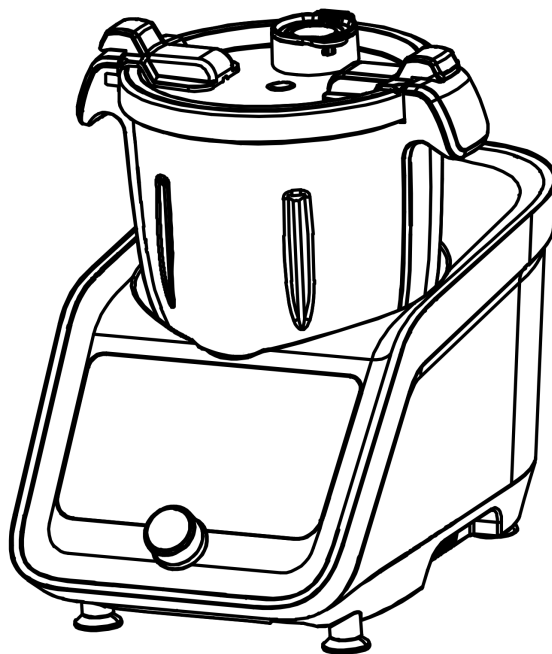
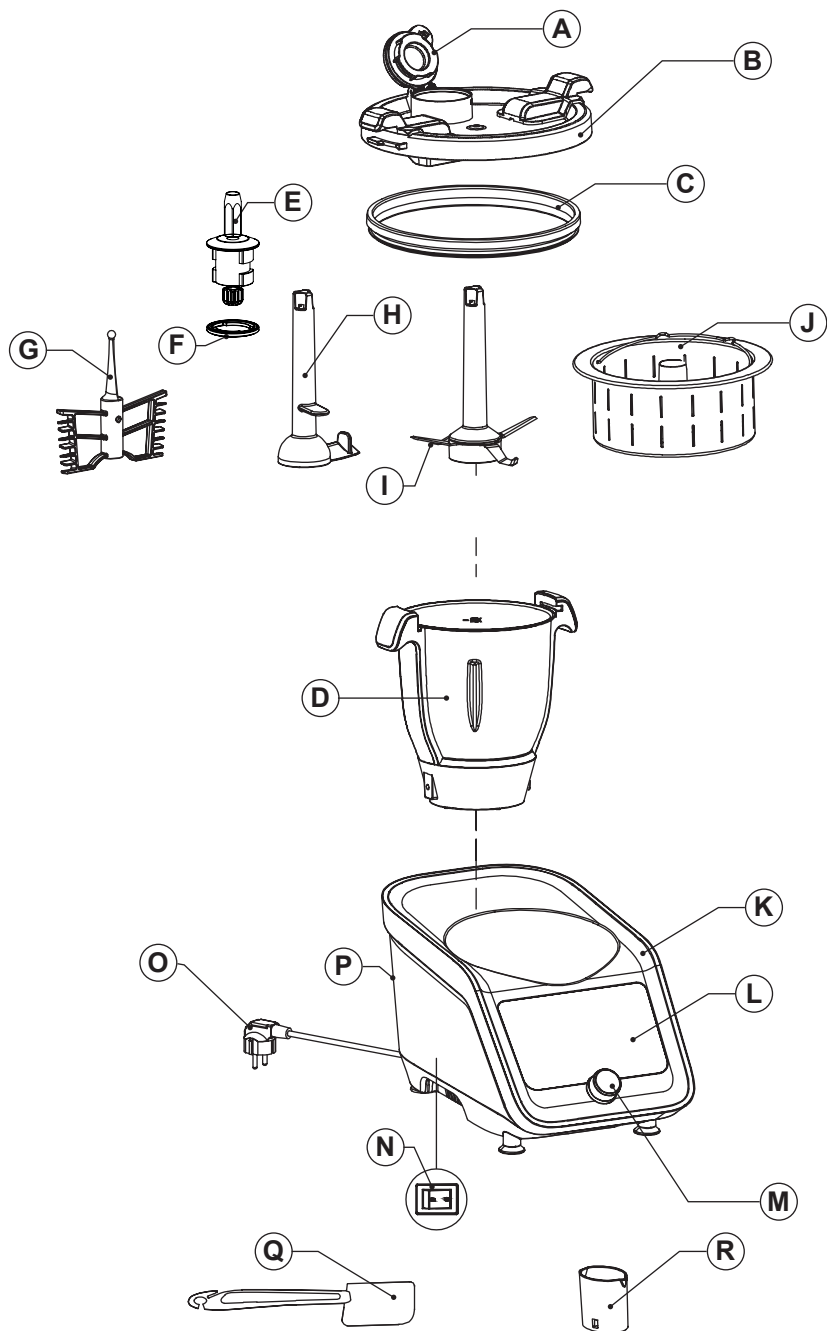


taurus

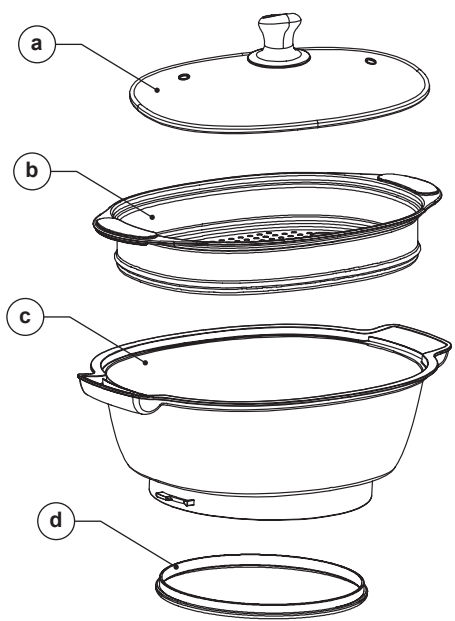
TRENDING COOKING 7

Robot de cocina
Food processor
Küchenmaschine
Robot da cucina
Robot de cuina
Keukenrobot
Robot kuchenny

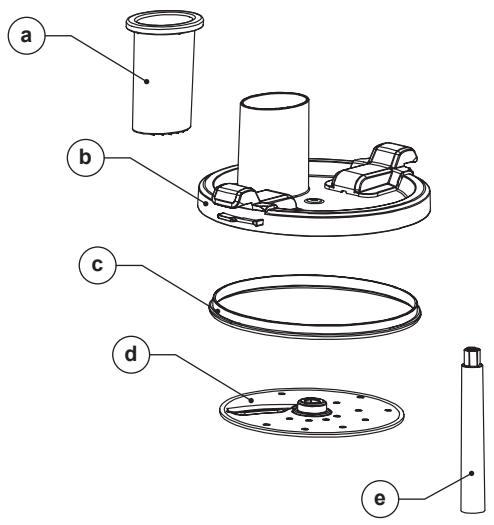




S

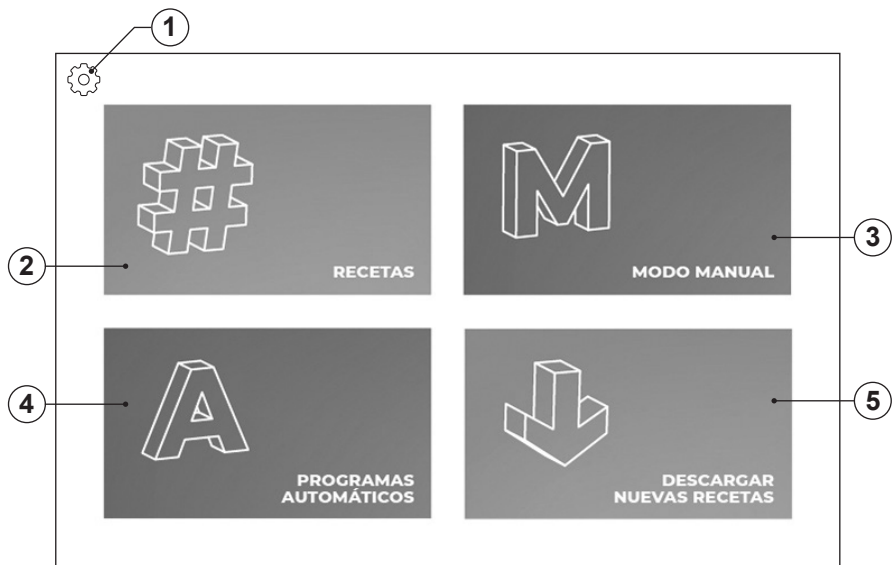


T



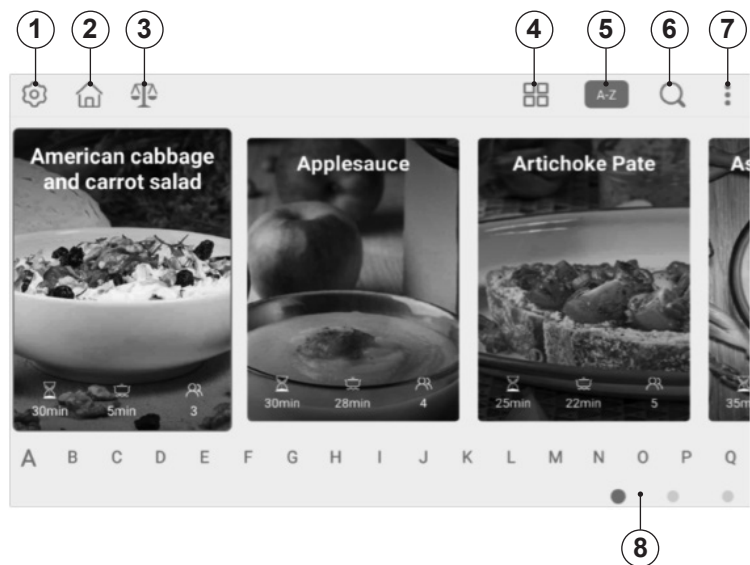
PANTALLA PRINCIPAL

MAIN SCREEN / HAUPTBILDSCHIRM / SCHERMATA PRINCIPALE / PANTALLA PRINCIPAL / HOOFDSCHERM / EKRAN GŁÓWNY



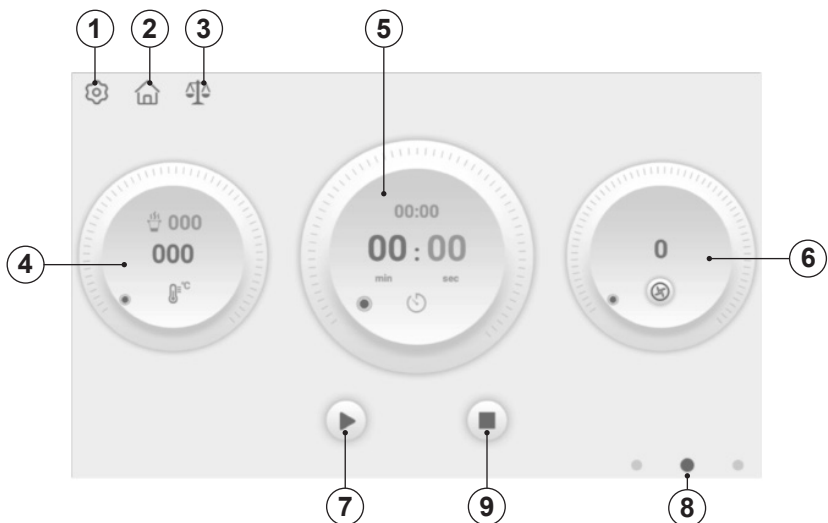
RECETARIO

RECIPE BOOK / REZEPTBUCH / RICETTARIO / RECEPTARI / RECEPTEN / PRZEPISY



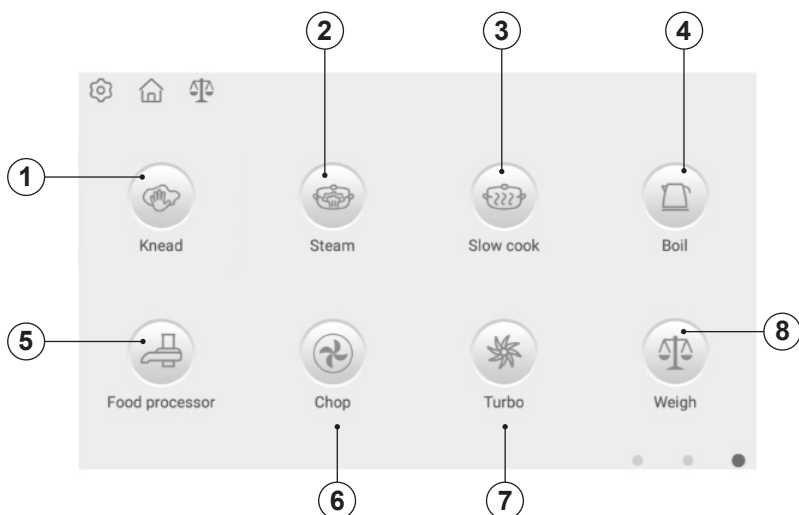
MODULO MANUAL-PANEL DE CONTROL

MANUAL MODE-CONTROL PANEL / MANUELLER MODUS-BEDIENFELD /
MODALITÀ MANUALE-PANNELLO DI CONTROLLO / MODULO MANUAL-PAINEL
DE CONTROLLO / MODE MANUAL-TAULER DE CONTROL / HANDBEDIE-
NING-BEDIENINGSPANEEL / TRYB RĘCZNY -PANEL STEROWANIA



PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

AUTOMATIC PROGRAMS / AUTOMATISCHE PROGRAMME / PROGRAMMI
PRESTABILITI / PROGRAMES AUTOMÀTICS / AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S /
PROGRAMY AUTOMATYCZNE



CONFIGURACIÓN
SET-UP / KONFIGURATION / CONFIGURAZIONE / CONFIGURACIÓ /
INSTELLING / KONFIGURACJA



Fig.1



Fig.2

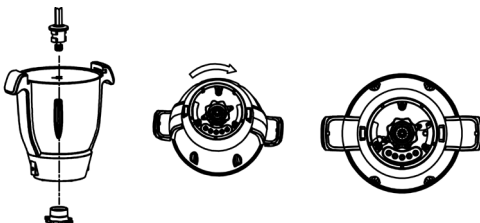


Fig.3

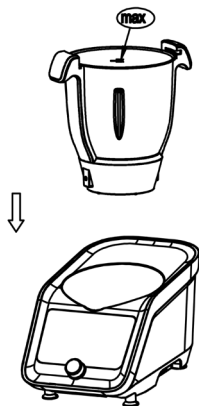


Fig.4

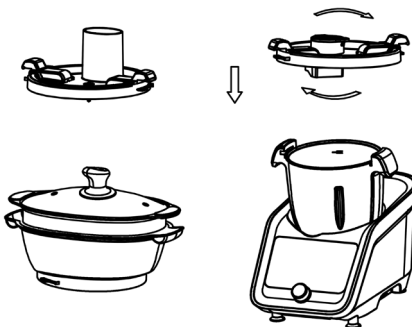


Fig.5

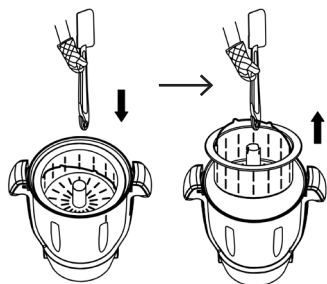


Fig.6



Fig.7

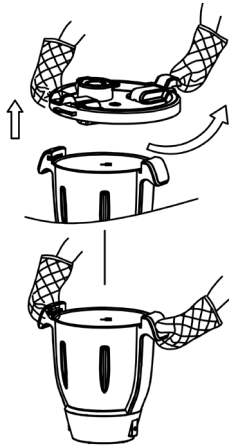


Fig.8

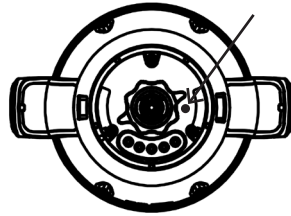


Fig.9

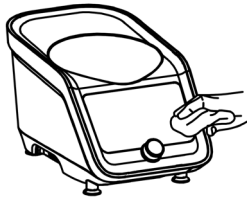


Fig.10

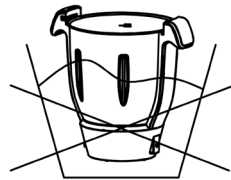
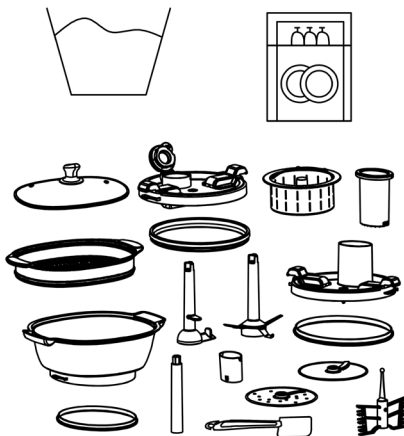


Fig.11



Español

INSTRUCCIONES ORIGINALES

TRENDING COOKING 7


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.

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.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial. No está pensado para ser usado por clientes en entornos de hostelería de tipo alojamiento y desayuno, hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial, tampoco en casas rurales, zonas de cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
- 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 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.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser substituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a causa de una repentina emisión de vapor.
- Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante ope-

raciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.

- Si el recipiente está demasiado lleno, puede derramar líquido hirviendo.
- No sumergir el conector eléctrico en agua u otro líquido ni ponerlo bajo el grifo.
- Seque el producto inmediatamente después de cualquier operación de limpieza asegurándose que la base del conector del producto se encuentra perfectamente seca.
- **PRECAUCIÓN:** asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo del soporte.
- **PRECAUCIÓN:** Evite derrames en el conector.
- La superficie del elemento calefactor está sujeta a calor residual después de su uso.
- El aparato solo debe usarse con el soporte suministrado.
-  La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- **PRECAUCIÓN:** Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del protector térmico, no se tiene que alimentar al aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica.
- El uso incorrecto puede provocar posibles lesiones.
- 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 provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 16 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- 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 colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.
- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores.
- No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- Antes de utilizar el aparato asegúrese que la cuchilla/s estén bien fijadas al aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.

Español

ROBOT DE COCINA TRENDING COOKING 7

DESCRIPCIÓN

A Tapón de liberación de vapor

B Tapa

C Junta de la tapa

D Jarra

E Eje central

F Anillo fijación eje central

G Batidor

H Paleta mezcladora

I Cuchillas

J Cesto de vapor

K Unidad principal

L Pantalla táctil

M Mando de control

N Interruptor ON/OFF

O Cable de alimentación

P Rejilla de ventilación

Q Espátula

R Vaso medidor

S Vaporera

a) Tapa vaporera

b) Bandeja vaporera

c) Cesta vaporera

d) Junta cesta vaporera

T Procesador de alimentos

a) Empujador

b) Tapa procesador

c) Junta de la tapa

d) Disco de rallar/rebanar

e) Eje para disco

PANTALLA PRINCIPAL

1 Botón de configuración

2 Recetario

3 Modo Manual / Panel de control

4 Programas automáticos

5 Actualización Nuevas Recetas

RECETARIO

1 Botón de configuración

2 Botón pantalla principal

3 Botón de báscula

4 Orden por categoría

5 Orden alfabético

6 Buscador de recetas

7 Favoritos/Historial

8 Cambio de interfaz (recetario, modo manual, programas automáticos)

MODO MANUAL / PANEL DE CONTROL

1 Botón de configuración

2 Botón pantalla principal

3 Botón de báscula

4 Botón de temperatura

5 Botón de tiempo

6 Botón de velocidad

7 Botón de inicio/pausa

8 Cambio de interfaz (recetario, modo manual, programas automáticos)

9 Botón de paro

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS:

1 Función Amasado

2 Función Vapor

3 Función Cocinar a fuego lento

4 Función Hervir

5 Función Procesador alimentos

6 Función Picar

7 Función Turbo

8 Báscula

CONFIGURACIÓN:

1 Parámetros de red – configuración Wifi

2 Idioma

3 Acerca de nosotros

4 Ayuda – Manual de uso

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

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

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

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

- No utilizar el aparato con la jarra vacía.

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

- No mover o desplazar el aparato mientras está en uso.

- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.

- Respetar los niveles MAX y MIN. (Fig.1).
- No tocar el recipiente si prepara alimentos calientes (por encima de 60 °C).
- 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.
- No guardar el aparato si todavía está caliente.
- 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.
- Para un correcto funcionamiento, mantener limpia la base de la jarra, los pines de la misma, y los conectores de la unidad principal.
- 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.
- Comprobar periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de la tapa.
- Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No retirar la tapa ni el tapón mientras el líquido que contiene el recipiente esté en ebullición.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del recipiente, ya que pueden salir expulsados a causa de una repentina emisión de vapor.
- Utilizar las asas para retirar y transportar el recipiente.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.
- No utilizar la espátula si las cuchillas todavía están en marcha.

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.

MONTAJE DEL APARATO

TAPA JARRA (B):

- La tapa sirve para cerrar la jarra y activar los sensores de seguridad permitiendo así poner en marcha el aparato.
- El orificio de la tapa sirve para introducir los alimentos y para liberar el vapor cuando se abre el tapón.
- La junta de silicona (C) evita que rebosen los líquidos entre la jarra y la tapa. Coloque la junta de silicona en su sitio comprobando que esta queda correctamente posicionada, asegúrese de que el lado grueso esté en contacto con la tapa.
- **IMPORTANTE:** Si la tapa está cerrada, no se podrá colocar o sacar la jarra de la unidad principal.
- **ADVERTENCIA:** No utilizar nunca la tapa sin la junta correctamente montada.
- **ADVERTENCIA:** No abrir nunca la tapa de la jarra cuando el aparato esté en funcionamiento, ya que existe peligro de desbordamiento y/o quemaduras. Antes de abrir la tapa de la jarra, parar el aparato y esperar unos segundos hasta que las cuchillas hayan quedado completamente en reposo.

JARRA (D):

- La jarra tiene una capacidad máxima de 3 litros.
- Colocar el eje central correctamente fijado en la jarra. Girando la el anillo de fijación (F) en sentido de las agujas del reloj (Fig. 2).
- Para colocar la jarra en la unidad principal, la tapa no tiene que estar puesta. Asegúrese que las medidas de la jarra queden en la parte de atrás y presione la jarra hasta que encaje. (Fig.3).
- Para tapar la jarra, poner la tapa ajustando bien la junta y girar en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic. (Fig.4)
- **ADVERTENCIA:** la superficie de la jarra puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante su funcionamiento. No tocar la jarra durante su funcionamiento con las manos sin protección.
- Para sacar la jarra de la unidad principal, abrir la tapa girando en sentido contrario de las agujas del reloj y retirar el recipiente.
- **IMPORTANTE:** por seguridad, el aparato se detiene cuando se abre la tapa.

BATIDOR, PALETA MEZCLADORA Y CUCHILLAS (G, H, I):

- El accesorio batidor (G) sirve para batir huevos, montar nata y claras y mezclar alimentos sin triturarlos. Rango de velocidades: 1-4.
- El accesorio paleta mezcladora (H) sirve para remover alimentos, hacer sopas u otros ingredientes que necesitan calor. Rango de velocidades: 1-3.
- Las cuchillas sirven para picar, triturar, amasar, batir, etc. Rango de velocidades: 1-12.
- Para montar cualquiera de estos accesorios solamente tiene que sujetarlo por el extremo y presionando contra el eje central.
- Para retirar los accesorios, sujetar el extremo y tirar suavemente hasta que quede liberado.

CESTO DE VAPOR (J):

- Este accesorio sirve para preparar pequeñas cantidades de comida, como arroz o pasta. Así mismo, puede servir como colador para separar el líquido del alimento sólido.
- Para montar el cesto, colocarlo en el vaso sin ningún otro accesorio, asegurando que está bien ajustado.
- Para retirar el cesto, ayudarse con el extremo de la espátula para coger el asa y tirar hacia arriba. (Fig.5)
- PRECAUCIÓN: Durante el funcionamiento se generan vapor de agua y agua condensada muy calientes. Aumentar la precaución para evitar quemaduras. No tocar ninguna pieza del aparato durante la cocción al vapor, solamente las asas.

ESPÁTULA (Q):

- Este accesorio sirve para remover los alimentos, evitar que se peguen en las paredes del recipiente y para ayudar a vaciar la jarra.
- ADVERTENCIA: No introducir nunca la espátula por el orificio de la tapa si el aparato está en funcionamiento.

VAPORERA (S):

- Este accesorio sirve para preparar al vapor verduras, carne o pescado.
- Puede utilizarse sin la bandeja intermedia para preparar al vapor cantidades mayores de alimentos. Con la bandeja intermedia puede preparar dos tipos de ingredientes al mismo tiempo.

- La vaporera se fija a la jarra sin la tapa puesta, girando en sentido de las agujas del reloj hasta que encaje con un clic.
- Añadir una cantidad de agua entre 0,5 y 2 litros en la jarra.
- ADVERTENCIA: 0,5 litros de agua son suficientes para cocinar al vapor durante 30 minutos.
- La junta de silicona de la vaporera evita que rebosen los líquidos. Coloque la junta de silicona en su sitio comprobando que está correctamente colocada, asegúrese de que el lado fino esté en contacto con la base de la vaporera.
- Para sacar vaporera de la jarra, girar la base de la vaporera en sentido contrario de las agujas del reloj y retirar.
- PRECAUCIÓN: Durante el funcionamiento se generan vapor de agua y agua condensada muy calientes. Aumentar la precaución para evitar quemaduras. No tocar ninguna pieza del aparato durante la cocción al vapor, solamente las asas.



PROCESADOR DE ALIMENTOS (T):

- Este accesorio sirve para cortar en rodajas o rallar cualquier tipo de verdura.
- El disco tiene dos posiciones: una cara para rallar y otra para cortar en rodajas.
- Para montar el procesador de alimentos, introducir el eje para el disco en el eje central hasta que encaje, poner el disco en la posición correcta según lo que se desee realizar y tapar la jarra con la tapa del procesador.
- A través del agujero podrá introducir el alimento para procesarlo. Utilice el empujador para empujar el alimento.
- La junta de silicona asegura que la tapa está correctamente colocada en su sitio. Al montarla asegúrese de que el lado fino esté en contacto con la tapa.
- PRECAUCIÓN: la tapa del procesador de alimentos solo es apta para utilizarla con los discos ralladores, no está diseñada para otras funciones (cocinar, batir, ...).



USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Colocar el eje central correctamente fijado en la jarra (Fig. 2).
- Colocar la jarra en la unidad principal. Asegúrese que las medidas de la jarra queden en


la parte de atrás y presione la jarra hasta que encaje. Recuerde, que la tapa no tiene que estar puesta. (Fig.3).

- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Encender la unidad principal accionando el interruptor ON/OFF (N). Oírás un beep.
- Cuando el mando de control (M) se ilumine alternando rojo y blanco y se oigan 3 beeps, el aparato estará listo para utilizar.
- Aparecerá la pantalla principal con el menú de las diferentes opciones.
- Pulsando el botón de configuración  podrá configurar su red Wifi en los Parámetros de red.
- Cuando esté conectado a su red Wifi, podrá pulsar el botón de Descargar Nuevas Recetas. Automáticamente se validará si hay una nueva versión y recetas nuevas.
- Si desea utilizar las recetas guiadas pulse el botón Recetas. Se recomienda utilizar las recetas guiadas hasta que se familiarice con el aparato.
- Si desea usar el modo manual para programar temperatura, tiempo y velocidad, pulse el botón Modo manual.
- Si desea usar los programas automáticos pulse el botón de programas automáticos y le aparecerá un menú con las diferentes opciones. Estos programas vienen con unas funciones preestablecidas.
- Seleccione la función que desee que realice el aparato.
- Montar el accesorio según la receta que desee realizar (G, H, I, J, S, T).
- Añadir los ingredientes que quiera en la jarra. Si se requiere el procesador de alimentos, deberá fijar la tapa del procesador e introducir los ingredientes directamente a través del agujero de la tapa.
- Para pesar los alimentos, pulsar el botón de báscula .
- Fijar la tapa de la jarra, procesador de alimentos o la vaporera. (Fig.4)
- Trabajar el alimento que desee procesar.
- Durante el modo de espera, parpadean las luces blanca y roja. La luz roja durante el cocinado indica que la temperatura es superior a los 60 °C y la luz blanca indica que la temperatura es inferior a 60 °C en cualquier modo de funcionamiento.


RECETAS GUIADAS:

- En este apartado, aparecen las recetas guiadas paso a paso. Puede buscarlas en el buscador, por orden alfabético o por categoría de la receta.
- Una vez seleccionada la receta que desee realizar presione la foto para entrar en la receta. Aparecerán los detalles de la receta: ingredientes, pasos, información adicional, accesorios necesarios para la receta y el tiempo total de cocción y para cuantos comensales está pensada.
- Pulsando el botón de inicio/pausa, podrá empezar la receta y le aparecerán los pasos guiados.
- Se puede desplazar manualmente entre los pasos girando el mando de control (M).
- Para guardar la receta en favoritos, pulse el corazón .
- Pulsando el botón  podrá consultar todos los detalles de la receta.

MODO MANUAL:

- Haga clic en el botón de temperatura / tiempo / velocidad y ajuste cada parámetro utilizando el dedo para deslizar la imagen directamente en la pantalla o girando el mando de control.
- Haga clic en el botón de temperatura para establecer los parámetros correspondientes. Rango de temperatura: 37 a 130 °C con intervalos de 1 °C.
- Haga clic en el botón del tiempo en min (minutos) o sec (segundos) para establecer los parámetros correspondientes. Rango de tiempo: 0-90 minutos.
- Haga clic en el botón de velocidad para seleccionar la velocidad que desea trabajar. Rango de velocidad: 0-12. Si se desea cambiar la dirección de rotación de las cuchillas, pulse clic en el símbolo , (esta opción solo tiene disponibles las velocidades 1-3).
- Al fijar la velocidad deseada, se muestra en la parte inferior del botón, los accesorios que se pueden utilizar en esa velocidad.
- Una vez seleccionados los parámetros, haga clic en el botón de inicio/pausa o pulse el mando de control para comenzar a procesar.
- Haga clic en el botón de inicio/pausa o pulse el mando de control para pausar el proceso.
- Haga clic en el botón de paro o pulse el mando de control varios segundos para detener el aparato y finalizar el programa o receta.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS:

- Seleccione el programa automático según la receta que desee realizar.
- Los parámetros vienen preestablecidos, pero puede modificarlos según sus preferencias como se ha indicado en el modo manual.
- Una vez seleccionado los parámetros, haga clic en el botón de inicio/pausa o pulse el mando de control para comenzar a procesar.
- Haga clic en el botón de inicio/pausa o pulse el mando de control para pausar el proceso.
- Haga clic en el botón de paro, en  o pulse el mando de control varios segundos para detener el aparato y finalizar el programa.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Una vez finalizado el proceso, la receta o el programa seleccionado, la pantalla indicará que ha terminado y oír dos beeps.
- Presione el mando de control durante unos segundos para terminar el proceso en cualquier momento (Fig.6).
- Retire la tapa y la jarra para limpiarlos según el apartado de limpieza de este manual. Dejar enfriar previamente para evitar quemaduras (Fig.7).
- Parar el aparato, accionando el interruptor ON/OFF.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que lo protege de cualquier sobrecalentamiento. El aparato se apagará si la base de la jarra se sobrecalienta.
- Posibles causas: utilizar las cuchillas para mezclar, calentar la jarra sin carga o cocinar alimentos a una temperatura demasiado alta y durante demasiado tiempo. Si ve que la comida se va a quemar, baje la temperatura de cocinado y añada un poco de agua o aceite.
- Antes de reiniciar el fusible, enfríe la jarra.
- Si hay ingredientes calientes en la jarra, vacíelo en otro recipiente. Añada agua fría y déjela unos 5 – 10 minutos hasta que la jarra esté completamente fría.
- Para reiniciar el fusible, utilice un bolígrafo o un destornillador (no utilice herramientas puntiagudas o muy afiladas), coloque la jarra

bocabajo y presione el botón de silicona traslucido (Fig.8).

- **IMPORTANTE:** al reiniciar el fusible oír un clic y podrá seguir utilizando la jarra. Asegúrese que sigue correctamente las instrucciones de uso. Si no oye el clic y si la jarra no se calienta después de haberlo intentado varias veces, contacte con el servicio de asistencia técnica.
- Cuando el aparato se conecta y desconecta alternativamente, no siendo ello debido a la acción del termostato de ambiente, verificar que no haya ningún obstáculo que impida o dificulte la entrada o salida normal del aire.

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. (Fig.9)
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Cuando se limpie la tapa, se recomienda desmontar la junta para limpiarla por separado.
- Si se forman marcas de quemaduras en la parte inferior de la jarra, ponga un poco de ácido cítrico o limón en agua caliente durante 5 – 7 minutos y utilice el producto para eliminar las marcas con un paño.
- Limpiar la jarra teniendo cuidado de secar muy bien los pines del conector de la jarra antes de volver a utilizar el aparato. La jarra NO puede ir al lavavajillas.
- **IMPORTANTE:** No sumergir nunca jarra en agua durante un tiempo prolongado de tiempo, ya que puede entrar agua en su interior se estropea su mecanismo interno y existe el riesgo de cortocircuito (Fig.10).

- Si quedan alimentos pegados o quemados en la base de la jarra, elimínelos lo antes posible con la espátula. Para limpiar la jarra use agua caliente con algún detergente suave, déjelo un tiempo en remojo. Retire los restos incrustados utilizando un cepillo de limpieza.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado) (Fig.11):
 - Paleta mezcladora
 - Cuchillas
 - Batidor
 - Cesto de vapor
 - Espátula
 - Vaso medidor
 - Tapa
 - Procesador de alimentos
- Se puede limpiar en el interior de la jarra y las cuchillas, llenando de agua la jarra hasta la mitad y seleccionar la función PULSE con o sin temperatura o en caliente.
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

SERVICIO

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

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).

INFORMACIÓN REGLAMENTARIA

DATOS SOBRE LA CONECTIVIDAD

2,4 GHz Wi-Fi: norma IEEE 802.11 b/g/n

La banda de 2.4 GHz está limitada para operar entre 2412 MHz - 2472 MHz.





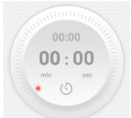










Este aparato cumple con la Directiva 2014/53/EU de equipos radioeléctricos, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía

























Por la presente, Electrodomésticos Taurus, S.L. declara que el Robot de cocina Trending Cooking 7 es conforme con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la dirección Internet siguiente: <https://taurus-home.com/>

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN FUNCIÓN
 <p>Mando de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para ajustar la temperatura, tiempo y velocidad girando el mando. 2. Pulse el mando brevemente para pausar el aparato mientras está cocinando. Seguirá cocinando cuando vuelva a pulsar el botón. 3. Pulse el mando durante varios segundos para terminar el proceso de cocinado. 4. Pulse el mando después de establecer todos los parámetros. 5. Pulse el mando durante varios segundos para cancelar los parámetros. 6. Una vez terminado el proceso de cocción, la pantalla informará que ha terminado. Pulse el mando y la unidad entrará en modo de espera.
	<p>Modo reverso: los accesorios girarán en sentido contrario a las agujas del reloj.</p> <p>Intervalos de velocidad: 1-3</p>
	<p>Velocidad: Haga clic en el icono  para cambiar el sentido de giro de los accesorios.</p> <p>Intervalos de velocidad: 0-12</p>
	<p>Visualización del parámetro de tiempo establecido (0-90 minutos)</p> <p>Visualización del tiempo de funcionamiento (0-90 minutos)</p>
	<p>Visualización del parámetro de temperatura establecida</p> <p>Intervalos de temperatura: 37-130 °C</p> <p>A partir de los en 37 °C se regula en intervalos de 1 °C.</p>
	<p> Cuando la tapa está cerrada y la jarra en su lugar.</p> <p> Cuando la tapa está abierta o la jarra no se ha colocado correctamente. No se podrá activar el aparato.</p>
	<p>Temperatura de los ingredientes/comida.</p> <p>El agua llega a una temperatura máxima de 100°C.</p>
	<p> Inicio  Pausa  Detener</p>
	<p>Configuración: para revisar o configurar la información del aparato: idioma, Wifi, versión del sistema, registro, etc.</p>







	Pantalla principal: menú de inicio
	Báscula
 <p>Amasar</p>	<p>Tiempo: 3 minutos (Intervalo: 2-3 minutos)</p> <p>Temperatura: 000 °C (Intervalo: 000-37 °C)</p> <p>Velocidad: No ajustable</p>
 <p>Cocinar al vapor</p>	<p>Tiempo: 20 minutos (Intervalo: 1-60 minutos)</p> <p>Flujo del vapor: rápido, medio y lento</p> <p>La cuenta atrás empezará a contar a partir de 95 °C</p>
 <p>Cocinar a fuego lento</p>	<p>Tiempo: 60 minutos (Intervalo: 10-90 minutos)</p> <p>Temperatura: 100 °C (Intervalo: 60-100 °C)</p> <p>Velocidad: 1 (Intervalo: 1-3)</p>
 <p>Hervir</p>	Temperatura: 100 °C (Intervalo: 60-100 °C)
 <p>Procesador de alimentos</p>	<p>Tiempo: 30 segundos (Intervalo: 10 segundos – 60 segundos)</p> <p>Velocidad: 5 (Intervalo: 4-6)</p>
 <p>Picar</p>	<p>Tiempo: 10 segundos (Intervalo: 10 segundos - 4 minutos)</p> <p>Velocidad: 6 (Intervalo: 1-12)</p>
 <p>Turbo</p>	<p>Tiempo: 60 segundos</p> <p>Velocidad: 12</p> <p>Pulse  o el mando de control de forma continuada para activar esta función y suelte para detener la función.</p>
 <p>Báscula</p>	<p>Máx: 5 kg</p> <p>Intervalos de 1 g</p>

 Tarar	Tarar el peso
	Ordenar las recetas por categorías
	Ordenar las recetas por orden alfabético
	Buscar una receta
	Más información: favoritos e historial de recetas
	Salir
	Favoritos/Historial
	Ingredientes de la receta
	Pasos de elaboración de la receta
	Recomendaciones de la receta
	Ver los accesorios de la receta
	Ver la información de la receta

RECOMENDACIONES DE USO

FUNCIÓN	ACCESORIO	VELOCIDAD	TIEMPO	CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES
Picar carne	Cuchilla	8-12	30-60 s	800 g carne sin hueso/ tendones
Picar hielo	Cuchilla	8-12	10-20 s	800 g cubitos de hielo
Batidora	Cuchilla	12	1 min	Capacidad máx. 3000 ml 1200 g zanahorias, 1800 g agua
Picar (cebolla, apio, etc.)	Cuchilla	5	15-30 s	800 g
Amasar	Cuchilla	1	2 min	500 g harina + 250 g agua + 20 g aceite
Cortar, rallar (zanahoria, pepino, patata)	Procesador alimentos (disco para cortar en rodajas)	5-6	30 s	800 g
Sopa	Paleta mezcladora	1	Seleccionar la función cocinar a fuego lento. También puede ajustar los parámetros que desee.	Capacidad máx. 3000 ml

RECOMENDACIONES DE USO DE LOS ACCESORIOS

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	TIEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Batidor	Batir claras	4	2 – 4 min	-
	Montar nata	3	3 – 5 min	-
 Paleta mezcladora	Sopa	1 – 2	1 – 90 min	100
	Amasar	2	2 – 3 minutos	-
	Otros ingredientes que necesitan calor	1 - 2	Según necesidad	Según necesidad
 Cuchilla	Picar carne	8 – 12	30 – 60 s	-
	Picar hielo	8 - 12	10 – 20 s	-
	Batidora	12	1 – 2 min	-
	Picar verduras	5 -7	15 – 60 s	-
	Picar judías, soja, frutos secos, granos de café	12	2 – 3 min	-
 Cesto de vapor	Arroz, pasta, etc.	-	20 – 30 min	Programa Vapor: bajo / medio
 Disco de rallar/rebanar	Cortar en rodajas o rallar verduras	4 - 6	30 – 60 s	Solo para la función procesador de alimentos
 Vaporera	Pescado, verduras	-	10 – 60 min	Programa cocinar al vapor Alto/Medio

English

ORIGINAL INSTRUCTIONS

TRENDING COOKING 7

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.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- This appliance is only for domestic use, not for industrial or professional use. It is not intended to be used by guests in hospitality environments such as bed and breakfast, hotels, motels, and other types of residential environments, even in farm houses, areas of the kitchen staff in shops, offices and other work environments.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge 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.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Cleaning and user maintenance must not be done by children without supervision.
- Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended and before changing accessories or approaching parts that move in use, assembling, disassembling and cleaning.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified person in order to avoid a hazard.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Blades are sharp and could cause harm, be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- Pay special attention when handling the blades, during assembly and disassembly operations, emptying the bowl and during cleaning.
- Boiling liquids could overflow from the receptacle if it is over filled.
- Never submerge the electric connector in water or any other liquid or place it under running water.
- Dry the product immediately after any


cleaning task making sure that the appliance inlet is perfectly dry.

- CAUTION: Ensure that the appliance is switched off before removing it from the stand.

- The heating element surface is subjected to residual heat after use.

- CAUTION: Avoid spillage on the connector.

- The appliance must only be used with the stand provided.

-  The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in use.

- CAUTION: In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal protector, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- Misuse can lead to potential injury.

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

- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding a minimum of 16 amperes.

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

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

- Do not wrap the power cord around the appliance.

- Do not clip or crease the power cord.

- Do not allow the power cord to come into contact with the appliance's hot surfaces.

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

- Do not touch the plug with wet hands.

- 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 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.

- The appliance is not suitable for outdoor use.

- Do not use the appliance in the case of persons insensitive to heat (the appliance has heated surfaces).

- Do not touch the heated parts of the appliance, as it may cause serious burns.

- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.

- Before using the appliance ensure that the blade is properly fixed in place.

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

- Exercise precaution after employing the stop operation on the appliance as the blade/s will continue moving from the effect of its own mechanical inertia.

English

FOOD PROCESSOR TRENDING COOKING 7

DESCRIPTION

- A Steam release cap
- B Lid
- C Lid seal
- D Jug
- E Central shaft
- F Central shaft fastening ring
- G Whisk
- H Stir paddle
- I Blades
- J Steamer basket
- K Main unit
- L Touch screen
- M Control knob
- N ON/OFF switch
- O Mains cable
- P Ventilation grille
- Q Spatula
- R Measuring cup
- S Steamer
 - a) Steamer lid
 - b) Steamer tray
 - c) Steamer basket
 - d) Steamer basket seal
- T Food processor
 - a) Pusher
 - b) Processor lid
 - c) Lid seal
 - d) Slicing/grating disc
 - e) Disc spindle

MAIN SCREEN

- 1 Set-up button
- 2 Recipe book
- 3 Manual mode / Control panel
- 4 Automatic programs
- 5 New Recipe Update

RECIPE BOOK

- 1 Set-up button
- 2 Main screen button
- 3 Scales button

- 4 Sort by category
- 5 Alphabetic order
- 6 Recipe search
- 7 Favourites/History
- 8 Change interface (recipe book, manual mode, automatic programs)

MANUAL MODE / CONTROL PANEL

- 1 Set-up button
- 2 Main screen button
- 3 Scales button
- 4 Temperature button
- 5 Time button
- 6 Speed button
- 7 Start/pause button
- 8 Change interface (recipe book, manual mode, automatic programs)
- 9 Stop button

AUTOMATIC PROGRAMS

- 1 Knead function
- 2 Steam function
- 3 Simmer function
- 4 Boil function
- 5 Food processor function
- 6 Chop function
- 7 Turbo function
- 8 Scales

SET-UP:

- 1 Network settings – WiFi set-up
- 2 Language
- 3 About us
- 4 Help – User manual

USE AND CARE

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance when the jug is empty.
- Do not use the appliance if the ON/OFF switch does not work.
- Do not move the appliance while it is in use.
- Do not use the appliance at an angle or turn it over.

- Do not exceed the appliance's work capacity.
- Respect the MAX and MIN levels (Fig. (Fig.1)).
- Do not touch the container when preparing hot food (above 60°C).
- Store this appliance out of reach of children and/or those with reduced physical, sensorial or mental abilities or who are unfamiliar with its use
- Do not put the appliance away if it is still hot.
- 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 problems that may prevent the appliance from operating correctly.
- To ensure correct operation, keep the base of the jug, its locating pins, and the connectors on the main unit clean.
- Always use this appliance, its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the work conditions and the work to be done. Never use the appliance for purposes other than those for which it is intended, as this could be dangerous.
- Periodically check the state of the lid seal.
- Check that the lid is closed properly before switching on the appliance.
- Never leave the appliance connected and unattended if not in use. This also saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not open the lid or cap while the liquid contained inside the container is boiling.
- Be careful when pouring hot liquids into the container, as they may splash back due to a sudden emission of steam.
- Use the handles to remove and carry the bowl.
- Exercise caution after the appliance stops, as the blades continue to rotate due to mechanical inertia.
- Do not use the spatula if the blades are still spinning.

USE

BEFORE USE:

- Make sure that all the product's packaging material 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.

ASSEMBLING THE APPLIANCE

JUG LID (B):

- The lid is used to close the jug and activate the safety sensors in order to start the appliance.
- The hole in the lid is used to introduce food and release steam when the cap is removed.
- The silicone seal (C) prevents liquids from escaping between the jar and the lid. Fit the silicone seal in place, checking that it is seated correctly, making sure that the thin side is in contact with the lid.
- **IMPORTANT:** If the lid is closed it will not be possible to fit or remove the jug on the main unit.
- **CAUTION:** Never use the lid if the seal is not fitted correctly.
- **CAUTION:** Never open the jug lid while the appliance is in operation, as there is a danger of the contents escaping and/or burns. Before opening the jug lid, stop the appliance and wait until the blades come to a standstill.

JUG (D):

- The jug has a maximum capacity of 3 litres.
- Fit the central shaft fixed correctly in the jug. Turning the fastening ring (F) clockwise (Fig. 2).
- The lid must be off in order to fit the jug on to the main unit. Make sure that the jug measurement marks are at the back and press the jug so that it locks into position. (Fig.3).
- To cover the jug, place the lid on, making sure the seal seats correctly, and turn it clockwise until it clicks into place. (Fig.4)
- **CAUTION:** The surface of the jug may reach very high temperatures during operation. Do not touch the jug with bare hands during operation.
- To remove the jug from the main unit, open the lid by turning it anticlockwise and then remove the jug.
- **IMPORTANT:** for safety purposes, the appliance stops when the lid is opened.

WHISK, STIR PADDLE AND BLADES (G, H, I):

- The whisk accessory (G) is used to beat eggs, whip cream and egg whites and mix food without shredding it. Speed range: 1-4.

- The stir paddle attachment (H) is used to stir food, make soups or other ingredients that require heat. Speed range: 1-3
- The blades are used to chop, shred, knead, blend, etc. Speed range: 1-12
- To attach any of these accessories, just hold it by the end and press it against the central shaft.
- To remove the accessories, grip the end and gently pull until it comes free.

STEAMER BASKET (J):

- This accessory is used to prepare small amounts of food, such as rice or pasta. It can also be used as a strainer to drain liquid off solid food.
- To fit the basket, place it in the cup with no other accessories, ensuring that it is seated correctly.
- To remove the basket, use the spatula hook to catch the steamer basket handle and lift it up. (Fig.5)
- **WARNING:** The steamer produces very hot steam and condensed water. Take every precaution not to scald yourself. Only touch the appliance by the handles when steam cooking.

SPATULA (Q):

- This accessory is used to stir food, prevent it from sticking to the sides of the container and help empty the jug.
- **CAUTION:** Never insert the spatula through the hole in the lid if the appliance is running.

STEAMER (S):


- This accessory is used to steam vegetables, meat and fish.
- It can be used without the middle tray to steam larger amounts of food. The middle tray can be used to prepare two types of ingredients at the same time.
- The steamer is attached to the jug without the lid, turning it clockwise until it clicks into place.
- Pour between 0.5 and 2 litres of water into the jug.
- **CAUTION:** 0.5 litre of water is enough to steam for 30 minutes.
- The steamer's silicone seal prevents liquids from escaping. Fit the silicone seal in place, checking that it is seated correctly, making sure that the thin side is in contact with the base of the steamer.


- To take the steamer off the jug, turn the base of the steamer anticlockwise and remove.
- **WARNING:** The steamer produces very hot steam and condensed water. Take every precaution not to scald yourself. Only touch the appliance by the handles when steam cooking.

FOOD PROCESSOR (T):



- This accessory is used to slice or grate any type of vegetable.
- The disc has two positions: one side for grating and the other for slicing.
- To fit the food processor, insert the shaft on the disc into the central shaft until it clicks into place, be sure to fit the disc in the correct position based on what you want to do and cover the jug with the processor lid.
- You can feed the food in through the hole to process it. Use the pusher to push the food.
- The silicone seal ensures that the lid is seated properly. When fitting it, make sure that the thin side is in contact with the lid.
- **CAUTION:** The food processor lid is only suitable to be used with the grating discs, it is not designed for any other functions (cooking, whisking, ...).

USE:


- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Fit the central shaft fixed correctly in the jug (Fig. 2).
- Place the jug onto the main unit. Make sure that the jug measurement marks are at the back and press the jug so that it locks into position. Remember, the lid must not be on the jug. (Fig.3).
- Connect the appliance to the mains.
- Use the ON/OFF switch (N) to switch main unit on. It will beep.
- When the control knob (M) lights up alternating red and white and it beeps 3 times, the appliance is now ready to use.
- A menu with the different options will appear on the main screen.
- You can set up your Wi-Fi network in Network Settings by pressing the Set-up button .
- Once you are connected to your Wi-Fi network, you can press the Download New Recipes button. This will automatically check if there is a new version and new recipes.

- If you wish to use the guided recipes, press the Recipe button. It is best to use the guided recipes until you become familiar with the appliance.
- If you wish to use manual mode to program temperature, time and speed, then press the Manual mode button.
- If you wish to use the automatic programs, then press the automatic program button and a menu will appear displaying the different options. These programs come with preset functions.
- Select the function you want the appliance to perform.
- Fit the accessory that the recipe you are making requires (G, H, I, J, S, T).
- Add the ingredients you want into the jar. If the food processor accessory is required, you will need to fit the food processor lid and feed the ingredients directly through the hole in the lid.
- To weigh the food, press the scale button .
- Fit the lid on the jug, food processor or steamer. (Fig.4).
- Work with the food you want to process.
- During standby mode, the red and white lights flash. When cooking, the red light indicates that the temperature is above 60°C, whereas the white light indicates that the temperature is below 60°C in any operating mode.


GUIDED RECIPES:

- The step-by-step guided recipes appear in this section. You can use the search engine to search through them alphabetically or by recipe category.
- Once you have selected the recipe that you want to make, press the photo to access the recipe. The details of the recipe will appear: ingredients, steps, additional information, accessories needed for the recipe, total cooking time and the number of servings it makes.
- You can start the recipe by pressing the start/pause button and the guided steps will appear.
- You can manually scroll through the steps by turning the Control knob (M).
- To save the recipe to favourites, press the heart .
- By pressing the button you can view all the details of the recipe .

MANUAL MODE:

- Click the temperature/time/speed button and adjust each setting by using your finger to swipe the image directly on the screen or by turning the control knob.
- Click the temperature button to set the corresponding parameters. Temperature range: 37 to 130°C in steps of 1°C.
- To set the corresponding parameters, click the time button in min (minutes) or sec (seconds). Time range: 0-90 minutes.
- To select the desired speed, click the speed button. Speed range: 0-12 If you want to change the blades' direction of rotation, click on the symbol  (this option is only available for speeds 1-3).
- When setting the desired speed, the accessories that can be used at this speed are displayed at the bottom of the button.
- Having selected the parameters, click the start/pause button or press the control knob to begin processing.
- Click the start/pause button or press the control knob to pause processing.
- Click the stop button or press and hold the control knob for several seconds to stop the unit and end the program or recipe.

AUTOMATIC PROGRAMS:

- Select the automatic program based on the recipe you wish to make.
- The settings are pre-set, however, you can modify them according to your preferences, as explained in the Manual mode section.
- Having selected the parameters, click the start/pause button or press the control knob to begin processing.
- Click the start/pause button or press the control knob to pause processing.
- Click the stop button  or press and hold the control knob for several seconds to stop the unit and end the program.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

- When the selected process, recipe or program has finished, the display will indicate that it has finished and it will beep twice.
- Press and hold the control knob for a few seconds to end the process at any time (Fig.6).
- Remove the lid and the jug to clean them, as explained in the cleaning section of this manu-

a). To avoid the risk of burns, first allow them to cool down (Fig.7).

- Stop the appliance by using the ON/OFF switch.
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device, which protects it from overheating. The appliance will switch off if the base of the jug overheats.
- Possible causes: using the blades for mixing, heating an empty jug or cooking food at too high a temperature and/or for too long. If you see that the food is going to burn, then lower the cooking temperature and add a little water or oil.
- Before resetting the fuse, allow the jug to cool down.
- If the jug contains hot ingredients, empty it into another container. Add cold water and leave for 5-10 minutes until the jug is completely cold.
- Use a ballpoint pen or screwdriver to reset the fuse (do not use very sharp or pointed tools), turn the jug upside down and press the translucent silicone button (Fig.8).
- IMPORTANT: When you reset the fuse you will hear a click, you can now continue to use the jug. Make sure you follow the operating instructions correctly. If you do not hear the click and the jug does not heat up again after several attempts, then contact Technical Support.
- When the appliance switches itself on and off repeatedly, for reasons other than the thermostat control, check to ensure that there are no obstacles that impede correct air entry or expulsion.

CLEANING

- Unplug the appliance from the mains and let it cool before performing any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. (Fig.9)
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

- If the appliance is not kept clean, its surface may deteriorate, which will inevitably shorten the appliance's useful life, as well as making it unsafe to use.

- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- When cleaning the lid, it is best to remove the silicone seal to clean it separately.
- If scorch marks appear on the bottom of the jug, pour in a little citric acid or lemon juice in hot water for 5 - 7 minutes, and then wipe the marks clean with a cloth.
- Clean the jug, taking care to dry the connector pins thoroughly before using the appliance again. The jug is NOT dishwasher safe.
- IMPORTANT: Never immerse the jug in water for prolonged periods, as water may seep inside and damage the internal mechanism, posing a risk of short circuit (Fig.10).
- If food becomes stuck or burned on the bottom of the jug, use the spatula to remove it as soon as possible. To clean the jug, use hot water with a mild detergent, allowing it to soak for a while. Use a cleaning brush to remove encrusted remains.
- The following parts can be washed in hot soapy water or in the dishwasher (on a gentle wash program) (Fig.11):
 - Stir paddle
 - Blades
 - Whisk
 - Steamer basket
 - Spatula
 - Measuring jug
 - Lid
 - Food processor
- The inside of the jug and the blades can be cleaned by filling the jug halfway with water and selecting the PULSE function with or without temperature or heat.
- The draining/drying position for dishwasher safe parts or those washed by hand in a sink must allow the water to drain off easily.
- Next, dry all the parts before fitting them together and storing.

SERVICE

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



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

Hereby, Electrodomésticos Taurus, S.L. declares that the food processor Trending Cooking 7 is in compliance with Directive 2014/53/EU.

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://taurus-home.com/>

FOR EU PRODUCT VERSIONS OR IN CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT:

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

REGULATORY INFORMATION



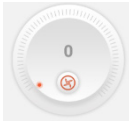

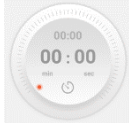

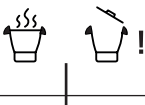









CONNECTIVITY DATA












2,4 GHz Wi-Fi: standard IEEE 802.11 b/g/n











The 2.4 GHz band is limited to operate between 2412 MHz - 2472 MHz.

This appliance complies with Directive 2014/53/EU on radio equipment, 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.

DESCRIPTION OF THE CONTROL PANEL

SYMBOL	FUNCTION
 <p>Control knob</p>	<ol style="list-style-type: none"> To adjust the temperature, time and speed by turning the knob. Give the knob a short press to pause the appliance while it is cooking. Press the knob again to continue cooking. Press and hold the knob for a few seconds to end the cooking process. Press the knob after setting all the parameters. Press and hold the knob for a few seconds to cancel the parameters. Once the cooking process has finished, the display will inform you that it has finished. Press the knob and the unit will go into standby mode.
	<p>Reverse mode: the accessories will rotate anticlockwise.</p> <p>Speed range: 1-3</p>
	<p>Speed: Click on the  icon to change the direction of rotation.</p> <p>Speed range: 0-12</p>
	<p>Display of the specified time setting (0-90 minutes)</p> <p>Display of the time function (0-90 minutes)</p>
	<p>Display of the specified temperature setting</p> <p>Temperature range: 37-130 °C</p> <p>After 37 °C, rise in steps of 1°C.</p>
	<p> When the lid is closed and the jug is in place.</p> <p> When the lid is open or the jug has not been positioned correctly. The appliance cannot be activated.</p>
	<p>Food/ingredients temperature.</p> <p>Water reaches a maximum temperature of 100°C.</p>
	<p> Start  Pause  Stop</p>
	<p>Set-up: to check or change appliance settings: language, WiFi, system version, registration, etc..</p>
	<p>Main screen: start menu</p>







	Scales
 Knead	Time: 3 minutes (Range: 2-3 minutes) Temperature: 000 °C (Range: 000-37 °C) Speed: Not adjustable
 Steaming	Time: 20 minutes (Range: 1-60 minutes) Steam flow: fast, medium and slow The countdown begins counting at 95°C
 Simmer	Time: 60 minutes (Range: 10-90 minutes) Temperature: 100°C (Range: 60-100 °C) Speed: 1 (Range: 1-3)
 Boil	Temperature: 100 °C (Range: 60-100 °C)
 Food processor	Time: 30 seconds (Range: 10 – 60 seconds) Speed: 5 (Range: 4-6)
 Chop	Time: 10 seconds (Range: 10 seconds – 4 minutes) Speed: 6 (Range: 1-12)
 Turbo	Time: 60 seconds Speed: 12 Press  or press and hold the control knob to activate this function and release it to stop the function.
 Scales	Max: 5 kg Steps of 1g
 Tare	Tare the weight

	Sort recipes by category
	Sort recipes alphabetically
	Find a recipe
	More information: favourites and recipe history
	Exit
	Favourites/History
	Recipe ingredients
	Steps to prepare the recipe
	Recipe recommendations
	See accessories used in the recipe
	See information about the recipe

RECOMMENDATIONS FOR USE

FUNCTION	ACCESSORY	SPEED	TIME	MAXIMUM AMOUNT OF INGREDIENTS
Minced meat	Blade	8-12	30-60 s	800 g boned/trimmed meat
Crushed ice	Blade	8-12	10-20 s	800 g ice cubes
Whisk	Blade	12	1 min	Max. capacity 3000 ml. 1200 g carrots, 1800 g water
Chop (onion, celery, etc.)	Blade	5	15-30 s	800 g
Knead	Blade	1	2 min	500 g flour + 250 g water + 20 g oil
Slice, grate (carrot, cucumber, potato)	Food processor (disc for slicing)	5-6	30 s	800 g
Soup	Stir paddle	1	Select the simmer function You can also enter the settings you want.	Max. capacity 3000 ml.

RECOMMENDED USE OF ACCESSORIES

ACCESSORY	FUNCTION	SPEED	TIME	TEMPERATURE (°C)
 Whisk	Beat egg whites	4	2 – 4 min	-
	Whipped cream	3	3 – 5 min	-
 Stir paddle	Soup	1 – 2	1 – 90 min	100
	Knead	2	2 – 3 min	-
	Other ingredients that need heat	1 - 2	As needed	As needed
 Blade	Minced meat	8 – 12	30 – 60 s	-
	Crushed ice	8 - 12	10 – 20 s	-
	Whisk	12	1 – 2 min	-
	Chop vegetables	5 - 7	15 – 60 s	-
	Chop green beans, grind soybeans, nuts, coffee beans	12	2 – 3 min	-
 Steamer basket	Rice, pasta, etc.	-	20 – 30 min	Steam program: Low / Middle
 Slicing/grating disc	Slice or grate vegetables	4 - 6	30 – 60 s	Only food processor program
 Steamer	Fish, vegetables	-	10 – 60 min	Steam program: High / Medium

Deutsch

ÜBERSETZUNG AUS DER ORIGINALANLEITUNG

TRENDING COOKING 7

Sehr geehrte Kunden,
Vielen Dank für Ihr Vertrauen in die Marke
TAURUS.

Die Technologie, das Design und die
Funktionalität dieses Produkts, das die
anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt,
werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

SICHERHEITSHINWEISE UND WARNHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
 - Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und nicht für gewerbliche oder industrielle Zwecke vorgesehen. Dieses Gerät ist nicht für Gäste von Gasthäusern wie Bed and Breakfast, Hotels, Motels oder von sonstigen Beherbergungsbetrieben sowie nicht für Landferienhäuser oder Personalräumen von Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten konzipiert worden.
 - Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich der sicheren Verwendung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
 - Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und seinen Netzanschluss stets außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
 - Kinder dürfen ohne Aufsicht keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
 - Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Netz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder Zubehör oder bewegliche Teile auswechseln wollen, sowie vor der Montage, Demontage und der Reinigung.
 - Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.
 - Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
 - Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder Mixer gießen, da diese eine plötzliche Freisetzung von Dampf zu verursachen können.

- Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Handhaben der Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- Den Topf niemals bis zum Rand befüllen, da das Wasser überkochen kann.
- Der Steckdose nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es aus Sicherheitsgründen vom Kundendienst des Herstellers oder einem entsprechenden Fachmann ersetzt werden.
- Die Oberfläche des Heizelements hat nach seinem Gebrauch Resthitze.
- **ACHTUNG:** Vermeiden Sie das Verschütten von Flüssigkeiten über den Stecker.
- Das Gerät darf nur mit der mitgelieferten Halterung benutzt werden.
-  Die zugänglichen Oberflächen können hohen Temperaturen ausgesetzt werden, während das Gerät in Betrieb ist.
- **ACHTUNG** Um die Gefahr, die von einer unerwünschten Rückstellung des Thermoschutzes ausgeht, auszuschließen, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an eine Leitung angeschlossen werden, die regelmäßig vom Stromversorgungsunternehmen ein- und ausgeschaltet wird.
- **Missbrauch kann zu möglichen Verletzungen führen.**
 - Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
 - Das Gerät an einen Stromanschluss anschließen, der mindestens 16 Ampere liefert.
 - Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
 - Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
 - Kabel nicht um das Gerät rollen.
 - Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
 - Achten Sie darauf, dass das elektrische Verbindungskabel nicht mit heißen Teilen des Geräts in Kontakt kommt.
 - Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
 - Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
 - Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
 - Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
 - Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
 - Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
 - Das Gerät muss auf einer ebenen und standfesten Oberfläche aufgestellt und benutzt werden.
 - Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch im Außenbereich geeignet.
 - Wärmeunempfindliche Personen dürfen das Gerät nicht verwenden (da das Gerät mit erhitzbaren Flächen ausgestattet ist).
 - Die erhitzten Teile des Gerätes nicht berühren, da sie schwere Verbrennungen verursachen können.
 - Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
 - Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.
 - Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
 - Seien Sie nach dem Ausschalten des Gerätes vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit des/der Messer.

Deutsch

KÜCHENMASCHINE TRENDING COOKING 7

BEZEICHNUNG

- A Dampffreigabedeckel
- B Deckel
- C Deckeldichtung
- D Kanne
- E Zentrale Achse
- F Zentraler Wellenbefestigungsring
- G Mixer
- H Mischflügel
- I Messer
- J Dampfkorb
- K Haupteinheit
- L Touchscreen
- M Bedienungseinheit
- N ON/OFF-Schalter
- O Stromkabel
- P Lüftungsgitter
- Q Spachtel
- R Dosiergefäß
- S Dampfkochtopf
- a) Deckel des Dampfkochtopfs
- b) Garbehälter für Dampfkochtopf
- c) Korb des Dampfkochtopfs
- d) Dichtung des Korbs des Dampfkochtopfs
- T Küchenmaschine
- a) Stopfer
- b) Deckel des Verarbeiters
- c) Deckeldichtung
- d) Reibe-/Schneidscheibe
- e) Welle für Scheibe

HAUPTBILDSCHIRM

- 1 Konfigurationstaste
- 2 Rezeptbuch
- 3 Manueller Modus / Bedienfeld
- 4 Automatische Programme
- 5 Aktualisierung Neue Rezepte

REZEPTBUCH

- 1 Konfigurationstaste
- 2 Hauptbildschirmtaste
- 3 Waagentaste

- 4 Reihenfolge nach Kategorie
- 5 Alphabetische Reihenfolge
- 6 Rezeptsuche
- 7 Favoriten/Historie
- 8 Benutzeroberflächenwechsel (Rezeptbuch, Manueller Modus, Automatische Programme)

MANUELLER MODUS / BEDIENFELD

- 1 Konfigurationstaste
- 2 Hauptbildschirmtaste
- 3 Waagentaste
- 4 Taste Temperatur
- 5 Zeitschalter
- 6 Geschwindigkeitsschalter
- 7 Start- und Pausetaste
- 8 Benutzeroberflächenwechsel (Rezeptbuch, Manueller Modus, Automatische Programme)
- 9 Stoptaste

AUTOMATISCHE PROGRAMME:

- 1 Kneifunktion
- 2 Funktion Dampfgaren
- 3 Simmer-Funktion
- 4 Kochfunktion
- 5 Funktion Verarbeitung Lebensmittel
- 6 Häckselfunktion
- 7 Turbo-Funktion
- 8 Waage

KONFIGURATION:

- 1 Netzwerkparameter - Wifi-Konfiguration
- 2 Sprache
- 3 Über uns
- 4 Hilfe – Benutzerhandbuch

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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit leerem Gefäß.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.

- Achten Sie auf die MAX- und MIN-Markierungen. (Fig.1).
- Berühren Sie den Behälter nicht, wenn Sie heiße Speisen zubereiten (über 60 °C).
- 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.
- Das Gerät nicht wegräumen, wenn es noch heiß ist.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Halten Sie für einen ordnungsgemäßen Betrieb den Boden der Kanne, die Stifte der Kanne und die Anschlüsse des Hauptgeräts sauber.
- 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.
- Regelmäßig den perfekten Zustand der Verbindungsstelle des Deckels überprüfen.
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob der Deckel vollständig geschlossen ist.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Solange das Wasser im Topf kocht, nicht den Deckel öffnen oder Stopfen entnehmen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in den Behälter gießen, da diese eine plötzliche Freisetzung von Dampf zu verursachen können.
- Benutzen Sie die Griffe zum Herausnehmen und Transportieren des Behälters.
- Seien Sie nach dem Ausschalten des Gerätes vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit der/des Messers.
- Verwenden Sie den Spachtel nicht, wenn die Klängen noch laufen.

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.

MONTAGE DES GERÄTS

KRUGDECKEL (B):

- Der Deckel dient dazu, die Kanne zu schließen und die Sicherheitssensoren zu aktivieren, damit das Gerät gestartet werden kann.
- Das Loch im Deckel dient zum Einführen der Lebensmittel und zum Ablassen des Dampfes beim Öffnen des Deckels.
- Die Silikondichtung (C) verhindert ein Überlaufen von Flüssigkeiten zwischen Kanne und Deckel. Setzen Sie die Silikondichtung ein und achten Sie dabei auf die richtige Positionierung, wobei die dicke Seite am Deckel anliegen muss.
- **WICHTIG** Wenn der Deckel geschlossen ist, ist es nicht möglich, die Kanne in die Haupteinheit einzusetzen oder aus ihr herauszunehmen.
- **WARNUNG:** Verwenden Sie den Deckel niemals, wenn die Dichtung nicht korrekt montiert ist.
- **WARNUNG:** Öffnen Sie niemals den Deckel der Kanne, wenn das Gerät in Betrieb ist, da die Gefahr des Überlaufens und/oder von Verbrennungen besteht. Bevor Sie den Deckel der Kanne öffnen, stoppen Sie das Gerät und warten Sie einige Sekunden, bis die Messer vollständig zum Stillstand gekommen sind.

KANNE (D):

- Die Kanne hat ein maximales Fassungsvermögen von 3 Litern.
- Legen Sie die Zentralwelle korrekt befestigt in die Kanne. Durch Drehen des Sicherungsringes (F) im Uhrzeigersinn (Fig. 2).
- Um die Kanne auf das Hauptgerät zu stellen, muss der Deckel nicht aufgesetzt sein. Achten Sie darauf, dass die Maße der Kanne auf der Rückseite sind und drücken Sie die Kanne an, bis sie einrastet. (Fig.3).
- Um die Kanne zu verschließen, setzen Sie den Deckel dicht an der Dichtung auf und drehen ihn im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. (Fig.4)

- **WARNUNG:** Die Oberfläche der Kanne kann während des Betriebs sehr hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie die Kanne während des Betriebs nicht mit ungeschützten Händen.
- Um die Kanne aus dem Hauptgerät zu entnehmen, öffnen Sie den Deckel durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn und entnehmen Sie den Behälter.
- **WICHTIG:** Aus Sicherheitsgründen stoppt das Gerät, wenn der Deckel geöffnet wird.

MIXER, MISCHFLÜGEL UND MESSER (G, H, I):

- Der Mixer (G) dient zum Schlagen von Eiern, zum Aufschlagen von Sahne und Eischnee und zum Vermischen von Lebensmitteln, ohne diese zu pürieren. Geschwindigkeitsbereich: 1-4.
- Das Zubehörteil Mischflügel (H) dient zum Rühren von Lebensmitteln, zur Zubereitung von Suppen oder anderen Zutaten, die Hitze benötigen. Geschwindigkeitsbereich: 1-3.
- Die Messer werden zum Zerkleinern, Mahlen, Kneten, Schlagen usw. verwendet. Geschwindigkeitsbereich 1-12.
- Um eines dieser Zubehörteile zu montieren, halten Sie es einfach am Ende fest und drücken es gegen die zentrale Welle.
- Um Zubehörteile zu entfernen, fassen Sie das Ende und ziehen Sie vorsichtig daran, bis es frei ist.

DAMPFKORB (J)

- Dieses Zubehör dient zur Zubereitung kleinerer Mengen von Speisen, wie z. B. Reis oder Nudeln. Er kann auch als Sieb dienen, um Flüssigkeit von festen Lebensmitteln zu trennen.
- Zur Montage des Korbs setzen Sie ihn ohne weiteres Zubehör in den Becher und achten darauf, dass er gut ausgerichtet ist.
- Um den Korb zu entnehmen, greifen Sie mit dem Ende des Spatels in den Griff und ziehen ihn nach oben. (Fig.5)
- **VORSICHT:** Während des Betriebs entstehen sehr heißer Wasserdampf und Kondenswasser. Seien Sie besonders vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Dämpfens keine Teile des Geräts, sondern nur die Griffe.

SPACHTEL (Q):

- Dieses Zubehörteil wird zum Umrühren der Speisen verwendet, um zu verhindern, dass sie an den Seiten des Kruges haften bleiben, und um beim Entleeren des Kruges zu helfen.

- **WARNUNG:** Stecken Sie den Spachtel niemals durch die Öffnung im Deckel, wenn das Gerät in Betrieb ist.

DAMPFGARER:


- Dieses Zubehör wird zum Dampfgaren von Gemüse, Fleisch oder Fisch verwendet.
- Kann ohne Zwischenboden zum Dämpfen größerer Mengen von Lebensmitteln verwendet werden. Mit dem Zwischenbehälter können Sie zwei Arten von Zutaten gleichzeitig zubereiten.
- Der Dampfkochtopf wird ohne aufgesetzten Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn auf die Kanne aufgesetzt, bis er einrastet.
- Geben Sie eine Wassermenge zwischen 0,5 und 2 Litern in die Kanne.
- **WARNUNG:** 0,5 Liter Wasser reichen aus für 30 Minuten Dampfgaren.
- Die Silikondichtung am Dampfer verhindert das Überlaufen von Flüssigkeiten. Setzen Sie die Silikondichtung ein und achten Sie dabei auf die richtige Positionierung, wobei die dünne Seite am Boden des Dampfkochtopfes anliegen muss.
- Um den Dampfkochtopf von der Kanne zu entfernen, drehen Sie den Boden des Dampfkochtopfes gegen den Uhrzeigersinn und nehmen ihn ab.
- **VORSICHT:** Während des Betriebs entstehen sehr heißer Wasserdampf und Kondenswasser. Seien Sie besonders vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Dämpfens keine Teile des Geräts, sondern nur die Griffe.

KÜCHENMASCHINE (T):


- Dieses Zubehörteil wird zum Schneiden oder Reiben jeder Art von Gemüse verwendet.
- Die Scheibe hat zwei Positionen: eine Seite zum Reiben und die andere zum Schneiden.
- Um die Küchenmaschine zusammenzubauen, setzen Sie den Schaft für die Scheibe in den zentralen Schacht ein, bis er einrastet, setzen Sie die Scheibe in die richtige Position, je nachdem, was Sie tun möchten, und decken Sie die Kanne mit dem Deckel der Küchenmaschine ab.
- Durch die Öffnung können Sie Lebensmittel einführen, um sie zu verarbeiten. Verwenden Sie den Schieber, um das Essen zu schieben.
- Die Silikondichtung sorgt für den richtigen Sitz des Deckels. Achten Sie bei der Montage darauf, dass die dünne Seite am Deckel anliegt.

- ACHTUNG: Der Deckel der Küchenmaschine ist nur für die Verwendung mit den Reibescheiben geeignet, er ist nicht für andere Funktionen (Kochen, Mixen, ...) vorgesehen.



BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Legen Sie die Zentralwelle korrekt befestigt in die Kanne (Fig. 2).
- Stellen Sie die Kanne auf die Haupteinheit. Achten Sie darauf, dass die Maße der Kanne auf der Rückseite sind und drücken Sie die Kanne an, bis sie einrastet. Denken Sie daran, dass der Deckel nicht aufgesetzt sein muss. (Fig.3).
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie die Haupteinheit durch Drücken des ON/OFF-Schalters (N) ein. Sie werden ein Piepen hören.
- Wenn die Bedienungseinheit (M) abwechselnd rot und weiß leuchtet und Sie 3 Pieptöne hören, ist das Gerät betriebsbereit.
- Es erscheint der Hauptbildschirm mit dem Menü der verschiedenen Optionen.
- Durch Drücken der Konfigurationstaste  können Sie Ihr Wifi-Netzwerk in den Netzwerkeinstellungen konfigurieren.
- Wenn Sie mit Ihrem Wifi-Netzwerk verbunden sind, können Sie auf die Schaltfläche Neue Rezepte herunterladen klicken. Es wird automatisch überprüft, ob es eine neue Version und neue Rezepte gibt.
- Wenn Sie die geführten Rezepte verwenden möchten, klicken Sie auf die Schaltfläche Rezepte. Es wird empfohlen, die geführten Rezepte zu verwenden, bis Sie mit dem Gerät vertraut sind.
- Wenn Sie den manuellen Modus verwenden möchten, um Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit zu programmieren, drücken Sie die Taste Manueller Modus.
- Wenn Sie die automatischen Programme verwenden möchten, drücken Sie die Taste automatische Programme und ein Menü mit den verschiedenen Optionen wird angezeigt. Diese Programme verfügen über voreingestellte Funktionen.
- Stellen Sie am Gerät die gewünschte Stufe ein.
- Montieren Sie das Zubehör entsprechend dem gewünschten Rezept (G, H, I, J, S, T).
- Geben Sie die gewünschten Zutaten in die Kanne. Wenn die Küchenmaschine benötigt

wird, müssen Sie den Deckel der Küchenmaschine anbringen und die Zutaten direkt durch die Öffnung im Deckel einführen.


- Um Lebensmittel zu wiegen, drücken Sie die Waagentaste .
- Verschließen Sie den Deckel der Kanne, der Küchenmaschine oder des Dampfkochtopfes. (Fig.4)
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.
- Im Standby-Modus blinken das weiße und das rote Licht. Das rote Licht während des Garvorgangs zeigt an, dass die Temperatur über 60°C liegt und das weiße Licht zeigt in jeder Betriebsart an, dass die Temperatur unter 60°C liegt.

REZEPTE MIT ANLEITUNG:


- In diesem Abschnitt finden Sie die Rezepte mit Schritt-für-Schritt-Anleitung. Sie können sie in der Suchmaschine, in alphabetischer Reihenfolge oder nach Rezeptkategorie suchen.
- Wenn Sie das gewünschte Rezept ausgewählt haben, klicken Sie auf das Foto, um das Rezept einzugeben. Die Details des Rezepts werden angezeigt: Zutaten, Schritte, zusätzliche Informationen, für das Rezept benötigtes Zubehör sowie die Gesamtkochzeit und für wie viele Personen es gedacht ist.
- Durch Drücken der Start/Pause-Taste können Sie das Rezept starten und die geführten Schritte werden angezeigt.
- Sie können manuell zwischen den Stufen wechseln, indem Sie den Bedienknopf (M) drehen.
- Um das Rezept in Ihren Favoriten zu speichern, klicken Sie auf das Herz .
- Durch Klicken auf die Schaltfläche  können Sie alle Details des Rezepts einsehen.

BETRIEBSART HAND:

- Klicken Sie auf die Schaltfläche Temperatur / Zeit / Geschwindigkeit und stellen Sie jeden Parameter ein, indem Sie mit dem Finger das Bild direkt auf dem Bildschirm verschieben oder den Drehknopf drehen.
- Klicken Sie auf die Schaltfläche Temperatur, um die entsprechenden Parameter einzustellen. Einstellbereich der Temperatur: 37 bis 130 °C mit Intervallen von 1 °C.
- Klicken Sie auf die Schaltfläche Zeit in min (Minuten) oder sec (Sekunden), um die entsprechenden Parameter einzustellen. Zeitspanne: 0-90 Minuten.

- Klicken Sie auf die Schaltfläche Geschwindigkeit, um die Geschwindigkeit auszuwählen, mit der Sie arbeiten möchten. Geschwindigkeitsbereich: 0-12. Wenn Sie die Drehrichtung der Messer ändern möchten, klicken Sie auf das Symbol  (diese Option ist nur für die Geschwindigkeiten 1-3 verfügbar).
- Wenn Sie die gewünschte Geschwindigkeit einstellen, wird das Zubehör, das mit dieser Geschwindigkeit verwendet werden kann, unten auf der Taste angezeigt.
- Nachdem Sie die Parameter ausgewählt haben, klicken Sie auf die Start/Pause-Taste oder drücken Sie den Bedienknopf, um die Verarbeitung zu starten.
- Klicken Sie auf die Start/Pause-Taste oder drücken Sie den Bedienknopf, um den Vorgang anzuhalten.
- Klicken Sie auf die Stopptaste oder drücken Sie den Bedienknopf für einige Sekunden, um das Gerät zu stoppen und das Programm oder Rezept zu beenden.

AUTOMATISCHE PROGRAMME:

- Wählen Sie das automatische Programm entsprechend dem gewünschten Rezept.
- Die Parameter sind voreingestellt, aber Sie können sie, wie im manuellen Modus beschrieben, nach Ihren Wünschen ändern.
- Nachdem Sie die Parameter ausgewählt haben, klicken Sie auf die Start/Pause-Taste oder drücken Sie den Bedienknopf, um die Verarbeitung zu starten.
- Klicken Sie auf die Start/Pause-Taste oder drücken Sie den Bedienknopf, um den Vorgang anzuhalten.
- Klicken Sie auf die Stopptaste, klicken Sie auf  oder drücken Sie den Bedienknopf mehrere Sekunden lang, um das Gerät zu stoppen und das Programm zu beenden.

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

- Wenn der Prozess, das Rezept oder das ausgewählte Programm beendet ist, zeigt das Display an, dass es beendet ist, und Sie hören zwei Pieptöne.
- Drücken Sie den Bedienknopf für einige Sekunden, um den Vorgang jederzeit zu beenden (Fig.6).
- Nehmen Sie den Deckel und die Kanne zur Reinigung gemäß dem Abschnitt "Reinigung" in dieser Anleitung ab. Zuvor abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden (Fig.7).

- Stellen Sie das Gerät mit dem ON/OFF-Schalter ab.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist. Das Gerät schaltet sich aus, wenn der Boden der Kanne überhitzt wird.
- Mögliche Ursachen: Verwendung der Messer zum Mixen, Erhitzen der Kanne ohne Befüllen oder Garen von Speisen bei zu hoher Temperatur und zu lange Zeit. Wenn Sie sehen, dass das Essen anbrennt, senken Sie die Gartemperatur und geben Sie etwas Wasser oder Öl hinzu.
- Bevor Sie die Sicherung zurücksetzen, kühlen Sie die Kanne ab.
- Wenn sich heiße Zutaten in der Kanne befinden, geben Sie ihn in einen anderen Behälter. Fügen Sie kaltes Wasser hinzu und lassen Sie es 5 - 10 Minuten stehen, bis die Kanne völlig kalt ist.
- Um die Sicherung zurückzusetzen, verwenden Sie einen Stift oder Schraubendreher (keine scharfen oder spitzen Werkzeuge verwenden), stellen Sie die Kanne auf den Kopf und drücken Sie den durchsichtigen Silikonknopf (Fig.8).
- WICHTIG: Wenn die Sicherung zurückgesetzt wird, hören Sie ein Klicken und können die Kanne weiter verwenden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Gebrauchsanweisung korrekt befolgen. Wenn Sie das Klicken nicht hören und die Kanne auch nach mehrmaligen Versuchen nicht aufheizt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- Bei abwechselndem Ein- und Ausschalten des Gerätes, das nicht durch den Raumthermostat ausgelöst wird, ist zu überprüfen, ob der normale Ein- oder Austritt der Luft durch ein Objekt verhindert oder erschwert wird.

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. (Fig.9)
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch Produkte

mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.

- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Bei der Reinigung des Deckels wird empfohlen, die Dichtung zur separaten Reinigung zu entfernen.
- Wenn sich auf dem Boden der Kanne Verbrennungsspuren bilden, geben Sie etwas Zitronensäure oder Zitrone für 5 - 7 Minuten mit heißem Wasser hinein und wischen Sie die Spuren mit einem Tuch ab.
- Reinigen Sie die Kanne und achten Sie darauf, die Verbindungsstifte der Kanne gründlich zu trocknen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen. Die Kanne ist NICHT spülmaschinenfest.
- **WICHTIG:** Tauchen Sie die Kanne niemals für längere Zeit in Wasser ein, da Wasser in das Innere der Kanne gelangen, den internen Mechanismus beschädigen kann und die Gefahr eines Kurzschlusses besteht (Fig.10).
- Bleiben Speisen am Boden der Kanne kleben oder angebrannt, entfernen Sie diese so schnell wie möglich mit dem Spachtel. Verwenden Sie zum Reinigen der Kanne heißes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel und lassen Sie sie eine Weile einweichen. Entfernen Sie verkrustete Ablagerungen mit einer Reinigungsbürste.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet (Fig.11):
 - Mischflügel
 - Messer
 - Mixer
 - Dampfkorb
 - Spachtel
 - Dosiergefäß
 - Deckel
 - Küchenmaschine

- Das Innere der Kanne und die Klingen können gereinigt werden, indem die Kanne zur Hälfte mit Wasser gefüllt und die Funktion PULSE mit oder ohne Temperatur bzw. heiß gewählt wird.
- Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

SERVICE

- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantiesprüche sowie der Haftung des Herstellers.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

VORSCHRIFTEN

KONNEKTIVITÄTSDATEN

2,4 GHz Wi-Fi: standard IEEE 802.11 b/g/n

Das 2,4-GHz-Band ist auf den Betrieb zwischen 2412 MHz und 2472 MHz beschränkt.





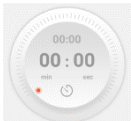

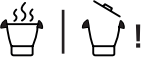







Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/53/EU über Funkanlagen, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.



























Hiermit erklärt Electrodomésticos Taurus, S.L. dass der Küchenmaschine Trending Cooking 7 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://taurus-home.com/>

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES

SYMBOL	BESCHREIBUNG FUNKTION
 <p>Bedienungseinheit</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Zum Einstellen von Temperatur, Zeit und Geschwindigkeit drehen Sie den Knopf. 2. Drücken Sie kurz auf den Knopf, um das Gerät während des Garens zu pausieren. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn Sie die Taste erneut drücken. 3. Drücken Sie den Bedienknopf für einige Sekunden, um den Garvorgang zu beenden. 4. Drücken Sie den Knopf, nachdem Sie alle Parameter eingestellt haben. 5. Drücken Sie den Bedienknopf für einige Sekunden, um die Parameter zu löschen. 6. Sobald der Garvorgang beendet ist, informiert Sie das Display, dass der Garvorgang beendet ist. Drücken Sie den Bedienknopf und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
	<p>Rückwärtsmodus: Das Zubehör dreht sich gegen den Uhrzeigersinn.</p> <p>Geschwindigkeitsintervalle: 1-3</p>
	<p>Geschwindigkeit: Klicken Sie auf das Symbol , um die Drehrichtung des Zubehörs zu ändern.</p> <p>Geschwindigkeitsintervalle: 0-12</p>
	<p>Anzeige des eingestellten Zeitparameters (0-90 Minuten)</p> <p>Betriebszeitanzeige (0-90 Minuten)</p>
	<p>Anzeige des eingestellten Temperaturparameters</p> <p>Temperaturintervalle: 37-130 °C</p> <p>Ab 37 °C wird sie in 1 °C-Schritten geregelt.</p>
	<p> Wenn der Deckel geschlossen und das Glas aufgesetzt ist.</p> <p>! Wenn der Deckel offen ist oder die Kanne nicht richtig eingesetzt wurde. Das Gerät kann nicht aktiviert werden.</p>
	<p>Temperatur der Zutaten/Lebensmittel.</p> <p>Das Wasser erreicht eine maximale Temperatur von 100°C.</p>
	<p> Start  Pause  Stoppen</p>







	<p>Konfiguration: zum Überprüfen oder Konfigurieren der Geräteinformationen: Sprache, Wifi, Systemversion, Registrierung usw.</p>
	<p>Hauptbildschirm: Startmenü</p>
	<p>Wägeplattform</p>
 <p>Kneten</p>	<p>Zeit: 3 Minuten (Intervall: 2 - 3 Minuten) Temperatur 000 °C (Intervall: 000-37 °C) Geschwindigkeit: Nicht einstellbar</p>
 <p>Dämpfgaren</p>	<p>Zeit: 20 Minuten (Intervall: 1-60 Minuten) Dampfdurchsatz: schnell, mittel und langsam Der Countdown beginnt ab 95 °C herunterzuzählen.</p>
 <p>Simmering</p>	<p>Zeit: 60 Minuten (Intervall: 10-90 Minuten) Temperatur 100 °C (Intervall: 60-100 °C) Geschwindigkeit: 1 (Intervall: 1-3)</p>
 <p>Kochen</p>	<p>Temperatur 100 °C (Intervall: 60-100 °C)</p>
 <p>Küchenmaschine</p>	<p>Zeit: 30 Sekunden (Intervall: 10 Sekunden – 60 Sekunden) Geschwindigkeit: 5 (Intervall: 4-6)</p>
 <p>Hackaufsatz</p>	<p>Zeit: 10 Sekunden (Intervall: 10 Sekunden - 4 Minuten) Geschwindigkeit: 6 (Intervall: 1-12)</p>
 <p>Turbo</p>	<p>Zeit: 60 Sekunden Geschwindigkeit: 12 Drücken Sie den Bedientknopf oder  kontinuierlich, um diese Funktion zu aktivieren und lassen Sie ihn los, um die Funktion zu beenden.</p>

 Wägeplattform	Max: 5 kg Intervalle von 1 g
	Tariieren Sie das Gewicht
	Rezepte nach Kategorie sortieren
	Rezepte in alphabetischer Reihenfolge sortieren
	Ein Rezept suchen
	Weitere Informationen: Favoriten und Rezepturhistorie
	Verlassen
	Favoriten/Historie
	Zutaten des Rezepts
	Schritte zur Zubereitung des Rezepts
	Empfehlungen des Rezepts
	Rezeptur-Zubehör anzeigen
	Rezeptinformationen anzeigen

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG

FUNKTION	ZUBEHÖR	GESCHWINDIGKEIT	DAUER	MAXIMALE MENGE AN INHALTSSTOFFEN
Fleisch	Messer	8-12	30-60 s	800 g Fleisch ohne Knochen/Sehnen
Eiswürfel	Messer	8-12	10-20 s	800 g Eiswürfel
Mixer	Messer	12	1 min	Max. Fassungsvermögen 3000 ml 1200 g Möhren, 1800 g Wasser
Hacken (Zwiebel, Sellerie, usw.)	Messer	5	15-30 s	800 g
Kneten	Messer	1	2 min	500 g Mehl + 250 g Wasser + 20 g Öl
Schneiden, Raspeln (Karotte, Gurke, Kartoffel)	Küchenmaschine (Schneidescheibe)	5-6	30 s	800 g
Suppe	Mischflügel	1	Wählen Sie die Funktion Simmern. Sie können die Parameter auch nach Belieben anpassen.	Max. Fassungsvermögen 3000 ml

EMPFEHLUNGEN FÜR DIE VERWENDUNG VON ZUBEHÖR

ZUBEHÖR	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	DAUER	TEMPERATUR (°C)
 Mixer	Aufschlagen von Eiweiß	4	2 – 4 min	-
	Schlagsahne	3	3 – 5 min	-
 Mischflügel	Suppe	1 – 2	1 – 90 Min.	100
	Kneten	2	2 – 3 Minuten	-
	Andere Zutaten, die Wärme benötigen	1 - 2	Nach Bedarf	Nach Bedarf
 Messer	Fleisch	8 – 12	30 – 60 s	-
	Eiswürfel	8 - 12	10 – 20 s	-
	Mixer	12	1 – 2 min	-
	Gemüse hacken	5 -7	15 – 60 s	-
	Hacken von Bohnen, Sojabohnen, Nüssen, Kaffeebohnen	12	2 – 3 min	-
 Dampfkorb	Reis, Nudeln, usw.	-	20 – 30 min	Programm Dampf: niedrig / mittel
 Reibe-/Schneidscheibe	Schneiden oder Zerkleinern von Gemüse	4 - 6	30 – 60 s	Nur für Küchenmaschinenfunktion
 Dampfkochtopf	Fisch, Gemüse	-	10 – 60 min	Programm für hohes/mittleres Dampfgaren)

Italiano

TRADUZIONE DELLE ISTRUZIONI ORIGINALI

TRENDING COOKING 7

Egregio cliente,


La ringraziamo di aver comprato un prodotto 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 e durevole soddisfazione.

CONSIGLI E AVVERTENZE PER LA 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.
- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale. L'apparecchio è stato progettato per un uso esclusivamente domestico e non è destinato a un uso professionale e industriale. Non è adatto all'utilizzo da parte di ospiti di strutture ricettive, quali bed and breakfast, hotel, motel e altri tipi di ambienti residenziali, compresi agriturismo o aree di riposo per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- 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 può essere utilizzato da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini.
- I bambini non possono eseguire operazioni di pulizia o di manutenzione dell'apparecchio senza essere sorvegliati da un adulto.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato farlo sostituire dal produttore, da un servizio di assistenza post-vendita o da personale qualificato per evitare pericoli.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Faccia attenzione al versare i liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore, perché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto

con il filo delle lame.

- Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- Se il recipiente è troppo pieno, l'acqua può fuoriuscire durante la bollitura.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Asciugare immediatamente il prodotto dopo qualsiasi operazione di pulizia, accertandosi, in particolare, che la base del connettore sia perfettamente asciutta.
- **ATTENZIONE:** assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.
- La superficie dell'elemento riscaldante può presentare un calore residuo dopo l'utilizzo.
- **PRECAUZIONI:** Evitare fuoriuscite nel raccordo.
- Questo apparecchio deve essere usato solo con il supporto in dotazione
-  Quando l'apparecchio è in funzione, la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata.
- **PRECAUZIONI:** al fine di evitare rischi dovuti al riarmo indesiderato dell'interruttore di protezione termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo interruttore esterno come un programmatore, né collegarlo a un circuito che si accende e spegne

regolarmente attraverso l'azienda di distribuzione elettrica.

- Un uso improprio può causare possibili lesioni.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra in grado di sostenere almeno 16 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- Non lasciare che il cavo di connessione entri in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina fossero 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 dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- L'apparecchio deve essere collocato e utilizzato su una superficie piana e stabile.
- Apparato non idoneo all'uso in ambienti esterni.
- Si sconsiglia l'uso dell'apparecchio a persone insensibili al calore in quanto l'apparecchio possiede superfici riscaldate.
- Non toccare le parti riscaldate dell'apparecchio perché potrebbero provocare gravi scottature.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Prima dell'utilizzo, accertarsi che le lame siano saldamente fissate all'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a ruotare per effetto di inerzia meccanica.

Italiano

ROBOT DA CUCINA TRENDING COOKING 7

DESCRIZIONE

- A Tappo di fuoriuscita del vapore
- B Coperchio
- C Giunto del coperchio
- D Caraffa
- E Asse centrale
- F Anello di fissaggio asse centrale
- G Frusta
- H Accessorio per mescolare
- I Lama
- J Cestello vapore
- K Unità principale
- L Touchscreen
- M Comando di controllo
- N Interruttore ON/OFF
- O Cavo di alimentazione
- P Griglia di ventilazione
- Q Spatola
- R Bicchiere dosatore
- S Vaporiera
 - a) Coperchio pentola a vapore
 - b) Vassoio pentola a vapore
 - c) Cestello vaporiera
 - d) Giunto cestello vaporiera
- T Robot da cucina
 - a) Pressino
 - b) Coperchio robot
 - c) Giunto del coperchio
 - d) Disco per grattugiare/affettare
 - e) Asse per disco

SCHERMATA PRINCIPALE

- 1 Pulsante configurazione
- 2 Ricettario
- 3 Modalità Manuale / Pannello di controllo
- 4 Programmi prestabiliti
- 5 Aggiornamento Nuove Ricette

RICETTARIO

- 1 Pulsante configurazione
- 2 Pulsante schermata principale
- 3 Pulsante bilancia

- 4 Ordine per categoria
- 5 Ordine alfabetico
- 6 Motore di ricerca ricette
- 7 Preferiti/Cronologia
- 8 Cambio di interfaccia (ricettario, modalità manuale, programmi automatici)

MODALITÀ MANUALE / PANNELLO DI CONTROLLO

- 1 Pulsante configurazione
- 2 Pulsante schermata principale
- 3 Pulsante bilancia
- 4 Pulsante temperatura
- 5 Pulsante tempo
- 6 Pulsante velocità
- 7 Pulsante di inizio e pausa
- 8 Cambio di interfaccia (ricettario, modalità manuale, programmi automatici)
- 9 Pulsante arresto

PROGRAMMI PRESTABILITI:

- 1 Funzione impastatrice
- 2 Funzione vaporizzazione
- 3 Funzione cucinare a fuoco basso
- 4 Funzione bollire
- 5 Funzione robot da cucina
- 6 Funzione tritattutto
- 7 Funzione Turbo
- 8 Bilancia

CONFIGURAZIONE:

- 1 Parametri di rete - configurazione Wi-Fi
- 2 Lingua
- 3 Su di noi
- 4 Aiuto - Manuale d'uso

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 adoperare l'apparecchio con la caraffa vuota.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.
- Non muovere o spostare l'apparecchio durante l'uso

- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Fare attenzione ai livelli MASSIMO e MINIMO. (Fig.1).
- Non toccare il recipiente quando si preparano alimenti caldi (più di 60 °C).
- 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
- Non riporre l'apparecchio quando ancora caldo.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Per un corretto funzionamento, tenere pulita la base della caraffa, i ganci della stessa e i connettori dell'unità principale.
- 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.
- Verificare periodicamente il perfetto stato di funzionamento del giunto del coperchio.
- Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non rimuovere il coperchio né il tappo durante la ebollizione.
- Prestare attenzione al momento di versare i liquidi caldi nel recipiente, giacché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- Utilizzare i manici per rimuovere e trasportare il recipiente.
- Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a ruotare per effetto di inerzia meccanica.
- Non utilizzare la spatola se le lame sono ancora in funzione.

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.

MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO

COPERCHIO CARAFFA (B):

- Il coperchio serve a chiudere la caraffa e ad attivare i sensori di sicurezza, consentendo di avviare l'apparecchio.
- Il foro sul coperchio serve per inserire gli alimenti e per far fuoriuscire il vapore quando si apre il tappo.
- Il giunto di silicone (C) evita che trabocchino i liquidi tra la caraffa e il coperchio. Collocare il giunto di silicone nella sua posizione, controllando che sia correttamente inserito e assicurarsi che il lato più spesso sia a contatto con il coperchio.
- **IMPORTANTE:** Se il coperchio è chiuso, non si potrà posizionare o rimuovere la caraffa dall'unità principale.
- **AVVERTIMENTO:** Non utilizzare mai il coperchio senza aver correttamente montato il giunto.
- **AVVERTIMENTO:** Non aprire mai il coperchio della caraffa quando l'apparecchio è in funzione, giacché esiste il pericolo di traboccamento e/o di bruciarsi. Prima di aprire il coperchio della caraffa, preparare l'apparecchio e attendere alcuni secondi, finché le lame non siano completamente ferme.

CARAFFA (D):

- La caraffa ha una capacità massima di 3 litri.
- Collocare l'asse principale e fissarlo correttamente alla caraffa, Ruotando l'anello di fissaggio (F) in senso orario (Fig. 2).
- Per collocare la caraffa nell'unità principale il coperchio non deve essere posizionato. Assicurarsi che la graduazione della caraffa rimanga nella parte posteriore e premere la caraffa fino a farla incastrare. (Fig.3).
- Per coprire la caraffa, posizionare il coperchio, facendo aderire accuratamente il giunto, e girarlo in senso orario finché non si incastrano ed emetta un clic. (Fig. 4)

- **AVVERTIMENTO:** la superficie della caraffa può raggiungere temperature molto elevate durante il funzionamento. Durante il funzionamento, non toccare la caraffa con le mani nude.
- Per rimuovere la caraffa dall'unità principale, aprire il coperchio girandolo in senso antiorario e rimuovere il recipiente.
- **IMPORTANTE:** per sicurezza, l'apparecchio si arresta quando si apre il coperchio.

FRUSTA, PALA MESCOLATRICE E LAME (G, H, I):

- L'accessorio frusta (G) serve a sbattere le uova, montare la panna e gli albumi e miscelare alimenti senza tritarli. Intervallo di velocità: 1-4.
- L'accessorio pala mescolatrice (H) serve a mescolare alimenti, fare minestre o altri ingredienti che abbiano bisogno di calore per cuocersi. Intervallo di velocità: 1-3.
- Le lame servono a tritare, tagliuzzare, impastare, frullare, ecc. Intervallo di velocità: 1-12.
- Per montare uno qualsiasi di questi accessori basta sorreggerlo da un'estremità e premerlo contro l'asse centrale.
- Per rimuovere l'accessorio, sorreggerlo da un'estremità e tirare dolcemente finché non si libera.

CESTELLO VAPORE (J):

- Questo accessorio serve per preparare piccole quantità di cibo, come riso o pasta. Può servire anche come colatore per separare il liquido dall'alimento solido.
- Per montare il cestello, collocarlo nel bicchiere senza altri accessori, assicurandosi che sia ben inserito.
- Per rimuovere il cestello, utilizzare l'estremità della spatola per afferrare il manico e tirarlo verso l'alto. (Fig. 5):
- **PRECAUZIONI:** Durante il funzionamento si producono vapori d'acqua e acqua condensata molto caldi. Aumentare le precauzioni per evitare scottature. Non toccare mai alcun elemento dell'apparecchio durante la cottura a vapore, solamente i manici.

SPATOLA (Q):

- Questo accessorio serve per mescolare gli alimenti, evitare che si attacchino alle pareti del recipiente e per aiutare a svuotare la caraffa.
- **AVVERTIMENTO:** Non inserire mai la spatola dal foro del coperchio se l'apparecchio è in funzionamento.


VAPORIERA (S):

- Questo accessorio serve per cucinare a vapore verdure, carne o pesce.
- Si può utilizzare senza il vassoio intermedio, per cucinare a vapore quantità maggiori di alimenti. Utilizzando il vassoio intermedio si possono cucinare due tipi di ingredienti allo stesso tempo.
- La vaporiera viene fissata alla caraffa senza il coperchio, ruotandola in senso orario finché non si incastra ed emette un clic.
- Versare nella caraffa una quantità d'acqua compresa tra 0,5 e 2 litri.
- **AVVERTIMENTO:** 0,5 litri d'acqua sono sufficienti per cucinare a vapore per 30 minuti.
- Il giunto di silicone della vaporiera evita che trabocchino i liquidi. Posizionare il giunto di silicone al suo posto, accertandosi che sia correttamente collocato e assicurarsi che il lato sottile si trovi in contatto con la base della vaporiera.
- Per estrarre la vaporiera dalla caraffa, girare la base della vaporiera in senso antiorario e rimuovere.
- **PRECAUZIONI:** Durante il funzionamento si producono vapori d'acqua e acqua condensata molto caldi. Aumentare le precauzioni per evitare scottature. Non toccare mai alcun elemento dell'apparecchio durante la cottura a vapore, solamente i manici.

ROBOT DA CUCINA (T):



- Questo accessorio serve a tagliare a fette o grattugiare qualsiasi tipo di verdura.
- Il disco ha due posizioni: una lato per grattugiare e l'altro per tagliare a fette.
- Per montare il robot da cucina, inserire l'asse per il disco nell'asse centrale finché non si incastra, posizionare il disco correttamente, in base all'uso che se ne vuole fare, e tappare la caraffa con il coperchio del robot da cucina.
- Attraverso il foro si possono inserire gli alimenti da trattare. Utilizzare il pressino per spingere gli alimenti.
- La giunta di silicone assicura che il coperchio sia correttamente collocato al suo posto. Al momento di montarlo, assicurarsi che il lato sottile si trovi in contatto con il coperchio.
- **PRECAUZIONE:** il coperchio del robot da cucina è adatto solo per l'uso con i dischi per grattugiare, non è progettato per altre funzioni (cucinare, frullare, ...).

USO:


- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collocare l'asse centrale correttamente fissato alla caraffa (Fig. 2).
- Collocare la caraffa nell'unità principale. Assicurarsi che la graduazione dalla caraffa rimanga nella parte posteriore e premere la caraffa fino a farla incastrare. Ricordarsi che il coperchio non deve essere posizionato. (Fig.3).
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Accendere l'unità principale, azionando l'interruttore ON/OFF (N). Si sentirà un bip.
- Quando il comando (M) si illumina alternativamente in rosso e bianco e si sentano 3 bip, l'apparecchio sarà pronto per essere utilizzato.
- Nella schermata principale appare il menù con le varie opzioni.
- Premendo il pulsante della configurazione è possibile configurare la rete Wi-Fi nella sezione Parametri di rete.
- Una volta collegati alla rete Wi-Fi, premere il pulsante Scarica Nuove Ricette. Se è disponibile una nuova versione con nuove ricette, sarà automaticamente convalidata.
- Se si desiderano utilizzare le ricette, premere il pulsante Ricette. Si raccomanda di utilizzare le ricette guidate, finché non si prenda mano con l'apparecchio.
- Se si desidera usare la modalità manuale per programmare la temperatura, il tempo e la velocità, premere il pulsante Modalità manuale.
- Se si desiderano usare i programmi automatici, premere il relativo pulsante e appare un menù con le varie opzioni. Questi programmi hanno delle funzioni predefinite.
- Selezionare la funzione desiderata.
- Montare l'accessorio richiesto dalla ricetta che si desidera realizzare (G, H, I, J, S, T).
- Aggiungere gli ingredienti desiderati nella caraffa. Se è necessario il robot da cucina, fissare il coperchio del robot e inserire gli ingredienti direttamente attraverso il foro del coperchio stesso.
- Per pesare gli alimenti, premere il pulsante della bilancia .
- Fissare il coperchio della caraffa, del robot da cucina o della vaporiera. (Fig. 4):
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

- Nella modalità di attesa, lampeggiano le luci bianca e rossa. La luce rossa durante la cottura indica che la temperatura è superiore ai 60 °C e la luce bianca indica che la temperatura è inferiore ai 60 °C in qualsiasi modalità di funzionamento.

RICETTE GUIDATE;


- In questo paragrafo presentiamo le ricette guidate passo a passo. È possibile cercarle con il motore di ricerca, per ordine alfabetico o per categoria della ricetta.
- Dopo aver selezionato la ricetta che si desidera realizzare, premere la foto per entrare nella stessa. Appaiono i dettagli della ricetta: ingredienti, passi, informazioni aggiuntive, accessori necessari, il tempo di cottura e per quanti commensali è pensata la ricetta.
- Premendo il pulsante di avvio/pausa si potrà iniziare a preparare la ricetta e appariranno i passi guidati.
- È possibile scorrere manualmente i passi, girando il comando di controllo (M).
- Per salvare la ricetta in preferiti, premere sul cuore .
- Premendo il pulsante  è possibile consultare tutti i dettagli della ricetta.

MODALITÀ MANUALE:

- Cliccare sul pulsante temperatura / tempo / velocità e regolare ogni parametro con il dito per far scorrere l'immagine direttamente sullo schermo o girando il comando di controllo.
- Cliccare sul pulsante della temperatura per stabilire i relativi parametri. Intervallo di temperatura: da 37 a 130 °C con intervalli di 1 °C.
- Cliccare sul pulsante del tempo in min (minuti) o sec (secondi) per stabilire i relativi parametri. Intervallo di tempo: 0-90 minuti.
- Cliccare sul pulsante della velocità per selezionare la velocità di funzionamento. Intervallo di velocità: 0-12. Se si desidera cambiare la direzione di rotazione delle lame, cliccare sul simbolo , (per quest'opzione sono disponibili solo le velocità 1-3).
- Dopo aver stabilito la velocità desiderata, nella parte inferiore del pulsante, appaiono gli accessori che si possono utilizzare con tale velocità.
- Dopo aver selezionato i parametri, cliccare sul pulsante avvio/pausa o premere il comando di controllo per avviare il robot.
- Cliccare sul pulsante di avvio/pausa o premere il comando di controllo per mettere in pausa il robot.

- Cliccare sul pulsante di arresto o premere il comando di controllo vari secondi per arrestare l'apparecchio e terminare il programma o la ricetta.

PROGRAMMI PRESTABILITI:

- Selezione il programma automatico in base ricetta che si desidera realizzare.
- I parametri sono predeterminati, ma è possibile modificarli in base alle preferenze, come indicato nella spiegazione della modalità manuale.
- Dopo aver selezionato i parametri, cliccare sul pulsante di avvio/pausa o premere il comando di controllo per avviare il processo.
- Cliccare sul pulsante di avvio/pausa o premere il comando di controllo per mettere in pausa il robot.
- Cliccare sul pulsante di arresto  o premere il comando di controllo vari secondi per arrestare l'apparecchio e terminare il programma.

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Una volta concluso il processo, la ricetta o il programma selezionato, lo schermo indica il termine degli stessi e si sente un bip.
- Premere il comando di controllo vari secondi per terminare il processo in qualsiasi momento (Fig.6).
- Rimuovere il coperchio e la caraffa per pulirli, in base alle indicazioni di pulizia di questo manuale. Lasciar prima raffreddare per evitare scottature (Fig.7).
- Arrestare l'apparecchio, azionando l'interruttore ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento. L'apparecchio si spegne se la base della caraffa si surriscalda.
- Possibili cause: utilizzo delle lame per miscelare, riscaldamento della caraffa senza carico o cottura di alimenti a una temperatura troppo alta e per troppo tempo. Se il cibo sta per bruciarsi, abbassare la temperatura di cottura e aggiungere un po' di acqua o di olio.
- Prima di riavviare il fusibile, far raffreddare la caraffa.
- Se nella caraffa ci sono degli alimenti caldi, svuotarli in un altro recipiente. Aggiungere acqua fredda e lasciarla per 5 - 10 minuti, finché

la caraffa non sia completamente fredda.

- Per riavviare il fusibile, aiutarsi con una penna o un cacciavite (non usare strumenti acuminati o molto affilati), collocare la caraffa sottosopra e premere il pulsante di silicone trasparente (Fig.8).
- **IMPORTANTE:** quando si riavvia il fusibile si sente un clic e si potrà continuare a usare la caraffa. Assicurarsi di seguire correttamente le istruzioni d'uso. Se non si sente il clic e se la caraffa non si riscalda dopo vari tentativi, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
- Se l'apparecchio si accende e spegne in modo alternato, senza che questo sia dovuto all'azione del termostato, verificare che non ci sia alcun ostacolo che impedisca o renda difficile la normale entrata o uscita dell'aria.

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. (Fig.9)
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Al momento di pulire il coperchio, si raccomanda di smontare il giunto per pulirlo separatamente.
- Se si formano segni di bruciatura nella parte inferiore della caraffa, versare dell'acido citrico o alcune gocce di limone nell'acqua calda per circa 5 - 7 minuti e utilizzare questo prodotto per eliminare i segni con un panno.
- Pulire la caraffa facendo attenzione ad asciugare bene tutti i ganci del connettore della stessa, prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio. La caraffa NON è adatta al lavaggio in lavastoviglie.
- **IMPORTANTE:** Non immergere mai caraffa nell'acqua per molto tempo, giacché, se entras-

se acqua, rovinerebbe il meccanismo interno e si causerebbe un pericolo di cortocircuito (Fig.10).

- Se rimangono alimenti attaccati o bruciati sulla base della caraffa, eliminarli il prima possibile con la spatola. Per pulire la caraffa usare acqua calda con un detergente delicato e lasciarla a bagno per un certo tempo. Rimuovere i residui incrostati con una spazzola per la pulizia.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero) (Fig.11):
- Paletta mescolatrice
- Lame
- Frullatore
- Cestello vapore
- Spatola
- Bicchiere dosatore
- Coperchio
- Robot da cucina
- L'interno della caraffa e le lame si possono pulire riempiendo d'acqua la caraffa fino alla metà e selezionando la funzione PULSE, con o senza temperatura, oppure a caldo.
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

SERVIZIO

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

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di 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 compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.

- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente



ed elettroniche (RAEE).

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).

INFORMAZIONI NORMATIVE

FATTI SULLA CONNETTIVITÀ

2,4 GHz Wi-Fi: regola IEEE 802.11 b/g/n

La banda a 2,4 GHz è limitata al funzionamento tra 2412 MHz - 2472 MHz.





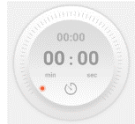










- Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/53/EU di apparecchiature radio, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

















Il fabbricante, Electrodomésticos Taurus, S.L., dichiara che il robot da cucina Trending Cooking 7 è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://taurus-home.com/>

DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO

SIMBOLO	DESCRIZIONE FUNZIONE
 <p>Comando di controllo</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Per regolare la temperatura, il tempo e la velocità ruotando il comando. 2. Premere brevemente il comando per mettere in pausa l'apparecchio durante la cottura. La cottura riprende quando si preme nuovamente il pulsante. 3. Premere il comando per vari secondi per terminare il processo di cottura. 4. Premere il comando dopo aver stabilito tutti i parametri. 5. Premere il comando per vari secondi per cancellare i parametri. 6. Dopo aver terminato il processo di cottura, lo schermo dirà che è terminato. Premere il comando e l'unità entra in modalità di attesa.
	<p>Modalità inversa: gli accessori ruotano in senso antiorario.</p> <p>Intervalli di velocità: 1-3</p>
	<p>Velocità: Cliccare sull'icona  per cambiare il senso di rotazione degli accessori.</p> <p>Intervalli di velocità: 0-12</p>
	<p>Visualizzazione del parametro tempo stabilito (0-90 minuti)</p> <p>Visualizzazione del tempo di funzionamento (0-90 minuti)</p>
	<p>Visualizzazione del parametro temperatura stabilita</p> <p>Intervalli di temperatura: 37-130 °C</p> <p>A partire da quelli a 37 °C viene regolato ad intervalli di 1 °C.</p>
	<p> Quando il coperchio è chiuso e la caraffa si trova nella sua posizione.</p> <p> Quando il coperchio è aperto e la caraffa non è stata posizionata correttamente. Non si potrà attivare l'apparecchio.</p>
	<p>Temperatura degli ingredienti/cibo.</p> <p>L'acqua arriva a una temperatura massima di 100 °C.</p>
	<p> Inizio  Pausa  Arresta</p>
	<p>Configurazione: per verificare o configurare le informazioni dell'apparecchio: lingua, Wi-Fi, versione del sistema, registro, ecc.</p>







	Schermata principale: menù inizio
	Piattaforma di pesatura
 Impastare	Tempo: 3 minuti (intervallo: 2 - 3 minuti) Temperatura: 000 °C (Intervallo: 000-37 °C) Velocità: Non regolabile
 Cucinare a vapore	Tempo: 20 minuti (intervallo: 1-60 minuti) Flusso di vapore: veloce, medio e lento. Il conto alla rovescia inizia dai 95 °C.
 Cucinare a fuoco basso	Tempo: 60 minuti (intervallo: 10-90 minuti) Temperatura: 100 °C (Intervallo: 60-100 °C) Velocità: 1 (Intervallo: 1-3)
 Bollire	Temperatura: 100 °C (Intervallo: 60-100 °C)
 Robot da cucina	Tempo: 30 secondi (intervallo: 10 secondi - 60 secondi) Velocità: 5 (Intervallo: 4-6)
 Tritare	Tempo: 10 secondi (intervallo: 10 secondi - 4 minuti) Velocità: 6 (Intervallo: 1-12)
 Turbo	Tempo: 60 secondi Velocità: 12 Premere e tenere premuto  o il comando di controllo per attivare questa funzione e rilasciare per arrestarla.
 Piattaforma di pesatura	Max: 5 kg Intervalli di 1 g

	Taratura del peso
	Ordinare le ricette per categorie
	Ordinare le ricette per ordine alfabetico
	Cercare una ricetta
	Ulteriori informazioni: preferiti e cronologia delle ricette
	Uscire
	Preferiti/Cronologia
	Ingredienti della ricetta
	Passi di elaborazione della ricetta
	Raccomandazioni della ricetta
	Vedere gli accessori della ricetta
	Vedere le informazioni della ricetta

RACCOMADAZIONI D'USO

FUNZIONE	ACCESSORIO	VELOCITÀ	TEMPO	QUANTITÀ MASSIMA DEGLI INGREDIENTI
Macinare carne	Lame	8-12	30-60 sec.	800 g carne senza ossa/ tendini
Triturare ghiaccio	Lame	8-12	10-20 sec.	800 g cubetti di ghiaccio
Frullatore	Lame	12	1 min.	Capacità max. 3000 ml 1200 g carote, 1800 g acqua
Tritare (cipolla, sedano, ecc.)	Lame	5	15-30 sec.	800 g
Impastare	Lame	1	2 min.	500 g farina + 250 g acqua + 20 g olio
Tagliare, grattugiare (carote, cetrioli, patate)	Robot da cucina (disco per tagliare a fette)	5-6	30 s	800 g
Minestra	Accessorio per mescolare	1	Selezionare la funzione cucina a fuoco basso. È possibile regolare i parametri desiderati.	Capacità max. 3000 ml

RACCOMANDAZIONI D'USO PER GLI ACCESSORI

ACCESSORIO	FUNZIONE	VELOCITÀ	TEMPO	TEMPERATURA (°C)
 Frullatore	Montare albumi	4	2 – 4 min	-
	Montare la panna	3	3 – 5 min	-
 Paletta mescolatrice	Minestra	1 – 2	1 – 90 min	100
	Impastare	2	2 – 3 minuti	-
	Altri ingredienti che necessitano calore	1 - 2	In base alle necessità	In base alle necessità
 Lame	Macinare carne	8 – 12	30 – 60 s	-
	Triturare ghiaccio	8 - 12	10 – 20 s	-
	Frullatore	12	1 – 2 min	-
	Tritare verdure	5 -7	15 – 60 s	-
	Tritare fagioli, soia, frutta secca, grani di caffè	12	2 – 3 min	-
 Cestello vapore	Riso, pasta, ecc.	-	20 – 30 min	Programma vapore: alto/medio
 Disco per grattugiare/affettare	Tagliare a fette o grattugiare verdure	4 - 6	30 – 60 s	Solo per la funzione processore alimentare
 Vaporiera	Pesce, verdure	-	10 – 60 min	Programma cucinare a vapore Alto/Medio

Català

TRADUCCIÓ DE LES INSTRUCCIONS ORIGINALS

TRENDING COOKING 7

Benvolgut client:

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

La seva tecnologia, el seu disseny i la seva funcionalitat, així com el fet de superar les normes de qualitat més estrictes, us comportaran una satisfacció total durant molt de temps.


CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament aquest full d'instruccions abans d'engegar l'aparell i conserveu-lo per a consultes posteriors. No observar i incomplir aquestes instruccions pot tenir com a resultat un accident.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial. No està pensat per ser utilitzat per client en entorns d'hostaleria del tipus d'allotjament i esmorzar, hotels, motels i altres entorns de tipus residencial, tampoc en cases rurals, zones de cuina reservades per personal en botigues, oficines y altres entorns de treball.
- Abans de fer-lo servir per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments tal com indica l'apartat de neteja.
- Aquest aparell el poden fer servir persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, sempre que

tinguin una supervisió o una formació adequada per fer servir l'aparell d'una manera segura i entenguin 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.
- Aquest aparell no el poden fer servir els nens. Manteniu l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast dels nens.
- La neteja i el manteniment per compte de l'usuari no poden dur-lo a terme nens sense supervisió.
- Desconnecteu l'aparell i desendolleu-lo de l'alimentació quan el deixeu desatès i abans de canviar els accessoris o les parts pròximes que es mouen durant l'ús, el muntatge, el desmuntatge o la neteja.
- Si el cable d'alimentació està malmès, ha de ser substituït pel fabricant, pel servei postvenda o per personal qualificat similar per tal d'evitar un perill.
- No submergir l'aparell en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.
- Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins del processador d'aliments o la batedora, ja que poden sortir expulsats per una emissió de vapor sobtada.
- Les ganivetes estan afilades i hi ha risc de tall, per la qual cosa heu d'anar amb cautela i evitar el contacte directe amb el tall.
- Feu-hi una atenció especial durant el maneig de les ganivetes i durant les

operacions de muntatge i desmuntatge, buidatge de la gerra i neteja.

- Si el recipient està massa ple, pot vessar líquid bullint.
- No submergir el connector elèctric en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.
- Sequi el producte immediatament després de qualsevol operació de neteja assegurant que la base del connector del producte es trobi perfectament seca.
- **PRECAUCIÓ:** assegure-vos que l'aparell estigui apagat abans de retirar-lo del suport.
- La superfície de l'element calefactor està subjecta a calor residual després del seu ús.
- **PRECAUCIÓ:** Eviteu vessaments en el connector.
- L'aparell només ha d'utilitzar-se amb el suport subministrat.
-  La temperatura de les superfícies accessibles pot ser elevada quan l'aparell està en funcionament.
- **ATENCIÓ:** Per tal d'evitar un perill a causa de la reactivació no desitjada del protector tèrmic, no alimenteu l'aparell a través d'un dispositiu interruptor extern, com ara un programador, ni el connecteu a un circuit que s'encengui i s'apagui regularment a través de la companyia de distribució d'energia elèctrica.
- L'ús incorrecte pot provocar possibles lesions.

- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, comproveu-hi que el voltatge indicat a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent amb presa de terra que suporti com a mínim 16 amperes.
- L'endoll de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No en modifiqueu mai l'endoll. No feu servir adaptadors d'endoll.
- No forceu el cable elèctric de connexió. Mai no feu servir el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotlleu el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi atrapat o arrugat.
- No deixeu que el cable elèctric de connexió quedi en contacte amb les superfícies calentes de l'aparell.
- Verifiqueu-hi l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables danyats o enredats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu l'endoll de connexió amb les mans mullades.
- No feu servir l'aparell amb el cable elèctric o l'endoll malmesos.
- Si alguna de les envoltants de l'aparell es trenca, desconnecteu immediatament l'aparell de la xarxa per evitar la possibilitat de patir un xoc elèctric.
- No feu servir l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- No col·locar l'aparell sobre superfícies calentes tals com plaques de cocció, cremadors de gas, forns o similars.
- Feu servir i col·loqueu l'aparell sobre una superfície plana i estable.
- Aquest aparell no és adequat per ús en exteriors.
- No utilitzar l'aparell en cas de persones insensibles a la calor (ja que l'aparell té superfícies calefactades).
- No tocar les parts calefactades de l'aparell, ja que poden provocar cremades.
- Preneu-hi les mesures necessàries per evitar que l'aparell s'enguegi de manera no intencionada.
- Abans de fer servir l'aparell, assegureu-vos que les fulles hi estiguin ben fixades.
- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.
- Aneu en compte quan atureu l'aparell, ja que les fulles continuaran girant per efecte de la inèrcia mecànica.

Català

ROBOT DE CUINA TRENDING COOKING 7

DESCRIPCIÓ

- A Tap d'alliberament de vapor
- B Tapa
- C Junta de la tapa
- D Gerra
- E Eix central
- F Anell fixació eix central
- G Batedor
- H Paleta mescladora
- I Fulles
- J Cistell de vapor
- K Unitat principal
- L Pantalla tàctil
- M Comandament de control
- N Interruptor ON/OFF
- O Cable d'alimentació
- P Reixeta de ventilació
- Q Espàtula
- R Vas mesurador.
- S Vaporera
 - a) Tapa vaporadora
 - b) Safata vaporadora
 - c) Cistella vaporera
 - d) Junta cistella vaporera
- T Processador d'aliments
 - a) Empenyedor
 - b) Tapa processador
 - c) Junta de la tapa
 - d) Disc de ratllar/llescar
 - e) Eix per a disc

PANTALLA PRINCIPAL

- 1 Botó de configuració
- 2 Receptari
- 3 Mode Manual / Tauler de control
- 4 Programes automàtics
- 5 Actualització Noves Receptes

RECEPTARI

- 1 Botó de configuració
- 2 Botó pantalla principal
- 3 Botó de bàscula

- 4 Ordre per categoria
- 5 Ordre alfabètic
- 6 Cercador de receptes
- 7 Preferits/Historial
- 8 Canvi d'interfície (receptari, mode manual, programes automàtics)

MODE MANUAL / TAULER DE CONTROL

- 1 Botó de configuració
- 2 Botó pantalla principal
- 3 Botó de bàscula
- 4 Botó de temperatura
- 5 Botó de temps
- 6 Botó de velocitat
- 7 Botó d'inici/pausa
- 8 Canvi d'interfície (receptari, mode manual, programes automàtics)
- 9 Botó de parada

PROGRAMES AUTOMÀTICS:

- 1 Funció Pastat
- 2 Funció Vapor
- 3 Funció Cuinar a foc lent
- 4 Funció Bullir
- 5 Funció Processador aliments
- 6 Funció Picar
- 7 Funció Turbo
- 8 Bàscula

CONFIGURACIÓ:

- 1 Paràmetres de xarxa - configuració wifi
- 2 Idioma
- 3 Sobre nosaltres
- 4 Ajuda – Manual d'ús

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 amb la gerra buida.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu ni desplaceu l'aparell mentre estigui en ús.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.

- Respecteu els nivells MAX i MIN (Fig.1).
- No toqueu el recipient si prepareu aliments calents (per sobre de 60 °C).
- 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.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- 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.
- Per a un funcionament correcte, mantingueu neta la base de la gerra, els pins i els connectors de la unitat principal.
- 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.
- Comproveu periòdicament el perfecte estat d'ús de la junta de la tapa.
- Comproveu que la tapa estigui tancada perfectament abans d'engegar l'aparell.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No retireu la tapa ni el tap mentre el líquid que conté el recipient estigui bullint.
- Aneu amb compte quan aboqueu líquids calents dins el recipient, ja que poden sortir expulsats a causa d'una emissió de vapor sobtada.
- Feu servir les nanses per treure i transportar el recipient.
- Tingueu precaució després de l'operació d'aturada de l'aparell, ja que la fulla seguirà girant per efecte de la inèrcia mecànica.
- No feu servir l'espàtula si les fulles encara estan en marxa.

INSTRUCCIONS D'ÚS

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.

MUNTATGE DE L'APARELL

TAPA GERRA (B):

- La tapa serveix per a tancar la gerra i activar els sensors de seguretat per engegar l'aparell.
- L'orifici de la tapa serveix per a introduir els aliments i per a alliberar el vapor quan s'obre el tap.
- La junta de silicona (C) evita que vessin els líquids entre la gerra i la tapa. Col·loqueu la junta de silicona al seu lloc, comproveu que estigui ben posicionada i assegureu-vos que el costat gruixut estigui en contacte amb la tapa.
- **IMPORTANT:** Si la tapa està tancada, no podreu col·locar ni treure la gerra de la unitat principal.
- **ADVERTÈNCIA:** No feu servir mai la tapa sense la junta muntada correctament.
- **ADVERTÈNCIA:** No obriu mai la tapa de la gerra quan l'aparell estigui en funcionament, ja que hi ha perill de desbordament i/o cremades. Abans d'obrir la tapa de la gerra, atureu l'aparell i espereu uns segons fins que les fulles hagin quedat totalment en repòs.

GERRA (D):

- La gerra té una capacitat màxima de 3 litres.
- Col·loqueu l'eix central ben fixat en la gerra. Girant l'anell de fixació (F) en sentit de les agulles del rellotge (Fig. 2).
- Per col·locar la gerra a la unitat principal, no ha d'estar posada la tapa. Assegureu-vos que les mesures de la gerra quedin a la part de darrere i premeu la gerra fins que hi encaixi. (Fig.3).
- Per tapar la gerra, poseu-hi la tapa i gireu-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que encaixi amb un clic. (Fig.4)
- **ADVERTÈNCIA:** la superfície de la gerra pot arribar a temperatures molt elevades durant el funcionament. No toqueu la gerra durant el funcionament amb les mans sense protecció.
- Per treure la gerra de la unitat principal, obriu la tapa girant en sentit contrari de les agulles del rellotge i traieu el recipient.
- **IMPORTANT:** per seguretat, l'aparell s'atura quan s'obre la tapa.

BATEDOR, PALETAMESCLADORA I FULLES (G, H, I):

- L'accessori batedor (G) serveix per a batre ous, muntar nata i clares i barrejar aliments sense triturar-los. Rang de velocitats: 1-4

- L'accessori paleta mescladora (H) serveix per a remoure aliments, fer sopes o altres ingredients que necessiten calor. Rang de velocitats: 1-3
- Les fulles serveixen per a picar, triturar, pastar, batre, etc. Rang de velocitats: 1-12
- Per muntar qualsevol d'aquests accessoris subjecteu-lo per l'extrem i pressioneu contra l'eix central.
- Per treure els accessoris, subjecteu-ne l'extrem i estireu suaument fins que quedi alliberat.

CISTELL DE VAPOR (J):

- Aquest accessori serveix per a preparar quantitats de menjar petites, com arròs o pasta. Així mateix, pot servir com a colador per separar el líquid de l'aliment sòlid.
- Per muntar el cistell, col·loqueu-lo en el vas sense cap altre accessori i assegureu-vos que estigui ben ajustat.
- Per treure el cistell, ajudeu-vos amb l'extrem de l'espàtula per agafar la nansa i tirar cap amunt. (Fig.5)
- **PRECAUCIÓ:** Durant el funcionament s'hi generen vapor d'aigua i aigua condensada molt calents. Augmenteu la precaució per evitar cremades. No toqueu cap peça de l'aparell durant la cocció a vapor, a excepció de les nanses.

ESPÀTULA (Q):

- Aquest accessori serveix per a remoure els aliments, evitar que s'enganxin a les parets del recipient i ajudar a buidar la gerra
- **ADVERTÈNCIA:** No introduïu mai l'espàtula per l'orifici de la tapa si l'aparell està en funcionament.

VAPORADORA (S):

- Aquest accessori serveix per a preparar al vapor verdures, carn o peix.
- Es pot fer servir sense la safata intermèdia per a preparar al vapor quantitats més grans d'aliments. Amb la safata intermèdia podeu preparar dos tipus d'ingredients al mateix temps.
- La vaporera es fixa a la gerra sense la tapa posada, girant en sentit de les agulles del rellotge fins que encaixi amb un clic.
- Afegir una quantitat d'aigua d'entre 0,5 i 2 litres a la gerra.
- **ADVERTÈNCIA:** 0,5 litres d'aigua són suficients per a cuinar al vapor durant 30 minuts.



- La junta de silicona de la vaporera evita que vessin els líquids. Col·loqueu la junta de silicona al seu lloc, comproveu que estigui ben col·locada i assegureu-vos que el costat fi estigui en contacte amb la base de la vaporera.
- Per treure la vaporera de la gerra, gireu-ne la base en sentit contrari a les agulles del rellotge i traieu-la.
- **PRECAUCIÓ:** Durant el funcionament s'hi generen vapor d'aigua i aigua condensada molt calents. Augmenteu la precaució per evitar cremades. No toqueu cap peça de l'aparell durant la cocció a vapor, a excepció de les nanses.

PROCESSADOR D'ALIMENTS (T):

- Aquest accessori serveix per a tallar a rodanxes o ratllar qualsevol tipus de verdura.
- El disc té dues posicions: una cara per a ratllar i una altra per a tallar a rodanxes.
- Per muntar el processador d'aliments, introduïu l'eix per al disc en l'eix central fins que encaixi, poseu el disc en la posició correcta segons el que vulgueu fer i tapeu la gerra amb la tapa del processador.
- A través del forat podreu introduir-hi l'aliment per processar-lo. Feu servir l'empenyedador per a empenyer l'aliment.
- La junta de silicona assegura que la tapa està ben col·locada al seu lloc. Quan la munteu, assegureu-vos que el costat fi estigui en contacte amb la tapa.
- **PRECAUCIÓ:** la tapa del processador d'aliments només és apta per utilitzar-la amb els discos ratlladors, no està dissenyada per a altres funcions (cuinar, batre,...).



ÚS:

- Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Col·loqueu l'eix central ben fixat en la gerra (Fig. 2).
- Col·loqueu la gerra a la unitat principal. Assegureu-vos que les mesures de la gerra quedin a la part de darrere i premeu la gerra fins que hi encaixi. Recordeu que la tapa no ha d'estar posada. (Fig.3).
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Engegueu la unitat principal accionant l'interruptor ON/OFF (N). Escoltareu un beep.
- Quan el comandament de control (M) s'il·lumina alternant vermell i blanc i escolteu 3 beeps, l'aparell estarà a punt per fer-lo servir.


- Hi apareixerà la pantalla principal amb el menú de les diferents opcions.
- Si premeu el botó configuració  podreu configurar la xarxa wifi en els Paràmetres de xarxa.
- Un cop connectat a la xarxa wifi, podreu prémer el botó de Descarregar noves receptes. Automàticament s'hi validarà si hi ha una nova versió i receptes noves.
- Si voleu fer servir les receptes guiades premeu el botó Receptes. És recomanable que feu servir les receptes guiades fins que us familiaritzeu amb l'aparell.
- Si voleu fer servir el mode manual per a programar temperatura, temps i velocitat, premeu el botó Mode manual.
- Si voleu fer servir els programes automàtics premeu el botó de programes automàtics i us apareixerà un menú amb les diferents opcions. Aquests programes venen amb unes funcions preestablertes.
- Seleccioneu la funció que voleu que faci l'aparell.
- Munteu l'accessori en funció de la recepta que vulgueu fer (G, H, I, J, S, T).
- Afegiu els ingredients que vulgueu a la gerra. Si s'hi requereix el processador d'aliments, haureu de fixar la tapa del processador i introduir-hi els ingredients directament a través del forat de la tapa.
- Per pesar els aliments, premeu el botó de bàscula .
- Fixeu la tapa de la gerra, processador d'aliments o la vaporera. (Fig.4)
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.
- Durant el mode d'espera, parpellegen els llums blanc i vermell. El llum vermell durant el cuinat indica que la temperatura és superior als 60 °C i el llum blanc indica que la temperatura és inferior a 60 °C en qualsevol mode de funcionament.

RECEPTES GUIADES:


- En aquest apartat apareixen les receptes guiades pas a pas. Podeu cercar-les al cercador, per ordre alfabètic o per categoria de la recepta.
- Un cop seleccionada la recepta que vulgueu fer premeu la foto per entrar-hi. Hi apareixeran els detalls de la recepta: ingredients, passos, informació addicional, accessoris necessaris per a la recepta, el temps total de cocció i per a quants comensals està pensada.

- Prement el botó d'inici/pausa podreu començar la recepta i hi apareixeran els passos guiats.
- Us podeu desplaçar manualment entre els passos girant el comandament de control (M).
- Per desar la recepta en favorits, premeu el cor .
- Prement el botó  podreu consultar tots els detalls de la recepta.

MODE MANUAL:

- Feu clic al botó de temperatura / temps / velocitat i ajusteu cada paràmetre fent servir el dit per a lliscar la imatge directament a la pantalla o girant el comandament de control.
- Feu clic al botó de temperatura per establir els paràmetres corresponents. Rang de temperatura: 37 a 130 °C amb intervals de 1 °C.
- Feu clic al botó del temps en min (minuts) o sec (segons) per establir els paràmetres corresponents. Rang de temps: 0-90 minuts.
- Feu clic al botó de velocitat per seleccionar la velocitat que voleu treballar. Rang de velocitat: 0-12 Si voleu canviar l'adreça de rotació de les fulles, premeu el símbol , (aquesta opció només té disponibles les velocitats 1-3).
- Quan fixeu la velocitat desitjada, apareixen a la part inferior del botó els accessoris que podeu fer servir en aquesta velocitat.
- Un cop seleccionats els paràmetres, feu clic al botó d'inici/pausa o premeu el comandament de control per començar a processar.
- Feu clic al botó d'inici/pausa o premeu el comandament de control per pausar el procés.
- Feu clic al botó de parada o premeu el comandament de control durant alguns segons per aturar l'aparell i finalitzar el programa o recepta.

PROGRAMES AUTOMÀTICS:

- Seleccioneu el programa automàtic segons la recepta que vulgueu fer.
- Els paràmetres venen preestablerts, però podeu modificar-los segons les vostres preferències tal com s'ha indicat en el mode manual.
- Un cop seleccionats els paràmetres, feu clic al botó d'inici/pausa o premeu el comandament de control per començar a processar.
- Feu clic al botó d'inici/pausa o premeu el comandament de control per pausar el procés.
- Feu clic al botó de parada, a  o premeu el comandament de control durant alguns segons per aturar l'aparell i finalitzar el programa o recepta.

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Un cop finalitzat el procés, la recepta o el programa seleccionat, la pantalla indicarà que ha acabat i escoltareu 2 beeps.
- Premeu el comandament de control durant uns segons per acabar el procés en qualsevol moment (Fig.6).
- Traieu la tapa i la gerra per netejar-los segons l'apartat de neteja d'aquest manual. Deixeu-los refredar prèviament per evitar cremades (Fig.7).
- Atureu l'aparell prement l'interruptor ON/OFF
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament. L'aparell s'apagarà si la base de la gerra es sobreescalfa.
- Possibles causes: utilitzar les fulles per barrejar, escalfar la gerra sense càrrega o cuinar aliments a una temperatura massa alta i durant massa temps. Si veieu que el menjar es cremarà, abaixeu la temperatura de cuinat i afegiu-hi una mica d'aigua o oli.
- Abans de reiniciar el fusible, refredeu la gerra.
- Si hi ha ingredients calents a la gerra, buideu-los a un altre recipient. Afegiu-hi aigua freda i deixeu-la 5 – 10 minuts fins que la gerra estigui completament freda.
- Per reiniciar el fusible, feu servir un bolígraf o un tornavís (no feu servir eines punxegudes o molt afilades), poseu la gerra cap per avall i premeu el botó de silicona translúcid (Fig.8).
- IMPORTANT: quan reinicieu el fusible escolta-reu un clic i podreu seguir fent servir la gerra. Assegureu-vos que seguïu correctament les instruccions d'ús. Si no escolteu el clic i si la gerra no s'escalfa després d'haver-ho intentat diverses vegades, contacteu amb el servei d'assistència tècnica.
- Quan l'aparell es connecta i es desconnecta alternativament, i no és a causa de l'acció del termostàt d'ambient, verifiqueu que no hi hagi cap obstacle que impedeixi o dificulti l'entrada o la sortida normal de l'aire.

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. (Fig.9)
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Quan netegeu la tapa, recomanem desmuntar la junta per netejar-la per separat.
- Si es formen marques de cremades a la part inferior de la gerra, poseu una mica d'àcid cítric o llimona en aigua calenta durant 5 – 7 minuts i feu servir el producte per a eliminar les marques amb un drap.
- Netegeu la gerra amb cura d'assecar molt bé els pins del connector de la gerra abans de tornar a fer servir l'aparell. La gerra NO pot anar al rentaplats.
- IMPORTANT: No submergeiu mai la gerra en aigua durant un temps prolongat, ja que pot entrar aigua a l'interior, fer malbé el mecanisme intern i provocar un risc de curtcircuit (Fig.10).
- Si queden aliments enganxats o cremats a la base de la gerra, elimineu-los el més aviat possible amb l'espàtula. Per netejar la gerra feu servir aigua calenta amb algun detergent suau i deixeu-la un temps en remull. Traieu les restes incrustades fent servir un raspall de neteja.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau)(Fig.11):
- Paleta mescladora
- Fulles
- Batedor
- Cistell de vapor
- Espàtula
- Vas mesurador.
- Tapa
- Processador d'aliments

- Podeu netejar l'interior de la gerra i les fulles omplint d'aigua la gerra fins a la meitat i seleccionant la funció PULSE amb temperatura o sense o en calent.
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

SERVEI:

- L'ús inadequat o en desacord amb les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·lar la garantia i la responsabilitat de fabricant.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaría porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo o no reparar-lo, ja que hi pot haver perill.

PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El 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 seva vida, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, en mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.



Per la present, Electrodomésticos Taurus, S.L. declara que el Robot de cuina Trending Cooking 7 és conforme a la Directiva 2014/53/UE.

El text complet de la declaració UE de conformitat està disponible a la adreça Internet següent: <https://taurus-home.com/>

INFORMACIÓ REGLAMENTÀRIA





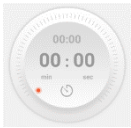
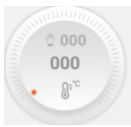
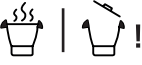







DADES SOBRE LA CONNECTIVITAT













2,4 GHz Wi-Fi: norma IEEE 802.11 b/g/n













La banda de 2.4 GHz està limitada per operar entre 2412 MHz - 2472 MHz.

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/53/EU d'equip radioelèctric, amb la Directiva 2014/30/EU de compatibilitat electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies

DESCRIPCIÓ DEL TAULER DE CONTROL

SÍMBOL	DESCRIPCIÓ FUNCIÓ
 <p>Comandament de control</p>	<ol style="list-style-type: none"> Per ajustar la temperatura, temps i velocitat girant el comandament. Premeu el comandament breument per aturar l'aparell mentre esteu cuinant. Seguirà cuinant quan torneu a prémer el botó. Premeu el comandament durant diversos segons per acabar el procés de cuinat. Premeu el comandament després d'establir tots els paràmetres. Premeu el comandament durant diversos segons per cancel·lar els paràmetres. Un cop acabat el procés de cocció, la pantalla informarà que ha acabat. Premeu el comandament i la unitat entrarà en mode d'espera.
	<p>Mode revers: els accessoris giraran en sentit contrari a les agulles del rellotge.</p> <p>Intervals de velocitat: 1-3</p>
	<p>Velocitat: Feu clic a la icona  per canviar el sentit de gir dels accessoris.</p> <p>Intervals de velocitat: 0-12</p>
	<p>Visualització del paràmetre de temps establert (0-90 minuts)</p> <p>Visualització del temps de funcionament (0-90 minuts)</p>
	<p>Visualització del paràmetre de temperatura establerta</p> <p>Intervals de temperatura: 37-130 °C</p> <p>A partir dels 37 °C es regula en intervals d'1 °C.</p>
	<p> Quan la tapa està tancada i la gerra al seu lloc.</p> <p> ! Quan la tapa està oberta o la gerra no s'ha col·locat correctament. No es podrà activar l'aparell.</p>
	<p>Temperatura dels ingredients/menjar.</p> <p>L'aigua assoleix una temperatura màxima de 100 ° C.</p>
	<p> Inici  Pausa  Aturar</p>







	<p>Configuració: per revisar o configurar la informació de l'aparell: idioma, wifi, versió de sistema, registre, etc.</p>
	<p>Pantalla principal: menú d'inici</p>
	<p>Bàscula</p>
 <p>Pastar</p>	<p>Temps: 3 minuts (Interval: 2-3 minuts) Temperatura: 000 °C (Interval: 000-37 °C) Velocitat: No ajustable</p>
 <p>Cuinar al vapor</p>	<p>Temps: 20 minuts (Interval: 1-60 minuts) Flux del vapor: ràpid, mitjà i lent El compte enrere comença a comptar a partir de 95 °C</p>
 <p>Cuinar a foc lent</p>	<p>Temps: 60 minuts (Interval: 10-90 minuts) Temperatura: 100 °C (Interval: 60-100 °C) Velocitat: 1 (Interval: 1-3)</p>
 <p>Bullir</p>	<p>Temps: 10 minuts (Interval: 10-100 minuts) Temperatura: 100 °C (Interval: 60-100 °C)</p>
 <p>Processador d'aliments</p>	<p>Temps: 30 segons (Interval: 10 segons – 60 segons) Velocitat: 5 (Interval: 4-6)</p>
 <p>Picar</p>	<p>Temps: 10 segons (Interval: 10 segons – 4 minuts) Velocitat: 6 (Interval: 1-12)</p>
 <p>Turbo</p>	<p>Temps: 60 segons Velocitat: 12 Premeu  o el comandament de control de manera continuada per activar aquesta funció i deixeu-lo anar per aturar la funció.</p>
 <p>Bàscula</p>	<p>Max: 5 kg Intervals de 1 g</p>

 Tarar	Tarar el pes
	Ordenar les receptes per categories
	Ordenar les receptes per ordre alfabètic
	Cercar una recepta
	Més informació: preferits i historial de receptes
	Sortir
	Preferits/Historial
	Ingredients de la recepta
	Passos d'elaboració de la recepta
	Recomanacions de la recepta
	Veure els accessoris de la recepta
	Veure la informació de la recepta

RECOMANACIONS D'ÚS

FUNCIÓ	ACCESSORI	VELOCITAT	TEMPS	QUANTITAT MÀXIMA D'INGREDIENTS
Picar carn	Fulles	8-12	30-60 s	800 g carn sense os/ten-dons
Picar gel	Fulles	8-12	10-20 s	800 g glaçons de gel
Batedor	Fulles	12	1 min	Capacitat màx. 3000 ml 1200 g pastanagues, 1800 g aigua
Picar (ceba, api, etc.)	Fulles	5	15-30 s	800 g
Pastar	Fulles	1	2 min	500 g farina + 250 g aigua + 20 g oli
Tallar, ratllar (pastanaga, cogombre, patata)	Processador aliments (disc per a tallar a rodanxes)	5-6	30 s	800 g
Sopa	Paleta mescla-dora	1	Seleccionar la funció cuinar a foc lent. També podeu ajustar els paràmetres que vulgueu.	Capacitat màx. 3000 ml

RECOMANACIONS D'ÚS DELS ACCESSORIS

ACCESSORI	FUNCIÓ	VELOCITAT	TEMPS	TEMPERATURA (°C)
 Batedor	Batre clares	4	2 – 4 min	-
	Muntar nata	3	3 – 5 min	-
 Paleta mescladora	Sopa	1 – 2	1 – 90 min	100
	Pastar	2	2– 3 minuts	-
	Altres ingredients que necessiten calor	1 – 2	Segons necessitat	Segons necessitat
 Fulla	Picar carn	8 – 12	30 – 60 s	-
	Picar gel	8 – 12	10 – 20 s	-
	Batedor	12	1 – 2 min	-
	Picar verdures	5-7	15 – 60 s	-
	Picar mongetes, soja, fruites seques, grans de cafè	12	2 – 3 min	-
 Cistell de vapor	Arròs, pasta, etc.	-	20 – 30 min	Programa Vapor: baix / mitjà
 Disc de ratllar/llescar	Tallar a rodanxes o ratllar verdures	4 – 6	30 – 60 s	Només per a la funció processador d'aliments
 Vaporera	Peix, verdures	-	10 – 60 min	Programa cuinar al vapor Alt/Mitjà

Nederlands

ORIGINELE INSTRUCTIES VERTALING

TRENDING COOKING 7

Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS.

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

VEILIGHEIDSADVIES EN WAARSCHUWINGEN

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. - Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik. Het werd niet ontworpen om in horecazaken, bed&breakfasts, hotels, motels, andere residenties zoals vakantiehuisjes, keukens voor winkelpersoneel, kantoren of andere werkomgevingen te gebruiken.
- Voor het eerste gebruik moet u alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen schoonmaken, zoals aangegeven in het hoofdstuk schoonmaken.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en zijn aansluiting op het lichtnet buiten het bereik van kinderen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd.
- Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de keukenrobot of mixer giet, omdat er stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel vervangen worden, om eventuele risico's te vermijden.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet het door de fabrikant, zijn klantenservice of vergelijkbaar gekwalificeerd personeel vervangen worden, om eventuele risico's te vermijden.
- Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen, het legen van de kan en reiniging.
- Haal de stekker van het apparaat uit

het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en alvorens accessoires of bewegende delen te vervangen, monteren, demonteren of reinigen.

- Als de kan te vol zit kan het water overkoken.
- Dompel de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen en houdt hem niet onder de kraan.
- Droog het product onmiddellijk na elke schoonmaakbeurt en zorg ervoor dat de basis van het koppelstuk van het product volledig droog is.
- LET OP: Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u het van de standaard verwijdert..
- Het oppervlak van het verwarmingselement kan lang warm blijven na gebruik.
- LET OP: Zorg dat er geen water in de aansluiting terechtkomt.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met het bijgeleverde onderstel
-  De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- LET OP: Om te voorkomen dat de zekering doorbrandt, mag het apparaat niet aangesloten worden via een externe schakeling van de voedingsspanning, zoals een timer. Ook mag het apparaat niet aangesloten worden op een stroomcircuit waarvan geregeld de spanning wordt afgehaald, bijvoorbeeld door het energiebedrijf.
- Misbruik kan leiden tot mogelijk letsel.

- Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het stroomnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- Sluit het toestel aan op een aardingssysteem dat minimum 16 ampère aankan.
- De stekker van het apparaat moet passen op het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- 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.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet gekneld of geknikt geraakt.
- Zorg ervoor dat het stroomsnoer niet in contact komt met de hete oppervlakken van het apparaat.
- Check de staat van de elektriciteitskabel. Kapotte kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico op elektrische schokken.
- De stekker niet met natte handen aanraken.
- 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.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of dergelijke.
- Het apparaat moet voor gebruik op een vlakke en stabiele ondergrond geplaatst worden.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Personen die geen warmte voelen moeten het apparaat niet gebruiken (aangezien het apparaat oppervlakken heeft die heet worden).
- Raak de verhitte delen van het toestel niet aan, aangezien daardoor ernstige brandwonden kunnen ontstaan.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- Controleer voor het gebruik van het apparaat dat de mes(sen) goed op het apparaat bevestigd is/zijn.
- Raak de bewegende onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aan staat.
- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat uitschakelt. Door mechanische inertie blijft het mes of blijven de messen nog even draaien.

Nederlands

KEUKENROBOT TRENDING COOKING 7

BESCHRIJVING

- A Stoomventiel
- B Deksel
- C Afdichtingsring
- D Kan
- E Centrale as
- F Bevestigingsring centrale as
- G Garde
- H Mengspaan
- I Messen
- J Mand stomer
- K Hoofdeenheid
- L Aanraakscherm
- M Bediening
- N ON/OFF-schakelaar
- O Voedingskabel
- Ventilatioerooster
- Q Spatel
- R Maatglas
- S Stomer
 - a) Deksel stomer
 - b) Lade stomer
 - c) Mand stomer
 - d) Afdichting mand stomer
- T Keukenmachine
 - a) Stamper
 - b) Deksel keukenrobot
 - c) Afdichting van het deksel
 - d) Schijf voor raspen / snijden
 - e) As van de schijf

HOOFDSCHERM

- 1 Instelknop
- 2 Recepten
- 3 Handbediening / Bedieningspaneel
- 4 Automatische programma's
- 5 Actualisering nieuwe recepten

RECEPTEN

- 1 Instelknop
- 2 Knop hoofdscherm
- 3 Knop weegschaal

- 4 Categorische orde
- 5 Alfabetische orde
- 6 Recepten zoeken
- 7 Favorieten / Geschiedenis
- 8 Wijziging interface (recepten, handbediening, automatische programma's)

HANDBEDIENING / BEDIENINGSPANEEL

- 1 Instelknop
- 2 Knop hoofdscherm
- 3 Knop weegschaal
- 4 Knop temperatuur
- 5 Knop timer
- 6 Knop snelheid
- 7 Knop aan / pauze
- 8 Wijziging interface (recepten, handbediening, automatische programma's)
- 9 Knop stoppen

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- 1 Kneden
- 2 Stomen
- 3 Koken op laag vuur
- 4 Koken
- 5 Ingrediënten bewerken
- 6 Hakken
- 7 Turbo
- 8 Weegschaal

LING:

- 1 Netwerk instellingen – Wifi configuratie
- 2 Taal
- 3 Over ons
- 4 Hulp – Gebruikershandleiding

GEBRUIK EN ONDERHOUD:

- Rol voor gebruik af 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 met een lege kan.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Beweeg of verplaats het apparaat niet terwijl het in gebruik is.

- Overschrijd de maximale capaciteit van het apparaat niet.
- Respecteer het MAXIMUM- en MINIMUM-niveau. (Fig. 1).
- Raak de kan niet aan wanneer u warme gerechten bereidt (boven 60 °C).
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Berg het apparaat niet op als het nog warm is.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Houd de basis van de kan en zijn aansluitingen schoon, net als de contacten op de hoofdeenheid, zodat het apparaat correct functioneert.
- 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.
- Controleer regelmatig dat de waterdichte afdichting van het deksel in goede staat is.
- Controleer dat het deksel goed gesloten is voordat u het apparaat inschakelt.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Open het deksel en de dop niet wanneer de vloeistof in de kan kookt.
- Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de kan giet, omdat er plotseling stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.
- Gebruik de handgrepen om de kan te verwijderen of verplaatsen.
- Let op na het uitschakelen van het apparaat: door mechanische inertie zullen de messen nog even doordraaien.
- Gebruik de spatel niet wanneer de messen nog draaien.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

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

MONTAGE VAN HET APPARAAT:

DEKSEL KAN (B):

- Wanneer men het deksel sluit worden de veiligheidssensoren geactiveerd, zodat het apparaat in gang gezet kan worden.
- De opening in het deksel dient voor het toevoegen van ingrediënten en om de stoom te laten ontsnappen via de geopende dop.
- De siliconen afdichting (C) voorkomt dat er vloeistof kan lekken via de ruimte tussen de kan en het deksel. Plaats de siliconen afdichting op zijn plek en controleer dat hij goed zit. Controleer dat de dikke kant contact maakt met het deksel.
- **BELANGRIJK:** Wanneer het deksel gesloten is, kan men de kan niet op de hoofdeenheid plaatsen of ervan afhalen.
- **WAARSCHUWING:** Gebruik het deksel nooit zonder de correct geplaatste afdichting.
- **WAARSCHUWING:** Open het deksel van de kan nooit terwijl het apparaat aan staat, aangezien de inhoud kan overlopen en/of dit gevaar van brandwonden oplevert. Voordat u het deksel van de kan opent, stop het apparaat en wacht enkele seconden totdat de messen geheel tot stilstand zijn gekomen.

KAN (D):

- De kan heeft een maximale capaciteit van 3 liter.
- Plaats de centrale as correct in de kan. Draai de bevestigingsring (F) rechtsom vast (Fig. 2).
- Plaats de kan op de hoofdeenheid, daarbij hoeft het deksel niet geplaatst te zijn. Controleer dat de maatstrepen van de kan aan de achterkant zitten en druk op de kan totdat hij vastzit. (Fig. 3).
- Sluit de kan door het deksel goed passend op de afdichting te plaatsen en rechtsom te draaien tot u een klik hoort. (Fig. 4)

- **WAARSCHUWING:** het oppervlak van de kan kan tijdens gebruik zeer heet worden. Raak de kan tijdens gebruik niet zonder handschoenen aan.
- Verwijder de kan uit de hoofdeenheid door het deksel linksom te draaien en de kan op te tillen.
- **BELANGRIJK:** voor uw veiligheid stopt het apparaat wanneer u het deksel opent.

GARDE, MENGSPAAN EN MESSEN (G, H, I):

- De garde (G) dient om eieren, room of eiwit te kloppen en ingrediënten te mengen zonder ze te malen. Snelheidsbereik: 1 -4
- De mengspaan (H) dient om ingrediënten te mengen, soep te maken of andere gerechten die warmte nodig hebben. Snelheidsbereik: 1-3.
- De messen dienen om te hakken, malen, kneden, mengen, enz. Snelheidsbereik: 1-12.
- Om deze hulpstukken te monteren kunt u ze bij het uiteinde beetpakken en tegen de centrale as duwen.
- Verwijder de hulpstukken door ze bij het uiteinde beet te pakken en zachtjes te trekken totdat ze vrijkomen.

MAND STOMER (J):

- Dit hulpstuk dient om kleine gerechten te bereiden, zoals rijst of pasta. Men kan het ook gebruiken als zeef om de vaste ingrediënten van de vloeistof te scheiden.
- De mand moet zonder andere hulpstukken in de kan geplaatst worden, waarbij men erop moet letten dat ze goed past.
- Gebruik bij het verwijderen van de mand het uiteinde van de spatel om de handgreep te grijpen en naar boven te trekken. (Fig. 5)
- **LET OP:** Tijdens gebruik wordt er waterdamp en zeer heet condenswater geproduceerd. Wees zeer voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Raak bij het stomen het apparaat niet aan, met uitzondering van de handgrepen.

SPATEL (Q):

- Dit hulpstuk dient om de ingrediënten te mengen, te voorkomen dat ze vastkleven aan de wand van de kan en om de kan beter te legen.
- **WAARSCHUWING:** Steek de spatel nooit door de opening in het deksel wanneer het apparaat aanstaat.

STOMER(S):

- Dit hulpstuk dient om groente, vlees of vis te stomen.

- Het kan gebruikt worden zonder de middelste houder om grotere hoeveelheden te stomen. Met de middelste houder kunnen twee verschillende producten gelijktijdig gestoomd worden.
- De stomer wordt bevestigd aan de kan zonder deksel door hem rechtsom te draaien totdat hij vastklikt.
- Voeg 0,5 tot 2 liter water toe in de kan.
- **WAARSCHUWING:** 0,5 liter water is voldoende om 30 minuten te stomen.
- De siliconen afdichting van de stomer voorkomt dat de vloeistof overloopt. Plaats de siliconen afdichting en controleer dat deze correct geplaatst is, zodat de fijne kant ervan contact maakt met de basis van de stomer.
- Verwijder de stomer uit de kan door de basis van de stomer linksom te draaien en eraan te trekken.
- **LET OP:** Tijdens gebruik wordt er waterdamp en zeer heet condenswater geproduceerd. Wees zeer voorzichtig om brandwonden te voorkomen. Raak bij het stomen het apparaat niet aan, met uitzondering van de handgrepen.

KEUKENMACHINE (T):

- Met dit hulpstuk kan men alle soorten groenten in plakken snijden of raspen.
- De schijf kan op twee manieren geplaatst worden: er is een kant om te raspen en een om te snijden.
- Monteer de keukenmachine door de as van de schijf in de centrale as te steken totdat deze vastzit, de schijf in de gewenste stand te plaatsen en de kan te sluiten met het deksel van de keukenrobot.
- Introduceer de te verwerken producten door het gat. Gebruik de stamper om de producten naar binnen te duwen.
- De siliconen afdichting garandeert dat het deksel goed geplaatst is. Controleer bij het monteren dat de smalle kant contact maakt met het deksel.
- **LET OP:** het deksel van de keukenrobot is alleen geschikt voor gebruik met de snijschijven en is niet bedoeld voor andere toepassingen (koken, kloppen, ...).

GEBRUIK:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Plaats de centrale as correct in de kan (Fig. 2).
- Plaats de kan op de hoofdeenheid. Controleer dat de maatstrepen van de kan aan de achter-

kant zitten en druk op de kan totdat hij vastzit. Bedenk dat het deksel niet geplaatst hoeft te zijn. (Fig. 3).

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet de hoofdeenheid aan door op de ON/OFF knop (N) te drukken. Er klinkt een pieptoon.
- Wanneer de bedieningsknop (M) afwisselend rood en wit knippert en er 3 pieptonen klinken, is het apparaat gereed voor gebruik.
- Het hoofdscherm met de diverse opties wordt weergegeven op het display.
- Druk op de instelknop  om uw Wifi netwerk en de netwerk parameters in te stellen.
- Wanneer u verbonden bent met uw Wifi netwerk, kunt u de knop Nieuwe Recepten Downloaden gebruiken. Er wordt automatisch gecontroleerd of er een nieuwe versie en nieuwe recepten zijn.
- Wanneer u de stap voor stap recepten wilt gebruiken, druk op de knop Recepten. Het wordt aanbevolen de stap voor stap recepten te gebruiken totdat u zich vertrouwd heeft gemaakt met het apparaat.
- Wanneer u de handbediening wilt gebruiken om de temperatuur, tijd en snelheid in te stellen, druk op de knop Handbediening.
- Wanneer u de automatische programma's wilt gebruiken, druk op de knop voor automatische programma's, waarna een menu met de diverse opties wordt weergegeven. Deze programma's beschikken over vooraf ingestelde functies.
- Kies de gewenste functie van het apparaat.
- Monteer het vereiste hulpstuk voor het te bereiden recept (G, H, I, J, S, T).
- Plaats de gewenste ingrediënten in de kan. Wanneer u de keukenmachine wilt gebruiken, moet u het deksel van de robot sluiten en de producten direct invoeren via het gat in het deksel.
- U kunt de producten wegen door op de knop van de weegschaal te drukken .
- Sluit het deksel van de kan, keukenmachine of stomer. (Fig. 4)
- Verwerk de gewenste ingrediënten.
- In de stand-by stand knipperen de witte en rode lichten. Tijdens het koken geeft een rood licht aan dat de temperatuur boven 60 °C is en een wit licht dat de temperatuur lager dan 60 °C is, ongeacht de gebruikte functie.


STAP VOOR STAP RECEPTEN:

- In dit onderdeel vindt u de stap voor stap recepten. U kunt naar een recept zoeken of ze op alfabetische volgorde of volgens categorie weergeven.
- Na selectie van het gewenste recept, druk op de bijbehorende foto om toegang te krijgen tot het recept. De details van het recept worden weergegeven: ingrediënten, stappen, extra informatie, benodigde hulpstukken voor het recept, de totale kooktijd, en voor hoeveel eters het bedoeld is.
- Door op de start/pauze knop te drukken wordt het recept gestart en worden de opeenvolgende stappen weergegeven.
- U kunt met de hand voorwaarts gaan door aan de bedieningsknop (M) te draaien.
- U kunt het recept opslaan onder favorieten door op het hartje te drukken .
- Druk op de knop  om de details van het recept te zien.

HANDBEDIENING:

- Klik op de knop voor temperatuur / tijd / snelheid en stel elke parameter in door met uw vinger het beeld direct op het scherm te verplaatsen of door de bedieningsknop te verdraaien.
- Klik op de temperatuurknop om de overeenkomstige parameters in te stellen. Temperatuurbereik: 37 tot 130 °C in stappen van 1 °C.
- Klik op de timerknop in min (minuten) of sec (seconden) om de overeenkomstige parameters in te stellen. Tijdsbereik: 0-90 minuten.
- Klik op de snelheidsknop om de gewenste snelheid te selecteren. Snelheidsbereik: 0-12. Wanneer u de draairichting van de messen wilt omkeren, klik op het symbool  (deze optie is alleen beschikbaar voor snelheden 1-3).
- Wanneer men een snelheid instelt, worden nderaan de knop de hulpstukken weergegeven die op deze snelheid gebruikt kunnen worden.
- Wanneer men de parameters ingesteld heeft, klik op de knop start/pauze of druk op de bedieningsknop om de verwerking te starten.
- Klik op de knop start/pauze of druk op de bedieningsknop om de verwerking te pauzeren.
- Klik op de stopknop of druk gedurende enkele seconden op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen en het programma of recept te annuleren.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

- Selecteer het automatische programma voor het gewenste recept.
- De parameters zijn al ingesteld, maar u kunt ze naar wens aanpassen, zoals beschreven onder handbediening.
- Wanneer u de parameters geselecteerd heeft, klik op de knop start/pauze of druk op de bedieningsknop om de verwerking te starten.
- Klik op de knop start/pauze of druk op de bedieningsknop om de verwerking te pauzeren.
- Klik op de stopknop, in  of druk gedurende enkele seconden op de bedieningsknop om het apparaat te stoppen en het programma te annuleren.

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

- Na beëindiging van het proces, het recept, of het geselecteerde programma, geeft het scherm aan dat het apparaat klaar is en klinken er twee pieptonen.
- Druk gedurende enkele seconden op de bedieningsknop om het proces op elk gewenst moment te onderbreken (Fig.6).
- Verwijder het deksel en de kan om ze te reinigen volgens het onderdeel reinigen van deze gebruiksaanwijzing. Laat het apparaat eerst afkoelen om brandwonden te voorkomen (Fig.7).
- Stop het apparaat door op de knop ON/OFF te drukken.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

THERMISCHE BEVEILIGING:

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligt. Het apparaat gaat uit wanneer de basis van de kan oververhit raakt.
- Mogelijke oorzaken: het gebruik van de messen om te mengen, het verwarmen van een lege kan of het koken van producten op een te hoge temperatuur gedurende te lange tijd. Wanneer u merkt dat het gerecht aan het aanbranden is, verlaag de kooktemperatuur en voeg een beetje water of olie toe.
- Laat de kan afkoelen voordat u de zekering weer activeert.
- Wanneer er hete producten in de kan zitten, giet ze over in een andere kan. Voeg koud water toe en wacht ongeveer 5 – 10 minuten totdat de kan geheel afgekoeld is.

- Activeer de zekering met een balpen of schroevendraaier (gebruik geen puntige of scherpe gereedschappen), plaats de kan ondersteboven en druk op de doorzichtige siliconen knop (Fig.8).
- BELANGRIJK: bij het activeren van de zekering hoort u een klik, waarna u de kan weer kunt gebruiken. Verzeker u ervan de gebruiksaanwijzing zorgvuldig op te volgen. Wanneer u geen klik hoort en de kan na diverse pogingen niet opwarmt, neem contact op met de technische service.
- Wanneer het apparaat afwisselend aan- en uitschakelt zonder dat dit het gevolg is van de thermostaat, controleer of de luchtinlaat of – uitlaat wordt geblokkeerd of belemmerd door een voorwerp.

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. (Fig. 9)
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Wanneer u het deksel reinigt, verdient het aanbeveling de afdichting te verwijderen en deze apart schoon te maken.
- Wanneer er brandvlekken in het onderste deel van de kan zitten, bereid warm water met een beetje citroenzuur of citroenpartjes, wacht 5 – 7 minuten en gebruik dit om de vlekken met een doek weg te poetsen.
- Zorg er na het reinigen van de kan voor dat de pinnen van de aansluiting van de kan goed droog zijn voordat u het apparaat opnieuw gebruikt. De kan mag NIET in de vaatwasser gereinigd worden.

- **BELANGRIJK:** Dompel de kan nooit gedurende langere tijd onder in water, aangezien er water in het binnenwerk kan dringen waardoor het systeem beschadigd wordt en er kortsluiting kan ontstaan (Fig.10).
- Wanneer er al dan niet aangebrachte voedselresten kleven aan de basis van de kan, moet u deze zo snel mogelijk verwijderen met de spatel. Reinig de kan met een warm en mild sopje, u kunt hem een tijdje laten weken. Verwijder aangekoekte resten met een borstel.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma)(Fig.11):
 - Mengspaan
 - Messen
 - Mixer
 - Mand stomer
 - Spatel
 - Maatglas
 - Deksel
 - Keukenmachine
- Men kan het inwendige van de kan en de messen reinigen door de kan tot de helft met water te vullen en de functie PULSE met of zonder verwarming of met warm water te gebruiken.
- Plaats de schoongemaakte delen zodanig in de vaatwasser of het afdrooierek dat het water makkelijk kan weglopen.
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

REPARATIES:

- 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.

STORINGEN EN REPARATIE

- Breng het apparaat bij storing naar een erkende Technische Dienst. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

VOOR EU-VERSIES VAN HET PRODUCT EN/ OF INDIEN VAN TOEPASSING IN UW LAND:

MILIEUVRIENDELIJKHEID EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in

de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende typen materiaal zijn bestemd.

- Het product bevat geen stoffen in concentraties die als schadelijk voor het milieu beschouwd kunnen worden.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker ten behoeve van de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

WETTELIJK VERPLICHTE INFORMATIE

CONNECTIVITEITSGEGEVENS

2,4 GHz Wi-Fi: standaard- IEEE 802.11 b/g/n

De 2,4 GHz-band is beperkt om te werken tussen 2412 MHz - 2472 MHz.





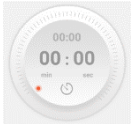










Dit apparaat voldoet aan de radioapparatuurrichtlijn 2014/53/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EC met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energie-gerelateerde producten.














Hierbij verklaar ik, Electrodomesticos Taurus, S.L., dat het keukenrobot Trending cooking 7 conform is met Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring kan worden geraadpleegd op het volgende internetadres: <https://taurus-home.com/>

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

SYMBOOL	BESCHRIJVING FUNCTIE
 <p>Bediening</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Regel de temperatuur, tijd en snelheid bij door aan de knop te draaien. 2. Druk kort op de knop om het apparaat tijdens het koken te pauzeren. Het kookproces wordt hervat wanneer men nogmaals op de knop drukt. 3. Druk gedurende enkele seconden op de knop om het kookproces te annuleren. 4. Druk op de knop wanneer u de parameters ingesteld heeft. 5. Druk enkele seconden op de knop om de parameters te annuleren. 6. Wanneer het kookproces voltooid is, geeft het scherm aan dat het apparaat klaar is. Druk op de knop en het apparaat gaat in de stand-by stand.
	<p>Omkeren: de hulpstukken draaien linksom.</p> <p>Snelheidsbereik:1-3</p>
	<p>Snelheid: Klik op het pictogram  om de draairichting van de hulpstukken om te keren.</p> <p>Snelheidsbereik: 0 -12</p>
	<p>Weergave van de ingestelde tijd (0-90 minuten)</p> <p>Weergave van de werkingsduur (0-90 minuten)</p>
	<p>Weergave van de ingestelde temperatuur</p> <p>Temperatuurbereik: 37-130 °C</p> <p>Vanaf 37 °C kan het in stappen van 1 °C ingesteld worden.</p>
	<p> Wanneer het deksel gesloten is en de kan geplaatst is.</p> <p> Wanneer het deksel open is of de kan niet goed geplaatst is. Men kan het apparaat niet activeren.</p>
	<p>Temperatuur van de producten / gerechten.</p> <p>Het water bereikt een maximale temperatuur van 100°C.</p>
	<p> Aan  Pauze  Stoppen</p>
	<p>Configuratie: om de informatie van het apparaat te zien of in te stellen: taal, Wifi, versie van het systeem, register, enz.</p>







	Hoofdscherm: startmenu
	Weegschaal
 Knedn	Tijd 3 minuten (Interval: 2 - 3 minuten). Temperatuur: 000 °C (Interval: 000-37 °C) Snelheid: Niet instelbaar
 Stomen	Tijd 20 minuten (Interval: 1-60 minuten) Hoeveelheid stoom: snel, normaal en traag De timer begint af te tellen vanaf 95 °C
 Koken op laag vuur	Tijd 60 minuten (Interval: 10-90 minuten) Temperatuur: 100 °C (Interval: 60-100 °C) Snelheid: 1 (Interval: 1-3)
 Koke	Temperatuur: 100 °C (Interval: 60-100 °C)
 Keukenmachine	Tijd 30 seconden (Interval: 10 seconden – 60 seconden) Snelheid: 5 (Interval: 4-6)
 Hakken	Tijd 10 seconden (Interval: 10 seconden – 4 minuten) Snelheid: 6 (Interval: 1-12)
 Turbo	Tijd 60 seconden Snelheid: 12 Houd  of de bedieningsknop ingedrukt om deze functie te activeren en laat deze knop los om te stoppen.
 Weegschaal	Max: 5 kg Intervallen van 1 g

	Wegen
	De recepten per categorie ordenen
	De recepten op alfabetische volgorde tonen
	Een recept zoeken
	Meer informatie: favorieten en geschiedenis van recepten
	Eindigen
	Favorieten / Geschiedenis
	Ingrediënten van het recept
	Stappen van het recept
	Aanbevelingen voor het recept
	Hulpstukken voor het recept
	Informatie over het recept

ALGEMENE GEBRUIKSTIPS

FUNCTIE	ACCESSOIRE	SNELHEID	KOOKTIJD	MAXIMALE HOEVEELHEID INGREDIËNTEN
Vlees hakken	Mes	8 -12	30–60 s	800 g vlees zonder botten / pezen
Ijsblokjes fijnmalen	Mes	8 -12	10–20 s	800 g ijsblokjes
Mixer	Mes	12	1 min	Max. capaciteit 3000 ml 1200 g 1200, 1800 g 1200
Hakken (ui, selderij, enz.)	Mes	5	15–30 s	800 g
Kneden	Mes	1	2 min	500 g bloem + 250 g water + 20 g olie
Snijden, rasp- pen (wortel, komkommer, aardappel)	Keukenmachi- ne (schijf om in plakjes te snijden)	5-6	30 s.	800 g
Soep	Mengspaan	1	Selecteer de functie op laag vuur koken. U kunt de parame- ters naar wens bijstellen.	Max. capaciteit 3000 ml

AANBEVELINGEN VOOR HET GEBRUIK VAN DE HULPSTUKKEN

ACCESSOIRE	FUNCTIE	SNELHEID	KOOKTIJD	TEMPERATUUR (°C)
 Mixer	Eiwit kloppen	4	2 – 4 min	-
	Slagroom kloppen	3	3 – 5 min	-
 Mengspaander	Soep	1 – 2	1 – 90 min	100
	Kneden	2	2 – 3 minuten.	-
	Andere ingrediënten die opgewarmd moeten worden	1 - 2	Naar behoefte	Naar behoefte
 Mes	Vlees hakken	8 – 12	30 – 60 s	-
	Ijsblokjes fijnmalen	8 - 12	10 – 20 s	-
	Mixer	12	1 – 2 min	-
	Groente hakken	5 - 7	15 – 60 s	-
	Bonen, soja, noten, koffiebonen malen	12	2 – 3 min	-
 Mand stomer	Rijst, pasta, enz.	-	20 – 30 min	Stoomprogramma: laag / normaal
 Schijf voor rasp / snijden	Groente in plakjes snijden of rasp	4 - 6	30 – 60 s	Alleen voor gebruik als keukenrobot
 Stomer	Vis, groente	-	10 – 60 min	Programma koken met stoom Hoog/Normaal

Polski

TŁUMACZENIE ORYGINALNYCH INSTRUKCJI

TRENDING COOKING 7

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.

WSKAZÓWKI I OSTRZEŻENIA BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeżenie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego. Urządzenie jest przeznaczony tylko do użytku domowego. Nie należy używać w celach przemysłowych czy profesjonalnych. Nie jest zaprojektowane do użytku w hotelach, motelach, hostelach, biurach, pensjonatach i tym podobnym.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez

doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub są poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach.
- Czyszczenie i konserwacja urządzenia nie powinny być wykonywane przez dzieci bez nadzoru dorosłych.
- Wylączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, w celu uniknięcia zagrożenia musi on zostać wymieniony przez producenta lub autoryzowany przez producenta serwis lub przez osoby o odpowiednich kwalifikacjach.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innej cieczy ani nie umieszczaj go pod bieżącą wodą.
- Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, gdyż mogą być one wydalone z nich z powodu nagłego uwolnienia się pary.
- Noże są ostre i mogą zranić użytkownika. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie i unikać bezpośredniego kontaktu.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo podczas czyszczenia, rozkładania, montażu noży lub dzbanka.

- Jeśli urządzenie zawiera za dużo wody, istnieje ryzyko wylania się wrzątku poza czajnik.
- Nie zanurzać wtyczki w wodzie ani innej cieczy, nie wkładać jej pod kran.
- Wysuszyć dokładnie urządzenie przed czyszczeniem lub konserwacją. Należy zawsze upewnić się, że panel kontrolny jest suchy.
- UWAGA: Upewnij się, że urządzenie jest wyłączone przed zdjęciem go ze stojaka.
- Powierzchnia elementu grzejnego jest poddawana działaniu ciepła resztkowego, które pozostaje po użyciu.
- UWAGA: Unikać rozlania na połączeniu.
- Urządzenie musi być używane z dostarczonym stojakiem.
-  Temperatura dostępnych powierzchni może ulec podniesieniu, kiedy urządzenie.
- UWAGA: Aby uniknąć ryzyka niepożądanego włączenia, nie należy podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem zewnętrznych przełączników, przedłużaczy lub czasomierzy elektronicznych, które regularnie włączają i wyłączają urządzenie, nie należy podłączać urządzenia do sieci wraz z innymi urządzeniami.
- Niewłaściwe użycie może prowadzić do potencjalnych obrażeń.
- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka z uziemieniem o natężeniu, co najmniej 16 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie zwiijać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.
- Nie pozostawiać, by kabel elektryczny podłączenia został schwytyany lub pomarszczony.
- Kabel podłączeniowy nie może być w kontakcie z gorącymi powierzchniami urządzenia.
- Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.
- Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach takich jak płyty grzejne, palniki gazowe piekarniki i podobne urządzenia.
- Urządzenie powinno być ustawiane i używane na powierzchni płaskiej i stabilnej.
- Urządzenie nie jest przystosowane do używania na zewnątrz.
- Nie powinny używać aparatu osoby wrażliwe na gorąco (urządzenie posiada nagrzewające się powierzchnie).
- Nie dotykać części grzejnych, gdyż może to spowodować poważne oparzenia.
- Należy przestrzegać środków ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia zapewnić się, czy żyłtka/i są dobrze zamocowane w urządzeniu.
- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.
- Należy zachować ostrożność po wyłączeniu urządzenia, gdyż na podstawie inercji mechanicznej noże będą się dalej obracały.

Polski

ROBOT KUCHENNY TRENDING COOKING 7

OPIS

- A Korek zwalniający parę
- B Pokrywka
- C Uszczelka pokrywy
- D Dzbaneł
- E Oś środkowa
- F Pierścień mocowania osi środkowej
- G Ubijak
- H Mieszadło
- I Nóż tnący
- J Koszy do gotowania na parze
- K Jednostka główna urządzenia
- L Ekran dotykowy
- M Pilot
- N Przełącznik ON/OFF
- O Kabel zasilający
- P Kratka wentylacyjna
- Q Łopátka
- R Pojemnik dozujący
- S Parowar
 - a) Pokrywa parowaru
 - b) Taca do gotowania na parze
 - c) Kosz do gotowania na parze
 - d) Uszczelka kosza parownika
- T Malakser
 - a) Popychacz
 - b) Pokrywa malaksera
 - c) Uszczelka pokrywy
 - d) Tarcza do tarcia/krojenia
 - e) Oś do tarcz

EKRAN GŁÓWNY

- 1 Przycisk konfiguracji
- 2 Przepisy
- 3 Tryb ręczny / Panel sterowania
- 4 Programy automatyczne
- 5 Aktualizacja Nowych Przepisów

2 PRZEPISY

- 1 Przycisk konfiguracji
- 2 Przycisk ekranu głównego
- 3 Przycisk wagi

- 4 Porządek wg. kategorii
- 5 Porządek alfabetyczny
- 6 Wyszukiwarka recept
- 7 Ulubione/Historia
- 8 Wymiana interfejsu (przepis, sposób, ręczny, programy automatyczne)

TRYB RĘCZNY / PANEL STEROWANIA

- 1 Przycisk konfiguracji
- 2 Przycisk ekranu głównego
- 3 Przycisk wagi
- 4 guzik temperatury
- 5 Przycisk czasu
- 6 Przycisk prędkości
- 7 Przycisk rozpoczęcia/ pauzy
- 8 Wymiana interfejsu (przepis, sposób, ręczny, programy automatyczne)
- 9 Przycisk Stop-OFF

PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

- 1 Funkcja ugniatania
- 2 Funkcja pary
- 3 Funkcja gotowania na „na wolnym ogniu”
- 4 Funkcja wrzenia
- 5 Funkcja malakser
- 6 Funkcja siekania
- 7 Funkcja turbo
- 8 Waga

KONFIGURACJA:

- 1 Parametry sieci - konfiguracja WiFi
- 2 Język
- 3 O nas
- 4 Pomoc - Instrukcja obsługi

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 z pustym dzbanem.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk ON/OFF.
- Nie ruszać urządzenia w czasie jego używania.
- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

- Przestrzegać poziomów MAX i MIN. (Fig.1).
- Nie należy dotykać pojemnika podczas przygotowywania gorących potraw (powyżej 60°C).
- Przechowywać urządzenie w miejsce niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Nie chować jeśli jest jeszcze gorące.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, należy utrzymywać w czystości podstawę dzbanka, trzpienie dzbanka oraz złącza urządzenia głównego.
- 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.
- Regularnie sprawdzać prawidłowy stan uszczelki pokrywy.
- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Nie należy zdejmować pokrywy ani korka gdy płyn w pojemniku jest w stanie wrzenia.
- Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do pojemnika, gdyż mogą być one wydalone z nich z powodu nagłego uwolnienia się pary.
- Do wyjmowania i transportowania pojemnika należy używać uchwytów.
- Należy zachować ostrożność po wyłączeniu urządzenia, gdyż na podstawie inercji mechanicznej Ostrza będą się dalej obracały.
- Nie należy używać łopatki, jeśli ostrza są nadal uruchomione.

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.

MONTAŻ URZĄDZENIA

POKRYWA DZBANKA (B):

- Pokrywa służy do zamykania dzbanka i aktywowania czujników bezpieczeństwa, co umożliwi uruchomienie urządzenia.
- Otwór w pokrywie służy do wkładania żywności i do uwalniania pary po otwarciu pokrywy.
- Silikonowa uszczelka (C) zapobiega przelewaniu się płynów pomiędzy dzbankiem a pokrywką. Umieścić uszczelkę silikonową na miejscu, upewniając się, że jest prawidłowo umieszczona, upewnić się, że gruba strona styka się z pokrywą.
- WAŻNE: Jeśli pokrywa jest zamknięta, nie będzie możliwe włożenie lub wyjęcie dzbanka z urządzenia głównego.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie używać pokrywy bez prawidłowo zamontowanej uszczelki.
- OSTRZEŻENIE: Nigdy nie otwierać pokrywy dzbanka, gdy urządzenie pracuje, ponieważ istnieje ryzyko przelania i/lub poparzenia. Przed otwarciem pokrywy dzbanka należy zatrzymać urządzenie i odczekać kilka sekund, aż ostrza całkowicie się zatrzymają.

DZBANEK (D):

- DzbANEK ma maksymalną pojemność 3 litra.
- Umieścić środkową oś zamocowując prawidłowo w dzbanku. Obracając pierścień blokujący (F) zgodnie z ruchem wskazówek zegara (Fig. 2).
- Aby mieścić dzbanek na jednostce głównej, nie może być założona pokrywa. Upewnić się, że miarki dzbanka znajdują się z tyłu i docisnąć dzbanek, aż wpasuje się na swoim miejscu. (Fig.3).
- Aby przykryć dzbanek, założyć pokrywę ściśle, aby ściśle przylegała do uszczelki i obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wpasuje się na swoim miejscu robiąc klik. (Fig.4)

- **OSTRZEŻENIE:** powierzchnia dzbanka może osiągnąć bardzo wysokie temperatury podczas pracy. Nie dotykać dzbanka podczas pracy nieosłoniętymi rękami.
- Aby wyjąć dzbanek z jednostki głównej, otwórz pokrywę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć pojemnik.
- **WAŻNE:** ze względów bezpieczeństwa, urządzenie zatrzymuje się po otwarciu pokrywy.

UBIJAK, MIESZADŁO I OSTRZA (G, H, I):

- Ubijak (G) służy do ubijania jajek, ubijania śmietany i białek oraz mieszania produktów spożywczych bez ich rozdrabniania. Zakres prędkości: 1-4.
- Mieszadło (H) służy do mieszania potraw, przygotowywania zup lub innych składników wymagających ciepła. Zakres prędkości: 1-3.
- Ostrza służą do siekania, rozdrabniania, ugniatania, ubijania itp. Zakres prędkości: 1-12.
- Aby zamontować którekolwiek z tych akcesoriów, wystarczy przytrzymać go za koniec i docisnąć do środkowej osi.
- Aby usunąć akcesoria, należy chwycić za koniec i delikatnie pociągnąć, aż do uwolnienia.

KOSZY DO GOTOWANIA NA PARZE (J):

- To akcesorium służy do przygotowywania małych ilości jedzenia, takich jak ryż lub makaron. Może również służyć jako sitko do oddzielania płynów od pokarmów stałych.
- Aby zamontować kosz, umieść go w pojemniku dozującym bez żadnych innych akcesoriów, upewniając się, że jest dobrze dopasowany.
- Aby wyjąć kosz, użyć końca łopatki do chwytności uchwytu i pociągnąć go do góry. (Fig.5)
- **UWAGA:** Podczas pracy wytwarzana jest bardzo gorąca para wodna i skroplona woda. Zwiększyć ostrożność, aby uniknąć poparzeń. Podczas gotowania na parze nie należy dotykać żadnej części urządzenia, jedynie uchwytu.

ŁOPATKA (Q):

- To akcesorium służy do mieszania żywności, zapobiegania przywieraniu jej do ścianek pojemnika i pomaga w opróżnianiu dzbanka.
- **OSTRZEŻENIE:** Nigdy nie wkładać łopatki przez otwór w pokrywie, gdy urządzenie pracuje.



PAROWAR (S):

- To akcesorium jest używane do gotowania na parze warzyw, mięsa lub ryb.
- Można używać bez tacy pośredniej do gotowania na parze większych ilości potraw. Dzięki tacy pośredniej można przygotować dwa rodzaje składników w tym samym czasie.
- Parowar mocuje się na dzbanku bez pokrywki, obracając go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zaskoczy na swoje miejsce robiąc klik.
- Do dzbanka wlać wodę w ilości od 0,5 do 2 litrów.
- **OSTRZEŻENIE:** 0,5 litra wody wystarczy do gotowania na parze przez 30 minut.
- Silikonowa uszczelka na parowarze zapobiega przelewaniu się płynów. Umieścić uszczelkę silikonową na swoim miejscu, upewniając się, że jest prawidłowo założona oraz że cieńsza strona styka się z podstawą parowaru.
- Aby wyjąć parowar z dzbanka, przekręć podstawę parowaru w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i wyjąć.
- **UWAGA:** Podczas pracy wytwarzana jest bardzo gorąca para wodna i skroplona woda. Zwiększyć ostrożność, aby uniknąć poparzeń. Podczas gotowania na parze nie należy dotykać żadnej części urządzenia, jedynie uchwytu.

MALAKSER (T):



- To akcesorium służy do krojenia w plasterki lub tarcia każdego rodzaju warzyw
- Tarcza ma dwie pozycje: jedna strona do tarcia, druga do krojenia w plastry.
- Aby zamontować malakser, włożyć oś do tarcz do osi środkowej, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu, umieść tarczę w odpowiedniej pozycji zgodnie z tym, co chcemy zrobić i przykryć dzbanek pokrywką malaksera.
- Przez otwór można wprowadzić żywność w celu jej przetworzenia. Użyć popychacza, aby popychać jedzenie.
- Silikonowa uszczelka zapewnia, że pokrywa jest prawidłowo osadzona na swoim miejscu. Podczas montażu należy upewnić się, że cienka strona styka się z pokrywą.
- **UWAGA:** pokrywę robota kuchennego można stosować wyłącznie z tarczami do tarcia, nie jest ona przeznaczona do innych funkcji (gotowanie, mieszanie, ...).

UŻYCIE:


- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Umieścić środkową oś zamocowując prawidłowo w dzbanku (Fig. 2).
- Umieścić dzbanek na jednostce głównej urządzenia. Upewnić się, że miarki dzbanka znajdują się z tyłu i docisnąć dzbanek, aż wpasuje się na swoim miejscu. Pamiętaj, że pokrywa nie musi być założona. (Fig.3).
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć jednostkę główną, naciskając przełącznik ON/OFF (N). Usłyszymy sygnał dźwiękowy.
- Gdy element sterujący (M) zaświeci się na przemian na czerwono i biało i usłyszymy 3 sygnały dźwiękowe, urządzenie jest gotowe do użycia.
- Pojawi się ekran główny z menu różnych opcji.
- Po naciśnięciu przycisku konfiguracji  będzie można skonfigurować swoją sieć WiFi w ustawieniach sieci.
- Gdy będziemy połączeni z siecią WiFi, będziemy mogli kliknąć na przycisk Pobierz Nowe Przepisy. Będzie on automatycznie sprawdzał, czy jest nowa wersja i nowe przepisy.
- Jeśli chcemy skorzystać z gotowych przepisów należy kliknąć na przycisk Przepisy. Zaleca się korzystanie z przepisów z przewodnikiem do czasu zapoznania się z urządzeniem.
- Jeśli chcemy użyć trybu ręcznego do zaprogramowania temperatury, czasu i prędkości, należy nacisnąć przycisk trybu ręcznego.
- Jeśli chcemy użyć programów automatycznych, należy nacisnąć przycisk programów automatycznych, a pojawi się menu z różnymi opcjami. Programy te posiadają wstępnie ustawione funkcje. .
- Wybrać funkcję, jaką chce się, by wykonało urządzenie.
- Zamontować akcesorium zgodnie z przepisem, który chcemy wykonać (G, H, I, J, S, T).
- Dodać składniki, które chcemy umieścić w dzbanku. Jeśli wymagany jest malakser, należy założyć jego pokrywę i włożyć składniki bezpośrednio przez otwór w pokrywie.
- Aby zważyć żywność, należy nacisnąć przycisk wagi .
- Zamocować pokrywę dzbanka, malaksera lub parowara. (Fig.4)

- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.
- W trybie czuwania migają białe i czerwone światła. Czerwone światło podczas gotowania wskazuje, że temperatura jest powyżej 60°C, a białe światło wskazuje, że temperatura jest poniżej 60°C w każdym trybie pracy.

PRZEPISY Z INSTRUKCJĄ:


- W tym dziale znajdziesz przepisy z instrukcją krok po kroku. Można je wyszukiwać w wyszukiwarce, w porządku alfabetycznym lub według kategorii przepisów.
- Gdy już wybierzemy przepis, który chcemy wykonać, kliknąć na zdjęcie, aby wejść w przepis. Pojawia się szczegółowy przepis: składniki, etapy, dodatkowe informacje, akcesoria potrzebne do wykonania przepisu oraz całkowity czas gotowania i liczba osób, dla których jest przeznaczony.
- Naciskając przycisk start/pauza, można rozpocząć realizację przepisu, po czym pojawi się instrukcja postępowania.
- Możesz ręcznie przechodzić między krokami, obracając pokrętkę sterowania (M).
- Aby zapisać przepis w ulubionych, należy kliknąć na serduszek .
- Po naciśnięciu na przycisk  można sprawdzić wszystkie szczegóły przepisu..

TRYB RĘCZNY:

- Kliknąć na przycisk temperatury / czasu / prędkości i dostosować każdy parametr używając palca, przesuując obraz bezpośrednio na ekranie lub obracając pokrętkę sterowania.
- Kliknąć przycisk temperatury, aby ustawić odpowiednie parametry. Zakres temperatury: 37 do 130 °C w odstępach co 1 °C.
- Nacisnąć przycisk czasu w min (minuty) lub sec (sekundy), aby ustawić odpowiednie parametry. Zakres czasu: 0-90 minuty.
- Nacisnąć przycisk, aby wybrać prędkość, z którą chcemy pracować. Zakres prędkości: 0-12. Jeśli chcemy zmienić kierunek obrotu ostrzy, należy nacisnąć na symbol  (opcja ta jest dostępna tylko dla prędkości 1-3).
- Po ustawieniu żądanej prędkości u dołu przycisku wyświetlane są akcesoria, które mogą być używane przy tej prędkości.
- Po wybraniu parametrów, nacisnąć przycisk start/pauza lub pokrętkę, aby rozpocząć przetwarzanie.

- Nacisnąć przycisk start/pauza lub wcisnąć pokrętkę sterowania w celu wstrzymania procesu.
- Nacisnąć przycisk Stop lub nacisnąć pokrętkę przez kilka sekund, aby zatrzymać urządzenie i zakończyć program lub przepis.

PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

- Wybrać program automatyczny zgodnie z przepisem, który chcesz przygotować.
- Parametry są wstępnie ustawione, ale można je modyfikować zgodnie z własnymi preferencjami, jak wskazano w trybie ręcznym.
- Po wybraniu parametrów, nacisnąć przycisk start/pauza lub pokrętkę, aby rozpocząć przetwarzanie.
- Nacisnąć przycisk start/pauza lub wcisnąć pokrętkę sterowania w celu wstrzymania procesu.
- Nacisnąć przycisk Stop  lub nacisnąć pokrętkę przez kilka sekund, aby zatrzymać urządzenie i zakończyć program lub przepis..

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Po zakończeniu procesu, przepisu lub wybranego programu, na wyświetlaczu pojawi się informacja o jego zakończeniu i usłyszemy dwa sygnały dźwiękowe.
- Aby zakończyć proces w dowolnym momencie, należy nacisnąć pokrętkę sterowania na kilka sekund (Fig.6).
- Zdjąć pokrywę i dzbanek w celu wyczyszczenia zgodnie ze wskazaniami niniejszej instrukcji poświęconymi czyszczeniu. Pozostawić do ostygnięcia, aby uniknąć poparzeń (Fig.7).
- Zatrzymać urządzenie naciskając przycisk ON/OFF.
- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem. Urządzenie wyłączy się, jeśli podstawa dzbanka się przegrzeje.
- Możliwe przyczyny: używanie ostrzy do mieszania, podgrzewanie dzbanka bez wypełnienia lub gotowanie potraw w zbyt wysokiej temperaturze i przez zbyt długi czas. Jeśli widzimy, że potrawa będzie się przypalać, należy obniżyć temperaturę gotowania i dodać odrobinę wody lub oleju.

- Przed zresetowaniem bezpiecznika należy schłodzić dzbanek.
- Jeśli w dzbanku znajdują się gorące składniki, przenieść je do innego pojemnika. Dodać zimnej wody i pozostawić na 5 - 10 minut, aż dzbanek będzie całkowicie zimny.
- Aby zresetować bezpiecznik, użyć długopisu lub śrubokręta (nie używać ostrych lub spiczastych narzędzi), umieścić dzbanek do góry nogami i nacisnąć przezroczysty silikonowy przycisk (Fig.8).
- **WAŻNE:** Gdy bezpiecznik się zresetuje, usłyszemy kliknięcie i będziemy mogli dalej korzystać z dzbanka. Upewnij się, że postępujemy zgodnie z instrukcją obsługi. Jeśli nie słychać kliknięcia i jeśli dzbanek nie nagrzewa się po kilku próbach, skontaktować się z pomocą techniczną.
- Gdy urządzenie włącza się i wyłącza naprzemiennie, a nie jest to z powodu działania termostatu pokojowego, należy sprawdzić, czy nie ma przeszkód, które uniemożliwiają lub utrudniają normalne wejście lub wyjście powietrza.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć. (Fig.9)
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Podczas czyszczenia pokrywy zaleca się zdjęcie uszczelki w celu jej oddzielnego wyczyszczenia.
- Jeśli na dnie dzbanka pojawią się ślady poparzeń, wlać odrobinę kwasu cytrynowego

lub cytryny do gorącej wody na 5-7 minut i usunąć ślady ściereczką.

- Wyczyścić dzbanek, uważając, aby dobrze wysuszyć styki złącza dzbanka przed ponownym użyciem urządzenia. Dzbaneł NIE nadaje się do mycia w zmywarce.
- **WAŻNE:** Nigdy nie zanurzać dzbanka w wodzie na dłuższy okres czasu, ponieważ woda może dostać się do wnętrza dzbanka i uszkodzić jego wewnętrzny mechanizm oraz istnieje ryzyko zwarcia (Fig.10).
- Jeśli na dnie dzbanka pozostaną resztki jedzenia lub przypalone, należy je usunąć jak najszybciej łopatką. Aby wyczyścić dzbanek, należy użyć gorącej wody z łagodnym detergentem i pozostawić go na chwilę do namoczenia. Usunąć przywarłe zanieczyszczenia za pomocą szczotki do czyszczenia.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program) (Fig.11):
- Mieszadło
- Ostrza
- Blender
- Kosz do gotowania na parze
- Łopátka
- Pojemnik dozujący
- Przykrywka
- Wielofunkcyjny robot kuchenny
- Wnętrze dzbanka i ostrza można wyczyścić napełniając dzbanek do połowy wodą i wybierając funkcję PULSE lub bez temperatury lub na gorąco.
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód.
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

OBSŁUGA

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

NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA

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

DLA URZĄDZEŃ WYPRODUKOWANYCH W UNII EUROPEJSKIEJ I W PRZYPADKU WYMAGAŃ PRAWNYCH OBOWIĄZUJĄCYCH W DANYM KRAJU:

EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

INFORMACJE O PRZEPISACH PRAWNYCH

DANE POŁĄCZENIOWE

2,4 GHz Wi-Fi: standard IEEE 802.11 b/g/n

Pasma 2,4 GHz jest ograniczone do pracy w zakresie od 2412 MHz do 2472 MHz.





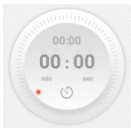
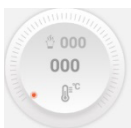
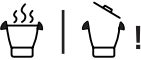







To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/53/EU u urządzeń radiowych 2014/30/EU o Kompatybilność elektromagnetycznej, z dyrektywą 2011/65/EU w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125/EC w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu stosowanego w produktach związanych z energią.



























Electrodomesticos Taurus, S.L. niniejszym oświadcza, że robot kuchenny Trending Cooking 7 jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym: <https://taurus-home.com/>

OPIS PANELU STEROWANIA

SYMBOL	OPIS FUNKCJI
 <p>Pilot</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aby ustawić temperaturę, czas i prędkość, przekręcić odpowiednio pokrętkę sterowania 2. W celu wstrzymania pracy urządzenia podczas gotowania należy krótko nacisnąć na sterowanie. Po ponownym naciśnięciu przycisku urządzenie będzie kontynuować gotowanie. 3. Wcisnąć sterowanie na kilka sekund, aby zakończyć proces gotowania. 4. Po ustawieniu wszystkich parametrów wcisnąć sterowanie. 5. Wcisnąć sterowanie na kilka sekund, aby zakończyć proces gotowania. 6. Po zakończeniu procesu gotowania na wyświetlaczu pojawi się informacja o jego zakończeniu. Wciśnij sterowanie, a urządzenie przejdzie w tryb czuwania.
	<p>Tryb odwrotny: akcesoria będą obracać się w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara..</p> <p>Interwały prędkości:1-3</p>
	<p>Prędkość: Nacisną na ikonę  aby zmienić kierunek obrotów akcesoriów.</p> <p>Interwały prędkości: 0-12</p>
	<p>Wyświetlanie ustawionego parametru czasu (0-90 minut)</p> <p>Wyświetlanie aktualnego czasu pracy (0-90 minut)</p>
	<p>Wyświetlenie ustawionego parametru temperatury</p> <p>Interwały temperatury: 37-130 °C</p> <p>Od 37 °C jest regulowany w odstępach co 1 °C.</p>
	<p> Gdy pokrywa jest zamknięta, a dzbanek jest na swoim miejscu.</p> <p>! Gdy pokrywa jest otwarta lub dzbanek nie został prawidłowo włożony. Urządzenie nie może zostać aktywowane.</p>
	<p>Temperatura składników / żywności.</p> <p>Woda osiąga maksymalną temperaturę 100°C.</p>
	<p> Start  Pauza  Zatrzymać</p>







	<p>Konfiguracja: przeglądanie lub konfigurowanie informacji o urządzeniu: język, Wi-Fi, wersja systemu, rejestracja itp.</p>
	<p>Ekran główny: Menu startowe</p>
	<p>Waga</p>
 Ugniatanie	<p>Czas: 3 minuty (Interwał 2 - 3 minuty) Temperatura: 000 °C (Interwał: 000-37 °C) Prędkość: Bez możliwości regulacji</p>
 Gotowanie na parze	<p>Czas: 20 minuty (Interwał 1-60 minuty) Natężenie przepływu pary: szybkie, średnie i wolne Odliczanie wsteczne rozpocznie się od 95 °C.</p>
 Gotowania na „na wolnym ogniu”	<p>Czas: 60 minuty (Interwał 10-90 minuty) Temperatura: 100 °C (Interwał: 60-100 °C) Prędkość: 1 (Interwał: 1-3)</p>
 Wrzenie	<p>Temperatura: 100 °C (Interwał: 60-100 °C)</p>
 Malakser (Robot kuchenny)	<p>Czas: 30 sekund (Interwał: 10 sekund – 60 sekund) Prędkość: 5 (Interwał: 4-6)</p>
 Siekanie	<p>Czas: 10 sekund (Interwał: 10 sekund - 4 sekundy) Prędkość: 6 (Interwał: 1-12)</p>
 Turbo	<p>Czas: 60 sekund Prędkość: 12 Aby aktywować tę funkcję, należy naciskać  lub na pokrętko w sposób ciągły, aby zatrzymać funkcję, należy je zwolnić.</p>

 Waga	Max.: 5 kg Interwały co 1 g
	Tarowanie wagi.
	Sortowanie przepisów według kategorii
	Sortowanie przepisów według kolejności alfabetycznej
	Wyszukiwanie przepisu
	Więcej informacji: ulubione i historia przepisów
	Wyjście
	Ulubione/Historia
	Składniki przepisu
	Etapy przygotowania przepisu
	Zalecenia dotyczące przepisu
	Podgląd akcesoriów do przepisu
	Podgląd informacji dot. przepisu

ZALECENIA DOT. UŻYTKOWANIA

FUNKCJA	AKCESORIUM	PRĘDKOŚĆ	CZAS	ILOŚĆ MAX. SKŁADNIKÓW
Posiekać mięso	Ostrza	8-12	30-60 s	800 g mięsa bez kości/ ścięgien
Pokruszyć lód	Ostrza	8-12	10-20 s	800 g kostek lodu.
Mikser	Ostrza	12	1 min	Max. pojemność 3000 ml 1200 g marchewek, 1800 g wody
Posiekać (cebula, seler, itp.)	Ostrza	5	15-30 s	800 g
Ugniatanie	Ostrza	1	2 min	500 g mąki + 250 g wody + 20 g oleju
Pokroić, zetrzeć (marchew, ogórek, ziemniak)	Malakser (tarcza do krojenia)	5-6	30 s	800 g
Zupa	Mieszadło	1	Wybrać funkcję gotowania na „na wolnym ogniu”. Możesz również dostosować parametry, które chcemy.	Max. pojemność 3000 ml

ZALECENIA DOT. UŻYTKOWANIA AKCESORIÓW

AKCESORIUM	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ	CZAS	TEMPERATURA (°C)
 Ubijak	Ubijanie białek	4	2 – 4 min	-
	Bitka śmietana	3	3 – 5 min	-
 Mieszadło	Zupa	1 – 2	1 – 90 min	100
	Ugniatanie	2	2 – 3 minuty	-
	Inne składniki, które wymagają ciepła	1 - 2	Według potrzeb	Według potrzeb
 Ostrza	Zmilić mięso	8 – 12	30 – 60 s	-
	Pokruszyć lód	8 - 12	10 – 20 s	-
	Blender	12	1 – 2 min	-
	Siekanie warzyw	5 - 7	15 – 60 s	-
	Posiekać fasolę, soję, orzechy, ziarenka kawy	12	2 – 3 min	-
 Kosz do gotowania na parze	Ryż, makaron, itp.	-	20 – 30 min	Program Pary: niski/średni
 Tarcza do tarcia/krojenia	Krojenie lub rozdrabnianie warzyw	4 - 6	30 – 60 s	Tylko dla funkcji robota kuchennego
 Parowar	Ryba, warzywa	-	10 – 60 min	Program gotowania na parze Wysoki/Średni

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

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

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

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

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

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

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

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259

Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener Ilt D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str.G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain