingrediënten voor taartdeeg mengen: Gebruik de minimale snelheid en verhoog geleidelijk tot de maximale snelheid.

- Boter en meel mengen: gebruik de minimale snelheid en verhoog tot stand 2.

Kneedhaak (L):

- Met dit accessoire kunt u brood-, pizza- en taartdeeg kneden.

- Gebruik de minimale snelheid en verhoog geleidelijk tot stand 1.

- Opmerking: maximale hoeveelheid meel: 1500gr

Maximale hoeveelheden:

Zanddeeg:

Hoeveelheid meel: 680gr

Harde gistdeeg:

Hoeveelheid meel: 1,36kg

Totale hoeveelheid: 2 kg

Zachte gistdeeg:

Hoeveelheid meel: 1,3kg

Totale hoeveelheid: 2kg

Deeg voor fruittaarten: Totale hoeveelheid: 2kg



Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt door de verluchtingsopeningen om schade aan de functionele delen binnenin het apparaat te voorkomen.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Tijdens de schoonmaakbeurt extra oppassen met de messen van de mixer want die zijn zeer scherp.
- Indien het apparaat niet goed onderhouden wordt, kan dit zorgen voor beschadiging van het oppervlak en kan dit de levensduur van het apparaat onverbiddelijk aantasten en tot een gevaarlijke situatie leiden.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
- Kom (C)



Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat

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

- Als de elektriciteitsaansluiting beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.

Voor producten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het product afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

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



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

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Maszyna do chleba Mixing Chef



Szanowny Kliencie,

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

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

Opis

- A Pokrywa ochronna
- B Zaczepek do akcesoriów
- C Miska
- D Program ugniatania
- E Przycisk ON/OFF
- F Prędkość pulsacji
- G Wybór prędkości
- H Program miksera
- I Dźwignia bezpieczeństwa
- J Mikser
- K Mieszacz
- L Ramię ugniatające



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może prowadzić do wypadku.

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

Otoczenie użycia i pracy:

- Utrzymywać strefę pracy w czystości

i przy dobrym oświetleniu. W strefach nieuporządkowanych i ciemnych występuje większa podatność na wypadki.

- Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach takich jak płyty grzejne, palniki gazowe piekarniki i podobne urządzenia.

- Umieścić urządzenie w pozycji horyzontalnej, na powierzchni płaskiej i stałej.

Bezpieczeństwo :

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

- Podłączać urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.

- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.

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

- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.

- Nie związać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.

- Nie pozostawiać, by kabel elektryczny podłączenia został schwytyany lub pomarszczony.

- Sprawdzić stan kabla sieciowego. Zniszczone lub zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Bezpieczeństwo osobiste:

- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.

Używanie i konserwacja:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.

- Nie używać urządzenia, jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

- Nie używać urządzenia ani akcesoriów, jeśli są one widocznie uszkodzone. Należy niezwłocznie je wymienić na nowe, oryginalne.

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

- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

- Nie należy używać urządzenia, gdy jest przechylone ani do góry dnem.

- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

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

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

- Nie pozwalać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne lub dzieci.

- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.

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

- Nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

- Nie pozostawiać urządzenia włączonego leżącego na jakiejś powierzchni.

- Nie należy używać przez więcej niż 6 minut bez przerwy. Należy odczekać 20 minut w celu ochłodzenia urządzenia przed ponownym użyciem.

- Zachować szczególną uwagę przy czynnościach takich, jak zakładanie i wymontowywanie noży, ponieważ noże są naostrzone i istnieje niebezpieczeństwo okaleczeń.

Serwis techniczny:

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



Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:

- Usunąć folię ochronną z urządzenia.

- Przed użyciem urządzenia po raz pierwszy, zaleca się włączenie go bez produktów żywnościowych.

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

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem urządzenia.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Przycisnąć dźwignię bezpieczeństwa do dołu (I), aby podnieść ramię maszyny (Rys.1)

- Założyć pokrywę (B) na ramię urządzenia przekręcając ją w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara i upewnić się, że została poprawnie zamocowana.

- Założyć miskę (C) do bazy i przekręcić zgodnie z kierunkiem strzałek (Rys.2)

- Do odpowiedniego otworu wprowadzić mikser (J), mieszacz (K) lub ugniatacz (L) w zależności od potrzeby i przekręcić akcesorio w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara, aż do poprawnego zachaczenia. (Rys.3)

- Przycisnąć dźwignię bezpieczeństwa (I) i jednocześnie przycisnąć górną część urządzenia do dołu, aż dźwignia bezpieczeństwa (I) wróci na swoją pozycję (Rys.4)

- Włączyć urządzenie za pomocą przełącznika prędkości (G).

- Włączyć urządzenie ustawiając selektor prędkości na jedną z trzech pozycji (D), (H), (F).

- Aby uniknąć zbyt szybkiego uruchomienia, polecamy zawsze rozpoczynać pracę na najniższych obrotach i stopniowo i zwiększać prędkość.

Wybór prędkości (G):

- Można ustawiać ręcznie prędkość według wybranej funkcji i według instrukcji paragrafu o akcesoriach.

Program "FLOUR/mąką" (D):

- Użyć mieszacza (K) do wymieszania produktów.

- Używać ramienia ugniatającego (L) do wyrabiania masy na chleb, pizzę i ciasta.

- Proporcja mąki do wody powinna wynosić 5:3, maksymalna ilość mąki to 1500g.

- Nacisnąć przycisk "FLOUR" (D), urządzenie będzie pracować 5 minut. Nie trzeba wybierać prędkości selektorem (G)

- Program rozpoczyna mieszanie na niskiej prędkości, aby uniknąć zachłapan i następnie zwiększy prędkość, aż do uzyskania jednolitej masy.

- Jeśli urządzenie pracuje z wyraznym opóźnieniem, należy wyjąć połowę masy i ugniatać oddzielnie.

- Produkty wymieszają się szybciej, jeśli najpierw zmiesza się produkty mokre.

-Podczas wypełniania miski (C) przed otwór w pokrywie ochronnej (A), należy upewnić się, że pojemność maksymalna nie została przekroczona.

UWAGA: Za pomocą selektora prędkości (G) wybrać dowolną prędkość i wymieszać, aż do uzyskania pożądanej tekstury. Urządzenie zatrzyma się po 5 min.

Program "EGG/Jajko" (H):

- Użyć miksera (J) lub mieszacza (K).

- Aby mieszać białka, należy użyć miksera (J) i wybrać przycisk "EGG" (H), maszyna zatrzyma się po 6 minutach i białka zostaną ubite na pianę.

- Maksymalna ilość jajek:12

Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętko wyboru mocy na zero.

- Przycisnąć dźwignię bezpieczeństwa (I) i podnieść ramię urządzenia.

- Wyjąć miskę (C) przekręcając ją w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara.

- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.

- Zwinąć kabel i umieścić do w przegrodzie.

- Przegroda na kabel pozwala na rozwinięcie kabla na dowolną długość w zależności od potrzeby i w celu uniknięcia sytuacji zagrożenia.

- Wyczyścić urządzenie.

Osadzenie kabla

- Urządzenie posiada specjalne miejsce do zwinania kabla sieciowego w dolnej części.

Akcesoria:

Akcesorio mikser (J):

- To akcesorio pozwala na ubijanie śmietany, piany z białek, jajek, biszkoptów, ciast serowych, musów i sufletów.

- Nie należy używać tego akcesorium do ubijania twardych mas (np. tłuszcz z cukrem). Zagrożenie zniszczenia aparatu.

- Za pomocą selektora prędkości (G) zwiększyć prędkość do maksimum.

- Uwaga: Maksymalna ilość jajek: 12

Akcesorio do mieszania (K):

- To akcesorio służy do mieszania produktów do ciast, ciastek, makaronów, farszy i pure ziemniaczanego.

- Wymieszać tłuszcz z cukrem rozpoczynając od najniższej prędkości i zwiększając, aż do uzyskania najwyższych obrotów.

- Ubić jajka: od 4 prędkości do najwyższej prędkości.

- Mieszać mąkę, owocę etc. rozpoczynając od najniższej prędkości i zwiększając stopniowo do 1.

- Wymieszać wszystkie składniki ciasta: rozpocząć od najniższej prędkości i zwiększać stopniowo, aż do najwyższej.

- Wymieszać masło z mąką na prędkości minimalnej 2.

Akcesorio ramię do ugniatania (L):

- To urządzenie służy do wyrabiania masy na chleb, pizzę lub ciasto.

- Za pomocą selektora prędkości (G) wybrać minimalną prędkość i stopniowo zwiększać do 1.

- Uwaga, maksymalna ilość mąki to 1500gr.

Ilość maksymalna:

Makaron:

Mąka: 680gr

Ciasto drożdżowe twarde:

Mąka: 1,36kg

Ilość całkowita: 2 kg

Ciasto drożdżowe miękkie:

Mąka: 1,3kg
Ilość całkowita: 2kg

Spód ciast owocowych:

Ilość całkowita: 2kg



Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ni produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

- Nie dopuścić do przedostania się wody ni innej cieczy do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzeń części mechanicznych znajdujących się we wnętrzu urządzenia.

- 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.

- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

- Miska (C)



Nieprawidłowości i naprawa

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

niebezpieczne.

- Jeśli uszkodzone jest kabel sieciowy lub wtyczka, należy postępować jak wyżej.

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

Ekologia i zarządzanie odpadami

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

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



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

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

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.

Μίξερ Ζύμης Mixing Chef



Εκλεκτέ μας πελάτη:

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

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

Περιγραφή

A Τάπα για τα πιτσιλίσματα

B Ζεύξη εξαρτημάτων

C Μπολ

D Πρόγραμμα ζύμωσης

E Κουμπί στάσης/ εκκίνησης

F Ταχύτητα παλμών

G Επιλογέας ταχύτητας

H Πρόγραμμα χτυπήματος

I Μοχλός ασφαλείας

J Χτυπητήρι

K Μίξερ

L Γάντζος ζύμωσης



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.

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

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Κρατήστε την ζώνη όπου εργάζεσθε καθαρή και καλά φωτισμένη. Στους χώρους που είναι ακατάστατοι και σκοτεινοί, γίνονται περισσότερα ατυχήματα.

- Μην βάζετε την συσκευή πάνω σε καυτές επιφάνειες, όπως ψηστιέρες, ή μάτια, ή καυστήρες υγραερίου, φούρνους ή παρόμοια.

- Να βάζετε την συσκευή πάνω σε μια επιφάνεια οριζόντια, επίπεδη και ακίνητη.
Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Συνδέστε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπερ.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

- Μην χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Μην περιτυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από την συσκευή.

- Μην αφήσετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης να μπερδευτεί ή να ζαρώσει

- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Προσωπική ασφάλεια:

- Να μην πιάνετε τα κινητά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν τα αξεσουάρ της δεν έχουν συνδεθεί σωστά.

- Να μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα της είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.

- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.

- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή σε πλάγια θέση αλλά ούτε και ανάποδα.

- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση

από ενήλικες.

Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

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

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Η συσκευή να χρησιμοποιείται πάντα υπό επίβλεψη.

- Να μην αφήνετε τη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία πάνω σε μία επιφάνεια.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για πάνω από 6 συνεχόμενα λεπτά. Αφήστε την συσκευή να κρυώσει για 20 λεπτά πριν να την χρησιμοποιήσετε ξανά.

- Να προσέχετε ιδιαίτερως κατά την διάρκεια της συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης των λεπίδων μιας και είναι ακονισμένες και υπάρχει κίνδυνος κοπής.

Σέρβις:

- Οποιαδήποτε μη κατάλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.



Οδηγίες χρήσης Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βγάλετε την προστατευτική ταινία της συσκευής.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά σας συμβουλεύουμε να το κάνετε χωρίς ψωμί.

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

Χρήση:

- Ξετυλίξετε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε το σίδερο στην πρίζα.

- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.

- Πιέστε προς τα κάτω τον μοχλό ασφαλείας (I) για να σηκωθεί ο βραχίονας του μηχανήματος. (Σχ. 1)

- Στερεώστε την τάπα για τα πιτσιλίσματα (B) στον βραχίονα της συσκευής αριστερόστροφα και βεβαιωθείτε ότι να έχει στερεωθεί καλά.

- Στερεώστε το μπολ (C) στην βάση και σφίξτε το, έτσι όπως δείχνουν τα σημάδια στα βέλη. (Σχ. 2)

- Στερεώστε όπως επιθυμείτε το εξάρτημα, χτυπητήρι (J), μίξερ (K) ή το ζυμωτήριο (L), στην ζεύξη, κάνοντας να ταιριάζει η οπή και γυρίστε την σε αριστερόστροφη κατεύθυνση μέχρι που να έχει εφαρμόσει καλά (Σχ. 3)

- Γυρίστε προς τα κάτω τον μοχλό ασφαλείας (I), ενώ πιέζετε το άνω μέρος του κορμού προς τα κάτω, μέχρι που ο μοχλός ασφαλείας να (I) επιστρέψει στην αρχική του θέση (Σχ. 4)

- Ενεργοποιήστε την συσκευή, πατώντας τον διακόπτη επιλογής (G).

- Θέστε σε λειτουργία την συσκευή, πατώντας ένα από τα πλήκτρα για την επιλογή ταχύτητας (D), (H) ή (F).

- Για την πρόληψη μιας ξαφνικής ενεργοποίησης, σας συνιστούμε να ξεκινήσετε με τον διακόπτη επιλογής ισχύος στο ελάχιστο και σταδιακά, μόλις η συσκευή έχει ξεκινήσει, τοποθετήστε τον στην επιθυμητή ζώνη ισχύος.

Επιλογές ταχύτητας (G):

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χειροκίνητα τον έλεγχο ταχύτητας, ανάλογα με την επιθυμητή λειτουργία, έτσι όπως περιγράφεται στην ενότητα των αξεσουάρ.

Πρόγραμμα "FLOUR" (D):

- Χρησιμοποιήστε το αξεσουάρ μίξερ (K) για να αναμίξετε τρόφιμα.

- Χρησιμοποιήστε τον γάντζο ζύμωσης (L) για ζύμες, ψωμιού, κέικ και πίτσες.

- Συνιστούμε ένα ποσοστό από αλεύρι και νερό 5:3, το μέγιστο ποσό από αλεύρι είναι 1500 γραμμάρια

- Πατήστε το κουμπί "FLOUR" (D). Η συσκευή λειτουργεί για 5 λεπτά. Δεν χρειάζεται η ενεργοποίηση του επιλογέα ταχύτητας (G).

- Το πρόγραμμα ξεκινά με χαμηλή ταχύτητα για την πρόληψη πιτσιλίσματος και αυξάνεται έως ότου επιτευχθεί μια ζύμη ομοιογενής.

- Αν νομίζετε ότι η συσκευή λειτουργεί με δυσκολία, να την απενεργοποιήσετε, αφαιρέστε την μισή ζύμη και δουλέψτε τις χωριστά.

- Τα συστατικά αναμιγνύονται καλύτερα εάν πρώτα βάλετε το υγρό.

- Όταν γεμίζετε το μπολ (C) μέσω της οπής του καπακιού για τα πιτσιλίσματα (A), σιγουρευτείτε ότι η συσκευή δεν υπερβαίνει την ικανότητα εργασίας της.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο επιλογέας ταχύτητας (G) μπορεί να αναμειγνύει ή να ζυμώνει ανάλογα με την επιθυμία του χρήστη. Η συσκευή θα λειτουργεί μέχρι και 5 λεπτά.

Πρόγραμμα "EGG" (H):

- Χρησιμοποιήστε το εξάρτημα χτυπητήρι (J) ή μίξερ (K)

- Για το χτύπημα ασπραδιών χρησιμοποιήστε το εξάρτημα χτυπητήρι (J) πατώντας το κουμπί "EGG" (H). Το μηχάνημα θα σταματήσει στα 6 λεπτά έως ότου να σφίξουν.

- Μέγιστη ποσότητα αυγών: 12

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Σταματήστε την συσκευή, επιλέγοντας την θέση 0 του χειριστηρίου επιλογής θερμοκρασίας.
- Πιέστε τον μοχλό ασφαλείας (I) και σηκώστε τον βραχίονα του μηχανήματος.
- Βγάλτε το μπολ (C) από την βάση στρέφοντάς το σε κατεύθυνση αντίθετη από τους δείκτες του ρολογιού.
- Βγάλτε το σίδερο από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Μαζέψτε το καλώδιο και βάλτε το στην υποδοχή καλωδίου.
- Η υποδοχή του καλωδίου επιτρέπει την φύλαξη, απόσυρση και το να διαθέτει κανείς το αναγκαίο μήκος του καλωδίου για τον χειρισμό της συσκευής, αποφεύγοντας τον κίνδυνου ατυχήματος.

- Καθαρίστε την συσκευή.

Θέση καλωδίου

- Αυτή η συσκευή διαθέτει μια υποδοχή για το καλώδιο σύνδεσης με το ρεύμα, που βρίσκεται στο κάτω του μέρος.

Αξεσουάρ:

Εξάρτημα χτυπητήρι (J):

- Το εξάρτημα αυτό είναι για κρέμα γάλακτος, χτύπημα αυγών, μιλκσέικ, ελαφρά μπισκότα, μαρέγκες, τσιζ-κέικ, μους και σουφλέ.
- Μην χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα για να χτυπάτε βαριές μάζες (π.χ. χτύπημα λίπους και ζάχαρης) μια και μπορεί να βλάψει τη συσκευή.
- Με τον επιλογέα ταχύτητας (G) να αυξήσετε σταδιακά έως το μέγιστο.
- Σημείωση: μέγιστη ποσότητα αυγών: 12

Εξάρτημα μίξερ (K):

- Το εξάρτημα αυτό είναι για τη μίξη τροφίμων, για τούρτες, κέικ, μπισκότα,

ζυμαρικά, πάστες και πουρέ πατάτας.

- Χτυπάτε το βούτυρο και τη ζάχαρη: αρχίζετε με την ελάχιστη ταχύτητα & σταδιακά αυξάνετε στο μέγιστο.
- Χτυπάτε τα αυγά σε μίγματα σε κρεμώδη μορφή: από την ταχύτητα 4, έως την μέγιστη ταχύτητα.
- Ανάμιξη αλευριού, φρούτων, κτλ...: Από το ελάχιστο της ταχύτητας μέχρι το 1, σταδιακά.
- Ανάμιξη όλων των συστατικών σε ένα γλυκό ή κέικ: αρχίζετε με χαμηλή ταχύτητα και σταδιακά αυξάνετε στο μέγιστο.
- Ανάμιξη αλεύρι και βούτυρο: από την ελάχιστη ταχύτητα έως την ταχύτητα 2.

Εξάρτημα γάντζος ζύμωσης (L):

- Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού, ζύμη πίτσας και κέικ.
- Με τον επιλογέα ταχύτητας (G), αρχίζετε στο ελάχιστο κι αυξάνετε μέχρι την ταχύτητα 1 σταδιακά.
- Σημείωση: μέγιστη ποσότητα αλεύρι: 1500 γραμ.

Μέγιστες ποσότητες:

Σπαστή ζύμη brisé:
Ποσότητα αλεύρι: 680 gr
Σκληρή ζύμη με μαγιά:
Ποσότητα αλεύρι: 1,36kg
Ολική ποσότητα: 2 kg

Μαλακή ζύμη με μαγιά:
Ποσότητα αλεύρι: 1,3 kg
Ολική ποσότητα: 2 kg

Ετοιμασία για τάρτες φρούτων:
Ολική ποσότητα: 2kg



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε

ενέργεια καθαρισμού.

- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μην αφήσετε να μπει νερό ή άλλο υγρό στις εξόδους αερισμού για να αποφευχθούν φθορές στα εσωτερικά λειτουργικά τμήματα της συσκευής.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερα τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές.

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

Τα παρακάτω τμήματα είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα ήπιο πρόγραμμα πλύσης):

- Μπολ (C)



Δυσλειτουργίες και επισκευή

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

- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

Για προϊόντα την Ευρωπαϊκής Ένωσης ή/ και σε περίπτωση που κάτι τέτοιο απαιτεί η νομοθεσία στην χώρα προέλευσής σας: **Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος**

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.

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



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

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Тестомесильная машина Mixing Chef



Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на тестомесильной машине марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность и соблюдение строгих требований к качеству гарантируют вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

A Крышка от разбрызгивания

B Место крепления насадок

C Дежа

D Программа замешивания

E Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

F Скорость работы

G Кнопка выбора скорости

H Программа блендера

I Ручка безопасности

J Насадка-венчик

K Насадка-миксер

L Тестомесительный крючок



Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Перед первым использованием

тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке

- Рабочее место должно быть чистым и хорошо освещенным. Неаккуратное, плохо освещенное рабочее место чаще становится причиной несчастных случаев.

- Нельзя ставить прибор на горячие поверхности, такие как электрические конфорки, газовые рожки, духовки и другие нагревательные электроприборы.

- Поставьте прибор на горизонтальную, ровную, устойчивую поверхность.

Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.

- Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в том, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.

- Проверьте, что розетка имеет надежное заземление и рассчитана не менее чем на 10А.

- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

- Не используйте и не храните прибор на улице.

- Если вы заметили какие-либо повреждения корпуса или

неполадки в работе прибора, немедленно отключите его от сети электропитания во избежание удара электрическим током.

- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.

- Возьмитесь рукой за вилку и аккуратно извлеките ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Не накручивайте шнур электропитания на прибор.

- Не допускайте излома и перегиба шнура электропитания.

- Проверьте состояние шнура электропитания. Поврежденные или запутанные шнуры повышают риск удара электрическим током.

- Не дотрагивайтесь до вилки электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности

- Не дотрагивайтесь до подвижных частей прибора, когда он включен. Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья

- Перед подключением убедитесь в том, что шнур электропитания полностью расправлен.

- Не используйте прибор, если его аксессуары или расходные материалы не присоединены должным образом.

- Не используйте прибор, если у него повреждены какие-либо части.

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.

- Не передвигайте и не переворачивайте прибор, когда он работает.

- Не форсируйте рабочую мощность прибора.

- Выключите прибор из розетки. Дождитесь, пока он полностью остынет, перед тем как приступить к чистке.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных или коммерческих целях.

- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы тестомесильной машины, недееспособным людям и детям самостоятельно пользоваться прибором.

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

- Храните прибор в местах, недоступных для детей и/или недееспособных лиц.

- Не оставляйте прибор без присмотра.

- Не оставляйте прибор включенным.

- Прибор не должен работать без перерыва более 6 минут. Подождите 20 минут, пока прибор полностью остынет, прежде чем снова приступить к его использованию.

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

Техническое обслуживание

- Любое несоответствующее

использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождает производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимает ответственность с изготовителя.



Инструкция по эксплуатации Перед первым использованием

- Снимите с прибора защитную упаковку.

- Перед первым использованием прибора рекомендуется включить и прогреть его без продуктов, чтобы очистить нагревательный элемент от пыли и других загрязнений.

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

Эксплуатация

- Полностью размотайте шнур электропитания.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Переведите ручку безопасности (I) вниз, чтобы поднять раму машины (рис. 1).
- Установите крышку от разбрызгивания (B) на раме машины, повернув ее против часовой стрелки, и проверьте, что она прочно закреплена.
- Поставьте дежу (C) на основу и закрепите ее, соблюдая направление, указанное стрелками.
- Установите насадку-венчик (J), насадку-миксер (K) или тестомесительный крючок (L) в место крепления так, чтобы

имеющиеся отверстия совпали, и поверните насадку в направлении против часовой стрелки, чтобы она оказалась прочно закреплена (рис. 3).

- Опустите ручку безопасности (I) вниз, одновременно нажимая на верхнюю часть корпуса, пока ручка безопасности (I) не вернется в исходное положение (рис. 4).

- Включите прибор с помощью кнопки выбора скорости (G).
- Включите прибор, нажав одну из кнопок выбора скорости (D), (H), (F).
- Во избежание слишком резкого запуска, при включении прибора рекомендуется выбрать минимальную позицию скорости, а затем постепенно увеличить ее до необходимого значения.

Кнопка выбора скорости (G)

- В зависимости от функции прибора предусмотрена возможность ручного контроля скорости (для более подробного описания см. раздел о насадках).

Программа FLOUR (D)

- Используйте насадку-миксер (K) для смешивания продуктов.
- Используйте тестомесительный крючок (L) для приготовления теста для хлеба, пиццы и пирожных.
- Рекомендуется, чтобы соотношение муки и воды было равно 5:3. Максимальное количество муки составляет 1500 г.
- Нажмите кнопку FLOUR (D). Машина работает в течение 5 минут, при этом не требуется нажимать кнопку выбора скорости (G).

После выбора данной программы машина начинает работать на низкой скорости во избежание разбрызгивания теста. Постепенно скорость увеличивается для получения однородной массы.

- Если вы заметили, что прибор работает неэффективно, выключите его, извлеките половину теста и обработайте ее отдельно.

- Ингредиенты лучше смешиваются, если сначала залить жидкость.

- При наполнении дежи (С) через отверстие крышки от разбрызгивания (А) проверьте, что не превышено максимальное количество продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ: с помощью кнопки выбора скорости (G) можно задать программу для смешивания продуктов или замешивания теста. Машина будет работать в течение 5 минут (максимум).

Программа EGG (H)

- Используйте насадку-венчик (J) или насадку-миксер (K).

- Для смешивания яичных белков используйте насадку-венчик (J). Нажмите кнопку EGG (H), и оборудование будет работать в течение 6 минут до получения устойчивой белковой пены.

- Максимальное количество яиц – 12.

После каждого использования

- Остановите прибор, выбрав позицию 0 на переключателе скоростей.

- Приведите в действие ручку безопасности (I) и поднимите раму машины.

- Снимите дежу (С) с основы, повернув ее в направлении против

часовой стрелки.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Смотайте сетевой шнур и поместите его в специальное отделение.

- Специальное отделение для сетевого шнура позволяет хранить сетевой шнур и извлекать его на необходимую длину для работы с прибором, что снижает риск возникновения несчастных случаев.

- Вымойте прибор.

Отделение для смотки шнура

- В приборе предусмотрено отделение для встроенного сетевого шнура, расположенное в его нижней части.

Съемные насадки

Насадка-венчик (J)

- Насадка позволяет взбивать сливки и яйца, готовить молочные коктейли, легкие бисквиты, меренги, чиз-кейки, муссы и суфле.

- Не используйте данную насадку для взбивания тяжелой массы (например, жира или сахара), так как это может вызвать повреждение прибора.

- Нажимая на кнопку выбора скорости (G), постепенно увеличьте скорость до максимальной.

- Примечание: максимальное количество яиц – 12.

Насадка-миксер (K)

- Данная насадка служит для смешивания продуктов, приготовления тортов, печенья, теста, начинок и картофельного пюре.

- Взбить сливочное масло с сахаром: в начале работы выберите

минимальную скорость и постепенно увеличьте ее до максимальной.

- Взбить яйца в кремообразных смесях: переход от скорости 4 к максимальной скорости.
- Смешать муку, фрукты и т.д.: постепенный переход от минимальной скорости к скорости 1.
- Смешать все ингредиенты пирожного: выберите минимальную скорость в начале работы и постепенно увеличьте ее до максимальной.
- Смешать муку со сливочным маслом: переход от минимальной скорости к скорости 2.

Тестомесительный крючок (L)

- Аксессуар служит для замешивания хлеба, теста для пиццы и пирожных.
- Используя кнопку выбора скорости (G), установите минимальную скорость в начале работы и постепенно перейдите к скорости 1.
- Примечание: максимальное количество муки составляет 1500 г.

Максимальное количество

Песочное тесто

Количество муки: 680 г

Крутое дрожжевое тесто

Количество муки: 1,36 кг

Общее количество: 2 кг

Мягкое дрожжевое тесто

Количество муки: 1,3 кг

Общее количество: 2 кг

Тесто для фруктовых пирогов:

Общее количество: 2 кг



Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством моющего средства и затем тщательно просушите.
- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные или абразивные вещества для чистки прибора.
- Не допускайте попадания воды или других жидкостей в вентиляционные отверстия прибора, поскольку это может привести к повреждению его внутренних рабочих частей.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость, не помещайте его под кран с водой.
- Во время чистки прибора необходимо соблюдать осторожность при обращении с острыми насадками-ножами.
- Настоятельно рекомендуем мыть тестомесильную машину после каждого использования. Если прибор будет храниться в грязном виде, он начнет не только терять внешний вид – это может также негативно отразиться на его работе и даже привести к несчастному случаю.
- Следующие детали прибора можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):
 - Дежа (C)



Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

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

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



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

представителя соответствующей организации.

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/EC о низком напряжении и Директивы 2004/108/EC об электромагнитной совместимости электрических приборов.

Mixer Mixing Chef



Stimate client,

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

Descrierea

A Capac anti stropire

B Prindere accesorii

C Bol

D Program malaxor

E Buton Pornire/Oprire

F Viteză pulsare

G Selector viteză

H Program blender

I Levier siguranță

J Blender

K Mixer

L Cârlig malaxor



Sfaturi si avertizări privind siguranță

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si păstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea și nerespectarea acestor instrucțiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind

curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:

- Mențineți curată zona de lucru și asigurați o bună iluminare. Zonele neîngrijite și întunecoase facilitează accidentele.

- Nu puneți aparatul pe suprafețe încălzite cum ar fi plite de gătit, arzătoare pe gaz, cuptoare sau altele de acest tip.

- Așezați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.

Siguranța referitoare la componentele electrice:

- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul electric sunt deteriorate.

- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.

- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.

- Ștecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ștecărul. Nu folosiți adaptor pentru ștecăr.

- Nu utilizați și nu țineți aparatul în aer liber.

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

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

- Nu forțați cablul electric de conectare.

Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoa-

te din priză aparatul.

- Nu înfășurați cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- Nu lăsați cablul electric de conectare agățat sau îndoit.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico
- Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.

Siguranța personală:

- Nu atingeți părțile mobile ale aparatului în timp de funcționare.

Utilizare și îngrijire:

- Înaintea fiecărei utilizări, desfășurați în mod complet cablul electric al aparatului.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile și filtrele sale nu sunt cuplate corespunzător.
- Acordați o atenție deosebită la asamblarea și deconectarea accesoriilor deoarece lamele sunt ascuțite. Aveți grijă și evitați contactul direct cu marginile ascuțite ale lamei.
- Nu utilizați aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționează.
- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.
- Nu utilizați aparatul înclinat și nici nu-l răsturnați.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesional sau industrial.

- Acest aparat este destinat utilizării de către adulți.

Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obișnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.

- Acest aparat nu este o jucărie.

Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.

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

- Utilizați întotdeauna aparatul cu atenție.

- În timpul funcționării aparatului nu-l lăsați în contact cu nici o suprafață.

- Nu utilizați aparatul mai mult de 6 de minute consecutiv. Lăsați-l să se răcească în repaus timp de 20 de minute înainte de a-l utiliza din nou.

- Aveți deosebită grijă în timpul operațiilor de montare și demontare a cuțitelor deoarece sunt ascuțite și există riscul de tăiere.

Service:

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



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

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

Utilizare:

- Desfășurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
 - Conectați aparatul la rețeaua electrică.
 - Apăsăți în jos levierul de siguranță (I) pentru a ridica brațul mașinii. (Fig.1)
 - Fixați capacul anti stropire (B) în brațul mașinii în sens invers acelor de ceasornic și asigurați-vă că este bine fixat.
 - Fixați bolul (C) în bază și fixați-l așa cum este indicat de marcajul cu săgeți. (Fig.2)
 - Fixați accesoriul blender (J), mixerul (K) sau cârligul malaxor (L) după preferință în prindere aliniind găurile și rotind în sens invers acelor de ceasornic până ce este bine cuplat (Fig.3)
 - Apăsăți în jos levierul de siguranță (I) în timp ce apăsați în jos partea superioară a corpului până ce levierul de siguranță (I) revine în poziția sa inițială (Fig.4)
 - Puneți aparatul în funcțiune, acționând comanda selector (G).
 - Puneți aparatul în funcțiune, acționând unul din butoanele selectoare de viteză (D), (H), (F).
 - Pentru a evita o pornire mult prea bruscă, recomandăm efectuarea punerii în funcțiune cu ajutorul comenzii selectoare de putere situată în poziția sa minimă, și în mod progresiv odată aparatul pornit, puneți-o în poziția corespunzătoare puterii dorite.
- Selector viteză (G):**
- Puteți utiliza controlul de viteză manual conform funcționării dorite

așa cum este descris în selectarea accesoriilor.

Program "FLOUR" (D):

- Utilizați accesoriul mixer (K) pentru a mixa alimentele.
 - Utilizați cârligul malaxor (L) pentru a realiza aluat de pâine, pizza sau prăjituri.
 - Se recomandă o proporție de făină și apă de 5:3 cantitatea maximă de făină este de 1500g
 - Apăsăți butonul "FLOUR" (D), mașina va funcționa timp de 5 minute, nu este nevoie să acționați selectorul de viteză (G)
 - Programul începe cu viteză scăzută pentru a evita stropirea și va crește incremental până la obținerea unei mase omogene.
 - Dacă vi se pare că aparatul funcționează cu greutate, opriți-l, scoateți jumătate din aluat și procesați separat.
 - Ingredientele se mixează mai bine dacă puneți mai întâi lichidul.
 - Când reumpleți bolul (C) prin orificiul capacului anti stropire (A), asigurați-vă că nu depășiți capacitatea de lucru al aparatului.
- NOTĂ: Selectorul de viteză (G) poate mixa sau amesteca după gustul utilizatorului. Mașina va funcționa până la 5 minute.
- Programul "EGG" (H):**
- Utilizați accesoriul blender (J) sau mixer (K)
 - Pentru a mixa albușul utilizați accesoriul albuș (J) apăsând butonul "EGG" (H), mașina se va opri după 6 minute până se va face spumă.
 - Cantitatea maximă de ouă:12

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Opriți aparatul, selecționând poziția 0 a comenzii selectare.
- Apăsăți levierul de securitate (I) și ridicați brațul mașinii.
- Extrageți bolul (C) de pe bază rotind în sens contrar acelor de ceasornic.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Strângeți cablul și puneți-l în locașul pentru cablu.
- Locașul pentru cablu permite strângerea și folosirea lungimii necesare de cablu pentru a lucra cu aparatul, evitând riscul de accidente.
- Curățați aparatul.

Compartiment cablu

- Acest aparat dispune de un locaș pentru cablul de conexiune la rețea situat în partea sa inferioară.

Accessories:

Accesoriu blender (J):

- Acest accesoriu folosește pentru a face frișcă, a bate ouă, pentru amestecare, prăjituri fine, bezele, tarte cu brânză, spume, sufleuri.
- Nu utilizați aparatul pentru a mixa aluaturi grele. (ex. mixa grăsime și zahăr) deoarece poate afecta aparatul.

- Cu ajutorul selectorului de viteză (G), creșteți gradual până la maxim
- Notă: cantitatea maximă de ouă 12

Accesoriu mixer (K):

- Acest accesoriu se folosește pentru a mixa alimente, pentru a face tarte, biscuiți, paste, umplutură și piure de cartofi.
- Bateți unt cu zahăr: începeți cu o cantitate minimă și creșteți gradual

până la maxim.

- Bateți ouă în mix cremos: De la viteza 4 la maxim.
- Mixare făină, fructe, etc....: De la viteza minimă la 1 gradual.
- Mixarea tuturor ingredientelor unei prăjituri: începeți cu viteza minimă și creșteți gradual până la maxim.
- Legare unt și făină de la viteza minimă la 2.

Accesoriu cârlig malaxor (L):

- Acest accesoriu folosește la amestecarea pâinii, aluat pentru pizza și prăjituri.
- Cu selectorul de viteză (G), începeți de la minim și creșteți până la viteza 1 gradual
- Notă: cantitatea maximă de făină este 1500gr

Cantități maxime:

Aluat fraged:

Cantitate de făină: 680gr

Aluat cu drojdie dur:

Cantitate de făină: 1,36kg

Cantitate totală: 2 kg

Aluat cu drojdie moale:

Cantitate de făină: 1,3kg

Cantitate totală: 2kg

Preparat tarte cu fructe:

Cantitate totală: 2kg



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor pH acid sau bazic precum

leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.

- Nu permiteți intrarea apei sau a oricărui alt lichid prin orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor din interiorul aparatului.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare trebuie avută multă grijă cu cuțitele pentru că sunt foarte ascuțite.
- Dacă acest aparat nu se menține în bune condiții de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta durata de viață a aparatului într-un mod ireversibil precum conduce la o situație periculoasă.
- Următoarele piese pot fi curățate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program ușor de spălare):
- Bol (C)



Anomalii și reparații

- În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare, nu încercați să schimbați cablul, ar putea fi periculos. Duceți aparatul la un service autorizat.

- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită și trebuie procedat ca în cazul unei avarii.

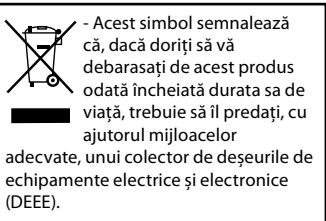
Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană și/sau în cazul în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului

Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate

într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare.

- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.



Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune și directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Миксер Mixing Chef



Уважаеми клиенти:

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

Основни части

- A Капак против пръскане
- B Приставка за акесоари
- C Купа
- D Програма за смесване
- E Бутон за пускане/спиране
- F Скорост на пулсациите
- F Селектор на скорост
- H Програма за разбъркване
- I Ключ за сигурност
- J Бъркалка
- K Смесител
- L Кука за разбъркване



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

Място за ползване или работа:

- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е паднал, ако има видими повреди или теч.
- Не насилвайте електрическия кабел.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.

- Не навивайте електрическия кабел около уреда.

- Електрическият кабел не трябва да бъде притиснат или прегънат.

- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.

- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Лична безопасност:

- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

- Не използвайте уреда ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.

Не използвайте уреда с дефектни приставки.

Незабавно ги заменете.

- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.

- Не движете уреда когато работи.

- Не използвайте уреда наклонен, нито обърнат.

- Не надвишавайте работния капацитет на уреда.

- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.

- Този уред е предназначен за употреба от възрастни. Не

позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца..

- Този уред не е играчка.

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

- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.

- Използвайте винаги уреда под наблюдение.

- Не оставяйте уреда върху каквато и да е повърхност, докато все още работи.

- Не използвайте уреда повече от 6 последователни минути. Оставете го да се охлади без да работи в продължение на 20 минути преди да го използвате отново.

- По време на монтаж и демонтаж на режещия диск внимавайте, защото е много остър и може да се порежете.

Сервиз:

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



Начин на употреба

Преди употреба на уреда:

- Махнете защитния найлон от уреда.

- Преди да ползвате уреда за първи път, Ви препоръчваме да го включите да работи без хляб.

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

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете апарата, задействайки селектора на скоростта (G).
- Включете апарата, натискайки един от бутоните за избиране на скорост (D), (H), (F).
- За избягване на прекалено рязко задействане, препоръчваме включването да се извърши чрез избиране на минимално равнище на селектора на мощността и постепенното избиране на желаната мощност след задействане на апарата.

Селектор на скоростта (G):

- Може да контролирате ръчно скоростта според желаната функция, както е описано в раздела за аксесоарите.

Програма "FLOUR" (D):

- Използвайте аксесоара смесител (K) за смесване на хранителните продукти.
- Програмата започва с ниска скорост за избягване на опръсквания и постепенно се увеличава до получаване на хомогенно тесто.
- Ако Ви се струва, че апаратът функционира трудно, изключете го, извадете половината тесто и ги обработвайте поотделно.
- Съставките се смесват по-добре ако първо сложите течността.
- Когато напълните купата (C) през отвора на капака против опръскване

(A), проверете дали не превишава работния капацитет на апарата.

ЗАБЕЛЕЖКА: Селекторът на скоростта (G) може да смесва или да разбърква според желанието на потребителя. Машината ще работи до 5 минути.

Програма "EGG" (H):

- Използвайте аксесоара бъркалка (J) или смесител (K)
- За разбъркване на белтъци, използвайте аксесоара бъркалка (J), натискайки бутона "EGG" (H), машината ще спре на шестата минута докато станат на сняг.
- Максимално количество на яйцата > 12

След употреба на уреда:

- Спрете уреда избирайки положение 0 от ключа за управление.
- Натиснете ключа за сигурност (I) за повдигане на рамото на машината.
- Извадете купата (C) от основата, завъртайки я в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Навийте кабела и го поставете на предназначения за целта място.
- Мястото за кабела позволява съхраняването, изваждането и разполагането с необходимата дължина на кабела за работа с апарата, избягвайки ситуации с риск за инциденти.
- Почистете уреда.

Място за съхранение на кабела

- Този електроуред разполага с място за съхранение на ел. кабела, което се намира в долната част на уреда.

Приставки:

Акcesoар бъркалка (J):

- Този акcesoар служи за разбъркване на сметана, яйца, шейкове, леки сладкиши, целувки, торти с крема сирене, мусове, суфлета.
- Не използвайте този акcesoар за разбъркване на тежки смеси (например разбъркване на мазнина и захар), които могат да повредят апарата.
- Със селектора на скоростта (G) увеличете постепенно до максималното равнище
- Забележка: максимално количество на яйцата 12

Акcesoар смесител (K):

- Този акcesoар служи за смесване на хранителни продукти, изработка на торти, бисквити, тестени продукти, пълнежи и пюре от картофи.
- Разбъркване на масло и захар: започнете с минимално равнище и постепенно увеличете до максимум.
- Разбъркване на яйца в кремави смеси: От скорост 4 до максимална скорост.
- Смесване на брашно, плодове и др...: От минимално равнище до 1 постепенно.
- Смесване на всички съставки на един сладкиш: започнете с минимална скорост и увеличавайте постепенно до максимално равнище.

- Смесване на масло и брашно: от минимална скорост до 2.

Акcesoар кука за разбъркване (L):

- Този акcesoар служи за разбъркване на хляб, тесто за пица и сладкиши.
- Със селектора на скоростта (G), започнете с минимално равнище и увеличете постепенно до скорост 1.
- Забележка: максимално количество на брашно 1500 г

Максимални количества:

Тесто бриз:

Количество брашно: 680 г

Твърдо тесто с мая:

Количество брашно: 1,36 кг

Общо количество: 2 кг

Меко тесто с мая:

Количество брашно: 1,3 кг

Общо количество: 2 кг

Подготовка плодова торта:

Общо количество: 2 кг



Почистване

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

- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са много остри.

- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.

- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот и да създаде рискова ситуация.

- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):

Купа (C)



Неизправности и ремонт

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

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Направете същото както при неизправност.

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

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



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

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.



- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه بإتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.

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

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

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

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



ملاحظة: يمثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهرومغناطيسي.

الملحقات:

أداة خفق (J):

تستعمل هذه الأداة لخلق القشدة والبيض والكوكيتل وتحضير قوالب الحلوى الخفيفة والميرينغي وقوالب الحلوى من الجبن والموس والسوفليس.
عدم استعمال هذه الأداة لخلق عجين ثقيل (كخفق الدهن والسكر مثلاً) إذ يمكن أن تتلف الجهاز.
لزيادتها بشكل تدريجي. (G) استعمال زر اختيار السرعة
ملاحظة: كمية البيض القسوى: 12 بيضة.

أداة خلط (K):

تستعمل هذه الأداة لخلق المواد الغذائية وصنع قوالب الحلوى والبسكويت والباستا ومسحوق البطاطا.
خلط الزبدة والسكر: ابدأ بكمية قليلة ثم قم بزيادة المواد بخطوات.
خلط البيض في خليط الكريم: من السرعة رقم 4 حتى السرعة القصوى.
خلط الطحين والفواكه...الخ: من السرعة الدنيا حتى السرعة الأولى بشكل متدرج.
خلط جميع المواد في قالب حلوى: ابدأ من السرعة الدنيا و قم بزيادة السرعة بشكل متدرج حتى الحد الأقصى.
خلط الزبدة الطحين: من السرعة الدنيا حتى السرعة رقم 2.

أداة شبك جهاز العجن (L):

تقوم هذه الأداة بعجن الخبز وعجين البيتزا وقوالب الحلوى.
للبدء من السرعة الدنيا وزيادتها حتى الوصول إلى السرعة رقم 1 بالتدريج. (G) استعمال زر اختيار السرعة
ملاحظة: كمية الدقيق القسوى 1500 غرام

الكميات القسوى:

باستا بريسا: كمية الدقيق: 680 غرام
عجين الخميرة القاسية: كمية الدقيق: 1,36 كلغ
الكمية الكاملة: 2 كلغ
عجين الخميرة اللينة: كمية الدقيق: 1,3 كلغ
الكمية الكاملة: كلغ
خليط لقوالب الحلوى من الفاكهة: الكمية الكاملة: 2 كلغ

التنظيف



- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر ph الحمضي أو القاعدي مثل محلول الكلور أو أي منتجات حادة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.
- خلال عملية التنظيف، يجب التحذر من الشفرات لأنها حادة جداً.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليتها أن تسوء وأن يؤثر بشكل سلبي على مدة صلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستخدم.
- يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسيل ضعيف):

وعاء (C)

على القاعدة حسب ما تشير إليه الأسهم (صورة رقم 2). (C) تثبيت الوعاء حسب المطلوب على المشبك على الفوهة وإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة (L) أو جهاز العجن (K) أو الخلاط (J) تثبيت أداة الخلط حتى يتم تثبيته بشكل جيد (صورة رقم 3).

بينما تضغط على القسم الأعلى من جسم الجهاز إلى الأسفل حتى يعود مقبض الأمان (I) للضغط على مقبض الأمان

إلى مكانه الأصلي. (صورة رقم 4). (I)

تشغيل الجهاز عن طريق الضغط على زر الاختيار (G) تشغيل الجهاز بالضغط على أحد زرر الاختيار السرعة (F) أو (H) أو (D).

لتفادي تشغيل الجهاز بسرعة كبيرة ننصح القيام بالتشغيل عن طريق تثبيت زر اختيار السرعة على السرعة الدنيا ثم تثبيته على السرعة اللازمة بعد تشغيل الجهاز.

زر اختيار السرعة (G):
يمكن استعمال زر اختيار السرعة بشكل يدوي وحسب العملية المطلوبة باتباع التعليمات الموضحة في قسم الأدوات الملحقة.

برنامج (D) "FLOUR":

لخلط الأطعمة. (K) استعمال أداة الخلط لعجن الخبز والبيتزا وقرالب الحلوى. (L) استعمال مشبك العجن ينصح باستعمال كميات من الدقيق والماء بنسبة 5:3 . كمية الدقيق القسوى هي غرام. الضغط على (D) "FLOUR" سوف يتم تشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق. ليس من الضروري استعمال زر اختيار السرعة (G) .
الزر
يبدأ البرنامج بخفض السرعة لتفادي الانسكاب ثم ترتفع السرعة حتى الحصول على كتلة متجانسة. في حال لاحظت ان الجهاز يعمل بصعوبة قم بإطفائه وأخرج نصف الكتلة ثم جهزها بشكل منفصل. يتم خلط المواد بشكل أفضل إن قمت بخلط السوائل قبل غيرها من المواد.
تجنب تجاوز استماعة عمل الجهاز. (A) عن طريق ثقب في الغطاء المضاد للانسكاب (C) قم بتعبئة الوعاء بتشغيل الخلط أو العجن حسب رغبة المستخدم. سوف تعمل الماكينة لمدة 5 دقائق. (G) ملاحظة: يمكن لزر اختيار السرعة

برنامج (H) "EGG":

استعمال أداة الخلط (J) أو الخلاط (K) سوف تتوقف الماكينة بعد 6 دقائق عند تحويل البيض إلى (H) "EGG"، والضغط على الزر (J) لخلط بياض البيض قم باستعمال أداة الخلط خلط مشابه للتلج.

كمية لبيض القسوى: 12 بيضة.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- إيقاف الجهاز باختيار وضعية 0 في جهاز التحكم.
- ورفع ذراع الماكينة. (I) الضغط على مقبض الأمان
- من لقاعدة بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة. (C) إخراج الوعاء
- فصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- جمع السلك و وضعه في الخانة المخصصة لحفظ السلك.
- تسمح خزانة حفظ السلك الكهربائي بإخراج كمية السلك اللازمة للعمل مع الجهاز دون أخطار.

- نظف الجهاز .

خانة حفظ السلك

يملك هذا الجهاز خزانة لسلك الوصل الكهربائي في جزءه السفلي.

أمان شخصي:

- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.

الاستعمال والاعتناء:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.

- لا تستعمل الجهاز قبل تركيب جميع أجزائه بشكل جيد.

- لا تستعمل الجهاز إذا كانت القطع الإضافية متلفة.

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عطلاً.

- تجنب تحريك ونقل الجهاز وهو في حالة اشتغال.

- عدم استعمال الجهاز منحياً والامتناع عن قلبه

- لا تُحمّل الجهاز أكثر من طاقته

- لا بد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقبل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.

- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.

- لا تسمح باستعماله من طرف أشخاصا ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفالاً.

- هذا الجهاز ليس لعبة.

- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.

- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.

- استعمال الجهاز تحت المراقبة دائماً.

- لا تضع الجهاز في حالة تشغيل على أي مساحة.

- لا تستعمل الجهاز أكثر من 6 - دقائق متتالية. تتركه يبرد خلال 20 دقيقة قبل استعماله من جديد.

- يجب الإقتراب جيد خلال عملية التركيب، ونزع السكاكين، حيث أنها حادة ويمكن أن تقطع.

خدمات

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغى الأمان ويخلي المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:

- ازل الغشاء الحامي للجهاز.

- تأكد من اختيار الاستطاعة لكهربائية المناسبة للاستطاعة في الشبكة الكهربائية العامة.

- يُنصح باستخدام الجهاز دون خبز عند استعماله للمرة الأولى.

- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.

الاستعمال:

- خلص الكابل قبل استعماله.

- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

باتجاه الأسفل لرفع مقبض الماكينة (صورة رقم 1). (A) الضغط على مقبض الأمان على مقبض الماكينة بعكس اتجاه عقارب الساعة بشكل جيد. (B) تثبيت الغطاء المضاد للانسكاب

عميلنا العزيز

مشاركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازنا من حيث أنه يتميز بتقنية عالية، تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمتحنك الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

الموصفات:

- A غطاء مانع لانسكاب
- B مشبك الأدوات الملحقة
- C وعاء
- D برنامج العجن
- E زر التشغيل/ الإيقاف
- F سرعة الضغط
- G زر اختيار السرعة
- H برنامج الخلط
- I مقبض الأمان
- J جهاز الخلط
- K خلاط
- L مشبك جهاز العجن

نصائح وتحذيرات الأمان

- لا بد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإتياع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بألة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:

- الحفاظ على منطقة العمل نظيفة. المناطق الغير مرئية و المظلمة هي معرضة عادة لوقوع الحوادث.

- عدم وضع الجهاز فوق أسطح حارة كالأواح أفران الطبخ أو أفران الغاز أو الأفران العادية أو ما شابهها.
- قم بوضع الجهاز فوق سطح أفقي مسطح و ثابت.

الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لا بد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل

- وصل الجهاز بقابس كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل.
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي

- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.

- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفضل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.
- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- تجنب لف الكابل حول الجهاز.
- لا تترك الكابل الكهربائي منحصرا أو ملتوبا.

- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

Net weight: 7,4 Kg
Gross weight: 8,5 Kg