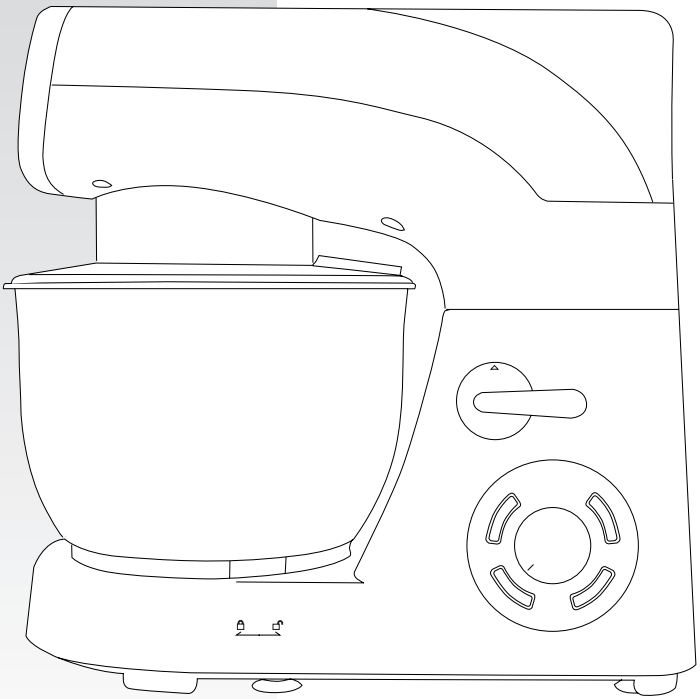
taurus

MIXING CHEF

Amasadora
Kneader
Pétrin
Knetmaschine
Impastatrice
Amassador
Pastadora
Kneedmachine
Maszyna do chleba
Μίξερ Ζύμης
Тестомесильная машина
Mixer
Миксер

جهاز عجن



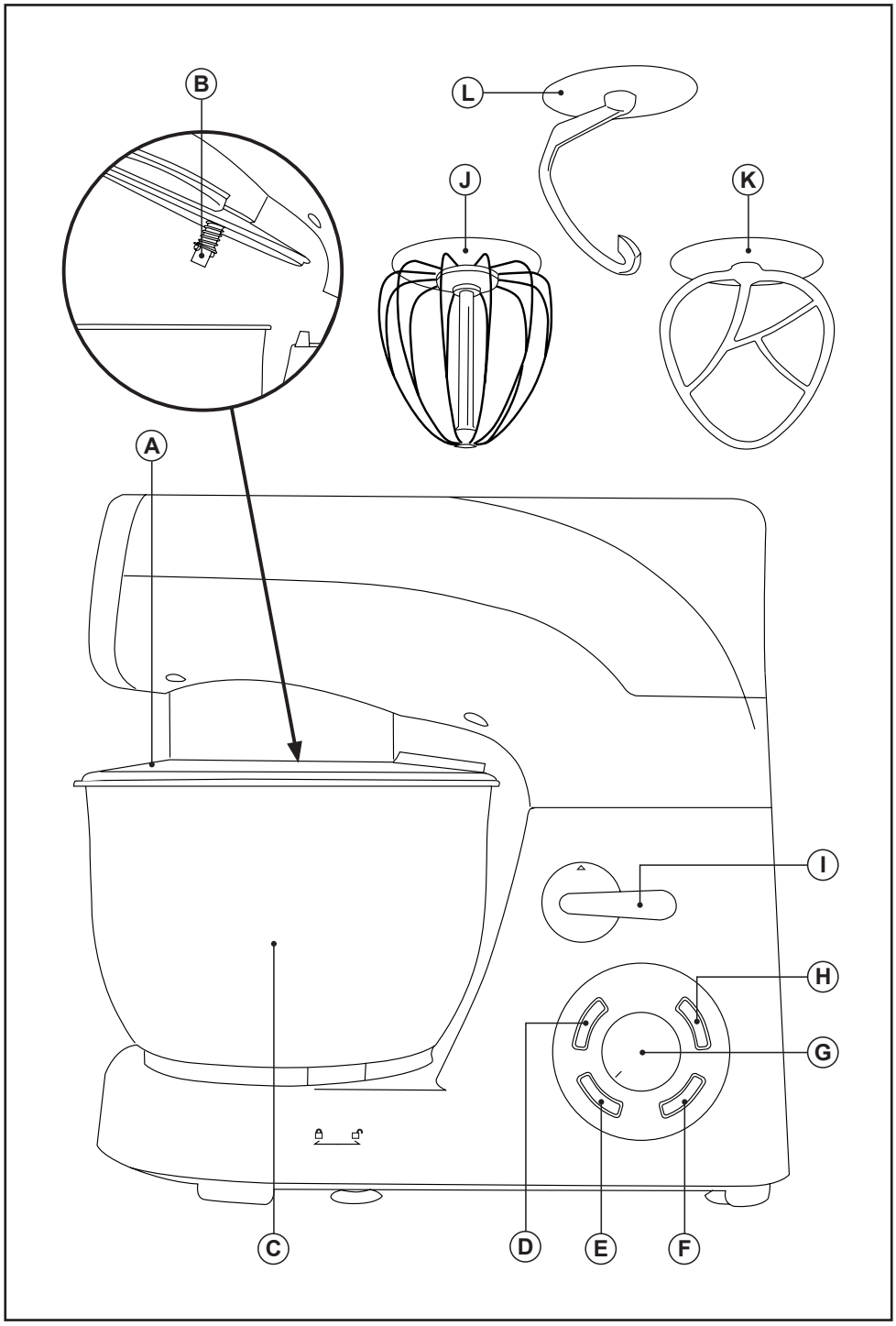

B
L
J
K
A
I
H
G
C
D
E
F

Fig.1

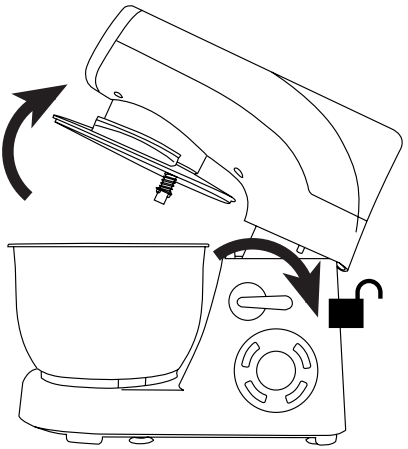


Fig.2

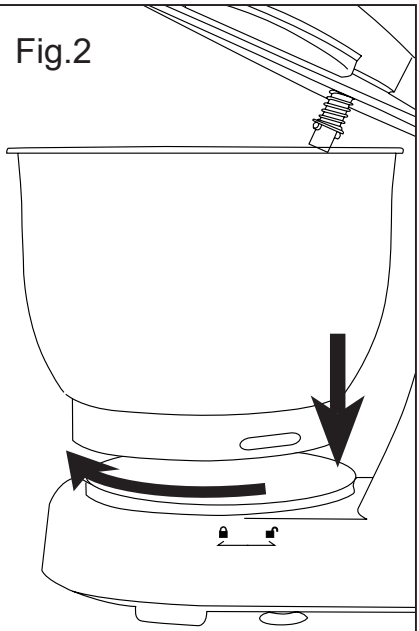


Fig.3

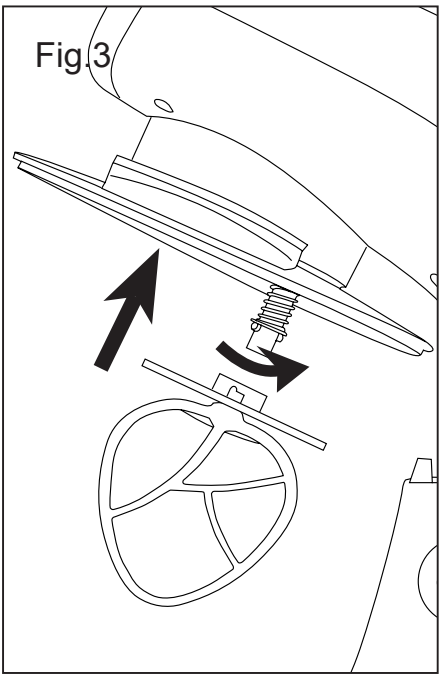
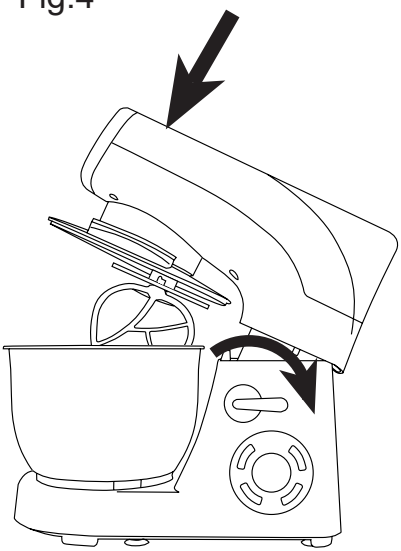


Fig.4



Español

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.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- 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.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- 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.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

Utilización y cuidados:
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- No mover el aparato mientras está en uso
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza, ajuste, carga o cambio de accesorios.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato más de 3 programas seguidos. Dejarlo enfriar en reposo durante 3 a 5 minutos antes de volver a utilizarlo.

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.
- Asegúrese de que la tensión seleccionada en el selector de voltaje, coincide con la tensión de red.
- 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 aparto 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 accessorio 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) únicamente.
- Para mezclar claras utilizar el accesorio batidor (J) presionando el botón "EGG" (H), la máquina realizará un programa de 6 minutos. Dependiendo de la cantidad y tamaño de los huevos se necesitará realizar el programa una segunda vez para conseguir 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 maximo
- 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 gradualemente
- 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.

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 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

English

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 may result in an accident. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance must not be used by children. - Keep the appliance and its cable out of reach of children.
- This appliance can be used by people unused to its handling, disabled people if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always disconnect the appliance from the mains if left unattended and before assembly, dismantling or cleaning.
- If the mains connection is damaged, it must be replaced. Take the appliance to an authorised Technical Assistance Service In order to prevent any danger, do not attempt to dismantle or repair it yourself.

- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- 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.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

Use and care:
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Do not move the appliance while in use.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use, before cleaning, making any adjustment, battery charge or accessory change.
- This appliance is for household use only, not professional or industrial use.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or locked and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance for more than 3 continuous programmes. Leave it standing to cool for 3 to 5 minutes before reuse.

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.
- Ensure that the selected tension on the voltage selector coincides with the tension of the mains.
- 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, trun 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 trun anticlockwise until it stays well fixed (Fig.3)
- Press down security lever (I) while pushing down machine's arm until security lever (I) returuns 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 desird 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, machines 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 fil 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" (H) programme:
-Use the whisk accessory (J) only.
- To mix egg whites use the whisk accessory (J) pressing the "EGG" button (H). The machine will run a 6-minute programme. Depending on the quantity and size of the eggs, the programme will need to be run a second time in order for the whites to stiffen.
- 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 maximum..
- 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: Maxiumum 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 problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

For EU product versions and/or in the 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 containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

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

Français

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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience ou de connaissances, si elles sont sous la surveillance d'une personne responsable ou après avoir reçu la formation nécessaire sur le fonctionnement sûr de l'appareil et en comprenant les dangers qu'il comporte.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Débrancher toujours l'appareil si vous vous absentez et avant le montage, démontage ou le nettoyage.
- Si la connexion au réseau est abimée, il faudra la changer ; remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Pour éviter un danger, ne tentez pas de le démonter ou de le réparer vous-même.

- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- 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, de prendre son poids.
- Les enfants et les curieux devront être éloignés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagés.
- 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.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion.
- Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

Utilisation et précautions :
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement
- Débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant toute opération de nettoyage, d'ajustage, recharge ou changement d'accessoires.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ainsi, vous économiserez de l'énergie et vous aiderez à prolonger la vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil plus de 3 programmes consécutifs. L'arrêter et le laisser reposer pendant 3-5 minutes avant de le réutiliser.

Service :
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation peut engendrer un danger, et annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Mode d'emploi
Remarques avant utilisation :
- Enlever le film de protection de l'appareil.
- Assurez-vous que la tension sélectionnée sur le sélecteur de tension, soit la même que celle du réseau électrique.
- 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 fonction 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 uniquement l'accessoire batteur (J).
- Pour mélanger les blancs d'œuf, utiliser l'accessoire batteur (J) en appuyant sur le bouton « EGG » (H), le robot réalisera un programme de 6 minutes. Selon la quantité et la taille des œufs, il faudra lancer une deuxième fois le programme pour obtenir les blancs 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.

Compartiment 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.

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 certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.

Deutsch

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 Schneebesen
K Flachrührer
L Knethaken

Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie diese für einen späteren Gebrauch auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Abschnitt Reinigung beschrieben gereinigt werden.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Das Gerät und sein Netzanschluss dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren kommen.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät stets vom Stromnetz trennen, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen oder bevor Sie es zusammenbauen, zerlegen oder reinigen.
- 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.

- 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 Netzstecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder ähnliches stellen.
- Das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Fläche stellen.
- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fernhalten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker verwendet werden.

- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt 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.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich zu Haushaltszwecken und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht falsch ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 3 Programme in einem Ablauf. Lassen Sie es vor einem erneuten Gebrauch 3 bis 5 Minuten abkühlen.

Service:
- Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen kann gefährlich sein und führt zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Gebrauchsanweisung
Hinweise vor dem Einsatz:
- Entfernen Sie am Gerät den Schutzfilm.
- Vergewissern Sie sich, dass die mit dem Voltwahlschalter eingestellte Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- 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 festsitzt.
- 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):
-Nur mit dem Schneebesen (J) verwenden.
- Verwenden Sie den Schneebesen (J), um Eiweiß zu schlagen. Drücken Sie auf die Taste “EGG” (H) und ein 6-minütiges Programm startet. Je nach Anzahl und Größe der Eier muss das Programm ein zweites Mal gestartet werden, damit das Eischnee die gewünschte Konsistenz erreicht.
- 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

Knethaken (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. Gesa-

mtmenge: 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.
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. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



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

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

Italiano

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 riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il collegamento alla rete elettrica lontano dalla portata dei bambini.
- È consentito l'utilizzo di questo apparecchio a persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenze, purché adeguatamente formate o supervisionate sull'uso sicuro dell'apparecchio, assicurando la comprensione dei rischi coinvolti.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione quando non supervisionato e prima di eseguire qualsiasi operazione di montaggio, smontaggio o pulizia.
- Se il collegamento alla rete è danneggiato e richiede sostituzione, rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio in quanto ciò potrebbe comportare rischi di sicurezza.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che la tensione indicata sulla targhetta delle specifiche corrisponda alla tensione di rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente in grado di sostenere minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. 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.
- Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio in seguito a cadute, nel caso presenti danni visibili o in presenza di

qualsiasi perdita.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

Precauzioni d'uso:
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente collegati.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non è funzionante.
- Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza supervisione. In tal modo è possibile inoltre risparmiare energia e prolungare la vita operativa dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio per eseguire più di 3 programmi consecutivamente. Lasciare che si raffreddi a riposo per un periodo da 3 a 5 minuti prima di utilizzarlo nuovamente.

Manutenzione:
- 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 protettrice dell'apparecchio.
- Verificare che la tensione selezionata nel selettore di voltaggio coincida con la tensione della rete.
- 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 unicamente l’accessorio frusta (J).
- Per mescolare albumi, utilizzare l’accessorio frusta (J) e premere il pulsante “EGG” (H). La macchina eseguirà un programma di 6 minuti. A seconda della quantità e delle dimensioni delle uova, potrebbe essere necessario eseguire il programma una seconda volta per ottenere una montatura a neve.
- Quantità massima di uova: 12.

Dopo l’uso dell’apparecchio:
- Spegnere 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.

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

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



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Português

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.
- Não deixar as crianças utilizar o aparelho. Guardar este aparelho fora do alcance de crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência na utilização do mesmo, sempre que actuem sob vigilância ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os possíveis riscos.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Desligar sempre o aparelho da alimentação quando não estiver a utilizá-lo e antes da montagem, da desmontagem ou da limpeza.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída. Levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.

- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- 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.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

- Não enrolar o cabo no aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- Tomar as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

Utilização e cuidados:
- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não inverter o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios.
- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Conservar o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.
Nunca deixar o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilizar o aparelho durante mais de 3 programas seguidos. Deixá-lo arrefecer em repouso durante 3 a 5 minutos antes de voltar a utilizá-lo.

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.
- Certifique-se de que a tensão seleccionada no selector de voltagem coincide com a tensão de rede.
- 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 apenas o acessório batedor (J).
- Para misturar claras, utilizar o acessório batedor (J) pressionando o botão "EGG" (H); a máquina realizará um programa de 6 minutos. Dependendo da quantidade e tamanho dos ovos poderá ter de realizar o programa uma segunda vez para obter claras 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.

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

Ecologia e reciclabilidade do produto
- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



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

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

Català

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 Ancoratge 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. La no-observació i l'incompliment d'aquestes instruccions pot donar lloc a accidents.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Els nens no poder utilitzar aquest aparell. Mantingueu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat supervisió o formació apropiades pel que fa l'ús de l'aparell d'una manera segura i entenen els riscos que implica.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Desconnecteu sempre l'aparell de l'alimentació si es deixeu desatès i abans del muntatge, el desmuntatge o de la neteja.
- Si la connexió a la xarxa està malmesa, s'ha de substituir. Porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. Amb la finalitat d'evitar un perill, no intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo vosaltres mateixos.

- 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 ampers.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No useu adaptadors de clavilla.
- Manteniu l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques afavoreixen els accidents.
- 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.
- Manteniu allunyats a nens i curiosos mentre feu servir l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuita.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No useu mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.

- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable d'alimentació. Els cables malmesos o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.
- Preneu les mesures necessàries per evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.

Utilització i cura:
- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No capgireu l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- No moveu l'aparell mentre està en ús.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de realitzar qualsevol operació de neteja, ajustament, càrrega o canvi d'accessoris.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- Deseu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més a més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell més de 3 programes seguits. Deixeu-lo refredar en repòs entre 3 i 5 minuts abans de tornar-lo a utilitzar.

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.
- Assegureu-vos que la tensió seleccionada al selector de voltatge coincideix amb la tensió de la xarxa.
- Abans d'usar el producte per primer cop, és aconsellable utilitzar-lo sense aliments.
- Abans d'usar el producte per primer cop, neteu 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 antiesquitxos (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), barrejador (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 barrejador (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 esquitxos 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 antiesquitxos (A), assegureu-vos que no execeixi 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):
-Utilitzeu només l'accessori batedor (J).
- Per a barrejar clares, utilitzeu l'accessori batedor (J) pressionant el botó "EGG" (H), la màquina realitzarà un programa de 6 minuts. Segons la quantitat i mida dels ous, haureu de realitzar el programa una segona vegada per aconseguir el 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 aixequeu 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 llevadura: 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
- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit 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 submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- 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'avaria, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o reparar-lo perquè podria ser perillós.

Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el 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 us en voleu desfer, utilitzeu els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



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

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

Nederlands

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.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en de voedingskabel buiten bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Als het apparaat onbeheerd achtergelaten wordt of voordat hulpstukken gemonteerd, gedemonteerd worden of het apparaat gereinigd wordt, moet u de stekker uit het stopcontact trekken.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische bijstandsdienst. Probeer het apparaat niet zelf te repareren om mogelijke brand of kortsluiting te voorkomen.

- 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 ampêre.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.
- Zorg dat het werkblad zuiver en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of vergelijkbaar.
- Plaats het apparaat op een vlak, horizontaal en stabiel oppervlak.
- Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat handhaaft.
- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.
- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.
- Het stroomsnoer niet forceren. 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.
- Check de staat van de elektriciteitskabel. Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico op elektrische schokken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.

Gebruik en onderhoud:
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Het apparaat niet omdraaien terwijl het in gebruik is of aangesloten is op het stroomnet.
- Het apparaat niet bewegen terwijl het werkt.
- Haal de stekker van het toestel uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en voordat u begint met het schoonmaken of het onderhoud of tot het vervangen van accessoires, filters of stofzakken.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Het apparaat goed onderhouden. Ga na of de beweegbare onderdelen niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet vaker dan 3 programma's achter elkaar. Laat het apparaat ongeveer 3 tot 5 minuten afkoelen, voordat u verder gaat met het gebruik.

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.
- Zorg ervoor dat de spanning die u hebt geselecteerd met de voltageschakelaar overeenkomt met de netspanning.
- 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.

Programma “EGG” (H):
- Uitsluitend de roergarde (J) gebruiken.
- Voor het opkloppen van eiwit met de roergarde (J) drukt u op de knop “EGG” (H). De machine voert dan een programma uit van 6 minuten. Afhankelijk van de hoeveelheid en de grootte van de eieren, moet dit programma mogelijk een tweede keer uitgevoerd worden om het eiwit stijf te kunnen kloppen.
- Maximale hoeveelheid eieren: 12.

Na gebruik van het apparaat:
- Zet het apparaat uit door de keuzeknop 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 milkshakes, 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.

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

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



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

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

Polski

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 Zaczep 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

- Przed uruchomieniem urządzenia przeczytać uważnie instrukcję i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niezastosowanie się do niniejszej instrukcji i nieprzestrzeganie jej może prowadzić do wypadku.
- Wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z żywnością, należy umyć przed pierwszym użyciem, postępując zgodnie z instrukcją.
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przez dzieci. Urządzenie i przewód zasilający należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej bądź umysłowej lub osoby niemające odpowiedniego doświadczenia mogą posługiwać się sprzętem, o ile zostały odpowiednio i pod nadzorem przeszkolone pod kątem bezpiecznego użytkowania sprzętu i są świadome ewentualnych zagrożeń.
- To urządzenie nie jest zabawką. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
- Należy zawsze wyłączać urządzenie z prądu, jeśli ma pozostać bez nadzoru, jak również przed przystąpieniem do montażu, demontażu lub czyszczenia.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony i powinien być wymieniony, należy zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozkręcać urządzenia ani naprawiać go samodzielnie, ponieważ może to być niebezpieczne.

- Przed włączeniem urządzenia do sieci sprawdzić, czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w sieci.
- Podłączać urządzenie do gniazdka przystosowanego do natężenia prądu nie mniej niż 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna pasować do gniazdka elektrycznego. Nigdy nie zmieniać wtyczki. Nie używać przejściówek (adapterów wtyczki).
- 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 urzącenia.
- Umieścić urządzenie w pozycji horyzontalnej, na powierzchni płaskiej i stałej.

- Podczas pracy z urządzeniem dzieci i inne osoby nieupoważnione nie powinny przebywać w pobliżu.
- Nie używać urządzenia, gdy kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Jeśli pęknie część obudowy urządzenia, należy natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć ryzyka porażenia.
- Nie używać urządzenia, jeśli upadło bądź jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia czy przeciek z obudowy.
- Nie nadwerężać kabla zasilającego. Nigdy nie używać kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia z gniazdka.
- Nie owijać kabla zasilającego wokół urządzenia.
- Sprawdzać stan kabla zasilającego. Kable uszkodzone lub splątane zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie używać ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Zachować wszelkie niezbędne środki ostrożności, by zapobiec niezamierzonemu włączeniu się urządzenia.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia w trakcie działania.

Warunki użytkowania i bezpieczeństwa:
- Nie używać urządzenia, jeśli akcesoria nie są należycie dopasowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie obracać urządzeniem, kiedy jest ono w użyciu lub kiedy jest podłączone do sieci.
- Nie przesuwać pracującego urządzenia.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, a także przed przystąpieniem do czyszczenia, dopasowania lub wymiany akcesoriów czy też załadunku produktów, należy wyłączyć je z prądu.
- Urządzenie to zostało zaprojektowane wyłącznie do domowego (nie profesjonalnego ani przemysłowego) użytku.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są przestawione względem siebie bądź zakleszczone, czy nie odpadł żaden z elementów i czy nie wystąpiły inne czynniki, które mogłyby wpłynąć niekorzystnie na działanie urządzenia.
- Nigdy nie pozostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. W ten sposób oszczędza się energię, a także wydłuża się okres trwałości urządzenia.
- Nie należy używać urządzenia na więcej 3 programy podrząd. Należy odczekać, aż się ochłodzi przez 3 do 5 minut, przed ponownym użyciem.

Serwis techniczny:
- Wszelkie niewłaściwe lub niezgodne z instrukcją obsługi użycie może spowodować zagrożenie, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

Instrukcja obsługi
Uwagi przed pierwszym użyciem:
- Usunąć folię ochronną z urządzenia.
- Należy upewnić się, że napięcie w gniazdku odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- 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 jedna 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 to1500g.
- Nacisnąć przycisk “FLOUR” (D), urządzanie będzie pracować 5 minut. Nie trzeba wybierać prędkości selektorem (G)
- Program rozpoczyna mieszanie na niskiej prędkości, aby uniknąć zachlapań i następnie zwięszy prędkość, aż do uzyskania jednolitej masy.
- Jeśli urządzenie pracuje z wyraxnym 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” (H):
- W tym programie należy używać tylko akcesorio (J).
- Aby wymieszać białka, należy użyć akcesorior (J) i wybrać przycisk “EGG” (H). Urządzenie będzie pracować przez 6 minut. W zależności od ilości białek, należy powtórzyć program, aż piana będzie sztywna.
- Maksymalna ilość jajek: 12.

Po zakończeniu używania urządzenia:
- Wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętło 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 zwijania 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 zwiekszając stopniowo do 1.
- Wymieszać wszystkie składniki ciasta: rozpocząć od najniższej prędkości i zwiększać stopniowo, aż do najwyższej.
- Wymieszać masło z maką 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 drożdzowe twarde: Mąka: 1,36kg. Ilość całkowita: 2 kg
Ciasto drożdzowe 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 rozkręcać ani naprawiać urządzenia, gdyż może to być niebezpieczne.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej lub/i jeśli w danym kraju obowiązują przepisy dotyczące:

Ekologia i zarządzanie odpadami
- Materiały, z których wykonano opakowanie urządzenia, są objęte systemem zbierania, klasyfikacji oraz odzysku odpadów. Aby się ich pozbyć, wystarczy umieścić je w ogólnodostępnych kontenerach przeznaczonych do danego rodzaju materiału.
- Produkt nie zawiera skoncentrowanych substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że aby pozbyć się 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).

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35/EU niskonapięciowych 2014/30/EU o Kompatybilność elektromagnetycznej, z dyrektywą 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/EC w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu stosowanego w produktach związanych z energią.

Ελληνικά

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.
- Τα παιδιά να μην χρησιμοποιούν την συσκευή. Η συσκευή και το καλώδιό της να διατηρείται μακριά από τα μικρά παιδιά
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες, σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή άτομα με έλλειψη εμπειρίας στον χειρισμό της, αλλά ενεργώντας πάντα υπό επιτήρηση ή που να έχουν λάβει οδηγίες για τον ασφαλή χειρισμό της συσκευής και που κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν αφεθεί χωρίς επιτήρηση και πριν την συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της να αποσυνδέετε την συσκευή πάντα από το ρεύμα.
- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.
- Συνδέσετε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπέρ.
- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.
- Κρατήστε την ζώνη όπου εργάζεσθε καθαρή και καλά φωτισμένη. Στους χώρους που είναι ακατάστατοι και σκοτεινοί, γίνονται περισσότερα ατυχήματα.
- 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.
- Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τους περίεργους ενώ χειρίζεστε την συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει

βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.
- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. 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.
- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.
- Μη χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.
- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.
- Λάβετε όλα τα απαραίτητα μέτρα ώστε να αποτρέψετε οποιαδήποτε μη σκόπιμη έναρξη λειτουργίας της συσκευής.
- Να μην πιάνετε τα κινητά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

Χρήση και προσοχή:
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, εάν τα αξεσουάρ της δεν έχουν συνδεθεί σωστά.
- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/παύσης.
- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην κουνάτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.
- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν να κάνετε την οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού, ρύθμισης, φόρτισης ή αλλαγής των αξεσουάρ.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.
- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακριά από τα παιδιά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Διατηρήστε την συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε αν τα κινητά κομμάτια της είναι σε καλή κατάσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπάρχουν σπασμένα κομμάτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρεάζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ την συσκευή συνδεδεμένη και δίχως επίβλεψη. Επίσης θα γλιτώνει ενέργεια & αυξάνει την ωφέλιμη ζωή της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή για πάνω από 3 συνεχόμενα προγράμματα. Αφήστε την συσκευή να κρυώσει για 3 λεπτά, πριν την χρησιμοποιήσετε ξανά.

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.
- Σιγουρευτείτε ότι η επιλεγμένη τάση ρεύματος στον επιλογέα τάσης, να ταιριάζει με την τάση του δικτύου.

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 περιγράφετε 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).
- Θέσετε 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.

Επιλογέας 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 μονάχα το εξάρτημα χτυπητήρι (J).
- Για το χτύπημα ασπραδιών χρησιμοποιήστε το εξάρτημα χτυπητήρι (J) πατώντας το κουμπί "EGG" (H). Η συσκευή θα κάνει ένα πρόγραμμα 6 λεπτών. Ανάλογα με την ποσότητα και το μέγεθος των αυγών μπορεί να πρέπει να κάνετε το πρόγραμμα για δεύτερη φορά, για να είναι αφράτη ομελέτα σαν χιόνι.
- Μέγιστη ποσότητα για αυγά: 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.
- Βγάλετε 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 ιδιαιτέρως 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.

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

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος
- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους. Εάν επιθυμείτε να τα πετάξετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους κατάλληλους για κάθε είδος υλικού δημόσιους κάδους.
- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.



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

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/EU χαμηλής τάσης, με την οδηγία 2014/30/EU για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/EU για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και με την οδηγία 2009/125/EC για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεόμενα με την ενέργεια προϊόντα.

Русский

Тестомесильная машина
Mixing Chef

Уважаемые покупатели!
Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на тестомесильной машине марки TAU-RUS 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 жизни прибора. 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.
- Не допускайте, чтобы дети пользовались прибором. Храните прибор и сетевой шнур в недоступном для детей месте
- Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными психофизическими и сенсорными возможностями, а также лицами, не обладающими навыками работы с мясорубкой, если они находятся под наблюдением или получили соответствующие инструкции о безопасной работе с прибором и осознают имеющийся риск.
- Данный прибор – не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.
- Всегда отключайте прибор из электросети, если не пользуетесь им, а также перед проведением сборки, разборки или очистки.
- Если Вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

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

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья:
- Не используйте прибор, если его аксессуары или расходные материалы не присоединены должным образом.
- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
- Не передвигайте и не переворачивайте прибор, когда он работает.
- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.
- Выключайте прибор из электросети, если не пользуетесь им, а также перед проведением чистки, подгонки, насадки или смены аксессуаров.
- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать миксер в промышленных или коммерческих целях.
- Храните прибор в местах, недоступных для детей и / или недееспособных лиц.
- Перед включением убедитесь, что блендер находится в рабочем состоянии, т.е. в приборе нет сломанных частей или видимых следов повреждений, а все аксессуары правильно установлены. Убедитесь, что ничто не мешает правильной работе прибора.
- Никогда не оставляйте прибор включенным в розетку и без присмотра. Помимо безопасности, это приведет к экономии электроэнергии и продлит срок службы прибора.
- Не выполняйте более трех программ подряд. Дайте прибору охладиться, сделав перерыв на 3-5 минут перед повторным использованием.

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

Инструкция по эксплуатации
Перед первым использованием
- Снимите с прибора защитную упаковку.
- Проверьте, что выбранное напряжение совпадает с напряжением электрической сети.
- 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 (C) через отверстие крышки от разбрызгивания (A) 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 для взбивания яиц **“EGG” (H):**
- Используйте только насадку-венчик для взбивания (J).
- 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. В зависимости от количества и размера используемых яиц можно будет повторить программу еще раз.
- 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 (C) 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 повреждения 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 авторизированный сервисный центр. Не пытайтесь починить прибор самостоятельно, это может быть опасно.

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

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта
- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если Вы захотите ее выбросить, то можете воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.
- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.



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

Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/EU, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/EC по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.

Romană

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 sigurant

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si păstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea şi nerespectarea acestor instrucţiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăţa părţile care intră în contact cu alimentele conform instrucţiunilor din secţiunea privind curăţarea.
- Acest aparat nu trebuie să fie utilizat de copii. Nu lăsaţi aparatul şi conexunea sa la reţea la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau persoane care nu dețin experiență în manipularea acestuia, atâta timp cât acestea acționează sub supraveghere sau au primit instrucțiuni privind manipularea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg posibilele riscuri.
- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a garanta că nu se joacă cu acest aparat.
- Deconectaţi întotdeauna aparatul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat şi înainte de montare, demontare sau curăţare.
- In cazul aparitiei unor anomalii la cablul de alimentare, nu incercati sa schimbati cablul, ar pute fi periculos. Duceti aparatul la un service autorizat. Cu scopul de a evita un pericol, nu încercaţi să-l demontaţi sau să-l reparaţi dvs. înşivă.

- Înainte de a conecta aparatul la reţeaua electrică, verificaţi dacă tensiunea indicată pe plăcuţa cu caracteristici coincide cu tensiunea reţelei.
- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ştecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificaţi niciodată ştecărul. Nu folosiţi adaptor pentru ştecăr.
- Menţineţi curată zona de lucru şi asiguraţi o bună iluminare. Zonele neîngrijite şi întunecoase facilitează accidentele.
- Nu puneţi aparatul pe suprafeţe încălzite cum ar fi plite de gătit, arzătoare pe gaz, cuptoare sau altele de acest tip.
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă orizontală, plană şi stabilă.
- Îndepărtaţi copiii sau persoanele curioase în timp ce utilizaţi acest aparat.
- Nu utilizaţi aparatul dacă ştecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectaţi imediat aparatul de la reţeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizaţi aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu forţaţi cablul electric de conectare. Nu folosiţi niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta

sau scoate din priză aparatul.
- Nu înfăşuraţi cablul electric de conectare în jurul aparatului.
- A se verifica starea cablului electric de conexiune. Cablurile deteriorate sau încâlcite cresc riscul de şoc electric.
- Nu utilizaţi şi nu ţineţi aparatul în aer liber.
- Nu atingeţi ştecărul cu mâinile ude.
- Luaţi măsurile necesare pentru a evita pornirea nedorită a aparatului.
- Nu atingeţi părţile mobile ale aparatului în timp de funcţionează.

Utilizare şi îngrijire:
- Nu utilizaţi aparatul dacă accesoriile şi filtrele sale nu sunt cuplate corespunzător.
- Nu utilizaţi aparatul dacă dispozitivul de pornire / oprire nu funcţionează.
- Nu întoarceţi aparatul cu partea superioară în jos în timpul folosirii sau când este în priză.
- Nu mişcaţi aparatul în timpul utilizării.
- Deconectaţi aparatul de la reţea când nu este utilizat şi înainte de a realiza orice operaţiune de curăţare, reglaţi, încărcaţi sau schimbaţi accesoriile.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic şi nu celui profesional sau industrial.
- Nu lăsaţi acest aparat la îndemâna copiilor şi/ sau persoanelor handicapate.
- Menţineţi aparatul într-o stare bună. Verificaţi ca părţile mobile să nu fie dezaliniate sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcţionare a aparatului.
- Nu lăsaţi niciodată aparatul conectat fără să-l supravegheaţi. În plus veţi economisi energie şi veţi prelungi durata de viaţă a aparatului.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 3 programe consecutive. Lăsați-l să se răcească în repaus timp de 3 - 5 minute înainte de a-l utiliza din nou.

Service:
- Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instructiunile de folosire, anulează garantia si responsabilitatea fabricantului.

Mod de utilizare
Observaţii înainte de utilizare:
- Scoateţi pelicula protectoare a aparatului.
- Asiguraţi-vă că tensiunea selectată la selectorul de tensiune coincide cu tensiunea de la reţea. Înainte de a folosi aparatul pentru prima oară, vă recomandăm să-l utilizaţi fără pâine.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăţa părţile care intră în contact cu alimentele conform instrucţiunilor din secţiunea privind curăţarea.

Utilizare:
- Desfăşuraţi complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectaţi aparatul la reţeaua electrică.
- Apăsați 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)
- Apăsați 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 5:3cantitatea maximă de făină este de 1500g
- Apăsați 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), asiguraţi-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.

Program “EGG” (H):
-Utilizați doar accesoriul blender (J).
- Pentru a mixa albușuri, utilizați accesoriul blender (J) apăsând butonul “EGG” (H), mașina va realiza un program de 6 minute. În funcție de cantitate și dimensiunea ouălelor, va fi necesară realizarea programului o a doua oară pentru a obține punctul de zăpadă.
- Cantitate maximă de ouă: 12.

Odată încheiată utilizarea aparatului:
- Opriţi aparatul, selecţionând poziţia 0 a comenzii selectare.
- Apăsaţi levierul de securitate (I) şi ridicaţi braţul maşinii.
- Extrageţi bolul (C) de pe bază rotind în sens contrar acelor de ceasornic.
- Deconectaţi aparatul de la reţeaua 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.
- Curăţaţi aparatul.

Compartiment cablu
- Acest aparat dispune de un locaş pentru cablul de conexiune la reţea situat în partea sa inferioară.

Accessories:
Accesoriu blender (J):
- Acest accesoriu foloseşte pentru a face frişcă, 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 foloseşte pentru a mixa alimente, pentru a face tarte, biscuiţi, paste, umplutură şi 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

Cantităţi 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

Curătirea
- Scoateţi aparatul din priză şi lăsaţi-l să se răcească înainte de a iniţia orice operaţiune de curăţare.
- Curăţaţi aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent şi apoi ştergeţi-l.
- Nu utilizaţi dizolvanţi, produse cu un factor ph acid sau bazic precum leşia, sau produse abrazive pentru a curăţa aparatul.
- Nu permiteţi intrarea apei sau a oricărui alt lichid prin orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor din interiorul aparatului.
- Nu cufundaţi aparatul în apă sau alt lichid şi nu-l puneţi sub jet de apă.
- În timpul procesului de curăţare trebuie avută multă grijă cu cuţitele pentru că sunt foarte ascuţite.
- Dacă acest aparat nu se menţine în bune condiţii de curăţenie, suprafaţa acestuia se poate degrada şi poate afecta durata de viaţă a aparatului într-un mod iexorabil precum conduce la o situaţie periculoasă.
- Următoarele piese pot fi curăţate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program uşor de spălare):
- Bol (C)

Anomalii si reparatii
- În caz de defecţiune, duceţi aparatul la un Serviciu de Asistenţă Tehnică autorizat. Nu încercaţi

să-l demontaţi sau să-l reparaţi deoarece poate fi periculos.

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

Caracterul ecologic şi reciclabil al produsului
- Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare şi reciclare. Dacă doriţi să vă debarasaţi de ele, puteţi utiliza containerele publice prevăzute pentru fiecare tip de material in parte.
- Produsul nu conţine concentraţii de substanţe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.



Acest simbol semnalează că, dacă doriţi să vă debarasaţi de acest produs odată încheiată durata sa de viaţă, trebuie să îl predaţi, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/EU cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/EU privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/EC de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.

Български

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 аксесоари
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. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел “Почистване”.
- Уредът не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и неговият кабел далеч от достъпа на деца.
- Този апарат може да се използва от лица с физически, сетивни и умствени увреждения или от лица, които нямат опит с управлението му, при условие, че са контролирани или са получили инструкции за безопасната употреба на апарата и разбират възможните рискове.
- Този уред не е играчка. Наблюдавайте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Винаги изключвайте уреда от захранващата мрежа, ако го оставяте без надзор, както и преди да сглобите, разглобите или почистите уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се подмени. Занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Поставете уреда върху стабилна, хоризонтална и равна повърхност.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- Не използвайте уреда при повреден кабел

или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е падал, 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.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.
- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуреда.
- Не пипайте движещите се части на уреда когато работи.

Използване и поддръжка:
- Не използвайте уреда ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Не движете уреда когато работи.
- Изключвайте уреда от мрежата, когато не е в употреба, както и преди почистване, монтаж, зареждане или смяна на принадлежностите.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от деца и/или инвалиди.
- Поддържайте машината в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение, когато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда повече от 3 последователни програми. Оставете го да се изстуди спрян в продължение на 3 - 5 минути преди да го използвате отново.

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.
- Проверете дали напрежението, избрано в селектора на волтажа, съвпада с напрежението на мрежата.
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 единствено приставката за разбъркване (J).
- За разбиване на белтъци използвайте приставката за разбъркване (J) като натиснете бутона “EGG” (H). Уредът ще задейства 6 минутна програма. В зависимост от количеството и големината та яйцата, ще е необходимо да се повтори програмата за да може яйцата да станат на сняг.
- Максимално количество яйца: 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 предназначеното 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:
Аксесоар бъркалка (J):
- Този аксесоар служи за разбъркване на сметана, яйца, шейкове, леки сладкиши, целувки, торти с крема сирене, мусове, суфлета.
- Не използвайте този аксесоар 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

Аксесоар смесител (K):
- Този аксесоар 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.

Аксесоар кука за разбъркване (L):
- Този аксесоар 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 миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH 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 сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да се окаже опасно.

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

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда
- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, можете да използвате обществените контейнери, предназначени за разделно събиране на отпадъците.
- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



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

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/EU за ниски напрежения, Директива 2014/30/EU за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/ЕС за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

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

التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.
- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة مبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العناصر ph الحمضية أو القاعدية مثل محلول القلوي أو أي منتجات حاكة 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 جدا.
- إن لم يتم المحافظة على نظافة الجهاز يمكن لفعاليته أن تسوء و أن يؤثر بشكل سلبي على مدة الصلاحية الجهاز مما قد يؤدي إلى تشكيل الخطر على المستعمل.
يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسيل ضعيف):
وعاء (C)

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة 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 المطابقة بما حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

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

- هذا الرمز يشير إلى أنه يتم التخلص من المنتج عند انتهاء عمره, يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربية والالكترونية (RAEE).



يستوفي هذا الجهاز توجيه 2014/35/EU للتوافق الكهرومغناطيسي، وتوجيه 2014/30/EU للحد المنخفض، وتوجيه 2009/125/ EC حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.

.يتم خلط المواد بشكل أفضل إن قمت بخلط السوائل قبل غيرها من المواد
تجنب تجاوز استطاعة عمل الجهاز. (C) بالكسباب للمضاد الغطاء المضاد في طريقة ثقب عن (A) .
تشغيل الخلاط أو العجن حسب رغبة المستخدم. سوف تعمل الماكنة لمدة 5 دقائق(G).ملاحظة: يمكن زرار اختيار السرعة

برنامج (H) "EGG":
استعمال أداة الخلط (J) طاط الخلاط أو(K)
خلاط بيانو الزرار (J) الضغط على او,(H) "EGG" إلى البيانو. بعد 6 دقائق عند تحويل الماكينة فوق , سوف تتوقف
استعمال أداة الخلاط مع البيض
تشحيم مشابه للثلج.
كمية البيض القصوى: 12 بيضة.
عند الانتهاء من استعمال الجهاز:
- إيقاف الجهاز باختيار وضعية 0 في جهاز التحكم.
- رفع ذراع الماكينة (I).الضغط على مقبض الأمان
من القاعدة بإدارته بعكس اتجاه عقارب الساعة(C).إخراج الوعاء
- فصل الجهاز من التيار الكهربائي.
جمع السلك و وضعه في الخانة المخصصة لحفظ السلك.
تسمح خانة حفظ السلك الكهربائي بإخراج كمية السلك اللازمة للعمل مع الجهاز دون أخطار.

- نظف الجهاز.

خانة حفظ السلك
- يمكنك إذا كان الجهاز خانة لسلك الوصل الكهربائي في جزء السفلي.

الملحقات:

أداة خفق(J):
تستعمل هذه الأداة لخفق القشدة والبيض والكوكتيل وتحضير قوالب الحلوى الخفيفة والمرينغ وقوالب
الحلوى من الجبن والموس والسوفليس.
عدم استعمال هذه الاداة لخفق عجين ثقيل (كخفق الدهن والسكر مثلاً) إذ يمكن أن تتلف الجهاز.
استعمال زر اختيار السرعة (G).يتدحرج بشكل تزايدي
ملاحظة: كمية البيض القصوى: 12 بيضة.

أداة خلط (K):
تستعمل هذه الأداة لخفق المواد الغذائية وصنع قوالب الحلوى والبسكويت والبسكوت والعجين
خلط المواد بخطوات.
خلط الزبدة والسكر: ابدأ بكمية قليلة ثم قم بزيادة المواد
خلط البيض في خليط الكريم: من السرعة رقم 4 حتى السرعة القصوى.
خلط الطحين والفواكه...إلخ: من السرعة الدنيا حتى السرعة الأولى بشكل متدرج.
خلط جميع المواد في قالب حلوى: ابدأ من السرعة الدنيا وقم 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.
استعمال زر اختيار السرعة (G).يتدحرج إلى السرعة رقم 1 بالتدريج حتى الوصول إلى السرعة الدنيا وزيادتها حتى
ملاحظة: كمية الدقيق القصوى 1500 غرام

الكميات القصوى:

- لا تضع الجهاز في حالة تشغيل على أي مساحة.

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

- يجب الإنتباه جيد خلال عملية التركيب، وزع السكاكين، حيث أنها حادة ويمكن أن تقطع.

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

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:
- أزل الغشاء الحامي للجهاز.
تأكد من اختيار الاستطاعة الكهربائية 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 المانيتو (1) (صورة رقم 1)(I) الضغط على مقبض الأمان على مقبض المانيتو بعكس اتجاه عقارب الساعة بشكل جيد(B) تثبيت الغطاء المضاد للانسكاب
على القاعدة حسب ما تشير إليه الأسهم (صورة رقم 2).(C) تثبيت الوعاء
(J) أو الخلاط (K) أو جهاز العجن (L) على المشبك على الفوهة واديره بعكس اتجاه عقارب الساعة حسب المطلوب تثبيت أداة الخلط
(صورة رقم 3) حتى يتم تثبيته بشكل جيد.
بينما تضغط على القسم الأعلى من جسم الجهاز إلى الأسفل حتى يعود مقبض الأمان (I) الضغط على مقبض الأمان

إلى مكانه الأصلي. (صورة رقم 4).(I)

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

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 حسب العملية المطلوبة باتباع التعليمات الموضحة في قسم الأدوات الملحقة.

برنامج (D) "FLOUR":

الخلط الأطعمة (K) استعمال أداة الخلط.
العجن الخبز والبيتزا والحلوى (L) استعمال مشبك العجن
ينصح باستعمال كميات من الدقيق والماء بنسبة 5:3 . كمية الدقيق القصوى هي 1 كغ.
الضغط (D) "FLOUR" تشغيل الجهاز لمدة 5 دقائق. ليس من الضروري استعمال زر اختيار السرعة (G) .
على الزر
قسم. أدبد البرنامج بخفض السرعة لتفادي انسكاب ثم ترتفع السرعة حتى الحصول على كتلة متجانسة.
في حال لاحظت ان الجهاز يعمل بصعوبة قم بإطفائه واخرج نصف الكتلة ثم جزئه بشكل منفصل.

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، أفصل 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 ملتويا.

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

أمان شخصي:
- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.

الاستعمال والعناية:
- تخليص 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 عاطلا.
- تجنب تحريك ونقل الجهاز وهو في حالة اشتغال.

- عدم استعمال الجهاز منحنيا والمتناع عن قلبه
- لا تُحَمِّل الجهاز أكثر من طاقته

- لابد 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 أشخاص ليست لهم خبرة في هذا النوع من الأجهزة، أو معاقين أو أطفال.

- هذا الجهاز ليس لعبة.
- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- لا تترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاص معاقين.

- استعمال الجهاز تحت المراقبة دائما.

العربية

جهاز عجن
Mixing Chef

عميلنا العزيز
نشكر لكم قراركم بشراء جهازا من مراكز توروس
حيث أنه يتميز بتقنية عالية, تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة
الصارمة ومع كل هذه المميزات سيمنحكم الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:

A غطاء مانع للانسكاب
B مشبك الدوات 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

- لابد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز واالحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقا. عدم الإتباع الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بآلة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:
- الحفاظ على منطقة العمل نظيفة. المناطق الغير مُرتبة و الملظمة هي معرضة لوقوع الحوادث.

- عدم وضع الجهاز فوق أسطح حارة كألواح 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 لابد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار الكهربائي المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Rev. 09/07/2020