

MIXING CHEF COMPACT



ES. Instrucciones de uso

EN. Instructions for use

FR. Mode d'emploi

DE. Gebrauchsanleitun

IT. Istruzioni per l'uso

PT. Instruções de uso

CA. Instruccions d'ús

NL. Gebruiksaanwijzing

PL. nstrukcja obsługi

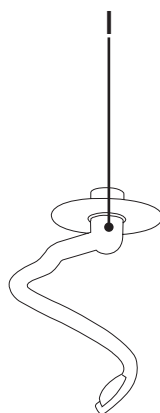
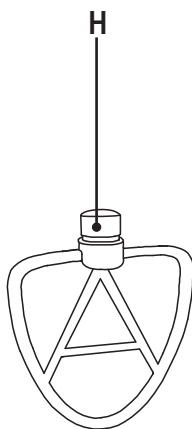
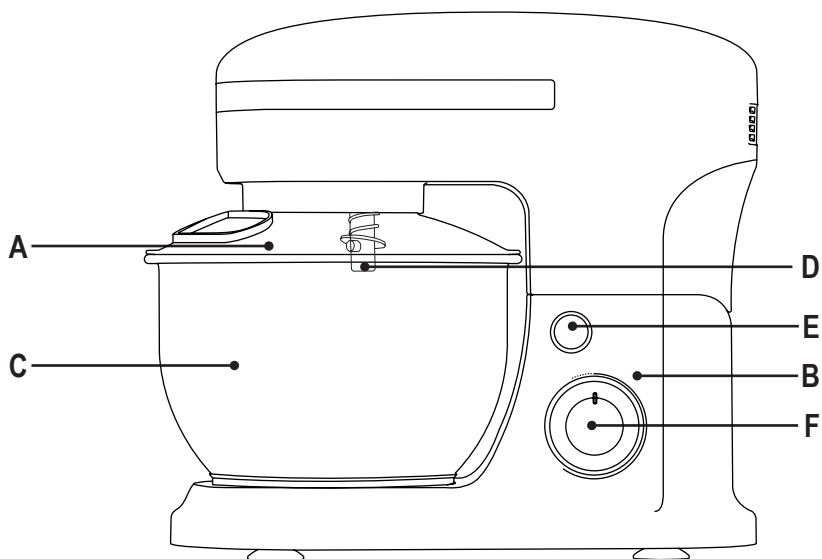
RO. Instrucțiuni de utilizare

BG. Инструкция за употреба

CS. Návod k použití

AR. مجعد الشعر غلاية

taurus



AMASADORA MIXING CHEF COMPACT

DESCRIPCIÓN

- A. Tapa transparente
- B. Cuerpo motor
- C. Bol
- D. Anclaje accesorios
- E. Botón acople/desacople
- F. Mando selector de velocidad
- G. Batidor
- H. Mezclador
- I. Amasador

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.

No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.

No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.

No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.

No mover el aparato mientras está en uso.

No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.

No forzar la capacidad de trabajo del aparato. Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.

No utilizar el aparato más de 5 minutos seguidos. Dejarlo enfriar en reposo antes de volver a utilizarlo.

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

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

USO

Extender completamente el cable antes de enchufar.

Enchufar el aparato a la red eléctrica.

Presionar el botón de acople/desacople (E) para levantar el cuerpo superior. (Fig. 1).

Encajar el bol en la base y fijarlo según se indica (Fig. 2).

Colocar la tapa transparente (A) para evitar salpicaduras en el brazo de la máquina y cerciorarse que quede bien fijada.

Fijar el accesorio batidor (G), mezclador (H) o amasador (I) según se desee en el anclaje haciendo coincidir el agujero y girarlo en sentido horario hasta que quede bien acoplado (Fig. 3).

Presionar el botón de acople/desacople y empujar el cuerpo superior hacia abajo hasta que el botón vuelva a su posición original. (Fig. 4).

Poner el aparato en marcha, accionando el mando selector.

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

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD

Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando selector

de velocidad (F). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar. Puede utilizar el control de velocidad según la función deseada tal y como se describe en el apartado de los accesorios.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

Parar el aparato, seleccionando la posición 0 del mando selector.
Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
Presionar el botón de anclaje/desanclaje del cuerpo superior, levantar el cuerpo superior.
Extraer el bol de la base según indica la flecha.
Extraer el accesorio.
Quitar la tapa
Limpiar el aparato.

ACCESORIOS

ACCESORIO BATIDOR (G)

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 aumentar gradualmente hasta el máximo.
Nota: cantidad mínima de clara de huevos 3, cantidad máxima 12.

ACCESORIO MEZCLADOR (H)

Este accesorio sirve para mezclar alimentos, hacer tartas, galletas, pastas, rellenos y puré de patatas.
Batir manteca y azúcar: empiece con la velocidad mínima y vaya aumentando gradualmente hasta el máximo.
Batir huevos en mezclas cremosas: Desde la velocidad 4 hasta el máximo.

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.
Se recomienda utilizar velocidades intermedias entre el 2 y el 4 según el tipo de mezclas a realizar.

ACCESORIO GANCHO AMASADOR (I)

Este accesorio sirve para amasar pan, masa para pizza y pasteles.
No utilizar velocidades por encima de la velocidad 3.
Nota: cantidad máxima de harina 1000 gr.

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.
Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
Bol
Tapa transparente
A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

APPLIANCE TYPE

APPLIANCE MODEL

DESCRIPTION

- A Transparent lid
- B Motor body
- C Bowl
- D Accessories mounting
- E Couple/uncouple button
- F Speed selector
- G Whisk
- H Mixing beater
- I Dough hook

USE AND CARE

Extend unroll the appliance's power cable before each use.

Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.

Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.

Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

Do not move the appliance while in use.

Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.

Do not force the appliance's work capacity.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.

Do not use the appliance for more than 5 minutes at any one time. Allow to cool before subsequent use.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

Make sure that all products' packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Prepare the appliance according to the function you wish to use:

USE

Extend the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to the mains.

Press the couple/uncouple button (E) to raise the upper part. (Fig. 1).

Fix bowl on to the base and, lock it as arrowhead denotes. (Fig. 2).

Fix the transparent lid (A) to avoid splashes on machine's arm and check it is well fixed.

Fix whisk (G), mixing beater (H) or dough hook (I) as desired in the accessories mounting and turn clockwise until it stays well fixed. (Fig. 3).

Press the couple/uncouple button and push the upper part downwards until the button is returned to its original position. (Fig. 4).

Turn the appliance on, by using the speed selector.

To avoid a fierce start up of the appliance, 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.

ELECTRONIC SPEED CONTROL

The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (F). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

The speed control can be used for the desired

function as is described in the accessories section.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

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

Unplug the appliance from the mains.

Press the couple/uncouple button of the upper part, while raising the upper part.

Take out bowl from base turning into the arrow direction.

Take out the accessory from accessories mounting.

Take off the lid.

Clean the appliance.

ACCESSORIES

WHISK ACCESSORY (G)

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

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

Using speed selector gradually increases to maximum speed.

Note: minimum quantity of 3 white eggs, maximum quantity of 12.

MIXER ACCESSORY (H)

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.

All ingredients for a cake: start from minimum speed and gradually increase to maximum.

Rubbing fat into flour: from minimum to 2nd speed.

It is recommended that intermediate speeds

are used from 2-4, depending on the type of mixes.

DOUGH HOOK ACCESSORY (I)

This accessory is used for knead bread, pizza dough and cakes.

Do not use speeds greater than 3.

Note: Maximum quantity of flour is 1000 gr.

CLEANING

This 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.

It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):

Bowl

Transparent lid

Then dry all parts before its assembly and storage.

PÉTRISSEUR MIXING CHEF COMPACT

DESCRIPTION

- A. Couvercle transparent
- B. Corps moteur
- C. Bol
- D. Ancre accessoires
- E. Bouton assemblage/désassemblage
- F. Sélecteur de vitesse
- G. Mixeur
- H. Mixeur
- I. Malaxeur

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS :

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil. Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.

Ne pas faire bouger l'appareil durant son fonctionnement

Ne pas retourner l'appareil quand il est en cours d'utilisation ou branché au secteur.

Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.

Ne pas utiliser l'appareil plus de 5 minutes consécutives. Laisser refroidir l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.

Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil au réseau électrique.

Appuyer sur le bouton (E) pour soulever le corps moteur. (Fig. 1).

Emboîter le bol à la base en suivant les indications (Fig. 2).

Fermer le couvercle transparent (A) pour éviter les éclaboussures sur le bras de la machine et s'assurer qu'il soit fermement fixé.

Fixer l'accessoire batteur(G), mélangeur(H) ou malaxeur (I) de votre choix à l'ancrage en faisant coïncider la cavité et le tourner dans le sens antihoraire jusqu'à bien l'accoupler (Fig. 3).

Appuyer sur le bouton assemblage/désassemblage et pousser le corps supérieur vers le bas jusqu'à ce que le bouton revienne à sa position originale (Fig. 4).

Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur la commande.

Pour éviter une mise en marche trop brusque, nous recommandons de l'effectuer à l'aide du bouton de sélection de la puissance en commençant par la plus basse, et une fois en marche, l'augmenter progressivement, pour le placer sur la puissance désirée.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

Il est possible de régler la vitesse de l'appareil simplement en agissant sur le bouton de sélection de vitesse (F). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Vous pouvez utiliser le contrôle de vitesse selon la fonction voulue, comme il est indiqué dans le paragraphe Accessoires

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

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

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Appuyer sur le bouton ancrage/décrochage et soulever le corps supérieur.

Extraire le bol de la base comme l'indique la flèche.

Retirer l'accessoire.

Enlever le couvercle

Nettoyer l'appareil.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE BATTEUR (G)

Cet accessoire est utilisé pour faire monter la crème, battre les œufs, réaliser des smoothies, des biscuits légers, des meringues, des cheesecakes, des mousses, des soufflés. Ne pas utiliser cet accessoire pour battre des pâtes trop dures (p. ex. pour monter la graisse et le sucre), l'appareil risquerait d'être endommagé

Utiliser la commande de sélection de vitesse pour l'augmenter graduellement jusqu'au niveau maximum.

Note : quantité minimale de blanc d'œuf 3 ; quantité maximale 12.

ACCESSOIRE MIXEUR (H)

Cet accessoire sert à mélanger les aliments, à préparer des gâteaux, biscuits, différentes pâtes, farces et purée de pommes de terre. Battre le beurre et le sucre : commencer par la vitesse minimale et augmenter progressivement jusqu'à la vitesse la plus élevée.

Battre les œufs dans les mélanges crémeux : De la vitesse 4 à la vitesse maximale.

Mélanger les ingrédients d'un gâteau : commencer à la vitesse minimale et augmenter progressivement jusqu'à la vitesse maximale.

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

Il est recommandé d'utiliser des vitesses intermédiaires comprises entre 2 et 4 en fonction du type de mélanges à réaliser.

ACCESSOIRE MALAXEUR (I)

Cet accessoire sert à pétrir le pain, la pâte à pizza, les gâteaux, etc.

Ne pas utiliser une vitesse supérieure à 3.

Note : Quantité maximale de farine 1000 g

NETTOYAGE.

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas laisser pénétrer d'eau ni aucun autre liquide dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes

d'aliments.

Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

Bol

Couvercle transparent

Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toutes les pièces.

BATEDEIRA - AMASSADEIRA MIXING CHEF COMPACT

DESCRIÇÃO

- A Tampa transparente
- B. Corpo do motor
- C. Taça
- D. Encaixe acessórios
- E. Botão encaixe/desencaixe
- F. Comando selector de velocidade
- G. Varinha
- H. Misturador
- I. Amassador

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.

Não desloque o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

Não vire o aparelho ao contrário enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à corrente elétrica.

Não force a capacidade de trabalho do aparelho.

Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode

originar situações de perigo.

Não utilize o aparelho mais de 5 minutos seguidos. Deixe arrefecer em repouso antes de voltar a utilizá-lo.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.

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

UTILIZAÇÃO

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada elétrica.

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Prima o botão (E) para levantar o corpo superior. (Fig. 1).

Encaixe a taça na base e fixá-la conforme o indicado (Fig. 2).

Coloque a tampa transparente(A)para evitar salpicar o braço da máquina e verifique se ficou bem fixada.

Encaixe o acessório batedor (G), misturador (H) ou amassador (I), conforme o pretendido, fazendo coincidir a seta e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até que fique bem acoplado (Fig. 3).

Prima o botão de encaixe/desencaixe e empurre o corpo superior para baixo até que o botão volte à sua posição original. (Fig. 4).

Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o comando seletor.

Para evitar um arranque demasiado brusco, é recomendável colocar o aparelho em funcionamento com o comando seletor de potência na posição mínima e, após o Aparelho do aparelho, ir aumentando progressivamente até à zona da potência desejada.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

Pode controlar-se a velocidade do aparelho, F o comando seletor da velocidade (F). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de operação a realizar.

Pode utilizar o controlo de velocidade conforme a função pretendida, tal como é descrito na secção dos acessórios.

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Pare o aparelho, seleccionando a posição 0 do comando seletor.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Prima o botão de encaixe/desencaixe e levante o corpo superior.

Retire a taça da base conforme indica a seta.

Extraia o acessório.

Retire a tampa

Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO DA VARINHA (G)

Este acessório serve para bater natas, 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 poderá danificar o aparelho.

Com o comando seletor de velocidade aumente gradualmente até ao máximo.

Nota: quantidade mínima de clara de ovo3, quantidade máxima12.

ACESSÓRIO MISTURADOR (H)

Este acessório serve para misturar alimentos, fazer tartes, bolachas, pastas, recheios e puré d batata.

Bater manteiga e açúcar: comece a velocidade

mínima e vá aumentando gradualmente até ao máximo.

Bater ovos em misturas cremosas: Desde a velocidade 4 até ao máximo.

Para misturar todos os ingredientes de um bolo: comece com a velocidade mínima e vá aumentando gradualmente até à máxima.

Ligar manteiga e farinha: desde a velocidade mínima até à 2.

Recomenda-se utilizar velocidades intermédias entre a 2 e a 4, conforme o tipo de misturas a fazer.

ACESSÓRIO AMASSADOR (I)

Este acessório serve para amassar pão, massas para pizzas e pastéis.

Não utilize velocidades acima da velocidade 3.

Nota: quantidade máxima de farinha 1000 g.

LIMPEZA

Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Não deixe entrar água ou outro líquido pelas aberturas de ventilação para evitar danos nas peças interiores do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.

Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

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

Taça

Tampa transparente

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

IMPASTATRICE MIXING CHEF COMPACT

DESCRIZIONE

- A. Coperchio trasparente
- B. Corpo motore
- C. Ciotola
- D. Blocco accessori
- E. Pulsante di connessione/disconnessione
- F. Comando selettore di velocità
- G. Frusta
- H. Mixer
- I. Gancio per impastare

PRECAUZIONI D'USO

Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.

Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.

Non muovere l'apparecchio durante l'uso.

Non capovolgere l'apparecchio se è in funzione o collegato alla presa.

Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza

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

Non utilizzare l'apparecchio ininterrottamente per più di 5 minuti. Lasciare raffreddare

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO

Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

USO

Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Premere il pulsante di connessione/disconnessione (E) per sollevare il corpo superiore. (Fig. 1).

incastra la ciotola alla base e bloccarla come indicato (Fig. 2).

Posizionare il coperchio trasparente(A)per evitare schizzi sul braccio della macchina e assicurarsi che sia ben fissato.

Fissare l'accessorio frusta (G), mixer (H) o gancio per impastare (I) nel blocco facendo coincidere il buco e ruotandolo in senso antiorario finché non sia ben saldo (Fig. 3).

Premere il pulsante di connessione/disconnessione e spingere il corpo superiore verso il basso finché il pulsante non torni nella posizione originale. (Fig. 4).

Avviare l'apparecchio azionando il comando selettore.

Per evitare un avvio troppo brusco, si consiglia di avviare l'apparecchio con il comando selettore di potenza in posizione minima e successivamente di aumentare progressivamente la potenza fino al livello desiderato.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

È possibile controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di selezione della velocità (F). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

È possibile utilizzare il controllo della velocità a seconda della funzione desiderata, come descritto nella sezione degli accessori.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Spegnere l'apparecchio, posizionando il selettore in posizione 0.

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Premere il pulsante di blocco/sblocco e sollevare il corpo superiore.

Rimuovere la ciotola dalla base secondo quanto indicato dalla freccia.

Rimuovere l'accessorio.

Togliere il coperchio

Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI

FRUSTA (G)

Questo accessorio serve a montare la panna, sbattere le uova, fare frullati, torte leggere, meringhe, cheese cake, mousse, sformati.

Non utilizzare questo accessorio per lavorare impasti pesanti (es. montare grassi e zucchero) onde evitare di danneggiare l'apparecchio.

Utilizzare il selettore per aumentare gradualmente la velocità fino al massimo.

Nota: quantità minima di albume 3, quantità massima 12.

ACCESSORIO MIXER (H)

Questo accessorio consente di mescolare alimenti, preparare torte, biscotti, paste, ripieni e purè di patate.

Sbattere burro e zucchero: iniziare alla velocità minima e aumentarla progressivamente fino al massimo.

Sbattere uova per miscele cremose: dalla velocità 4 fino al massimo.

Mescolare tutti gli ingredienti di una torta: iniziare alla velocità minima e aumentarla progressivamente fino al massimo.

Impastare burro e farina: dalla velocità minima alla 2.

Si consiglia di utilizzare velocità intermedie (tra 2 e 6) a seconda del tipo di impasto da realizzare.

ACCESSORIO GANCIO PER IMPASTARE (I)

Questo accessorio consente di impastare pane, massa per pizza e dolci.

Non utilizzare velocità superiori a 3.

Nota: Quantità massima di farina 1000 g.

PULIZIA

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non 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, né lavarlo con acqua corrente.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):

Ciotola

Coperchio trasparente

Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

PASTADORA MIXING CHEF COMPACT

DESCRIPCIÓ

- A. Tapa transparent
- B. Cos motor
- C. Bol
- D. Ancoratge accessoris
- E. Botó acoblament/desacoblament
- F. Comandament selector de velocitat
- G. Batedor
- H. Mesclador
- I. Pastador

UTILITZACIÓ I CURA

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

No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.

No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engageda/aturada no funciona.

No moveu l'aparell mentre estigui en ús.

No capgireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.

No forceu la capacitat de treball de l'aparell.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

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

No feu servir l'aparell durant més de 5 minuts seguits. Deixeu-lo refredar en repòs abans de tornar a fer-lo servir.

NOTES PRÈVIES A L'ÚS

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.

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

Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu fer servir:

ÚS

Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Premeu el botó d'acoblament/desacoblament (E) per aixecar el cos superior. (Fig. 1).

Encaixeu el bol a la base i fixeu-lo tal com s'indica (Fig. 2).

Col·loqueu la tapa transparent (A) per evitar esquitxades al braç de la màquina i assegureu-vos que quedi ben fixada.

Fixeu l'accessori batedor (G), mesclador (H) o pastador (I), segons el que vulgueu fer, a l'ancoratge, feu coincidir el forat i gireu-lo en sentit horari fins que quedi ben acoblat (Fig. 3). Premeu el botó d'acoblament/desacoblament i empenyeu el cos superior cap avall fins que el botó torni a la seva posició original. (Fig. 4). Posar l'aparell en marxa, accionant el selector de velocitats.

Per evitar una arrencada massa brusca, recomanem fer la posada en marxa amb el selector de velocitats situat en la seva posició mínima i progressivament, un cop l'aparell hagi arrencat, incrementar la velocitat progressivament.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT

Es pot controlar la velocitat de l'aparell simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (F). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti

realitzar.

Podeu fer servir el control de velocitat segons la funció desitjada tal com es descriu a l'apartat dels accessoris.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL

Atureu l'aparell, seleccionant la posició 0 del selector de velocitats.

Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Premeu el botó d'ancoratge/desancoratge del cos superior i aixequueu-lo.

Traieu el bol de la base segons indica la fletxa.

Traieu l'accessori.

Traieu la tapa

Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS

ACCESSORI BATEDOR (G)

Aquest accessori serveix per a muntar nata, batre ous, batuts, bescuits lleugers, merengues, pastissos de formatge, mousses, suflés.

No feu servir aquest accessori per batre masses pesants. (p.ex. muntar greix i sucre) podria fer malbé l'aparell.

Amb el selector de velocitat augmenteu gradualment fins al màxim.

Nota: quantitat mínima de clara d'ous 3, quantitat màxima 12.

ACCESSORI MESCLADOR (H)

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

Batre llard i sucre: comenceu amb la velocitat mínima i augmenteu gradualment fins al màxim.

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

Barregeu tots els ingredients d'un pastís: comenceu amb velocitat mínima i augmenteu

gradualment fins al màxim.

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

Es recomana fer servir velocitats intermèdies entre el 2 i el 4 segons el tipus de barreges que s'hi vulguin fer.

ACCESSORI GANXO PASTADOR (I)

Aquest accessori es fa servir per pastar pa, massa per a pizza i pastissos.

No feu servir velocitats per sobre de la velocitat 3.

Nota: quantitat màxima de farina 1000 g.

NETEJA

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

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

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No 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 submergeixiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

Bol

Tapa transparent

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desmar-lo.

MIX-UND KNETMASCHIN MIXING CHEF COMPACT

BEZEICHNUNG

- A. Durchsichtiger Deckel
- B. Motorblock
- C. Schüssel
- D. Zubehörverankerung
- E. Taste zum Verriegeln/Entriegeln
- F. Geschwindigkeitsstufenschalter
- G. Mixer
- H. Flachrührer
- I. Knethaken

GEBRAUCH UND PFLEGE

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
Solange das Gerät in Betrieb oder ans Netz geschlossen ist, darf es nicht umgedreht werden.
Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen

Zwecke kann gefährlich sein.
Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück. Lassen Sie ihn abkühlen und ruhen, bevor Sie ihn wieder verwenden.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG

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

VERWENDUNG

Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Den Kupplungs-/Entkupplungsknopf (E) drücken, um den Gerätekopf anzuheben. (Fig. 1).
Setzen Sie die Schüssel auf das Unterteil und befestigen Sie sie wie angegeben (Fig. 2). Den durchsichtigen Deckel (A) anbringen, um Spritzer auf dem Maschinenarm zu vermeiden, und sicherstellen, dass er fest sitzt.
Befestigen Sie den Mixer (G), den Flachrührer (H) oder den Knethaken (I) an der Verankerung, indem Sie ihn in das Loch stecken und im Uhrzeigersinn drehen, bis er sicher befestigt ist (Abb. 3).
Betätigen Sie die Taste zum Verriegeln/Entriegeln und darauf, die Sie den Gerätekopf nach unten, bis die Taste wieder ihre ursprüngliche Position einnimmt (Fig. 4). Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen.
Um eine unsanfte Inbetriebnahme zu vermeiden, empfehlen wir, das Gerät mit der niedrigsten Geschwindigkeitsstufe einzuschalten und dann allmählich die gewünschte Drehzahl einzustellen.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

Die Geschwindigkeit des Geräts kann kontrolliert werden, indem einfach der Geschwindigkeits-Auswahlhebel betätigt wird (F). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Sie können die Geschwindigkeitskontrolle entsprechend der gewünschten Funktion einsetzen, wie im Abschnitt der Zubehörteile beschrieben.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS

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

Den Stecker aus der Netzdose ziehen.

Drücken Sie die Ver-/Entriegelungstaste am oberen Gehäuse, heben Sie das obere Gehäuse an.

Nehmen Sie die Schale wie mit dem Pfeil angezeigt vom Sockel ab.

Entfernen Sie das Zubehör.

Den Deckel abnehmen

Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR

SCHNEEBESENZUBEHÖR (G)

Mit diesem Gerät kann Sahne geschlagen werden, Eier, Mixgetränke, Teig für leichte Kuchen, Merengue, Käsekuchen, sowie Mousse und Soufflé gerührt werden.

Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um schwere Teige zu vermengen. (z.B. zum Aufschlagen von Fett und Zucker), da dadurch das Gerät beschädigt werden kann.

Mit dem Schalter allmählich die Geschwindigkeit bis zur maximalen Stufe erhöhen.

Bemerkung: Mindestmenge Eiweisse 3, Höchstmenge 12.

FLACHRÜHRER (H)

Dieses Zubehörteil wird zum Mischen von Lebensmitteln, zur Herstellung von Kuchen, Keksen, Biskuits, Nudeln, Füllungen und Kartoffelpüree verwendet.

Schlagen von Butter und Zucker: Beginnen Sie mit der niedrigsten Geschwindigkeit und erhöhen Sie allmählich auf die höchste Geschwindigkeit.

Eier zu einer cremigen Masse schlagen: Von Geschwindigkeit 4 bis maximal.

Alle Zutaten eines Kuchens mischen: mit minimaler Geschwindigkeit beginnen und allmählich auf maximale Geschwindigkeit erhöhen.

Binden von Butter und Mehl: von minimaler Geschwindigkeit bis zu 2.

Je nach Art der Mischung werden mittlere Geschwindigkeitsstufen zwischen 2 und 6 empfohlen.

KNETHAKEN (I)

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

Geschwindigkeitsstufen höher als Drehzahlstufe 3 nicht verwenden.

Hinweis: Maximale Mehlmenge 1000 g.

REINIGUNG

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

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

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

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.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.

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

Schale

Durchsichtiger Deckel.

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

KNEEDMACHINE MIXING CHEF COMPACT

BESCHRIJVING

- A. Doorzichtig deksel
- B. Motorhuis
- C. Kom
- D. Koppeling accessoires
- E. Knop voor vergrendelen/ontkoppelen
- F. Snelheidsregelaar
- G. Mixer
- H. Menger
- I. Kneder

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn.

Vervang ze onmiddellijk.

Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.

Verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

Keer het apparaat niet om terwijl het in gebruik is of aangesloten is op het lichtnet.

Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.

Gebruik het apparaat nooit langer dan 5 minuten achtereen. Laat het afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOOR HET GEBRUIK

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

GEBRUIK

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

Steek de stekker in het stopcontact.

Druk op de knop voor vergrendelen/ontkoppelen (E) om het bovenlichaam op te tillen. (Fig. 1).

Plaats de kom op de basis en bevestig deze zoals aangegeven (Fig. 2).

Plaats het doorzichtige deksel (A) dat dient om spetters te vermijden op de arm van de machine en let erop dat het goed vast zit.

Bevestig naar wens het accessoire voor mixen (G), mengen (H) of kneden (I) door het in de opening te steken en rechtsom te draaien totdat het goed vastzit (Fig. 3).

Druk op de knop voor vergrendelen/ontkoppelen en druk het bovenlichaam naar beneden totdat de knop in terugkeert in zijn oorspronkelijke stand. (Fig. 4).

Zet het apparaat aan met de keuzeknop.

Om te voorkomen dat het apparaat te bruusk start, raden we u aan om de vermogensknop in de minimum stand te plaatsen alvorens het apparaat aan te zetten. Vervolgens kunt u de knop geleidelijk verdraaien tot het gewenste vermogen.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE

Men kan de snelheid van het apparaat eenvoudig regelen met de snelheidscontrole (F). Deze functie is erg nuttig, omdat men hiermee de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

De snelheid kan worden ingesteld in overeenstemming met de gewenste functie, zoals beschreven in het onderdeel over accessoires.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Zet het apparaat uit door de keuzeknop op 0 te zetten.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Druk op de knop voor het vergrendelen/ontkoppelen van het bovenlichaam en til het op.

Haal de kom van de basis zoals aangegeven met de pijl.

Verwijder het accessoire.

Verwijder het deksel

Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES

GARDE-ACCESSOIRE (G)

Met dit accessoires kunt u room, eieren, milkshakes, luchtig gebak, schuimpjes, kwarktaart, mousse en soufflé kloppen.

Gebruik dit accessoire niet voor het opkloppen van dikke mengsels (zoals boter en suiker), omdat dit het apparaat kan beschadigen.

Voer de snelheid geleidelijk op tot de maximale stand met de snelheidsregelaar.

Opmerking: minimale hoeveelheid eiwitten: 3, maximale hoeveelheid: 12.

MENGACCESSOIRE (H)

Dit accessoire dient voor het mengen van ingrediënten, het maken van taart, koeken, pasta, vullingen en aardappelpuree.

Boter en suiker kloppen: start op minimale snelheid en voer deze geleidelijk op tot de

maximale snelheid.

Eieren kloppen in crèmes: Vanaf snelheid 4 tot de maximale snelheid.

De ingrediënten van gebak mengen: start op de minimale snelheid en voer de snelheid geleidelijk op tot de maximale snelheid.

Vet en bloem mengen: vanaf de minimale snelheid tot snelheid 2.

U kunt dit accessoire gebruiken met middelhoge snelheden tussen 2 en 4, afhankelijk van soort mengsel.

DEEGHAAK (I)

Dit accessoire dient voor het kneden van brooddeeg, pizzadeeg en taartdeeg.

Gebruik geen snelheden hoger dan 3.

Opmerking: maximale hoeveelheid bloem: 1000 g.

REINIGING

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen water of andere vloeistof binnendringt via de ventilatie-openingen, om schade aan de functionele delen in het inwendige van het apparaat te voorkomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

De volgende onderdelen mogen met warm zeepop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

Kom

Doorzichtig deksel

Droog alle onderdelen goed af alvorens
het apparaat opnieuw te monteren en op te
bergen.

TIPUL APARATULUI MODELUL APARATULUI

DESCRIERE

- A. Capac transparent
- B. Corpul motorului
- C. Vas
- D. Montarea accesoriilor
- E. Buton pentru cuplare/decuplare
- F. Selector pentru viteză
- G. Tel
- H. Paletă pentru mixer
- I. Paletă pentru frământare

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

Desfășurați cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.

Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.

Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

Nu răsturnați aparatul în timpul utilizării sau dacă este conectat la rețeaua de alimentare.

Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Utilizați aparatul, accesoriile și ustensilele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.

Nu utilizați aparatul pentru mai mult de 5 minute odată. Lăsați să se răcească înainte de utilizarea ulterioară.

ÎNAINTE DE UTILIZARE

Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.

Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.

Apăsăți butonul de cuplare/decuplare (E) pentru a ridica partea superioară. (Fig. 1).

Fixați vasul pe bază și blocați-l după cum indică vârful săgeții. (Fig. 2).

Fixați capacul transparent (A) pentru a evita să cadă stropi pe marginea aparatului și verificați dacă este bine fixat.

Fixați telul (G), paleta pentru mixer (H) sau paleta pentru frământare (I), după cum doriți, în suportul pentru accesorii și rotiți-l spre dreapta până când rămâne bine fixat. (Fig. 3).

Apăsăți butonul de cuplare/decuplare și împingeți partea superioară în jos până când butonul revine în poziția inițială. (Fig. 4).

Porniți aparatul, utilizând selectorul de viteză.

Pentru a evita o pornire bruscă a aparatului, este indicat să se pornească de la cea mai mică turație și, după ce aparatul a fost pornit, să se mărească progresiv turația până la poziția dorită.

CONTROLUL ELECTRONIC AL VITEZEI

Viteza aparatului poate fi reglată folosind comanda de reglare a vitezei (F). Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

Selectorul pentru viteză poate fi utilizat

pentru funcția dorită, așa cum este descris în secțiunea accesoriilor.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

Opriti aparatul selectând poziția 0 cu butonul de selectare.

Scoateți aparatul din rețeaua de alimentare.

Apăsati butonul de cuplare/ decuplare al părții superioare, în timp ce ridicați partea superioară.

Scoateți bolul din suport întorcându-l în direcția săgeții.

Scoateți accesoriul din suportul pentru accesorii.

Scoateți capacul.

Curățați aparatul.

ACCESORII

ACCESORIU PENTRU TEL (G)

Acest accesoriu este folosit pentru a bate frișcă, ouă, aluaturi, pandișpan, beza, cheesecake, mousse și suflouri.

Nu folosiți acest accesoriu pentru amestecurile grele. (de exemplu, amestecarea de grăsimi și zahăr) ar putea deteriora aparatul.

Utilizarea în mod treptat a selectorului pentru viteză până la viteza maximă.

Notă: cantitate minimă de 3 albușuri, cantitate maximă de 12.

ACCESORIU PENTRU MIXER (H)

Acest accesoriu este utilizat pentru a mixa alimente, pentru a face prăjituri, biscuiți, produse de patiserie, umpluturi și piure de cartofi.

Amestecarea grăsimii cu zahărul: începeți cu viteză minimă și creșteți treptat până la viteză maximă.

Baterea ouălor în amestecuri cremă: de la viteza 4 până la viteza maximă.

Toate ingredientele pentru un tort: porniți de la viteză minimă și creșteți în mod treptat până la

viteză maximă.

Frecând grăsimea cu făina: de la viteză minimă până la viteza 2.

Este recomandat să se folosească vitezele intermediare între 2 și 4, în funcție de tipul de amestecuri.

ACCESORIU PALETĂ PENTRU FRĂMÂNTARE (I)

Acest accesoriu este utilizat pentru pâine frământată, aluat pentru pizza și prăjituri.

Nu folosiți viteze mai mari de viteza 3.

Notă: Maximul cantității de făină este de 1000 g.

CURĂȚAREA

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu permiteți ca apa sau orice alt lichid să pătrundă în gurile de aerisire pentru a evita deteriorarea pieselor interne ale aparatului. Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente. Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

Vas

Capac transparent

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

MIKSER / ROBOT KUCHENNY MIXING CHEF COMPACT

OPIS

- A. Pokrywa przezroczyste
- B. Korpus Silnika
- C. Miska
- D. Zaczep na akcesoria
- E. Przycisk mocujący/zwalniający
- F. Wybór prędkości
- G. Ubijak
- H. Trzepaczka
- I. Ugniatacz

UŻYWANIE I KONSERWACJA:

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

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

Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

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

Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

Nie obracać urządzenia, kiedy jest ono w użyciu lub kiedy jest podłączone do sieci.

Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.

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

Nie należy używać przez więcej niż 5 minut. Pozwolić mu ostygnąć przed ponownym użyciem.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM

Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.

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

Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

SPOSÓB UŻYCIA

Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Nacisnąć przycisk mocujący/zwalniający (E) , aby podnieść górny korpus. (Fig. 1).

Włożyć miskę w podstawę i zamocować ją zgodnie ze wskazaniem (Fig. 2).

Założyć przezroczystą pokrywę (A) aby uniknąć rozprysków na ramieniu urządzenia i upewnić się, że jest ona dobrze zamocowana.

Założyć końcówki do ubijania (G), mieszania (H) lub ugniatania (I) zgodnie z życzeniem, mocując należy uważać, aby dopasować je do odpowiednich otworów, następnie obrócić je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zostaną prawidłowo zamocowane. (Fig. 3).

Nacisnąć przycisk mocujący/zwalniający i popychać górną część korpusu na dół, aż przycisk powróci do pierwotnej pozycji. (Fig. 4). Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

Zaleca się włączyć urządzenie po wybraniu minimalnej prędkości i po jego uruchomieniu zwiększyć moc.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

Można kontrolować prędkość urządzenia, poprzez selektor prędkości (F). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

Można używać elektronicznej kontroli prędkości dla wybranej funkcji, w sposób opisany w instrukcji akcesoriów.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

Wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętkę wyboru mocy na zero.

Wyłączyć z sieci elektrycznej.

Nacisnąć przycisk blokowania/odblokowywania górnej części korpusu, podnieść górną część korpusu.

Wyjąć miskę z podstawy jak wskazuje strzałka.

Wyjąć akcesorium.

Zdjąć pokrywę

Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA

UBIJACZKA (G)

To akcesorio służy do ubijania śmietany, białek, masy na biszkopty, napojów mlecznych, musów, sufletów.

Nie używać do ubijania gęstych mas (na przykład, masło z cukrem), ponieważ mogłoby to uszkodzić urządzenie.

Za pomocą przycisku prędkości, stopniowo zwiększać prędkość, aż do maksimum.

Uwaga: minimalna ilość białka jajka 3, maksymalna ilość 12.

TRZEPACZKA (H)

To akcesorium służy do mieszania żywności, przygotowywania ciast, ciastek, makaronów, nadziei i puree ziemniaczanego.

Ubijanie masła i cukru: zacząć od minimalnej

prędkości i powoli zwiększając ją aż do maksymalnej.

Ubijanie jajek na masę kremową: Od prędkości 4 aż do maksymalnej.

Mieszanie wszystkich składników na ciasto: zacząć od minimalnej prędkości i stopniowo zwiększając do maksymalnej.

Wymieszanie masła i mąki: od minimalnej prędkości do 2.

Zaleca się stosowanie prędkości od 2 do 4, w zależności od typu pokarmu.

KOŃCÓWKA HAK DO UGNIATANIA (I)

Ta końcówka służy do ugniatania ciasta na chleb, pizzę i innych ciast.

Nie używać dla prędkości wyższych niż 3.

Uwaga: maksymalna ilość mąki 1000 gr.

CZYSZCZENIE

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

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

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

Nie 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.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.

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

Miska

Pokrywa przezroczyste

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

МИКСЕР ЗА СМЕСВАНЕ И МЕСЕНЕ MIXING CHEF COMPACT

ОПИСАНИЕ

- A. Прозрачен капак
- B. Тяло на мотора
- C. Купа
- D. Свързване на приставките
- E. Бутон за свързване/отделяне
- F. Регулатор-селектор на скоростите
- G. Приставка за разбиване
- H. Приставка за смесване
- I. Приставка за месене

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА:

Przed При употреба развийте напълно хранящия кабел на уреда.

Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.

Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.

Не използвайте уреда при повреден блок за "вкл./изкл".

Не движете уреда, докато работи.

Не обръщайте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.

Не надвишавайте работният капацитет на уреда.

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.

Не използвайте уреда повече от 5 последователни минути. Оставете уреда да изстине, преди да го използвате отново.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване". Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

РАБОТА С УРЕДА

Преди употреба, развийте напълно хранящия кабел на уреда.

Включете уреда в електрическата мрежа.

Натиснете бутона за свързване/отделяне (E) за да надигнете горната част на уреда (Fig. 1).

Захванете купата към основата и я закрепете според указаното във (Fig. 2).

Поставете прозрачния капак (A), за да избегнете пръски по ръчката на машината и да се подсигурите, че е добре закрепена.

Закрепете по желание приставката за разбиване (G), за смесване (H) или месене (I), в закрепването, като направите така, че отворът съвпадне, след което го завъртете в посока, на часовниковата стрелка, докато се напасне добре. (Fig. 3).

Натиснете бутона за захващане/откачане и натиснете горния корпус надолу, докато бутонът отново се върне към естественото си положение. (Fig. 4).

Пуснете уреда в действие чрез задвижване на селектора на скоростите.

За да избегнете рязкото включване на уреда, препоръчваме Ви да задействате уреда с помощта на селектора на мощност, започвайки от най-ниското положение и постепенно достигайки желаната от вас

скорост.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА

Може да регулирате скоростта на уреда, просто задействайки селектора на скоростите (F). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

Можете да използвате регулатора на мощността в зависимост от желаната функция, така както е описано в раздела за приставките.

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА

Спрете уреда, избирайки положение "0" от ключа за управление.

Изключете уреда от захранващата мрежа. Натиснете бутона за закачане/откачане на горния корпус и повдигнете горния корпус. Извадете купата от основата според указаното на стрелката.

Извадете приставката.

Извадете капака

Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ (G)

Тези бъркалки служат за набухване на сметана, за разбиване на яйца, за приготвяне на шейкове, за приготвяне на лек бисквитен крем, на сладкиш тип "снежанка", за торти със сирене, мус, суфле. Не използвайте тази приставка за разбиване на твърди смеси (като например: Разбиване на мазнина и смилане на захар), тъй като могат да повредят уреда. С бутона селектор на скоростта увеличете постепенно докато достигнете до максималната скорост.

Забележка: минималното количество яйца

са 3, а максималното са 12.

ПРИСТАВКА ЗА СМЕСВАНЕ (H)

Тази приставка служи за смесване на хранителни продукти, за направа на торти, бисквити, макаронени изделия, пълнежи и картофено пюре.

Разбиване на мас и захар: започнете при минималната скорост и постепенно увеличавайте до максималната.

Разбиване на яйца в кремообразни смеси: От 4-та скорост до най-високата.

Смесване на всички съставки за сладкиш: започнете при най-ниската скорост и постепенно увеличавайте до най-високата.

Свързване на мас с брашно: от най-ниската скорост до скорост 2-а.

Препоръчително е да използвате скоростите между 2-а и 4-а в зависимост от вида смес.

ПРИСТАВКА КУКА ЗА МЕСЕНЕ (I)

Тази приставка служи за месене на хляб, на тесто за пица и сладки.

Не използвайте по-висока скорост от 3-а.

Забележка: Максимално количество брашно: 1000 г.

ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат, след което го подсушете.

За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.

Не допускате проникването на вода през вентилационните отвори; в противен случай може да предизвикате повреда на работните части във вътрешността на уреда.

Не потапяйте уреда във вода или друга

течност, и не го поставяйте под течаща вода.

Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

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

Купа

Прозрачен капак.

След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

ΜΙΞΕΡ ΖΥΜΗΣ MIXING CHEF COMPACT

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Διάφανο πώμα
- B. Σώμα του μοτέρ
- C. Μπολ
- D. Ζεύξη εξαρτημάτων
- E. Κουμπί εμπλοκής/απεμπλοκής
- F. Διακόπτης επιλογής ταχυτήτων
- G. Αυγοδάρτης
- H. Μίξερ
- I. Ζυμωτήριο

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

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

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Μη μετακινείται τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται.

Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ χρησιμοποιείται ή είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Μην ζορίζετε τη δυνατότητα της συσκευής να δουλεύει.

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

Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις

συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή περισσότερο από 5 λεπτά συνεχόμενα. Αφήστε τη να κρυώσει εκτός λειτουργίας, και μετά ξαναχρησιμοποιήστε τη.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:

ΧΡΗΣΗ:

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Πιέστε το κουμπί εμπλοκής/απεμπλοκής για να σηκωθεί το πάνω μέρος του κορμού. (Fig. 1).

Ρυθμίστε το μπολ στην βάση και στερεώστε το ως εξής (Fig. 2).

Τοποθετήστε το διάφανο πώμα(A)για να αποφύγετε πιτσιλίσματα στον βραχίονα του μηχανήματος, και βεβαιωθείτε ότι το πώμα έχει στερεωθεί καλά.

Στερεώστε το εξάρτημα αυγοδάρτη (G), ανάμειξης (H) ή ζυμώματος, (I) ανάλογα με το τι θέλετε να κάνετε, στο άγκιστρο, φροντίζοντας να συμπίσει η τρύπα, και στρέφοντάς το προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να στερεωθεί καλά.(Fig. 3).

Πατήστε το κουμπί εμπλοκής/απεμπλοκής και στρώστε το άνω μέρος του σώματος προς τα κάτω μέχρι που το κουμπί να γυρίσει πίσω στην αρχική του θέση. (Fig. 4).

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία,

ενεργοποιώντας τον διακόπτη επιλογής. Για να αποφύγετε μια κάπως ξαφνική εκκίνηση, προτείνουμε να ξεκινήσετε τη λειτουργία με τον διακόπτη επιλογής ισχύος στη χαμηλότερη θέση, και, αφού η συσκευή έχει τεθεί σε λειτουργία, να τον τοποθετήσετε στην ισχύ που επιθυμείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

Είναι δυνατός ο έλεγχος ταχύτητας της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη επιλογής της ταχύτητας (F). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

Μπορείτε να βάλετε τον διακόπτη επιλογής ταχύτητας στην επιθυμητή λειτουργία, έτσι όπως περιγράφεται στο τμήμα για αξεσουάρ.

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Σταματήστε τη συσκευή επιλέγοντας τη θέση 0 του διακόπτη επιλογής.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Πιέστε το κουμπί εμπλοκής/απεμπλοκής για να σηκωθεί το πάνω μέρος του κορμού.

Βγάλτε το μπολ από τη βάση, όπως δείχνει το βέλος.

Βγάλτε το εξάρτημα.

Βγάλτε το σκέπασμα

Καθαρίστε τη συσκευή.

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ (G)

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτό το εξάρτημα για να αναδεύσετε κρέμα γάλακτος, αυγά, milkσέικ, ελαφριά κέικ, μαρέγκες, αλμυρά κέικ, μους, σουφλέ.

Μην χρησιμοποιείτε αυτό το εξάρτημα για ανάμιξη βαριών μαζών (π.χ. χτύπημα λίπους

και ζάχαρης) μια και μπορεί να βλάψει τη συσκευή.

Με τον επιλογέα ταχύτητας να αυξήσετε σταδιακά ταχύτητα έως το μέγιστο.

Σημείωση: ελάχιστη ποσότητα αυγών 3, μέγιστη ποσότητα αυγών 12.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΜΙΞΕΡ (H)

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την ανάμιξη τροφίμων, την παρασκευή ταρτών, μπισκότων, γλυκών, γεμίσεων και πουρέ πατάτας.

Χτυπήστε βούτυρο και ζάχαρη: αρχίστε με την ελάχιστη ταχύτητα και αυξάνετε προοδευτικά μέχρι να φτάσετε στη μέγιστη.

Αναδεύστε αυγά σε κρεμώδη μείγματα: Από την ταχύτητα 4 έως τη μέγιστη.

Αναμείξτε όλα τα συστατικά ενός γλυκού:

ξεκινήστε με την ελάχιστη ταχύτητα και αυξάνετε σταδιακά έως τη μέγιστη.

Συνενώστε βούτυρο με αλεύρι: από την ελάχιστη ταχύτητα έως τη 2.

Προτείνουμε να χρησιμοποιείτε ενδιάμεσες ταχύτητες, μεταξύ του 2 και του 4, ανάλογα με το είδος μειγμάτων που θα κάνετε.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΑΝΤΖΟΣ ΣΥΜΩΣΗΣ (I)

Το εξάρτημα αυτό χρησιμοποιείται για την παρασκευή ψωμιού, ζύμη πίτσας και πολύ σκληρών κέικ.

Να μην χρησιμοποιείτε ταχύτητες πάνω από την ταχύτητα 3.

Σημείωση: Μέγιστη ποσότητα για αλεύρι 1000 g.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον

καθαρισμό της συσκευής.

Μην αφήσετε να εισχωρήσει νερό ή άλλο υγρό από τα ανοίγματα εξαερισμού για να αποφύγετε ζημιές στα λειτουργικά τμήματα στο εσωτερικό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.

Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

Μπολ

Διάφανο πώμα

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

TYP SPOTŘEBIČE MODEL SPOTŘEBIČE

POPIS

- A. Průhledné víko
- B Tělo motoru
- C Mísa
- D Držák příslušenství
- E Tlačítko pro připojení/odpojení
- F Přepínač rychlosti
- G Šlehač
- H Míchací metla
- I Hnětací hák

POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

Před každým použitím padat rozvíňte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte. Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.

Při používání přístrojem nepohybujte.

Nevypínejte přístroj, když je v provozu, nebo připojen k elektrické síti.

Nepřetěžujte pracovní kapacitu přístroje.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Používejte přístroj a jeho příslušenství a nástroje v souladu s těmito pokyny, s přihlédnutím k pracovním podmínkám a práci, kterou je nutné vykonat. Použití přístroje k jiným účelům, než pro které byl určen může vést k nebezpečným situacím.

Nepoužívejte přístroj déle než 5 minut v kuse. Před dalším použitím nechte přístroj vychladnout.

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM

Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsáným v části věnované čištění. Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

POUŽITÍ

Před zapojením kabel zcela rozvíňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Stisknutím tlačítka pro připojení/odpojení (E) zvedněte horní část. (Fig. 1)

Upevněte mísu na základnu a zajistěte ji tak, jak ukazuje šipka. (Fig. 2)

Nasaďte průhledné víko (A) tak, aby nedošlo k potřísnění ramene stroje, a zkontrolujte, zda je dobře upevněno.

Připevněte šlehačí metlu (G), míchací metlu (H) nebo hnětací hák (I) podle potřeby do držáku příslušenství a otáčejte po směru hodinových ručiček, dokud nezůstane dobře upevněna. (Fig. 3)

Stiskněte tlačítko připojení/odpojení a zatlačte horní část směrem dolů, dokud se tlačítko nevrátí do původní polohy. (Fig. 4)

Zapněte přístroj pomocí voliče rychlosti.

Abyste se vyhnuli prudkému spuštění spotřebiče, je vhodné jej nastavit na nejnižší rychlost a po zapnutí spotřebiče postupně zvyšovat na požadovanou rychlost.

ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI

Rychlost spotřebiče lze regulovat pomocí regulátoru rychlosti (F). Tato funkce je velmi užitečná, protože umožňuje přizpůsobit rychlost zařízení druhu práce, kterou je třeba provést.

Regulátor rychlosti lze použít pro požadovanou funkci, jak je popsáno v části příslušenství.

PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Zastavte spotřebič posunutím voliče do polohy 0.

Zařízení odpojte od napájení.

Stiskněte tlačítko připojení/odpojení horní části a zároveň horní část zvedněte.

Odstraňte mísu ze základny otáčením ve směru šipky.

Vyjměte příslušenství z držáku příslušenství.

Sundejte víko.

Přístroj vyčistěte.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

PŘÍSLUŠENSTVÍ PRO ŠLEHÁNÍ (G)

Příslušenství pro šlehání (G)

Toto příslušenství se používá ke šlehání smetany, šlehání vajec, těsta, piškotů bez tuku, pusinek, tvarohových koláčů, pěn a suflé.

Šlehací metly nepoužívejte pro míchání tuhých hmot. (e. Ztlužený tuk a cukr) by mohl přístroj poškodit.

Pomocí voliče rychlosti rychlost postupně zvyšujte na maximální rychlost.

Poznámka: minimální množství 3 vejce, maximální množství 12.

MÍCHACÍ METLA (H)

Toto příslušenství se používá k mixování potravin, výrobě dortů, sušenek, pečiva, náplní a bramborové kaše.

Ztlužený tuk a cukr: začněte na min, postupně zvyšujte na maximum.

Šlehání vajec do smetanových směsí: od 4 do max.

Všechny ingredience na dort: začněte z minimální rychlosti a postupně zvyšujte na maximum.

Tření tuku do mouky: od minima po 2. rychlost. Doporučuje se používat střední rychlosti od 2 do 4 v závislosti na typu směsi.

HNĚTACÍ HÁK (I)

Toto příslušenství se používá na hnětení těsta na chleba, pizzu a dorty.

Nepoužívejte rychlost vyšší než 3.

Poznámka: Maximální množství mouky je 1000 g.

ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čisticího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Nedovolte, aby se voda nebo jiná tekutina dostala do větracích otvorů, aby nedošlo k poškození vnitřních částí přístroje.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):

Mísa

Průhledné víko

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

الملحقات

ملحق الخفق (G)

يستخدم هذا الملحق لتركيب الكريم وخفق البيض والمخفوقات والكعك الخفيف وكعك المارينغي وكعك الجبن والموس والسفليه. لا تستخدم هذا الملحق لخفق العجائن الثقيلة. (على سبيل المثال، تركييب الدهون والسكر) قد يؤدي إلى تلف الجهاز. مع مفتاح تحديد السرعة قم بالزيادة تدريجياً حتى الحد الأقصى. ملاحظة: الحد الأدنى من كمية بياض البيض هو ٣، والحد الأقصى للكمية هو ٢١.

ملحق الخلاط (H)

يستخدم هذا الملحق لخلط الطعام وصنع الكعك والبسكويت والمعكرونة والمحشي والبطاطس المهروسة. خفق الزبدة والسكر: ابدأ بالسرعة الأدنى وزدها تدريجياً حتى الحد الأقصى. خفق البيض في الخلطات الكريمة: من السرعة ٤ حتى الحد الأقصى. خلط جميع مكونات المعجنات: ابدأ بالسرعة الأدنى وزدها تدريجياً حتى الحد الأقصى. خلط الزبدة والدقيق: من السرعة الأدنى إلى ٢. يوصى باستخدام سرعات متوسطة بين ٢ و ٤ حسب نوع الخلطات المراد صنعها.

ملحق خطاف العجن (I)

يستخدم هذا الملحق لعجن الخبز وعجينة البيتزا والحلويات. لا تستخدم سرعات أعلى من السرعة ٣. ملاحظة: الحد الأقصى لمقدار الطحين هو ٠٠٠١ غ.

التنظيف

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف. نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه. لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز. لا تترك ماء أو سائل آخر يدخل من خلال فتحات التهوية لمنع الأضرار في الأجزاء التشغيلية الداخلية للجهاز. لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية. ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام. القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف): الوعاء. الغطاء الشفاف. ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي لقبل كل تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.
قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.
قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

الاستعمال

نشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
اضغط على زر تركيب/ فك تركيب (E) لرفع الهيكل العلوي. (giF).
(١).

أدخل الوعاء في القاعدة وثبته كما هو موضح (الشكل ٢).
ضع الغطاء الشفاف (A) لتجنب التناثر على ذراع الآلة وتأكد من تثبيته بإحكام.

ثبت ملحق الخافق (G) أو الخلاط (H) أو العجن (I) حسب ما هو مطلوب في المرساة وذلك بمطابقة الثقب وأدره عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تركيبه بإحكام (الشكل ٣).

اضغط على زر التركيب/ فك التركيب وادفع الهيكل العلوي إلى الأسفل حتى يعود الزر إلى موضعه الأصلي. (الشكل ٤).
شغل الجهاز وذلك بتحريك مفتاح التحكم.

لأجل تجنب التشغيل المفاجئ جداً، نوصي بعمل التشغيل بمفتاح التحكم بتحديد القوة في الوضع الأدنى، وبشكل تدريجي بعد تشغيل الجهاز، ضعه في وضع القوة المطلوبة.

تحكم إلكتروني للسرعة

يمكن التحكم في سرعة الجهاز ببساطة من خلال تحريك مفتاح تحديد السرعة (F). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.
يمكنك استخدام التحكم في السرعة وفقاً للوظيفة المطلوبة كما هو موضح في قسم الملحقات.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز

أوقف الجهاز، وذلك بتحديد الوضع ٠ من مفتاح التحكم.
افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
اضغط على زر الإرساء/ فك الإرساء من الهيكل العلوي، وارفع الهيكل العلوي.

استخرج الوعاء من القاعدة كما هو مبين بالسهم.

انزع الملحق.

قم بإزالة الغطاء.

نظف الجهاز.

العجانة

MIXING CHEF COMPACT

الوصف

A. غطاء شفاف

B هيكل محرك

C وعاء

D مرساة ملحقات

E زر تركيب/ فك التركيب

F مفتاح تحديد السرعة

G خافق

H خلاط

I ملحق عجن

الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.

لا تحرك الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال.

لا تقلب الجهاز أثناء ما يكون قيد الاستعمال أو موصولاً بالتيار الكهربائي.

لا تستعمل القوة مع قدرة عمل الجهاز.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.

استعمل هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب ضعفاً خطيراً.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ٥ دقائق متتالية. اترك الجهاز يبرد قبل استعماله من جديد.

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

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

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

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

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

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200

Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

www.taurus-home.com

24/03/2022