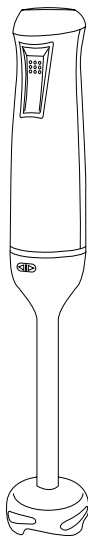


## ROBOT 750 PINK EDITION



**ES.** Instrucciones de uso  
**EN.** Instructions for use  
**FR.** Mode d'emploi  
**PT.** Instruções de uso  
**IT.** Istruzioni per l'uso  
**CA.** Instruccions d'ús  
**DE.** Gebrauchsanleitun  
**NL.** Gebruiksaanwijzing  
**RO.** Instrucțiuni de utilizare  
**PL.** Instrukcja obsługi

**BG.** Инструкция за употреба  
**EL.** Οδηγίες χρήσης  
**RU.** Инструкция по применению  
**DA.** Brugsanvisning  
**NO.** Instruksjoner for bruk  
**SV.** Användningsinstruktioner  
**FI.** Käyttöohjeet  
**TR.** Kullanım için talimatlar  
**HE.** הוראות לשימוש  
**AR.** تعليمات الاستخدام

**taurus**



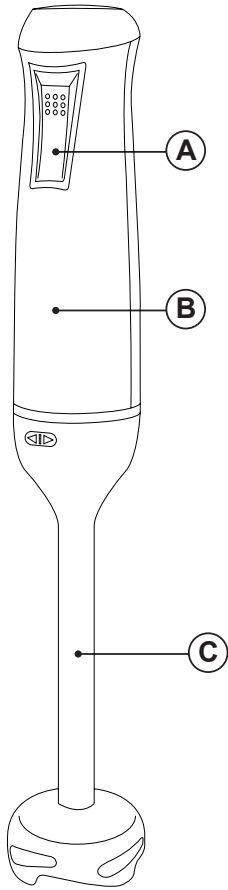


Fig. 1

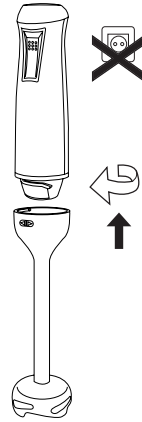
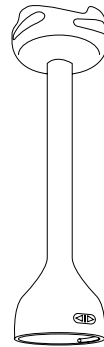


Fig. 2



## BATIDORA DE VARILLA ROBOT 750 PINK EDITION

### DESCRIPCIÓN

- A Botón encendido/apagado
- B Cuerpo motor
- C Varilla

### UTILIZACIÓN Y CUIDADO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien montados o son defectuosos.
- No utilice el aparato si el botón de encendido/apagado no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX del vaso medidor.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas ni atascadas. Asegúrese de que no hay piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Use este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilice nunca líquidos hirviendo.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No use el aparato con alimentos congelados o que contengan huesos.
- No utilice el aparato más de 1 minuto seguidos. En caso de realizar ciclos respetar siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como referencia, en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo de funcionamiento recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

### MODO DE EMPLEO

#### NOTAS PREVIAS AL USO

- Lea atentamente el folleto "Consejos y advertencias de seguridad" antes de utilizarlo por primera vez.
- 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».
- Prepare el aparato acorde a la función que desee realizar:

#### USO

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato con el botón encendido/apagado.
- Trabaje el alimento que desee procesar.

#### UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Pare el aparato, retirando la presión sobre el pulsador.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

#### ACCESORIO VARILLA

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, comida para bebés...
- Coloque la varilla en el cuerpo motor y gire en la dirección de la flecha. (Fig. 1)
- Ponga los alimentos a preparar en un vaso y encienda el aparato.
- Para una limpieza adicional, separe y retire la varilla girando en la dirección opuesta de la flecha. (Fig. 1)

### LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y séquelo después.
- No utilice disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo ponga bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.

- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

- Varilla

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad. (Fig. 2).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio	Cantidad	Preparación	Tiempo
Mayonesa	Batidora de varillas + vaso medidor	250 ml	Añada 1 huevo, sal, unas gotas de vinagre o limón al recipiente. Llénelo de aceite hasta el nivel indicado y enciéndalo, no lo mueva ni lo agite hasta que el aceite se haya ligado.	35 s
Batidos de frutas	Batidora de varillas + vaso medidor	250 ml	Pique 100 g de fruta o zanahoria en trozos de 1 cm, añada 150 g de agua y bata hasta que la mezcla tenga una consistencia homogénea.	15 s
Salsa bechamel	Batidora de varillas	500 ml	Derrita 25 g de mantequilla en un cazo a fuego lento, añada 85 g de harina y 25 g de cebolla frita (píquela previamente con el accesorio picador) y añada poco a poco 400 ml de leche.	15 s
Puré de patata	Batidora de varillas	300 g	Las patatas pueden cortarse en rodajas activando la batidora directamente en la cacerola.	30 s
Comida para bebés: papilla de frutas y galletas	Batidora de varillas + vaso medidor	300 g	Trocee y ponga en la taza 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja.	25 s
Jamón serrano español picado	Batidora de varillas + vaso medidor	60 g	Picar previamente en trozos de 1 cm. Picar hasta obtener la textura deseada.	3 s

- El uso continuado del aparato no debe superar 1 minuto.
- Si necesita más tiempo de procesamiento, alterne ciclos de 1 minuto de uso con ciclos de 1 minuto de descanso.
- Este aparato no debe ser usado para procesar cantidades de alimentos superiores a 500ml cada vez.

**HAND BLENDER  
ROBOT 750 PINK EDITION****DESCRIPTION**

- A ON/OFF button
- B Motor body
- C Stick blender

**USE AND CARE**

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed. Make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never use boiling liquids.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. In case of operating in cycles, allow the appliance a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference, in the annexed table appears, several recipes that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

**INSTRUCTIONS FOR USE****BEFORE USE**

- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first use.
- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

**USE**

- Extend the supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the on/off button.
- Work with the food you want to process.

**ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE**

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

**STICK BLENDER ACCESSORY**

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, etc.
- Attach the stick to the motor body and turn in the direction of the arrow. (Fig. 1).
- Put the food to be prepared in a cup and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow. (Fig. 1).

**CLEANING**

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
  - Stick blender
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 2).
- Then dry all parts before their assembly and storage.

Recipe	Accessory	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise	Stick blender + measuring cup	250 ml	Add 1 egg, salt, some drops of vinegar or lemon to the receptacle. Fill with oil up to the level indicated and switch on, do not move or agitate until the oil has been bound.	35 s
Fruit smoothies	Stick blender + measuring cup	250 ml	Chop 100g of fruit or carrot into 1cm chunks, add 150g of water and blend until the mixture has a smooth consistency.	15 s
Béchamel sauce	Stick blender	500 ml	Melt 25g of butter in a saucepan over a low heat, add 85g of flour and 25g of fried onion (Beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 400ml of milk.	15 s
Mashed potato	Stick blender	300 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush	Stick blender + measuring cup	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the cup.	25 s
Chopped Spanish Serrano ham	Stick blender + measuring cup	60 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained.	3 s

- Continuous use of the appliance should not exceed 1 minute.
- If you need more processing time, alternate cycles of 1 minute of use with cycles of 1 minute of rest.
- This appliance should not be used to process quantities of food greater than 500ml at a time.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé pour traiter des quantités d'aliments supérieures à 500 ml à la fois.

## MÉLANGEUR À MAIN ROBOT 750 PINK EDITION

### DESCRIPTION

- A Bouton marche/arrêt
- B Corps moteur
- C Fouet

### UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou les accessoires ne sont pas correctement montés ou s'ils sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX sur le verre doseur.
- Rangez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas désalignées ou bloquées. Assurez-vous qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies susceptibles d'empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utilisez cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- N'utilisez l'appareil sur aucune partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- N'utilisez pas l'appareil plus d'1 minute à la fois. En cas de fonctionnement cyclique, toujours observez des périodes de repos de minimum 1 minute entre chaque cycle. Veillez à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre de référence, dans le tableau annexé apparaissent plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximal de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

### MODE D'EMPLOI

#### REMARQUES AVANT UTILISATION

- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils et mesures de sécurité" avant la première utilisation.
- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section "Nettoyage".
- Préparez l'appareil conformément à la fonction désirée.

#### UTILISATION

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur On/Off.
- Travaillez l'aliment désiré.

#### APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil, en arrêtant la pression du bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyez l'appareil.

#### ACCESSOIRE FOUET

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accouplez l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche. (Fig. 1)
- Mettez les aliments à préparer dans une tasse et mettez l'appareil en marche.
- Retirez l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer. (Fig. 1)

### NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendez son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faites attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.



- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Fouet
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement. (Fig. 2).
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

Recette	Accessoire	Quantité	Préparation	L'heure
Mayonnaise	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	250 ml	Ajoutez 1 œuf, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron dans le récipient. Remplissez d'huile jusqu'au niveau indiqué et mettez en marche, ne bougez pas et n'agitez pas jusqu'à ce que l'huile soit liée.	35 s
Smoothies aux fruits	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	250 ml	Coupez 100 g de fruits ou de carottes en morceaux de 1 cm, ajoutez 150 g d'eau et mixez jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse.	15 s
Sauce béchamel	Mixeur en bâton	500 ml	Faites fondre 25g de beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez 85g de farine et 25 g d'oignon frit (préalablement haché à l'aide du hachoir) et ajoutez progressivement 400 ml de lait.	15 s
Purée de pommes de terre	Mixeur en bâton	300 g	Les pommes de terre peuvent être coupées en tranches en activant le mixeur directement dans la casserole.	30 s
Aliments pour bébés : bouillie de fruits et de biscuits	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	300 g	Coupez et mettez dans la tasse 100 gr. de pomme, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuits et le jus d'une orange.	25 s
Jambon Serrano espagnol haché	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	60 g	Hacher préalablement en morceaux de 1 cm. Hachez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	3 s

- L'utilisation continue de l'appareil ne doit pas dépasser 1 minute.
- Si vous avez besoin d'un temps de traitement plus long, alternez des cycles d'une minute d'utilisation avec des cycles d'une minute de repos.

**LIQUIDIFICADOR MANUAL  
ROBOT 750 PINK EDITION****DESCRIÇÃO**

- A Botão de ligar/desligar
- B Corpo do motor
- C Varinha

**USO E CUIDADOS**

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem correctamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não estiver a funcionar.
- Respeite o indicador de nível MAX do copo de medição e do jarro da picadora.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as peças móveis não estão desalinhasadas ou encravadas. Certificar-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o funcionamento correcto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode resultar numa situação perigosa.
- Nunca use líquidos ferventes.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho em qualquer parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho mais de 1 minutos seguidos. No caso de realizar ciclos, respeite sempre os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como referência, no quadro anexo aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho sob cada uma destas condições de carga.

**MODO DE UTILIZAÇÃO****NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO**

- Leia atentamente o folheto "Conselhos de segurança e avisos" antes da primeira utilização.
- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de «Limpeza».
- Prepare o aparelho consoante a função pretendida.

**UTILIZAÇÃO**

- Desenrole o cabo de alimentação completamente antes de conectá-lo.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Ligue o aparelho usando o interruptor on/off.
- Trabalhe com os alimentos que você deseja processar.

**UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:**

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão de ligar/desligar.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

**ACESSÓRIO VARINHA**

- Este acessório é usado para fazer molhos, sopas, maionese, milkshakes, alimentos para bebês...
- Prenda o bastão ao corpo do motor e vire na direção da seta. (Fig. 1).
- Coloque os alimentos a preparar numa chávena e ligue o aparelho.
- Para mais limpezas, desprenda e retire o bastão girando na direção oposta à da seta. (Fig. 1).

**LIMPEZA**

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer tarefa de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de líquido de lavagem e, em seguida, seque-o.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.

- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho e tornar-se insegura de utilizar.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):

- Varinha

- A posição de drenagem/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente. (Fig. 2).
- Em seguida, seque todas as peças antes de sua montagem e armazenamento.

Receita	Acessórios	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese	Varinha mágica + copo medidor	250 ml	Adicione 1 ovo, sal, algumas gotas de vinagre ou de limão ao recipiente. Encha o recipiente com óleo até ao nível indicado e ligue-o. Não mexa nem agite até que o óleo esteja ligado.	35 s
Batidos de fruta	Varinha mágica + copo medidor	250 ml	Corte 100 g de fruta ou cenoura em pedaços de 1 cm, adicione 150 g de água e misture até obter uma consistência homogénea.	15 s
Molho bechamel	Varinha mágica	500 ml	Derreta 25g de manteiga num tacho em lume brando, junte 85 g de farinha e 25g de cebola frita (pique previamente com a picadora) e adicione gradualmente 400 ml de leite.	15 s
Puré de batata	Varinha mágica	300 g	As batatas podem ser cortadas em rodela, activando o misturador diretamente na caçarola.	30 s
Comida para bebé: papa de fruta e biscoitos	Varinha mágica + copo medidor	300 g	Corte e coloque no copo 100 gr. de maçã, 100 gr. de banana, 50 gr. de bolachas e o sumo de uma laranja.	25 s
Presunto Serrano espanhol picado	Varinha mágica + copo medidor	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm. Pique até obter a textura desejada.	3 s

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto.
- Se precisar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de 1 minuto de utilização com ciclos de 1 minuto de repouso.
- Este aparelho não deve ser utilizado para processar quantidades de alimentos superiores a 500 ml de cada vez.

## FRULLATORE A IMMERSIONE ROBOT 750 PINK EDITION

### DESCRIZIONE

- A Pulsante di accensione/spengimento
- B Corpo motore
- C Bacchetta

### PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzi l'apparecchio se il pulsante di accensione/spengimento non funziona.
- Rispettare l'indicatore di livello MAX del recipiente dosatore e del vaso del tritatutto.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Controllare che le parti mobili non siano disallineate o inceppate. Verificare che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzi mai liquidi bollenti.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta. Se si dovessero effettuare cicli, rispettare sempre i periodi di riposo di minimo 1minuti fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

### MODALITÀ D'USO

#### PRIMA DELL'USO

- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla "Pulizia".
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione desiderata.

#### USO

- Srotoli completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto On/Off.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

#### UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante di accensione/spengimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

#### ACCESSORIO BACCHETTA

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia. (Fig. 1).
- Metta il cibo da preparare in una tazza e accenda l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia. (Fig. 1).

### PULIZIA

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):
  - Bacchetta
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente. (Fig. 2).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio	Quantità	Preparazione	Tempo
Maionese	Frullatore a immersione + misurino	250 ml	Aggiunga 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone al recipiente. Riempia con olio fino al livello indicato e accenda, non muova o agiti fino a quando l'olio non si sarà legato.	35 s
Frullati di frutta	Frullatore a immersione + misurino	250 ml	Tagli 100 g di frutta o carota a pezzetti di 1 cm, aggiunga 150 g di acqua e frulli fino a ottenere una consistenza omogenea.	15 s
Salsa besciamella	Frullatore a immersione	500 ml	Sciogliere 25 g di burro in una casseruola a fuoco basso, aggiungere 85 g di farina e 25 g di cipolla soffritta (prima tritare con il tritacarne) e aggiungere gradualmente 400 ml di latte.	15 s
Purè di patate	Frullatore a immersione	300 g	Le patate possono essere affettate attivando il frullatore direttamente nella casseruola.	30 s
Alimenti per bambini: poltiglia di frutta e biscotti	Frullatore a immersione + misurino	300 g	Tagliare e mettere nella tazza 100 gr. di mela, 100 gr. di banana, 50 gr. di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Prosciutto Serrano spagnolo tritato	Frullatore a immersione + misurino	60 g	Precedentemente tagliare a pezzetti di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s

- L'uso continuo dell'apparecchio non deve superare 1 minuto.
- Se ha bisogno di più tempo di elaborazione, alterni cicli di 1 minuto di utilizzo con cicli di 1 minuto di riposo.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato per trattare quantità di cibo superiori a 500 ml alla volta.

**BATEDORA DE MÀ  
ROBOT 750 PINK EDITION****DESCRIPCIÓ**

- A Botó d'engegada/aturada
- B Cos motor
- C Vareta

**UTILITZACIÓ I CURA**

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats o estan defectuosos.
- No feu servir l'aparell si el botó d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell MAX del vas mesurador i el vas picador.
- Mantingueu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o encallades. Assegureu-vos que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir que l'aparell funcioni correctament.
- 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. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria comportar una situació de perill.
- No utilitzeu mai líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell en cap part del cos d'una persona o animal.
- No feu servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir la batedora durant més de 1 minut seguit. En cas que feu cicles respecte sempre períodes de repòs d' 1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a referència, a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliment a processar, el temps de funcionament recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de màxim funcionament de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions.

**INSTRUCCIONS D'ÚS****NOTES PRÈVIAS A L'ÚS**

- Si us plau, llegiu atentament el fulllet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com descriu l'apartat de «Neteja».
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir.

**ÚS**

- Estireu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el botó d'engegada/aturada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

**UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:**

- Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el botó.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

**ACCESSORI VARETA**

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.
- Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa. (Fig. 1).
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en un vas i poseu l'aparell en marxa.
- Desacobleu la vareta girant-la en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després. (Fig. 1).

**NETEJA**

- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les ganivetes, ja que estan molt esmolades.

- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure'n totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se, afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

- Vareta

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat. (Fig. 2).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

Recepta	Accessoris	Quantitat	Preparació	Temps
maionesa	Vareta + vas mesurador	250 ml	Afegiu 1 ou, sal, unes gotes de vinagre o llimona al recipient. Omplir d'oli fins al nivell indicat i engegar, no moure ni agitar fins que l'oli s'hagi lligat.	35 s
Batuts de fruites	Vareta + vas mesurador	250 ml	Talleu 100 g de fruita o pastanaga a trossos d'1 cm, afegiu 150 g d'aigua i barregeu fins que la barreja tingui una consistència homogènia.	15 s
Salsa beixamel	Vareta	500 ml	Desfeu 25 g de mantega en una cassola a foc lent, afegiu-hi 85 g de lour i 25 g de ceba fregida (abans piqueu amb la picadora) i a poc a poc afegiu 400 ml de llet.	15 s
Puré de patates	Vareta	300 g	Les patates es poden tallar a rodanxes activant la batedora directament a la cassola.	30 s
Menjar per a nadons: fruita i papilla de galetes	Vareta + vas mesurador	300 g	Tallar i posar 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja a la tassa.	25 s
Pernil salat del país picat	Vareta + vas mesurador	60 g	Prèviament talleu-los a trossos d'1 cm. Picar fins a obtenir la textura desitjada.	3 s

- L'ús continuat de l'aparell no ha de superar 1 minut.
- Si necessiteu més temps de processament, alterneu cicles d'1 minut d'ús amb cicles d'1 minut de descans.
- Aquest aparell no s'ha d'utilitzar per processar quantitats d'aliments superiors a 500 ml alhora.

## STABMIXER ROBOT 750 PINK EDITION

### BESCHREIBUNG

- A Knopf ein/aus
- B Motorblock
- C Schneebesens

### VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die Ein/Aus-Taste nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige des Messbechers und des Zerkleinerers.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Prüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht falsch ausgerichtet oder verklemmt sind. Vergewissern Sie sich, dass keine defekten Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Zwecke kann zu einer gefährlichen Situation führen.
- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf Körperteilen von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minuten am Stück. Wenn Sie in Zyklen arbeiten, beachten Sie immer eine Ruhezeit von mindestens 1 Minute zwischen den Zyklen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Referenz erscheinen in der beigefügten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden

Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit zur Ausarbeitung jedes Rezepts sowie die Zeit des maximalen Betriebs der Vorrichtung unter jedem dieser Belastungsbedingungen umfassen.

### BENUTZUNGSHINWEISE

#### VOR DER BENUTZUNG

- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz „Reinigung“ beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

#### BENUTZUNG

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

#### NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

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

#### ZUBEHÖRTEIL SCHNEEBESEN

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Das Rührzubehör durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen. (Fig. 1).
- Geben Sie die zuzubereitenden Speisen in eine Tasse und schalten Sie das Gerät ein..
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen. (Fig. 1).

### REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.



- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- 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.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:

- Schneebesen

- Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen. (Fig. 2).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Rezept	Zubehör	Menge	Vorbereitung	Zeit
Mayonnaise	Stabmixer + Messbecher	250 ml	Geben Sie 1 Ei, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone in das Gefäß. Füllen Sie das Öl bis zum angegebenen Stand ein und schalten Sie es ein. Bewegen Sie es nicht, bis das Öl gebunden ist.	35 s
Frucht-Smoothies	Stabmixer + Messbecher	250 ml	Schneiden Sie 100 g Obst oder Karotten in 1 cm große Stücke, fügen Sie 150 g Wasser hinzu und pürieren Sie die Mischung, bis sie eine glatte Konsistenz hat.	15 s
Béchamelsauce	Stabmixer	500 ml	Schmelzen Sie 25 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze, fügen Sie 85 g Mehl und 25 g gebratene Zwiebeln hinzu (vorher mit dem Fleischwolf zerkleinern) und geben Sie nach und nach 400 ml Milch hinzu.	15 s
Kartoffelpüree	Stabmixer	300 g	Sie können die Kartoffeln in Scheiben schneiden, indem Sie den Mixer direkt im Kochtopf aktivieren.	30 s
Babynahrung: Brei aus Obst und Keksen	Stabmixer + Messbecher	300 g	Schneiden Sie 100 g Apfel, 100 g Banane, 50 g Kekse und den Saft einer Orange klein und geben Sie sie in die Tasse.	25 s
Gehackter spanischer Serrano-Schinken	Stabmixer + Messbecher	60 g	Zuvor in 1 cm große Stücke hacken. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	3 s

- Die ununterbrochene Verwendung des Geräts sollte 1 Minute nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr Zeit für die Verarbeitung benötigen, wechseln Sie Zyklen von 1 Minute Nutzung mit Zyklen von 1 Minute Pause ab.
- Dieses Gerät sollte nicht verwendet werden, um Lebensmittelmengen von mehr als 500 ml auf einmal zu verarbeiten.

**STAAFMIXER  
ROBOT 750 PINK EDITION****BESCHRIJVING**

- A AAN/UIT-knop
- B Motorhuis
- C Staafmixer

**GEBRUIK EN ONDERHOUD**

- Verleng de voedingskabel van het apparaat volledig voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de MAX-niveau-indicator van de maatbeker en het hakpotje.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende delen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten. Controleer of er geen gebroken onderdelen of anomalieën zijn die de goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Gebruik het apparaat en zijn accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing, rekening houdend met de werkomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere handelingen dan bedoeld, kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit spaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Bij gebruik in cycli; gun het apparaat een rustperiode van minstens 1 minuten tussen elke cyclus. Het apparaat mag in geen geval langer dan nodig worden gebruikt.
- Ter referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de te verwerken hoeveelheid voedsel, de aanbevolen werktijd voor de verwerking van elk recept en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

**GEBRUIKSAANWIJZING****VOOR GEBRUIK**

- Lees het boekje "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk over "Reiniging".
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

**GEBRUIK**

- Rol het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

**ZODRA U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT**

- Stop het apparaat door de druk op de aan/uit-knop los te laten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon.

**ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS**

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding...
- Bevestig de stok aan het motorhuis en draai in de richting van de pijl. (Fig. 1).
- Doe het te bereiden voedsel in een kopje en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u de stok losmaken en verwijderen door in de tegenovergestelde richting van de pijl te draaien. (Fig. 1).

**REINIGEN**

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u een reinigingstaak uitvoert.
- Reinig de apparatuur met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het vervolgens af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekmiddel of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.

- Let tijdens het schoonmaken vooral op de messen, want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak worden aangetast en de levensduur van het apparaat onherroepelijk worden beïnvloed en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of met heet zeepwater worden afgewassen:

- Staafmixer

- De afvoer/droogstand van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen kunnen worden afgewassen, moet het water gemakkelijk kunnen weglopen. (Fig. 2).
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

Recept	Extra	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer + maatbeker	250 ml	Voeg 1 ei, zout en enkele druppels azijn of citroen toe aan het bakje. Vul met olie tot het aangegeven niveau en zet aan, beweeg of roer niet totdat de olie gebonden is.	35 s
Vruchtensmoothies	Staafmixer + maatbeker	250 ml	Snijd 100 g fruit of wortel in stukjes van 1 cm, voeg 150 g water toe en mix tot het mengsel een gladde consistentie heeft.	15 s
Béchamelsaus	Staafmixer	500 ml	Smelt 25 g boter in een steelpan op een laag vuur, voeg 85 g meel en 25 g gebakken ui toe (vooraf fijnhakken met de vleesmolen) en voeg geleidelijk 400 ml melk toe.	15 s
Aardappelpuree	Staafmixer	300 g	De aardappelen kunnen gesneden worden door de blender direct in de pan te activeren.	30 s
Babyvoeding: vruchten- en koekjesmoes	Staafmixer + maatbeker	300 g	Snijd 100 gr. appel, 100 gr. banaan, 50 gr. koekjes en het sap van een sinaasappel in stukjes en doe ze in de beker.	25 s
Gehakte Spaanse Serranoham	Staafmixer + maatbeker	60 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm. Hak fijn tot de gewenste textuur is verkregen.	3 s

- Het apparaat mag niet langer dan 1 minuut continu gebruikt worden.
- Als u meer verwerkingstijd nodig hebt, wissel dan cycli van 1 minuut gebruik af met cycli van 1 minuut rust.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden om hoeveelheden voedsel van meer dan 500 ml per keer te verwerken.

**MIXER DE MÂNĂ  
ROBOT 750 PINK EDITION****DESCRIERE**

- A Buton ON/OFF
- B Corpul motorului
- C Stick-blender

**UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE**

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX al paharului de măsurat și al borcanului tocatorului.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați dacă piesele mobile nu sunt nealiniat sau blocate. Asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care trebuie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați niciodată lichide fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut la un moment dat. În cazul funcționării în cicluri, lăsați aparatul să se odihnească timp de cel puțin 1 minute între fiecare ciclu. În nici un caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de prelucrat, timpul de funcționare recomandat pentru elaborarea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

**INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE****ÎNAINTE DE UTILIZARE**

- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de „Curățare”.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

**UTILIZAȚI**

- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul cu ajutorul butonului de pornire/oprire.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

**DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL**

- Oprțiți aparatul eliberând presiunea asupra butonului de pornire/oprire.
- Deconectați aparatul de la rețea.
- Curățați aparatul

**ACCESORIU DE AMESTECARE A BEȚIȘOARELOR**

- Acest accesoriu este folosit pentru prepararea de sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, mâncare pentru copii...
- Atașați bastonul la corpul motorului și rotiți-l în direcția săgeții. (Fig. 1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate într-o cană și porniți aparatul.
- Pentru o curățare ulterioară, detașați și îndepărtați bastonul rotind în direcția opusă săgeții. (Fig. 1).

**CURĂȚARE**

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, aveți grijă deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.

- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu se află într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:

- Stick-blender

- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei. (Fig. 2).
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	Accesoriu	Cantitate	Pregătire	Timp
Maioneză	Blender cu băț + pahar de măsurare	250 ml	Adăugați în recipient 1 ou, sare, câteva picături de oțet sau lămâie. Umpleți cu ulei până la nivelul indicat și pomiți, nu mișcați și nu agitați până când uleiul nu a fost legat.	35 s
Smoothie-uri de fructe	Blender cu băț + pahar de măsurare	250 ml	Se taie 100 g de fructe sau morcov în bucăți de 1 cm, se adaugă 150 g de apă și se mixează până când amestecul capătă o consistență omogenă.	15 s
Sos bechamel	Blender cu băț	500 ml	Se topește 25 g de unt într-o cratiță la foc mic, se adaugă 85 g de făină și 25 g de ceapă prăjită (în prealabil se toacă cu ajutorul tocătorului) și se adaugă treptat 400 ml de lapte.	15 s
Piure de cartofi	Blender cu băț	300 g	Cartofii pot fi feliți prin activarea blenderului direct în cratiță.	30 s
Hrană pentru copii: fructe și biscuiți	Blender cu băț + pahar de măsurare	300 g	Se taie și se pun în ceașcă 100 gr. de mere, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuiți și sucul unei portocale.	25 s
Șuncă spaniolă Serrano tocată mărunt	Blender cu băț + pahar de măsurare	60 g	În prealabil se taie în bucăți de 1 cm. Se toacă până se obține textura dorită.	3 s

- Utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut.
- Dacă aveți nevoie de mai mult timp de procesare, alternați cicluri de 1 minut de utilizare cu cicluri de 1 minut de odihnă.
- Acest aparat nu trebuie utilizat pentru a procesa cantități de alimente mai mari de 500 ml la un moment dat.

**BLENDER RĘCZNY  
ROBOT 750 PPINK EDITION****OPIS**

- A Włącznik / wyłącznik
- B Korpus silnika
- C Stick-blender

**UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA**

- Przed każdym użyciem należy w pełni rozwinąć kabel zasilający urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania/wyłączania nie działa.
- Przestrzegaj wskaźnika poziomu MAX miarki i pojemnika rozdrabniacza.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osób nie posiadających doświadczenia i wiedzy.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdź, czy ruchome części nie są źle ustawione lub zakleszczone. Upewnij się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Używać urządzenia, jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i wykonywane prace. Używanie urządzenia do operacji innych niż zamierzone może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.
- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeżeli nie jest używane. Oszczędza to energię i przedłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie należy używać urządzenia dłużej niż przez 1 minutę. W przypadku pracy w cyklach, należy pozwolić urządzeniu na odpoczynek przez co najmniej 1 minutę pomiędzy kolejnymi cyklami. W żadnym wypadku nie należy pracować dłużej niż jest to konieczne.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli podano kilka receptur, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdej receptury, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

**INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA****PRZED UŻYCIEM**

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Upewnić się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, z której zamierza się korzystać.

**KORZYSTANIE Z**

- Przed podłączeniem przewodu zasilającego należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku on/off.
- Pracować z potrawą, którą chce się przetworzyć.

**PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA:**

- Wyłączyć urządzenie poprzez zwolnienie nacisku na przycisk włączania/wyłączania.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

**AKCESORIA DO MIKSERA**

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, odżywek dla dzieci....
- Przymocuj drążek do korpusu silnika i obróć w kierunku wskazanym strzałką. (Rys. 1).
- Proszę umieścić przygotowywaną żywność w filiżance i włączyć urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia odłącz i wyjmij drążek, obracając go w kierunku przeciwnym do strzałki. (Rys. 1).

**CZYSZCZENIE**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyścić sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność w stosunku do ostrzy, ponieważ są one bardzo ostre.

- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieuchronnie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Następujące elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia) lub w gorącej wodzie z mydłem:

- Stick-blender

- Pozycja do odsączania/suszenia artykułów, które można myć w zmywarce lub w zlewie, musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody. (Rys. 2).
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

Przepis	Akcesoria	Ilość	Przygotowanie	Czas
Majonez	Blender kielichowy + miarka	250 ml	Dodać 1 jajko, sól, kilka kropli octu lub cytryny do pojemnika. Napchnąć olejem do wskazanego poziomu i włączyć, nie ruszać ani nie mieszać do momentu związania oleju.	35 s
Koktajle owocowe	Blender kielichowy + miarka	250 ml	Pokroić 100 g owoców lub marchewki na 1 cm kawałki, dodać 150 g wody i miksować do uzyskania gładkiej konsystencji.	15 s
Sos beszamelowy	Blender kielichowy	500 ml	Roztopić 25 g masła w rondelku na małym ogniu, dodać 85 g mąki i 25 g podsmażonej cebuli (wcześniej posiekać za pomocą maszynki do mielenia mięsa) i stopniowo dodawać 400 ml mleka.	15 s
Puree ziemniaczane	Blender kielichowy	300 g	Ziemniaki można pokroić, włączając blender bezpośrednio w rondlu.	30 s
Żywność dla niemowląt: papka z owoców i herbatników	Blender kielichowy + miarka	300 g	Pokroić i umieścić w kubku 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g herbatników i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Posiekana hiszpańska szynka serrano	Blender kielichowy + miarka	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawałki. Rozdrabniać do uzyskania pożądanej konsystencji.	3 s

- Ciągłe korzystanie z urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeśli potrzebuje Pan/Pani więcej czasu na przetwarzanie, należy przeplatać cykle 1 minuty użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.
- To urządzenie nie powinno być używane do przetwarzania ilości żywności większych niż 500 ml na raz.

**РЪЧЕН БЛЕНДЕР  
РОБОТ 750 PINK EDITION****ОПИСАНИЕ**

- A Бутон за включване/изключване
- B Корпус на двигателя
- C Пръчен блендер

**ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ**

- Преди всяка употреба развивайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX на мерителната чаша и буркана за кълцане.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сетивни или намалени умствени способности или липса на опит и знания.
- Съхранявайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени. Уверете се, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.
- Никога не използвайте връщи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. По този начин се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте уреда за повече от 1 минута едновременно. В случай на работа в цикли; оставете уреда да почива поне 1 минути между всеки цикъл. При никакви обстоятелства уредът не трябва да работи повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка, в приложената таблица се появяват няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното работно време за изработване на всяка рецепта, както и времето за

максимална работа на уреда при всяко едно от тези условия на натоварване.

**ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА****ПРЕДИ УПОТРЕБА**

- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са отстранени.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще влязат в контакт с храна, по начина, описан в раздела за почистване.
- Подгответе уреда в съответствие с функцията, която желаете да използвате.

**ИЗПОЛЗВАНЕ НА**

- Развийте напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на бутона за включване/изключване
- Работете с храната, която искате да обработвате.

**СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА  
УРЕДА**

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутона за включване/изключване.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистване на уреда

**ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ЗА БЪРКАНЕ СЪС СТИК**

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешки храни...
- Прикрепете пръчката към тялото на двигателя и завъртете по посока на стрелката. (Фиг. 1).
- Поставете приготвяната храна в чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и отстранете пръчката, като завъртите в посока, обратна на стрелката. (Фиг. 1).

**ПОЧИСТВАНЕ**

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.



- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно рН, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на процеса на почистване внимавайте особено много с остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате всякакви остатъци от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и може да стане опасна за използване.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (като се използва програмата за меко почистване) или в гореща сапунена вода:

- Пръчен блендер

- Мястото за източване/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесното оттичане на водата. (Фиг. 2).
- След това подсушете всички части преди съглобяването и съхранението им.

Рецепта	Акcesoари	Количество	Подготовка	Време
Майонеза	Пасатор + мерителна чаша	250 мл	Добавете 1 яйце, сол, няколко капки оцет или лимон в съда. Напълнете с олио до посоченото ниво и включете, не движете и не разбърквайте, докато олиото не се свърже.	35 s
Флодови смутита	Пасатор + мерителна чаша	250 мл	Нарежете 100 г плодове или моркови на парченца с големина 1 см, добавете 150 г вода и пасирайте, докато сместа придобие гладка консистенция.	15 s
Сос Бешамел	Пасатор	500 мл	Разтопете 25 г масло в тенджерата на слаб огън, добавете 85 г брашно и 25 г запържен лук (предварително го нарежете с помощта на машината за мелене на месо) и постепенно добавете 400 мл мляко.	15 s
Картофено пюре	Пасатор	300 g	Картофите могат да бъдат нарязани, като се активира пасаторът директно в тенджерата.	30 s
Бebешка храна: каша от плодове и бисквити	Пасатор + мерителна чаша	300 g	Нарежете и сложете в чашата 100 г ябълка, 100 г банан, 50 г бисквити и сока от един портокал.	25 s
Нарязана испанска шунка Серано	Пасатор + мерителна чаша	60 g	Преди това нарежете на парчета с дължина 1 см. Смелете до получаване на желаната текстура.	3 s

- Непрекъснатото използване на уреда не трябва да надвишава 1 минута.
- Ако имате нужда от повече време за обработка, редувайте цикли от 1 минута работа с цикли от 1 минута почивка.
- Този уред не трябва да се използва за обработка на количества храна, по-големи от 500 ml наведнъж.

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ  
ROBOT 750 PINK EDITION****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A Κομπτί ON/OFF
- B Σώμα κινητήρα
- C Στικ-μπλέντερ

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ**

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κομπτί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί..
- Σεβαστείτε την ένδειξη MAX της στάθμης του κυπέλλου μέτρησης και του βάζου του τεμαχιστή.
- Φυλάσσετε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν έχουν παραμορφωθεί ή μπλοκάρει. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και τις εργασίες που πρόκειται να εκτελεστούν. Η χρήση της συσκευής για λειτουργίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και αφύλακτη αν δεν είναι σε χρήση. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή με προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά. Σε περίπτωση λειτουργίας σε κύκλους, αφήστε τη συσκευή να ξεκουραστεί τουλάχιστον 1 λεπτά μεταξύ κάθε κύκλου. Σε καμία περίπτωση η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, οι οποίες περιλαμβάνουν την

ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν, τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας για την επεξεργασία κάθε συνταγής, καθώς και τον χρόνο μέγιστης λειτουργίας της συσκευής σε κάθε μία από αυτές τις συνθήκες φορτίου.

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ****ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί η συσκευασία όλων των προϊόντων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

**ΧΡΗΣΗ**

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κομπτί on/off.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

**ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας την πίεση στο κομπτί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Καθαρισμός της συσκευής

**ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ**

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σουπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικών τροφών...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους. (Εικ. 1).
- Βάλτε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμάσετε σε ένα φλιτζάνι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί γυρίζοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση του βέλους. (Εικ. 1).

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ αιχμηρές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό σαπουνόνερο:

- Στικ-μπλέντερ

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού. (Εικ. 2).
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

Συνταγή	Αξεσουάρ	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	250 ml	Προσθέστε 1 αυγό, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι στο δοχείο. Γεμίστε με λάδι μέχρι την υποδεικνυόμενη στάθμη και ενεργοποιήστε το, μην το μετακινήσετε ή αναδεύσετε μέχρι να δεσμευτεί το λάδι.	35 s
Smoothies φρούτων	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	250 ml	Κόψτε 100 γραμμάρια φρούτων ή καρότου σε κομμάτια 1 εκατοστού, προσθέστε 150 γραμμάρια νερού και χτυπήστε μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή.	15 s
Σάλτσα μπεσαμέλ	Μπλέντερ με ραβδί	500 ml	Λιώστε 25 γρ. βούτυρο σε μια κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 85 γρ. αλεύρι και 25 γρ. τηγανητό κρεμμύδι (Προηγούμενως ψιλοκόψτε το με το εξάρτημα του κιμά) και προσθέστε σταδιακά 400 ml γάλα.	15 s
Πουρές πατάτας	Μπλέντερ με ραβδί	300 g	Οι πατάτες μπορούν να κοπούν σε φέτες ενεργοποιώντας το μπλέντερ απευθείας στην κατσαρόλα.	30 s
Βρεφικές τροφές: φρούτα και μπισκότα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	300 g	Κόψτε και βάλτε 100 γραμμάρια μήλου, 100 γραμμάρια μπανάνας, 50 γραμμάρια μπισκότων και το χυμό ενός πορτοκαλιού στο φλιτζάνι.	25 s
Ψιλοκομμένο ισπανικό ζαμπόν Serrano	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	60 g	Προηγούμενως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 εκατοστού. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s

- Η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό.
- Εάν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, εναλλάσσετε κύκλους 1 λεπτού χρήσης με κύκλους 1 λεπτού ανάπαυσης.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για την επεξεργασία ποσοτήτων τροφίμων μεγαλύτερων από 500ml τη φορά.

**РУЧНОЙ БЛЕНДЕР  
РОБОТ 750 PINK EDITION****ОПИСАНИЕ**

- A Кнопка включения/выключения
- B Корпус мотора
- C Палочка-блендер

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД**

- Перед каждым использованием прибора полностью разворачивайте шнур питания.
- Не используйте прибор, если детали или принадлежности установлены неправильно или неисправны.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором MAX уровня мерного стакана и кувшина измельчителя.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или ограниченными умственными способностями или с недостатком опыта и знаний месте.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Убедитесь, что движущиеся части не смещены и не заклинивают. Убедитесь в отсутствии сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, принимая во внимание условия работы и выполняемую работу. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор более 1 секунд за раз. В случае работы по циклам делайте перерыв в работе прибора по крайней мере на 1 минуту между циклами. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, которые включают количество продуктов для обработки, рекомендуемое время работы для разработки каждого рецепта, а

также время максимальной работы аппарата при каждом из этих условий нагрузки.

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ****ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка.
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут контактировать с пищей, способом, описанным в разделе "Очистка".
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

**ИСПОЛЬЗУЙТЕ**

- Полностью размотайте шнур питания перед его подключением.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор с помощью кнопки включения/выключения.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

**ПО ОКОНЧАНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА:**

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

**АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ПАЛОЧКАМИ**

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Прикрепите насадку к корпусу двигателя и поверните в направлении стрелки. (Рис. 1).
- Положите готовящееся блюдо в чашку и включите прибор.
- Для последующей очистки прибора отсоедините насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении. (Рис. 1).

**ЧИСТКА**

- До того, как выполнять очистку прибора, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.

- Не используйте для очистки прибора растворители, средства с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- В процессе чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащем состоянии чистоты, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине (используя программу мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:

- Палочка-блендер

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать. (Рис. 2).
- Затем просушите все части перед сборкой.

Рецепт	Аксессуар	Количество	Подготовка	Время
Майонез	Блендер + мерная чашка	250 мл	Добавьте в емкость 1 яйцо, соль, несколько капель уксуса или лимона. Залейте масло до указанного уровня и включите, не двигайте и не перемешивайте, пока масло не свяжется.	35 s
Фруктовые коктейли	Блендер + мерная чашка	250 мл	Нарежьте 100 г фруктов или моркови на кусочки размером 1 см, добавьте 150 г воды и смешайте до получения гладкой консистенции.	15 s
Соус Бешамель	Палочный блендер	500 мл	Растопите 25 г сливочного масла в сотейнике на медленном огне, добавьте 85 г муки и 25 г жареного лука (предварительно измельчите с помощью насадки "мясорубка") и постепенно добавьте 400 мл молока.	15 s
Картофельное пюре	Палочный блендер	300 g	Картофель можно нарезать, включив блендер прямо в кастрюле.	30 s
Детское питание: фруктовая и бисквитная каша	Блендер + мерная чашка	300 g	Нарежьте и положите в чашку 100 гр. яблока, 100 гр. банана, 50 гр. печенья и сок одного апельсина.	25 s
Нарезанная испанская ветчина серрано	Блендер + мерная чашка	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Измельчите до получения желаемой текстуры.	3 s

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если Вам нужно больше времени на обработку, чередуйте циклы по 1 минуте работы с циклами по 1 минуте отдыха.
- Этот прибор не следует использовать для обработки количества пищи, превышающего 500 мл за один раз.



**STAVBLENDER  
ROBOT 750 PINK EDITION****BESKRIVELSE**

- A Tænd/sluk-knappen
- B Motorhus
- C Stick-blender

**BRUG OG PLEJE**

- Træk apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis dele eller tilbehør ikke er korrekt monteret eller er defekt.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter MAX-niveauindikatoren på målebægeret og hakkeglasset.
- Opbevar dette apparat uden for børns og/eller personers med fysisk, sensorisk eller nedsat mentalt niveau eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar apparatet i god stand. Kontroller, at de bevægelige dele ikke er fejljusteret eller sidder fast. Kontroller, at der ikke er nogen ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Hvis apparatet anvendes til andre formål end dem, der er tiltænkt, kan det føre til en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.
- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet med frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 sekund ad gangen. Ved cyklisk drift skal apparatet have en hvileperiode på mindst 1 minut mellem hver cyklus. Apparatet må under ingen omstændigheder være i drift i længere tid end nødvendigt.
- Som reference er der i den vedlagte tabel angivet flere opskrifter, som omfatter mængden af fødevarer, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt den tid, hvor apparatet fungerer maksimalt under hver af disse belastningsbetingelser.

**BRUGSANVISNING****FØR BRUG**

- Læs hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Sørg for, at alle produkternes emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om «Rengøring».
- Forbered apparatet i overensstemmelse med den funktion, du ønsker at bruge.

**BRUG**

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i stikket.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- Arbejd med den mad, du vil behandle.

**NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET:**

- Stop apparatet ved at slippe trykket på tænd/sluk-knappen.
- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

**TILBEHØR TIL STAVBLENDEREN**

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, baby mad ...
- Sæt pinden fast på motorhuset og drej i pilens retning. (Fig. 1).
- Læg den mad, der skal tilberedes, i en kop, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring skal pinden tages af og fjernes ved at dreje i modsat retning af pilen. (Fig. 1).

**RENSNING**

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, f.eks. blegemiddel, eller slibemidler til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.

- Hvis apparatet ikke er i god stand til at være rent, kan dets overflade blive nedbrudt og uundgåeligt påvirke apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt sæbevand:

- Stick-blender

- Tømnings-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk. (Fig. 2).
- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

Opskrift	Tilbehør	Mængde	Forberedelse	Tid
Mayonnaise	Stavblender + målebæger	250 ml	Tilsæt 1 æg, salt, nogle dråber eddike eller citron til beholderen. Fyld olie på op til det angivne niveau, og tænd for den. Rør ikke rundt, før olien er bundet.	35 s
Frugtsmoothies	Stavblender + målebæger	250 ml	Skær 100 g frugt eller gulerod i 1 cm store stykker, tilsæt 150 g vand, og blend, indtil blandingen har en jævn konsistens.	15 s
Bechamelsauce	Stavblender	500 ml	Smelt 25g smør i en gryde ved svag varme, tilsæt 85g melasse og 25g stegte løg (hak dem først med kødhakkeren), og tilsæt gradvist 400 ml mælk.	15 s
Kartoffelmos	Stavblender	300 g	Kartoflerne kan skæres i skiver ved at aktivere blenderen direkte i gryden.	30 s
Babymad: frugt- og kiksemos	Stavblender + målebæger	300 g	Skær 100 g æble, 100 g banan, 50 g kiks og saften fra en appelsin ud og læg dem i koppen.	25 s
Hakket spansk serranoskinke	Stavblender + målebæger	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	3 s

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut.
- Hvis du har brug for mere behandlingstid, kan du skifte mellem cyklusser med 1 minuts brug og cyklusser med 1 minuts hvile.
- Dette apparat bør ikke bruges til at behandle mængder af mad, der er større end 500 ml ad gangen.

**STAVMIKSER  
ROBOT 750 PINK EDITION****BESKRIVELSE**

- A PÅ/AV-knapp
- B Motorkropp
- C Stavmikser

**BRUK OG STELL**

- Forleng apparatets strømledning helt før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-knappen ikke fungerer.
- Respekter MAX-nivåindikatoren til målebegeret og hakkebegeret.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feiljustert eller sitter fast. Pass på at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre operasjoner enn de som er tiltenkt, kan føre til en farlig situasjon.
- Bruk aldri kokende væsker.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frose varer eller de som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 sekunder om gangen. Ved bruk i sykluser; la apparatet en hvileperiode på minst 1 minutt mellom hver syklus. Under ingen omstendigheter skal apparatet betjenes i mer tid enn nødvendig.
- Som en referanse, i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, anbefalt driftstid for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

**INSTRUKSJONER FOR BRUK****FØR BRUK**

- Vennligst les "Sikkerhetsråd og advarsler"-heftet nøye før første gangs bruk.
- Forsikre deg om at alle produktens emballasje er fjernet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om «Rengjøring».
- Forbered apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

**SLITT**

- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved hjelp av på/av-knappen.
- Arbeid med maten du ønsker å bearbeide.

**NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET**

- Stopp apparatet ved å slippe trykket på av/på-knappen.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Rengjør apparatet.

**STAVMIKSER TILBEHØR**

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, melkeshaker, babymat...
- Fest pinnen til motorhuset og vri i pilens retning. (Fig. 1).
- Legg maten som skal tilberedes i en kopp, og slå på apparatet.
- For ytterligere rengjøring, løsne og fjern pinnen ved å dreie i motsatt retning av pilen. (Fig. 1).

**RENGJØRING**

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du utfører rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Under rengjøringsprosessen må du være spesielt forsiktig med bladene, da de er veldig skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne all mat som er igjen.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til renhet, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli uttrygg å bruke.

- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller med varmt såpevann:

- Stavmikser

- Avløps-/tørkeposisjonen til artiklene som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må tillate at vannet lett kan renne bort. (Fig. 2).
- Tørk deretter alle deler før montering og lagring.

Oppskrift	Tilbehør	Antall	Forberedelse	Tid
Majones	Stavmikser + målebeger	250 ml	Tilsett 1 egg, salt, noen dråper eddik eller sitron i beholderen. Fyll med olje opp til det angitte nivået og slå på, ikke flytt eller rør før oljen er bundet.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmikser + målebeger	250 ml	Hakk 100 g frukt eller gulrot i 1 cm store biter, tilsett 150 g vann og blend til blandingen har en jevn konsistens.	15 s
Béchamelsaus	Stavmikser	500 ml	Smelt 25 g smør i en kjele på svak varme, tilsett 85 g melis og 25 g stekt løk (hakk den på forhånd med kjøttkvernen), og tilsett 400 ml melk etter hvert.	15 s
Potetmos	Stavmikser	300 g	Potetene kan skjæres i skiver ved å aktivere blenderen direkte i kasserollen.	30 s
Barnemat: frukt- og kjeksgrøt	Stavmikser + målebeger	300 g	Skjær opp og legg 100 g eple, 100 g banan, 50 g kjeks og saften av en appelsin i koppen.	25 s
Hakket spansk serranoskinke	Stavmikser + målebeger	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter. Hakk til ønsket tekstur er oppnådd.	3 s

- Kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 1 minutt.
- Hvis du trenger mer behandlingstid, kan du veksle mellom sykluser på 1 minutt med bruk og sykluser på 1 minutt med hvile.
- Dette apparatet skal ikke brukes til å behandle større mengder mat enn 500 ml om gangen.

**STAVMIXER  
ROBOT 750PINK EDITION****BESKRIVNING**

- A ON/OFF-knapp
- B Motorkropp
- C Stick-mixer

**ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL**

- Dra ut apparatens nätsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om på/av-knappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivån på måtbägaren och skärburken.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med fysiska, sensoriska eller nedsatt mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felinställda eller sitter fast. Kontrollera att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med denna bruksanvisning, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Användning av apparaten för andra operationer än de avsedda kan resultera i en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.
- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon kroppsdel hos en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten med frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 sekund åt gången. Vid drift i cykler; Tillåt apparaten en viloperiod på minst 1 minut mellan varje cykel. Under inga omständigheter får apparaten användas längre tid än nödvändigt.
- Som referens finns i den bifogade tabellen flera recept som innehåller mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept samt den tid då apparaten fungerar maximalt under var och en av dessa belastningsförhållanden.

**ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER****FÖRE ANVÄNDNING**

- Läs igenom häftet "Säkerhetsråd och varningar" noggrant innan du börjar använda den.
- Kontrollera att alla produkters förpackningar har avlägsnats.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om "Rengöring".
- Förbered apparaten enligt den funktion du vill använda.

**ANVÄNDNING**

- Rulla ut kabeln helt och hållet innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Sätt på apparaten med hjälp av på/av-knappen.
- Arbeta med den mat du vill bearbeta.

**NÄR DU HAR SLUTAT ANVÄNDA APPARATEN:**

- Stoppa apparaten genom att släppa trycket på på/av-knappen.
- Koppla ur apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

**TILLBEHÖR FÖR STICK-BLENDER**

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, barnmat ...
- Fäst spaken på motorkroppen och vrid i pilens riktning. (Fig. 1).
- Lägg maten som ska tillagas i en kopp och slå på apparaten.
- För ytterligare rengöring, ta bort och ta bort stickan genom att vrida i motsatt riktning av pilen. (Fig. 1).

**RENGÖRING**

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Nedsänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Under rengöringen ska du vara särskilt försiktig med knivarna, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.

- Om apparaten inte är i gott skick av renlighet kan dess yta försämrats och obönhörligen påverka varaktigheten av apparatens användbara livslängd och kan bli osäker att använda.

- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram) eller i varmt tvålsvatten:

- Stick-mixer

- Avrinnings-/torkpositionen för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskbänk måste tillåta att vattnet lätt rinner bort. (Fig. 2).

- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Recept	Tillbehör	Kvantitet	Förberedelser	Tid
Majonnäs	Stavmixer + mätkopp	250 ml	Tillsätt 1 ägg, salt, några droppar vinäger eller citron i behållaren. Fyll på med olja upp till den angivna nivån och sätt på, rör inte om förrän oljan är bunden.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmixer + mätkopp	250 ml	Hacka 100 g frukt eller morot i 1 cm stora bitar, tillsätt 150 g vatten och mixa tills blandningen har en jämn konsistens.	15 s
Béchamelsås	Stavmixer	500 ml	Smält 25 g smör i en kastrull på låg värme, tillsätt 85 g lödder och 25 g stekt lök (hacka i förväg med köttkvarnen) och tillsätt gradvis 400 ml mjölk.	15 s
Potatismos	Stavmixer	300 g	Potatisen kan skäras genom att aktivera mixern direkt i kastrullen.	30 s
Barnmat: frukt- och kexgröt	Stavmixer + mätkopp	300 g	Skär upp och lägg 100 gr. äpple, 100 gr. banan, 50 gr. kex och saften från en apelsin i koppen.	25 s
Hackad spansk serranoskinka	Stavmixer + mätkopp	60 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills önskad konsistens erhålls.	3 s

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut.

- Om du behöver mer tid för bearbetning kan du varva cykler med 1 minuts användning med cykler med 1 minuts vila.

- Denna apparat får inte användas för att hantera större mängder livsmedel än 500 ml åt gången.

## SAUVASEKOITIN ROBOTTI 750 PINK EDITION

### KUVAUS

- A ON/OFF-painike
- B Moottorin runko
- C Stick-blender

### KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-painike ei toimi.
- Noudata mittakupin ja silppuripurkin MAX-tason ilmaistinta.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai henkilöiden, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai kokemuksen ja tiedon puutetta, ulottumattomissa.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai jumissa. Varmista, että laitteessa ei ole rikkoutuneita osia tai poikkeamia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettavat työt. Jos laitetta käytetään muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan, seurauksena voi olla vaaratilanne.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettyä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen ruumiinosaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tavaroiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 sekuntia kerrallaan. Jos laite toimii jaksottain, anna laitteen levätä vähintään 1 minuutti kunkin jakson välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on viitteenä useita reseptejä, jotka sisältävät prosessoitavan ruoan määrän, suositellun käyttöajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen maksimikäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

### KÄYTTÖOHJEET

#### ENNEN KÄYTTÖÄ

- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Puhdista ennen tuotteen ensimmäistä kertaa käyttämistä osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, "Puhdistus" -osio kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

#### KÄYTÄ

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Kytke laite päälle on/off-painikkeella.
- Työskentele käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa.

#### KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite vapauttamalla painike on/off-painikkeesta.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Puhdista laite.

#### TIKKASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan ...
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan. (Kuva 1).
- Laita valmistettava ruoka kuppiin ja kytke laite päälle.
- Jos haluat puhdistaa laitteen edelleen, irrota ja poista tikku kääntämällä sitä nuolen vastakkaiseen suuntaanx. (Kuva 1).

### PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuainetta, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Ole puhdistamisen aikana erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.

- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa) tai saippuvedellä:
  - Stick-blender
- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden valutus-/kuivausasennon on mahdollistettava veden helppo valuminen pois. (Kuva 2).
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

Resepti	Lisävaruste	Määrä	Valmistelu	Aika
Majoneesi	Sauvasekoitin + mittakuppi	250 ml	Lisää astiaan 1 muna, suolaa, muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Täytä öljyllä ilmoitettuun tasoon asti ja kytke päälle, älä liikuta tai sekoita ennen kuin öljy on sitoutunut.	35 s
Hedelmäsmoothiet	Sauvasekoitin + mittakuppi	250 ml	Pilko 100 g hedelmiä tai porkkanaa 1 cm:n paloiksi, lisää 150 g vettä ja sekoita, kunnes seos on tasaista.	15 s
Béchamel-kastike	Sauvasekoitin	500 ml	Sulata 25 g voita kattilassa miedolla lämmöllä, lisää 85 g jauhoja ja 25 g paistettua sipulia (pilko ensin jauheliinakoneella) ja lisää vähitellen 400 ml maitoa.	15 s
Perunamuusia	Sauvasekoitin	300 g	Perunat voidaan viipaloida aktiivimalla tehosekoitin suoraan kattilassa.	30 s
Vauvanruoka: hedelmä- ja keksimuussi	Sauvasekoitin + mittakuppi	300 g	Paloittele ja laita kuppiin 100 grammaa omenaa, 100 grammaa banaania, 50 grammaa keksejä ja yhden appelsiinin mehu.	25 s
Paloiteltu espanjalainen Serrano-kinkku	Sauvasekoitin + mittakuppi	60 g	Paloittele aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	3 s

- Laitteen jatkuva käyttö ei saisi ylittää 1 minuuttia.
- Jos tarvitset enemmän käsittelyaikaa, vaihda 1 minuutin käyttöjaksoja 1 minuutin lepojaksoihin.
- Tätä laitetta ei saa käyttää yli 500 ml:n ruokamäärien käsittelyyn kerrallaan.



**EL BLENDERİ  
ROBOT 750 PINK EDITION****AÇIKLAMA**

- A ON/OFF düğmesi  
B Motor gövdesi  
C Çubuk karıştırıcı

**KULLANIM VE BAKIM**

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Ölçüm kabının ve doğrayıcı kavanozunun MAX seviye göstergesine uyun.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin. Cihazın düzgün çalışmasını engelleyebilecek herhangi bir kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak, cihazı ve aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak kullanın. Cihazı amaçlanarlardan farklı işlemler için kullanmak tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynayan sıvılar kullanmayın.
- Kullanılmadığında cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu saęlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazı insan veya hayvan vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı bir seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın. Döngüler halinde çalıştırılması durumunda, cihazın her döngü arasında en az 1 dakikalık bir dinlenme süresi bırakın. Hiçbir koşulda cihaz gereęi kadar uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Referans olarak, ekteki tabloda, işlenecek yiyecek miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için tavsiye edilen çalışma süresini ve ayrıca bu yük koşullarının her biri altında aparatın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

**KULLANIM TALİMATLARI****KULLANMADAN ÖNCE**

- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- Tüm ürünlerin ambalajlarının kaldırdığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları «Temizlik» bölümünde anlatıldığı gibi temizleyiniz.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

**AŞINMIŞ**

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini kullanarak cihazı açın.
- İşlemek istediğiniz yiyecekle çalışın.

**CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİKTEN SONRA:**

- Açma/kapama düğmesindeki basıncı serbest bırakarak cihazı durdurun.
- Cihazı elektrik şebekesinden çıkarın.
- Cihazı temizleyin.

**ÇUBUK BLENDER AKSESUARI**

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak için kullanılır...
- Çubuęu motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin. (Şekil 1).
- Hazırlanacak yiyeceęi bir kaba koyun ve cihazı çalıştırın.
- Daha fazla temizlik için, okun ters yönünü çevirerek çubuęu ayırın ve çıkarın. (Şekil 1).

**TEMİZLİK**

- Cihazı şebekeden ayırın ve herhangi bir temizlik görevi üstlenmeden önce soęumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla yıkama sıvısı ile nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurutun.
- Çözücüler kullanmayın, veya ağartıcı gibi asit veya baz pH'lı ürünler, veya aşındırıcı ürünler, cihazı temizlemek için.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özel dikkat gösterin.
- Cihazı düzenli olarak temizlemeniz ve kalan yiyecekleri çıkarmanız önerilir.

- Cihaz iyi temizlik durumunda değilse, yüzeyi cihazın kullanım ömrünü bozabilir ve kaçınılmaz bir şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak bir temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak su kullanılarak yıkanabilir:

- Çubuk karıştırıcı

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşalma/kurutma konumu, suyun kolayca boşalmasına izin vermelidir. (Şekil 2).
- Daha sonra tüm parçaları montaj ve depolamadan önce kurutun.

Yemek Tarifi	Aksesuar	Miktar	Hazırlık	Zaman
Mayonez	Çubuk blender + ölçü kabı	250 ml	Hazneye 1 yumurta, tuz, birkaç damla sirke veya limon ekleyin. Belirtilen seviyeye kadar yağ doldurun ve çalıştırın, yağ bağlanana kadar hareket ettirmeyin veya çalkalamayın.	35 s
Meyve Smoothie'leri	Çubuk blender + ölçü kabı	250 ml	100 g meyve veya havucu 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın, 150 g su ekleyin ve karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderdan geçirin.	15 s
Beşamel sos	Çubuk blender	500 ml	Bir tencerede 25 g tereyağını kısık ateşte eritin, 85 g un ve 25 g kızarmış soğan ekleyin (Önceden kıyma makinesi aparatını kullanarak doğrayın) ve yavaş yavaş 400 ml süt ekleyin.	15 s
Patates püresi	Çubuk blender	300 g	Patatesler blender doğrudan tencerede çalıştırılarak dilimlenebilir.	30 s
Bebek maması: meyve ve bisküvi lapası	Çubuk blender + ölçü kabı	300 g	Fincana 100 gr. elma, 100 gr. muz, 50 gr. bisküvi ve bir portakalın suyunu kesin ve koyun.	25 s
Doğranmış İspanyol Serrano jambonu	Çubuk blender + ölçü kabı	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar kıyın.	3 s

- Cihazın sürekli kullanımı 1 dakikayı geçmemelidir.
- Daha fazla işlem süresine ihtiyacınız varsa, 1 dakikalık kullanım döngülerini 1 dakikalık dinlenme döngüleriyle değiştirin.
- Bu cihaz, bir seferde 500 ml'den daha fazla miktarda gıdayı işlemek için kullanılmamalıdır.

זמן	הכנה	כמות	אבזר	מתכון
35 שניות	הוסף לכלי ביצה אחת, מלח, כמה טיפות חומץ או לימון. מלא שמן עד לרמה המצוינת והפעל, אל תזוז או לערבב עד שהשמן נקשר.	250 מ"ל	בלנדר מקלות + כוס מדידה	מיוגו
15 שניות	קוצצים 100 גרם של פירות או גור לקוביות בגודל 1 ס"מ, מוסיפים 150 גרם מים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.	250 מ"ל	בלנדר מקלות + כוס מדידה	שייק פירות
15 שניות	ממיסים 25 גרם חמאה בסיר על אש קטנה, מוסיפים 85 גרם לור ו-25 גרם בצל מטונן (קוצצים לפני כן באמצעות המצורף לטחון) ומוסיפים בהדרגה 400 מ"ל חלב.	500 מ"ל	בלנדר מקלות	רוטב בשמל
30 שניות	ניתן לפרוס את תפוחי האדמה על ידי הפעלת הבלנדר ישירות בסיה.	300 גרם	בלנדר מקלות	מחית תפוחי אדמה
25 שניות	חוחכים ומניחים 100 גר'. של תפוח, 100 גרם. בנגה, 50 גר'. של ביסקוויטים ומיץ של תפוח אחד בכוס.	300 גרם	בלנדר מקלות + כוס מדידה	מזון להינקות: עיסת פירות וביסקוויט
3 ש'	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. טוחנים עד לקבלת המרקם הרצוי.	60 גרם	בלנדר מקלות + כוס מדידה	חזיר סראנו ספרדי קצוץ

- שימוש רציף במכשיר לא יעלה על דקה אחת.
- אם אתה צריך יותר זמן עיבוד, החלף מחזורים של דקת שימוש עם מחזורים של דקת מנוחה.
- אין להשתמש במכשיר זה לעיבוד כמויות מזון העולה על 500 מ"ל בכל פעם.

בלנדר ידני

ROBOT 750 PINK EDITION

- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

#### נלִבֵּשׁ

- פתח את הכבל לגמרי לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לידיים.
- הפעל את המכשיר באמצעות לחצן ההפעלה/כיבוי.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

#### לאחר שתיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר על ידי שחרור הלחץ על לחצן ההפעלה/כיבוי.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- נקה את המכשיר.

#### אבזור סטיק בלנדר

- אבזור זה משמש להכנת רטבים, מרקם, מיוז, מילקשייק, מזון לחינוקות...
- חבר את המקל לגוף המנוע וסובב לכיוון החץ. (איור 1).
- שים את האוכל שיש להכין בכוס המדידה והפעל את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל על ידי סיבוב בכיוון ההפוך של החץ. (איור 1).

#### ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.
- אין להשתמש בממסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר או תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לטוֹשֵׁף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או באמצעות מים חמים וסבון:

- מקלות בלנדר

- תנוחת הניקוי/יבוש של הפריטים הניתנים לטיפה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקו בקלות. (איור 2).
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

#### תיאור

A	כפתור הדלקה / כיבוי
B	גוף מנוע
C	מקלות בלנדר

#### שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האבזורים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם לחצן ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחזורי רמת ה-MAX של כוס המדידה וצנצנת הקוצץ.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהשיג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים. דאג שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאבזוריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות לעול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים רותחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.
- אין להשתמש במכשיר יותר מ-1 שניות בכל פעם. במקרה של לפעול במחזוריות; אפשר למכשיר מנוחה של דקה אחת לפחות בין כל מחזור. בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהנדרש.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד; זמן ההפעלה המומלץ לעיבוד כל מתכון וכן זמן הפעולה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

#### הוראות לשימוש

##### לפני השימוש

- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- דאג שכל אריוות המוצרים הוסרו.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".

وقت	تحضير	كمية	ملحق	وصفة
35 ثانية	أضف بيضة واحدة، ملح، بعض قطرات الخل أو الليمون إلى الوعاء. املأ الزيت حتى المستوى المحدد ثم قم بتشغيله، لا تتحرك أو تحرك حتى يتم ربط الزيت.	250 مل	عصا خلاط + كوب قياس	مايونيز
15 ثانية	قم بتقطيع 100 جرام من الفاكهة أو الجزر إلى قطع بحجم 1 سم، وأضف 150 جرام من الماء واخلط حتى يصبح الخليط متماسكاً.	250 مل	عصا خلاط + كوب قياس	عصائر الفواكه
15 ثانية	يُذوب 25 جراماً من الزبدة في قدر على نار خفيفة، ويُضاف 85 جرام من الطحين و25 جراماً من البصل المقلي (تُقطع مسبقاً باستخدام ملحق المفرمة) ويُضاف تدريجياً 400 مل من الحليب.	500 مل	خلاط العصا	صلصة البشاميل
30 ثانية	يمكن تقطيع البطاطس إلى شرائح عن طريق تفعيل الخلاط مباشرة في القدر.	300 غرام	خلاط العصا	البطاطا المهروسة
25 ثانية	قطع وضع 100 غرام، التفاح 100 غرام، الموز 50 غرام، من البسكويت وعصير برتقالة واحدة في الكوب.	300 غرام	عصا خلاط + كوب قياس	غذاء الطفل: الفاكهة والبسكويت الهريسة
3 ثانية	يُقطع مسبقاً إلى قطع بحجم 1 سم. تُفرد حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	60 جرام	عصا خلاط + كوب قياس	لحم الخنزير سيرانو الإسباني المفروم

- يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز دقيقة واحدة.
- إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، فقم بتبديل الدورات لمدة دقيقة واحدة من الاستخدام مع دورات لمدة دقيقة واحدة من الراحة.
- يجب عدم استخدام هذا الجهاز لمعالجة كميات من الطعام تزيد عن 500 مل في المرة الواحدة.

## خلاط يدوي

ROBOT 750 PINK EDITION

## وصف

A	زر تشغيل / إيقاف
B	جسم المحرك
C	عصا الخلاط

## بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على الزر.
- أفضل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

## ملحق خلاط عصا

• يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والشوربات والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال ...

- اربط العصا بجسم المحرك وأدر في اتجاه السهم. (الشكل 1).
- ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس وقم بتشغيل الجهاز.
- لمزيد من التنظيف، قم بفضل وإزالة العصا عن طريق الدوران في الاتجاه المعاكس للسهم. (الشكل 1).

## تنظيف

- أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة بوضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففها.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات ذات الأس الهيدروجيني الحمضي أو الأساسي، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف، انتبه جيداً للشفرات، لأنها حادة جداً.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي طعام متبقي.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشدة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج تنظيف ناعم) أو باستخدام الماء الساخن والصابون:

## - عصا الخلاط

- وضع التصريف / التجفيف للأغراض قابل للغسل في غسالة الصحون أو الحوض يجب أن يسمح بتصريف المياه بسهولة. (الشكل 2).
- ثم جفف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

## الاستخدام والعناية

- قم بمد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الأجزاء أو الملحقات غير مناسبة أو بها عيوب.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان زر التشغيل/إيقاف التشغيل لا يعمل.
- احترم مؤشر المستوى الأقصى لكوب القياس ووعاء المفرمة.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و / أو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذاة الأجزاء المتحركة أو احتكاكها. تأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو شذوذ قد يمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.
- استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه التعليمات مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. قد يؤدي استخدام الجهاز في عمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.
- لا تستخدم أبداً السوائل المغليّة.
- لا تترك الجهاز متصلاً وغير مراقب أبداً إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.
- لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمّدة أو تلك التي تحتوي على عظام.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من 1 ثانية في المرة الواحدة. في حالة العمل في دورات؛ اترك للجهاز فترة راحة لا تقل عن دقيقة واحدة بين كل دورة. لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم.
- كمرجع، يظهر في الجدول المرفق عدة وصفات، تشمل كمية الطعام المطلوب معالجته، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى وقت التشغيل الأقصى للجهاز في ظل كل حالة من ظروف الحمل هذه.

## تعليمات الاستخدام

## قبل الاستعمال

- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.
- تأكد من إزالة عوات جميع المنتجات.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم "التنظيف".
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

## البيالة

- قم بمد الكبل تماماً قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز باليدين.
- قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل / إيقاف.
- اعمل مع الطعام الذي تريد معالجته.



# taurus

[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)