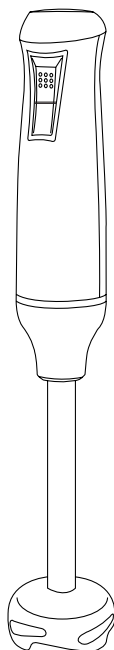


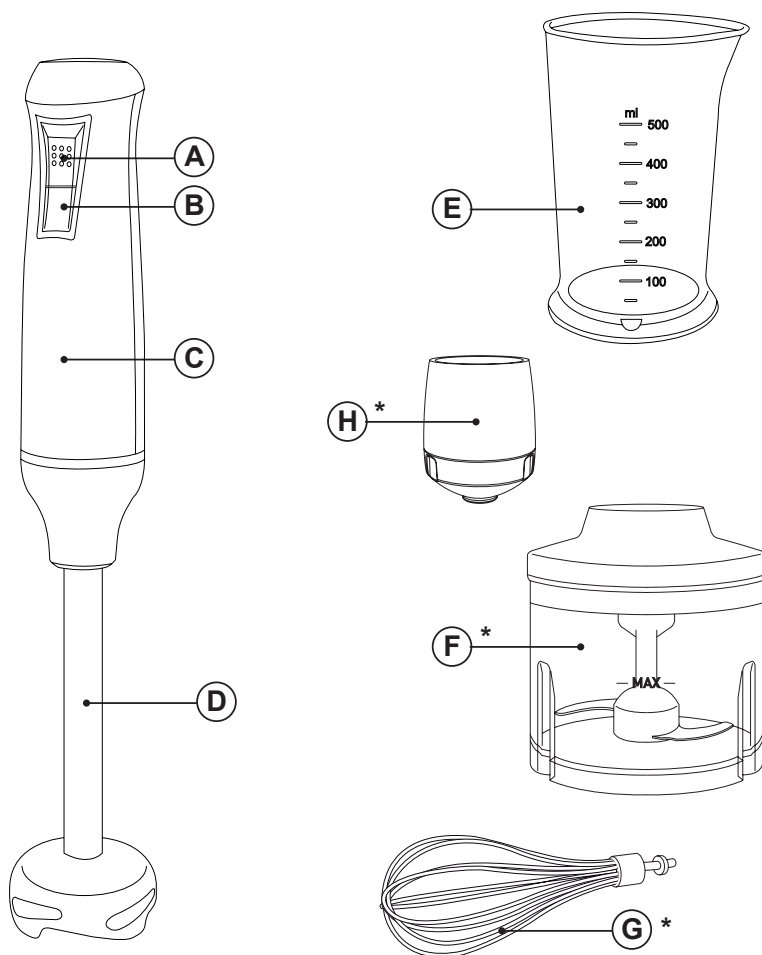
ROBOT 1000 INOX ROBOT 1000 PLUS INOX



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



(*) Sólo disponible en el modelo / Only available in the model Robot 1000 Plus Inox

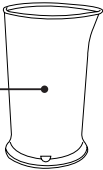
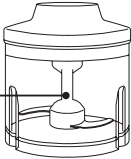
ROBOT 1000 INOX	ROBOT 1000 PLUS INOX		
●	●	●	
●	●	●	
	●	●	
	●	●	
	●	●	

Fig.1

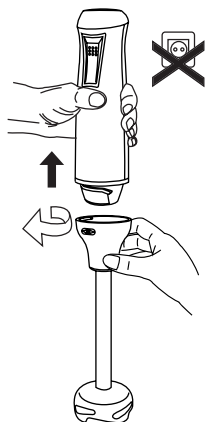


Fig. 2

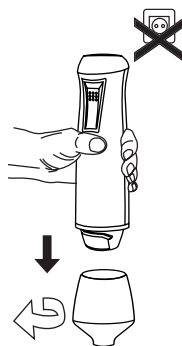


Fig. 2.1

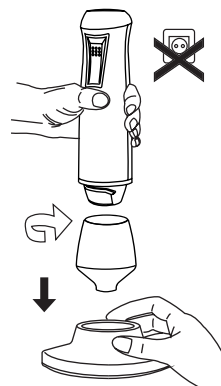


Fig.2.3

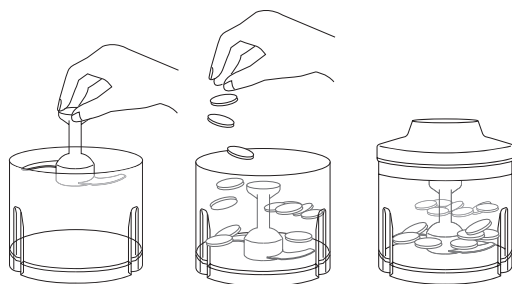


Fig. 2.2

Fig. 3

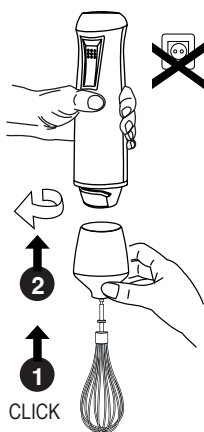
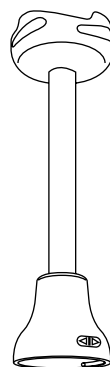


Fig.3.1

Fig. 4



**BATIDORA DE VARILLA
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIPCIÓN

- A Botón ON/OFF
- B Botón TURBO
- C Cuerpo motor
- D Varilla
- E Vaso medidor
- F Picador (*)
- G Batidor (*)
- H Adaptador (*)

(*) Sólo disponible en el modelo Robot 1000 Plus Inox

Si el modelo de su aparato no tiene los accesorios descritos anteriormente, se pueden adquirir por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

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 use el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/ paro no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX del vaso medidor y de la picadora.
- 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

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos y advertencias de seguridad" antes de utilizarlo por primera vez.
- 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 On/Off.
- 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.

ACCESORIOS

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 el vaso y encienda el aparato.
- Para una limpieza adicional, separe y retire la varilla girando en la dirección opuesta.

ACCESORIO PICADOR (FIG. 2)

- Este accesorio se utiliza para picar verduras, frutos secos, carne...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartilagos, etc....
- Coloque el adaptador en el cuerpo del motor girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj (fig. 2.1).
- Coloque las cuchillas y los alimentos a preparar en el recipiente para picar con las cuchillas y fije la tapa firmemente. (Fig. 2.2).
- Encaje la unidad en la tapa hasta que oiga el clic. (Fig. 2.3).
- Ponga en marcha el aparato. PRECAUCIÓN: No ponga en marcha el aparato si la unidad completa no está correctamente asentada y encajada.
- Pare el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa y suelte el adaptador.

ACCESORIO BATIDOR (FIG. 3)

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Inserte el batidor en el adaptador. Acóplelo al cuerpo del motor y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj (Fig. 3).
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retire el accesorio batidor, y libere el adaptador.
- Nota: Para liberar el batidor (G) del adaptador (H), tire del anillo del batidor.

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
 - Vaso medidor
 - Picador
 - Batidor
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad. (Fig. 4).
- 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. Llene con aceite hasta el nivel indicado y encienda, no mueva ni agite hasta que el aceite se haya ligado.	35 s
Batidos de fruta o zanahoria	Batidora de varillas + vaso medidor	250 ml	Corte previamente 100g de fruta o zanahoria en dados de 1cm, añada 150g de agua y bata hasta que la mezcla tenga una consistencia homogénea.	15 s
Salsa bechamel	Varilla	500 ml	Derrita 25 g de mantequilla en un cazo a fuego lento, añada 80 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
Nata montada	Batidor	250 ml	Ponga la nata fría (de 0 a 5 °C) en un recipiente frío y bátala con la batidora, realizando movimientos verticales. Tenga cuidado de no batir en exceso ya que la nata se convertirá en mantequilla.	1-2 min
Claros montados	Batidor	3 claras de huevo	Añada las claras en un recipiente y bátalas con la batidora. Mezcle en un movimiento vertical hasta que las claras de huevo estén montadas.	1-2 min
Puré de patatas	Varilla	300 g	Las patatas se pueden triturar activando la batidora directamente en la misma cacerola.	30 s
Papilla para bebés: papilla de frutas y galletas	Batidora de varillas + vaso medidor	300 g	Trocee y coloque en el vaso 100 g de manzana, 100 g de plátano, 50 g de galletas y el zumo de una naranja.	25 s
Migas de pan	Picador	50 g	Corte el pan duro antes de ponerlo en la jarra. Mezcle hasta obtener la textura deseada.	1 - 5 min (en ciclos)
Queso rallado	Picador	100 g	Corte el queso en dados de 1 cm y triture hasta obtener la textura deseada.	30 – 50 s
Zanahoria	Picador	200 g	Pelar, cortar en dados y licuar hasta obtener la consistencia deseada.	30 s
Frutos secos	Picador	200 g	Retire las cáscaras y triture hasta obtener la textura deseada.	30 s
Huevo cocido picado	Picador	2 huevos	Cortar en cuartos y picar hasta obtener la textura deseada.	10 s
Carne picada (cruda o cocida)	Picador	150 g	Corte previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada.	30 s
Jamón serrano español picado	Batidora de varillas + vaso medidor	60 g	Pique previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada.	3 s

- El uso continuado del aparato no debe superar 1 minuto con ingredientes blandos, si se utilizan ingredientes sólidos, el uso continuado no debe superar los 15 segundos.
- Si necesita más tiempo de procesamiento, alterne el uso con ciclos de 1 minuto de descanso.

**HAND BLENDER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIPTION

- A ON/OFF button
- B TURBO button
- C Motor body
- D Stick blender
- E Measuring cup
- F Chopper (*)
- G Whisk (*)
- H Adapter fitting (*)

(*) Only available on Robot 1000 Plus Inox model.

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

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 switch does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper.
- 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

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first use.
- 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.

TURBO FUNCTION:

- The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

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.

ACCESSORIES

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 the cup and switch the appliance on.

- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction.

CHOPPER ACCESSORY (FIG. 2)

- This accessory is used to chop vegetables, nuts, meat, etc.
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc., from the meat.
- Fit the adapter fitting to the motor body by turning it counterclockwise (Fig. 2.1).
- Put the blades and the food to be prepared in the chopping container with the blades and attach the lid firmly. (Fig. 2.2).
- Fit the unit to the lid until you hear the click. (Fig. 2.3).
- Start the appliance. Warning: Do not start the appliance if the entire unit is not properly seated and fitted.
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and release the adapter fitting.

WHISK ACCESSORY (FIG. 3)

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites, etc.
- Insert the whisk into the adapter fitting. Attach the unit to the motor body and turn it counterclockwise (Fig. 3).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting.
- Note: To free the whisk (G) from the adapter fitting (H), pull the ring on the whisk.

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
 - Measuring cup
 - Chopper
 - Whisk
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 4).
- 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 or carrot 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 80 g of flour and 25 g of fried onion (Beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 400 ml of milk.	15 s
Whipped cream	Whisk	250 ml	Place cold cream (0 to 5 °C) into a cold receptacle and beat with the blender, making vertical movements. Be careful not to overbeat, as the cream will turn to butter.	1-2 min
Stiff egg whites	Whisk	3 egg whites	Add the egg whites into a receptacle and whip with the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1-2 min
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 g of apple, 100 g of banana, 50 g of biscuits and the juice of one orange in the cup.	25 s
Breadcrumbs	Chopper	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the chopper. Blend until the desired texture is obtained.	1 – 5 min (in cycles)
Grated cheese	Chopper	100 g	Cut the cheese into 1 cm cubes and blend until the desired texture is obtained.	30 – 50 s
Carrot	Chopper	200 g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	30 s
Nuts	Chopper	200 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained.	30 s
Chopped boiled egg	Chopper	2 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Minced meat (raw or cooked)	Chopper	150 g	Previously chop into 1 cm pieces. Mince until the desired texture is obtained.	30 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 with soft ingredients, continuous use of the appliance should not exceed 15s with solid ingredients.
- If you need more processing time, alternate cycles of use with cycles of 1 minute of rest.

**MÉLANGEUR À MAIN
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIPTION

- A Bouton ON/OFF
- B Bouton TURBO
- C Corps moteur
- D Fouet
- E Verre doseur
- F Hachoir (*)
- G Batteur (*)
- H Adaptateur fouet (*)

(*) Uniquement disponible sur le modèle Robot 1000 Plus Inox.

Si le modèle de votre appareil ne dispose pas des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez également les acheter séparément auprès du Service d'Assistance Technique.

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 son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX sur le verre doseur et le pot hacheur.
- 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

- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils et mesures de sécurité" avant la première utilisation.
- 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 On/Off.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES

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)
- Insérez les aliments dans le verre et mettez l'appareil en marche.

- Retirez l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche.

ACCESSOIRE HACHOIR (FIG. 2)

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, fruits secs, de la viande...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Montez l'adaptateur sur le corps du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2.1).
- Placez les lames et les aliments à préparer dans le récipient à hacher avec les lames et fixez fermement le couvercle. (Fig. 2.2).
- Ajustez l'unité sur le couvercle jusqu'à ce que vous entendiez le clic. (Fig. 2.3).
- Démarrez l'appareil. MISE EN GARDE Ne mettez pas l'appareil en marche si l'ensemble de l'appareil n'est pas correctement installé et monté.
- Arrêtez l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Détachez l'appareil du couvercle et relâchez le couvercle.

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG. 3)

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Insérez le fouet dans le raccord de l'adaptateur. Fixez l'unité au corps du moteur et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 3).
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirez l'accessoire batteur et relâchez le raccord de l'adaptateur.
- Note: Pour libérer le batteur (G) de l'adaptateur (H), tirez sur l'anneau du fouet.

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
- Verre doseur
- Hachoir
- Batteur

- 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. 4).

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

Recette	Accessoire	Quantité	Préparation	Temps
Mayonnaise	Fouet + verre doseur	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 ou aux carottes	Fouet + verre doseur	250 ml	Couper 100 g de fruits ou de carottes en morceaux de 1 cm, ajouter 150 g d'eau et mixer jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse.	15 s
Sauce béchamel	Fouet	500 ml	Faites fondre 25 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez 80 g de farine et 25 g d'oignon frit (hachez au préalable à l'aide du hachoir) et ajoutez progressivement 400 ml de lait.	15 s
Crème fouettée	Batteur	250 ml	Placez la crème froide (0 à 5°C) dans un récipient froid et battez-la au mixeur en effectuant des mouvements verticaux. Veillez à ne pas trop battre car la crème se transformera en beurre.	1-2 min
Blancs d'œufs raides	Batteur	3 blancs d'œufs	Ajoutez les blancs d'œufs dans un récipient et fouettez-les à l'aide du mixeur. Mélangez dans un mouvement vertical jusqu'à ce que les blancs d'œuf deviennent raides.	1-2 min
Purée de pommes de terre	Fouet	300 g	Les pommes de terre peuvent être tranchées en activant le mixeur directement dans la casserole directement.	30 s
Nourriture pour bébé: fruits et biscuits	Fouet + verre doseur	300 g	Découpez et déposez 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange dans le verre.	25 s
Chapelure	Hachoir	50 g	Coupez le pain rassis avant de le mettre dans le pichet. Hachez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	1 - 5 min (en cycles)
Fromage râpé	Hachoir	100 g	Coupez le fromage en morceaux de 1 cm et mélangez jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 - 50 s
Carotte	Hachoir	200 g	Epluchez, coupez en dés et mixez jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.	30 s
Noix	Hachoir	200 g	Retirez les coquilles et broyez jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 s
Œuf dur haché	Hachoir	2 œufs	Coupez en quartiers et hachez jusqu'à obtenir la texture désirée.	10 s
V viande hachée (crue ou cuite)	Hachoir	150 g	Hachez préalablement en morceaux de 1 cm. Hachez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	30 s
Jambon Serrano espagnol haché	Fouet + verre doseur	60 g	Hachez 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 avec des ingrédients mous, l'utilisation continue de l'appareil ne doit pas dépasser 15 secondes avec des ingrédients solides.
- Si vous avez besoin d'un temps de traitement plus long, alternez des cycles d'utilisation avec des cycles d'une minute de repos.

**LIQUIDIFICADOR MANUAL
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIÇÃO

- A Botão ON/OFF
- B Botão TURBO
- C Corpo do motor
- D Varinha
- E Copo de medição
- F Picadora (*)
- G Batedor (*)
- H Adaptador de encaixe (*)

(*) Apenas disponível no modelo Robot 1000 Plus Inox.

Se o modelo do seu aparelho não tiver os acessórios descritos acima, eles também podem ser comprados separadamente do Serviço de Assistência Técnica.

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 dispositivo on/off não 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 desalinhadas 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

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Leia atentamente o folheto "Conselhos de segurança e avisos" antes da primeira utilização.
- 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 On/Off.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

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 serem preparados no copo e ligue o aparelho.
- Para mais limpezas, desprenda e retire o bastão girando na direção oposta.

ACESSÓRIO PICADOR (FIG. 2)

- Este acessório é usado para cortar legumes, nozes, carne...
- Para evitar danos ao aparelho, remova ossos, nervos, cartilagem, etc., da carne.
- Encaixar o adaptador no corpo do motor rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 2.1).
- Colocar as lâminas e os alimentos a preparar no recipiente de corte com as lâminas e fixar bem a tampa. (Fig. 2.2).
- Encaixe a unidade na tampa até ouvir o clique. (Fig. 2.3).
- Coloque o aparelho em funcionamento. **PRECAUÇÕES** Não coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver correctamente encaixado.
- Pare o aparelho quando o alimento atingir a textura desejada.
- Retire o aparelho da tampa, e solte o adaptador de encaixe.

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG.3)

- Este acessório é usado para chicotear creme, bater claras de ovos...
- Introduzir o batedor no encaixe do adaptador. Fixe a unidade ao corpo do motor e rode-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio (Fig. 3).
- Coloque o alimento num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, gire o batedor no sentido horário.
- Remova o acessório do batedor e solte o encaixe do adaptador.
- Nota: Para libertar o batedor (G) do encaixe do adaptador (H), puxe o anel do batedor.

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 inextricavelmente 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
- Copo de medição
- Picadora
- Batedor

- A posição de drenagem/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar loiça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente. (Fig. 4).
- Em seguida, seque todas as peças antes de sua montagem e armazenamento.

Receita	acessório	Quant.	Preparação	Hora
Mayonnaise	Varinha + copo de medição	250 ml	Acréscete 1 ovo, sal, algumas gotas de vinagre ou limão ao recipiente. Encha com óleo até ao nível indicado e ligue, não se mexa ou agite até o óleo ter sido atado.	35 s
Batido de fruta ou de cenoura	Varinha + copo de medição	250 ml	Cortar 100 g de fruta ou cenoura em pedaços de 1 cm, adicionar 150 g de água e bater até obter uma mistura homogénea.	15 s
Molho Béchamel	Varinha	500 ml	Derreta 25g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicione 80g de azeda e 25g de cebola frita (antes de a cortar usando o acessório picador) e adicione gradualmente 400ml de leite.	15 s
Nata batida	Batedor	250 ml	Coloque o creme frio (0 a 5°C) num recipiente frio e bata com o liquidificador, fazendo movimentos verticais. Tenha cuidado para não bater em demasia, pois as natas vão transformar-se em manteiga.	1-2 min
Claras de ovo batidas	Batedor	3 claras de ovo	Deite as claras num recipiente e bata-as com a varinha mágica. Misture em movimento vertical até que as claras de ovo fiquem rígidas.	1-2 min
Puré de batata	Varinha	300 g	As batatas podem ser fatiadas ativando o misturador directamente na caçarola.	30 s
Comida para bebés: fruta e papa de biscoito	Varinha + copo de medição	300 g	Corte e coloque 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e o sumo de uma laranja no copo.	25 s
Breadcrumbs	Picadora	50 g	Corte o pão estragado antes de o colocar no jarro. Picar até se obter a textura desejada.	1 – 5 min (em ciclos)
Queijo ralado	Picadora	100 g	Corte o queijo em cubos de 1 cm e misture até obter a textura desejada.	30 – 50 s
Cenoura	Picadora	200 g	Descasque, corte os dados e misture até que a consistência desejada seja alcançada.	30 s
Nozes	Picadora	200 g	Remova as conchas e triture até obter a textura desejada.	30 s
Ovo cozido picado	Picadora	2 ovos	Corte em quartos e corte em pedaços até obter a textura desejada.	10 s
Carne picada (crua ou cozinhada)	Picadora	150 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	30 s
Presunto Serrano espanhol picado	Varinha + copo de medição	60 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	3 s

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto com ingredientes moles, a utilização contínua do aparelho não deve exceder 15s com ingredientes sólidos.
- Se necessitar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de utilização com ciclos de 1 minuto de repouso.

FRULLATORE A IMMERSIONE
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX

DESCRIZIONE

- A Pulsante On/Off
- B Pulsante TURBO
- C Corpo motore
- D Bacchetta
- E Recipiente dosatore
- F Tritatutto (*)
- G Frusta (*)
- H Raccordo adattatore (*)

(*) Disponibile solo sul modello Robot 1000 Plus Inox.

Se il modello del vostro apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di assistenza tecnica.

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 utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo On/Off 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 utilizzare 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 1 minuto 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

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- 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 ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI

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).
- Introdurre gli alimenti nel misurino e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia.

ACCESSORIO TRITATUTTO (FIG. 2)

- Questo accessorio serve per tritare verdure, noci, carne...
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuovere dalla carne ossa, nervi, cartilagini ecc.
- Inserire il raccordo adattatore nel corpo motore ruotandolo in senso antiorario (Fig. 2.1).
- Mettere le lame e l'alimento da preparare nel contenitore di tritatura con le lame e fissare saldamente il coperchio. (Fig. 2.2).
- Inserire l'unità nel coperchio finché non si sente lo scatto. (Fig. 2.3).
- Avviare l'apparecchio. **PRECAUZIONI** Non avviare l'apparecchio se l'intera unità non è posizionata e montata correttamente.
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Stacchi l'unità dal coperchio e sganci il raccordo dell'adattatore.

ACCESSORIO FRUSTA (FIG.3)

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire la frusta nel raccordo adattatore. Fissare l'unità al corpo motore e ruotarla in senso antiorario (Fig. 3).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta e sganciare il raccordo dell'adattatore.
- Nota: Per liberare la frusta (G) dal raccordo adattatore (H), tirare l'anello sulla frusta.

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 li lavaggio leggero):

- Bacchetta
- Recipiente dosatore
- Tritatutto
- Frusta

- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente. (Fig. 4).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio	Quantità	Preparazione	Tempo
Maionese	Bacchetta + Recipiente dosatore	250 ml	Aggiunga 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone al recipiente. Riempire con olio fino al livello indicato e accendere, non muovere o agitare fino a quando l'olio non è stato legato.	35 s
Batido de fruta ou de cenoura	Bacchetta + Recipiente dosatore	250 ml	Aggiungere la frutta e frullare fino a ottenere una consistenza omogenea.	15 s
Salsa besciamella	Bacchetta	500 ml	Sciogliere 25 g di burro in una casseruola a fuoco basso, aggiungere 80 g di farina e 25 g di cipolla soffritta (prima tritare con il tritacarne) e aggiungere gradualmente 400 ml di latte.	15 s
Panna montata	Frusta	250 ml	Mettere la panna fredda (da 0 a 5°C) in un recipiente freddo e sbattere con il frullatore, eseguendo movimenti verticali. Faccia attenzione a non sbattere troppo perché la panna si trasformerà in burro.	1-2 min
Albumi d'uovo rigidi	Frusta	3 albumi	Aggiungere gli albumi in un recipiente e montare con il frullatore. Mescolate con un movimento verticale fino a quando gli albumi non diventeranno a neve.	1-2 min
Purè di patate	Bacchetta	300 g	Le patate possono essere affettate attivando il frullatore direttamente nella casseruola.	30 s
Alimenti per bambini: poltiglia di frutta e biscotti	Bacchetta + Recipiente dosatore	300 g	Tagliare e mettere nel misurino 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pane grattugiato	Tritatutto	50 g	Tagli il pane raffermo prima di metterlo nella caraffa. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	1 - 5 min (in cicli)
Formaggio grattugiato	Tritatutto	100 g	Tagliare il formaggio a cubetti di 1 cm e frullarlo fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 – 50 s
Carota	Tritatutto	200 g	Sbucciare, tagliare a cubetti e frullare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	30 s
Noci	Tritatutto	200 g	Rimuovere i gusci e macinare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Uovo sodo tritato	Tritatutto	2 uova	Tagliare in quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)	Tritatutto	150 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Prosciutto Serrano spagnolo tritato	Bacchetta + Recipiente dosatore	60 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto com ingredientes moles, a utilização contínua do aparelho não deve exceder 15s com ingredientes sólidos.
- Se necessitar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de utilização com ciclos de 1 minuto de repouso.

**BATEDORA DE VARETA
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIPCIÓ

- A Botó ON/OFF
- B Botó TURBO
- C Cos motor
- D Vareta
- E Vas mesurador
- F Picador (*)
- G Batedor (*)
- H Adaptador (*)

(*) Només disponible al model Robot 1000 Plus Inox

Si el model del vostre aparell no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també es poden comprar per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

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 dispositiu 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 respecteu 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 PRÈVIES A L'ÚS

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.
- Si us plau, llegiu atentament el fulllet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- 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

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

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

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

ACCESSORIS

ACCESSORI VARETA

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

ACCESSORI PICADOR (FIG. 2)

- Aquest accessori s'utilitza per picar verdures, fruits secs, carn...

- Per evitar danys en l'aparell lleueu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.
- Col·loqueu l'adaptador al cos del motor girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge (Fig. 2.1).
- Poseu les fulles i els aliments a preparar al recipient de picar amb les fulles i enganxeu la tapa amb fermesa. (Fig. 2.2).
- Col·loqueu la unitat a la tapa fins que sentiu un clic. (Fig. 2.3).
- Engegueu l'aparell. PRECAUCIÓ: No engegueu l'aparell si tota la unitat no està ben col·locada i col·locada.
- Atureu l'aparell quan l'aliment tingui la textura desitjada.
- Desacobleu la unitat de la coberta i traieu la tapa.

- Vareta
- Vas mesurador
- Picador
- Batedor

- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat. (Fig. 4).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

ACCESSORI BATEDOR (FIG.3)

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, batre clares d'ou...
- Introduïu la batedora a l'adaptador. Connecteu la unitat al cos del motor i gireu-la en sentit contrari a les agulles del rellotge (Fig. 3).
- Introduïu el menjar en un recipient ample i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar l'adaptador.
- Nota: Per alliberar la batedora (G) de l'adaptador (H), estireu l'anell de la batedora.

NETEJA

- Desendolieu 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 impregnent 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):

Recepta	Accessori	Quantitat	Preparació	Temps
Maionesa	Vareta + Vas mesurador	250 ml	Afegiu 1 ou, sal, unes gotes de vinagre o llimona al recipient. Ompliu d'oli fins al nivell indicat i engegueu, no mogueu ni remeneu fins que l'oli s'hagi lligat.	35 s
Batuts de fruites o de pastanaga	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 un cassó a foc lent, afegiu-hi 80 g de farina i 25 g de ceba fregida (abans piqueu amb la picadora) i a poc a poc afegiu 400 ml de llet.	15 s
Nata muntada	Batedor	250 ml	Poseu la nata freda (0 a 5°C) en un recipient fred i bateu amb la batedora fent moviments verticals. Aneu amb compte de no batre en excés, ja que la nata es convertirà en mantega.	1-2 minuts
Clares d'ou muntades	Batedor	3 clares d'ou	Afegiu les clares d'ou en un recipient i bateu amb la batedora. Barregeu amb moviment vertical fins que les clares d'ou estiguin muntades.	1-2 minuts
Puré de patates	Vareta	300 g	Les patates es poden tallar a rodanxes activant la batedora directament a la cassola directament.	30 s
Aliments per a nadons: fruita i farinetes de galetes	Vareta + Vas mesurador	300 g	Talleu i poseu al vas 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat	Picador	50 g	Talleu el pa sec abans de posar-lo al picador. Piqueu-lo fins a obtenir la textura desitjada.	1-5 min (en cicles)
Formatge ratllat	Picador	100 g	Talleu el formatge a daus d'1 cm i barregeu fins a obtenir la textura desitjada.	30 - 50 s
Pastanagues	Picador	200 g	Peleu, talleu a daus i barregeu fins a aconseguir la consistència desitjada.	30 s
Fruits secs	Picador	200 g	Retireu les closques i tritureu fins a obtenir la textura desitjada.	30 s
Ou cuit picat	Picador	2 ous	Talleu a quarts i piqueu fins a obtenir la textura desitjada.	10 s
Carn picada (crua o cuïta)	Picador	150 g	Prèviament talleu-lo a trossos d'1 cm. Piqueu fins a obtenir la textura desitjada.	30 s
Pernil serrà espanyol picat	Vareta + Vas mesurador	60 g	Prèviament talleu-lo a trossos d'1 cm. Piqueu fins a obtenir la textura desitjada.	3 s

- L'ús continu de l'aparell no ha de superar 1 minut amb ingredients suaus, l'ús continu de l'aparell no ha de superar els 15 segons amb ingredients sòlids.
- Si necessiteu més temps de processament, alterneu cicles d'ús amb cicles d'1 minut de descans.

STABMIXER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX

BESCHREIBUNG

- A ON/OFF-Schalter
- B TURBO-Schalter
- C Motorblock
- D Schneebesens
- E Messbecher
- F Zerhacker (*)
- G Mixer (*)
- H Adapter für Schneebesens (*)

(*) Nur für das Modell Robot 1000 Plus Inox erhältlich.

Sollte Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügen, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

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.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter 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 verklemt 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 beigelegten 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

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- 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.

ZUBEHÖR

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).

- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Zur weiteren Reinigung lösen und entfernen Sie den Stab durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung.

ZUBEHÖRTEIL ZERHACKER (FIG. 2)

- Dieses Zubehörteil wird zum Hacken von Gemüse, Fleisch...
- Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch entfernen.
- Setzen Sie den Adapter auf das Motorgehäuse, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen (Fig. 2.1).
- Legen Sie die Klingen und die zu zerkleinernden Lebensmittel in den Schneidbehälter mit den Klingen und befestigen Sie den Deckel. (Fig. 2.2).
- Setzen Sie das Gerät auf den Deckel, bis Sie ein Klicken hören. (Fig. 2.3).
- Starten Sie das Gerät. ACHTUNG: Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das gesamte Gerät nicht richtig aufgesetzt und montiert ist.
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Nehmen Sie das Gerät vom Deckel ab, und lösen Sie den Adapteranschluss.

ZUBEHÖRTEIL MIXER (FIG.3)

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Stecken Sie den Schneebesen in den Adapteranschluss. Befestigen Sie das Gerät am Motorkörper und drehen Sie es gegen den Uhrzeigersinn (Fig. 3).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn drehen.
- Nehmen Sie den Schneebesen ab und lösen Sie den Adapteranschluss.
- Anmerkung: Um den Schneebesen (G) vom Adapteranschluss (H) zu lösen, ziehen Sie den Ring am Schneebesen.

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
 - Messbecher
 - Chopper
 - Mixer
- Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen. (Fig. 4).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Rezept	Zubehörteil	Menge	Vorbereitung	Zeit
Mayonnaise	Schneebeesen + Messbecher	250 ml	Geben Sie 1 Ei, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone in das Gefäß. Füllen Sie den Behälter bis zur angegebenen Menge mit Öl und schalten Sie ihn ein. Bewegen Sie ihn nicht, bis das Öl gebunden ist.	35 s
Obst- oder Karotten-Smoothies	Schneebeesen + Messbecher	250 ml	Schneiden Sie 100 g Obst oder Karotten in 1 cm große Stücke, geben Sie 150 g Wasser hinzu und mixen Sie die Mischung, bis sie eine glatte Konsistenz hat.	15 s
Béchamel-Sauce	Schneebeesen	500 ml	Schmelzen Sie 25 g Butter in einem Topf bei schwacher Hitze, fügen Sie 80 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
Schlagsahne	Mixer	250 ml	Geben Sie kalte Sahne (0 bis 5°C) in ein kaltes Gefäß und schlagen Sie sie mit dem Mixer in vertikalen Bewegungen. Achten Sie darauf, nicht zu viel zu schlagen, da sich die Sahne sonst in Butter verwandelt.	1-2 min
Steifes Eiweiß	Mixer	3 Eiweiß	Den Eischnee in ein Gefäß geben und mit dem Mixer aufschlagen. Mischen Sie in einer vertikalen Bewegung, bis das Eiweiß steif wird.	1-2 min
Kartoffelpüree	Schneebeesen	300 g	Die Kartoffeln können in Scheiben geschnitten werden, indem der Mixer direkt im Kochtopf eingeschaltet wird.	30 s
Babynahrung: Obst- und Biskuitbrei	Schneebeesen + Messbecher	300 g	100 g Apfel, 100 g Banane, 50 g Kekse und den Saft einer Orange in den Krug geben.	25 s
Breadcrumbs	Chopper	50 g	Schneide das alte Brot in Stücke, bevor du es in den Krug gibst. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	1 min (in Zyklen)
Geriebener Käse	Chopper	100 g	Den Käse in 1 cm große Stücke würfeln und verrühren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 - 50 s
Karotte	Chopper	200 g	Schälen, würfeln und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30 s
Nüsse	Chopper	200 g	Die Schalen entfernen und mahlen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 s
Gehacktes gekochtes Ei	Chopper	2 Eier	In Viertel schneiden und hacken, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	10 s
Hackfleisch (roh oder gekocht)	Chopper	150 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30 s
Gehackter spanischer Serrano-Schinken	Schneebeesen + Messbecher	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	3 s

- Die kontinuierliche Verwendung des Geräts sollte bei weichen Zutaten nicht länger als 1 Minute dauern, bei festen Zutaten sollte die kontinuierliche Verwendung nicht länger als 15 Sekunden dauern.
- Wenn Sie mehr Zeit für die Verarbeitung benötigen, wechseln Sie die Betriebszyklen mit 1-minütigen Pausen ab.

**STAAFMIXER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

BESCHRIJVING

- A AAN/UIT-knop
- B TURBO-knop
- C Motorhuis
- D Staafmixer
- E Maatbeker
- F Hakker
- G Kloppe
- H Adapterfitting

(*) Alleen verkrijgbaar op het model Robot 1000 Plus Inox.

Als het model van uw apparaat niet over de hierboven beschreven accessoires beschikt, kunnen deze ook afzonderlijk bij de Technische Hulpdienst worden gekocht.

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-schakelaar 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

- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Lees het boekje "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- 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-schakelaar.
- 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

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 de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u het stokje losmaken en verwijderen door het in tegengestelde richting te draaien.

HAKBEKER ACCESSOIRE (FIG. 2)

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten, noten, vlees... te hakken.
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, verwijdert u botten, zenuwen, kraakbeen, enz., Uit het vlees.
- Plaats de adapter op het motorhuis door deze linksom te draaien (Fig. 2.1).
- Plaats de messen en het te bereiden voedsel in de slijcontainer met de messen en bevestig het deksel stevig. (Fig. 2.2).
- Plaats de eenheid op het deksel totdat u een klik hoort. (Fig. 2.3).
- Start het apparaat. **WAARSCHUWING:** Start het apparaat niet als niet het hele apparaat correct is geplaatst en gemonteerd.
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel en maak de adapterverbinding los.

GARDE ACCESSOIRE (FIG.3)

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten op te kloppen...
- Steek de garde in de adapter. Bevestig het apparaat aan het motorhuis en draai het tegen de klok in (Fig. 3).
- Doe het voedsel in een grote houder en schakel het apparaat in. Voor het beste resultaat draai je de garde met de klok mee.
- Verwijder het gardeaccessoire en laat de adapterfitting los.
- Noot: Om de garde (G) los te maken van de adapterfitting (H), trekt u aan de ring op de garde.

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
 - Maatbeker
 - Hakker
 - Kloppler
- De afvoer/droogstand van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen kunnen worden afgewassen, moet het water gemakkelijk kunnen weglopen. (Fig. 4).
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat ze worden gemonteerd en opgeslagen.

Recept	Accessoire	Hoev.	Vorbereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer + maatbeker	250 ml	Voeg 1 ei, zout, 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 is gebonden.	35 s
Fruit- of wortelsmoothies	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 laag vuur, voeg 80 g meel en 25 g gebakken ui toe (vooraf fijnhakken met de hakmolen) en voeg geleidelijk 400 ml melk toe.	15 s
Slagroom	Klopper	250 ml	Doe koude room (0 tot 5°C) in een koud bakje en klop met de mixer, waarbij u verticale bewegingen maakt. Let op dat u niet te veel klopt, want dan verandert de room in boter.	1-2 min
Stijve eiwitten	Klopper	3 eiwitten	Doe de eiwitten in een bakje en klop ze op met de mixer. Mix in een verticale beweging tot het eiwit stijf wordt.	1-2 min
Aardappelpuree	Staafmixer	300 g	De aardappelen kunnen worden gesneden door de blender direct in de pan te activeren.	30 s
Babyvoeding: vruchten- en speculaasbrij	Staafmixer + maatbeker	300 g	Snij en doe 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en het sap van een sinaasappel in de kan.	25 s
Broodkruimels	Hakker	50 g	Snijd het oud brood in stukken voordat u het in de kan doet. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	1 - 5 min. (in cycli)
Geraspte kaas	Hakker	100 g	Snijd de kaas in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste textuur is verkregen.	30 – 50 s
Wortel	Hakker	200 g	Schillen, in blokjes snijden en mengen tot de gewenste consistentie is bereikt.	30 s
Noten	Hakker	200 g	Verwijder de doppen en maal tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s
Gehakt gekookt ei	Hakker	2 eieren	In vieren snijden en hakken tot de gewenste textuur is verkregen.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)	Hakker	150 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s
Gehakte Spaanse Serranoham	Staafmixer + maatbeker	60 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	3 s

- Bij zachte ingrediënten mag het apparaat niet langer dan 1 minuut continu worden gebruikt, bij vaste ingrediënten niet langer dan 15 seconden.
- Als je meer verwerkingstijd nodig hebt, wissel je gebruikscycli af met cycli van 1 minuut rust.

**MIXER DE MÂNĂ
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

DESCRIERE

- A Buton ON/OFF
- B Buton TURBO
- C Corpul motorului
- D Stick-blender
- E Paharul de măsurat
- F Tocătorul (*)
- G Bătător (*)
- H Racord adaptor (*)

(*) Disponibil numai la modelul Robot 1000 Plus Inox.

În cazul în care modelul aparatului dvs. nu dispune de accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Serviciul de asistență tehnică.

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 întrerupătorul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX al paharului de măsurat și al borcanului tocătorului.
- 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 nealinate 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

- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- 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, folosind butonul de pornire/oprire.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

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

ACCESORII

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 mâncarea de preparat în cana de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți bățul prin rotirea în sens opus.

ACCESORIU DE TĂIERE (FIG. 2)

- Acest accesoriu este utilizat pentru a toca legume, nuci, carne...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.
- Montați racordul adaptor pe corpul motorului, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic (Fig. 2.1).
- Puneți lamele și alimentele care urmează să fie pregătite în recipientul de tocat cu lamele și fixați bine capacul. (Fig. 2.2).
- Montați unitatea pe capac până când auziți un clic. (Fig. 2.3).
- Porniți aparatul. **AVERTISMENT** Nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este așezată și montată corespunzător.
- Opriți aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.
- Detașați aparatul de capac și eliberați fittingul adaptorului.

ACCESORIU DE BĂTUT (FIG.3)

- Acest accesoriu este utilizat pentru a bate smântâna, a bate albușurile de ou...
- Introduceți biciul în fittingul adaptor. Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți-o în sens invers acelor de ceasornic (Fig. 3).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți telul în sensul acelor de ceasornic.
- Îndepărtați accesoriul de bătut și eliberați fittingul adaptorului.
- Nota: Pentru a elibera biciul (G) din fittingul adaptor (H), trageți de inelul de pe bici.

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
- Paharul de măsurat
- Tocătorul
- Bătător

- 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. 4).
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	accesorii	Cantitate	Pregătirea	Timp
Maioneză	Stick blender + pahar dozator	250 ml	Adăugați în recipient 1 ou, sare, câteva picături de oțet sau lămâie. Umpleți cu ulei până la nivelul indicat și porniți, nu mișcați și nu agitați până când uleiul nu a fost legat.	35 s
Smoothie-uri de fructe sau de morcovi	Stick blender + pahar dozator	250 ml	Se taie 100 g de fructe sau morcovi 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	Stick-blender	500 ml	Se topecsc 25 g de unt într-o cratiță la foc mic, se adaugă 80 g de lăur și 25 g de ceapă prăjită (în prealabil se toacă cu ajutorul accesoriului de tocat) și se adaugă treptat 400 ml de lapte.	15 s
Frîșcă bătută	Bătător	250 ml	Se pune smântâna rece (0 până la 5°C) într-un recipient rece și se bate cu mixerul, făcând mișcări verticale. Aveți grijă să nu bateți prea mult, deoarece crema se va transforma în unt.	1-2 min
Albusuri tari	Bătător	3 albusuri	Adăugați albușurile într-un recipient și bateți-le cu mixerul. Se amestecă într-o mișcare verticală până când albușurile devin tari.	1-2 min
Piure de cartofi	Stick-blender	300 g	Cartofii pot fi feliati prin activarea blenderului direct în cratița.	30 s
Mâncare pentru copii: fructe și biscuiți	Stick blender + pahar dozator	300 g	Tăiați și puneți în ulcior 100 g măr, 100 g banană, 50 g biscuiți și sucul unei portocale.	25 s
Firimituri de pâine	Tocătorul	50 g	Tăiați pâinea veche înainte de a o pune în ulcior. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	1 – 5 min (în cicluri)
Brânză rasă	Tocătorul	100 g	Tăiați brânza în bucăți de 1 cm și amestecați până obțineți textura dorită.	30 – 50 s
Morcov	Tocătorul	200 g	Se decojește, se taie în cubulețe și se mixează până se obține consistența dorită.	30 s
Nuci	Chopper	200 g	Scoateți cojile și măcinați până se obține textura dorită.	30 s
Ou fiert tocat	Tocătorul	2 ouă	Se taie în sferturi și se toacă până se obține textura dorită.	10 s
Carnă tocată (crudă sau gătită)	Tocătorul	150 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	30 s
Șuncă spaniolă Serrano tocată mărunt	Stick blender + pahar dozator	60 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	3 s

- Utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut cu ingrediente moi, iar utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 15s cu ingrediente solide.
- Dacă aveți nevoie de mai mult timp de procesare, alternați ciclurile de utilizare cu cicluri de 1 minut de repaus.

**BLENDER RĘCZNY
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX****OPIS**

- A Przycisk ON/OFF
- B Przycisk TURBO
- C Korpus silnika
- D Stick-blender
- E Miarka
- F Siekacz (*)
- G Trzepaczka (*)
- H Montaż adaptera (*)

(*) Dostępne tylko w modelu Robot 1000 Plus Inox.

Jeżeli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, można je również zakupić oddzielnie w Serwisie Pomocy Technicznej.

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.
- Nie używać urządzenia, jeżeli włącznik/wyłącznik 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. Oszczęda 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 minuty 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**

- Upewnić się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte
- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- 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.
- 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**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. (Fig. 1).
- Włóż przygotowywaną potrawę do miarki i włącz urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć trzepaczkę, obracając ją w przeciwnym kierunku.

AKCESORIA DO KROJENIA (FIG. 2)

- To akcesorium służy do siekania warzyw, orzechów, mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, usuń z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.
- Zamontuj adapter do korpusu silnika, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Fig. 2.1).
- Umieść ostrza i przygotowywaną żywność w pojemniku do siekania z ostrzami i mocno przymocuj pokrywę. (Fig. 2.2).
- Dopasuj urządzenie do pokrywy, aż usłyszysz kliknięcie. (Fig. 2.3).
- Wyczyścić urządzenie. **OSTRZEŻENIE** Nie wolno uruchamiać urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo osadzone i zamontowane.
- Zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Odlączyć urządzenie od pokrywy i zwolnić złączkę adaptera.

DODATEK DO TRZEPACZKI (FIG.3)

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, ubijania białek...
- Włóż trzepaczkę do adaptera. Przymocuj urządzenie do korpusu silnika i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Fig. 3).
- Włóż jedzenie do dużego pojemnika i włącz urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, obróć trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć akcesorium do trzepania i zwolnić złączkę adaptera.
- Uwaga: Aby odłączyć trzepaczkę (G) od złączki adaptera (H), pociągnij za pierścień na trzepaczce.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyść sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.
- 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
- Miarka
- Siekacz
- Trzepaczka

- Pozycja do odsączania/suszenia artykułów, które można myć w zmywarce lub w zlewie, musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody. (Fig. 4).

- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

Przepis	akcesoria	Ilość	Przygotowanie	Czas
Majonez	Blender ręczny + miarka	250 ml	Do pojemnika dodać 1 jajko, sól, kilka kropel octu lub cytryny. Napełnić olejem do wskazanego poziomu i włączyć, nie ruszać i nie mieszać do momentu związania oleju.	35 s
Koktajle owocowe lub marchewkowe	Blender ręczny + miarka	250 ml	Pokrój 100 g owoców lub marchewki na 1 cm kawałki, dodaj 150 g wody i miksuj do uzyskania gładkiej konsystencji.	15 s
Sos beszamelowy	Stick-blender	500 ml	Roztopić 25 g masła w rondlu na małym ogniu, dodać 80 g mąki i 25 g podsmażonej cebuli (wcześniej posiekać za pomocą maszyny do mielenia mięsa) i stopniowo dodać 400 ml mleka.	15 s
Bitą śmietana	Trzepaczka	250 ml	Umieścić zimną śmietanę (0 do 5°C) w zimnym naczyniu i ubić mikserem, wykonując pionowe ruchy. Uważać, aby nie przesadzić z ubijaniem, ponieważ śmietana zmieni się w masło.	1-2 min
Białka na sztywno	Trzepaczka	3 białka jaj	Dodaj białka do naczynia i ubij mikserem. Mieszaj ruchami pionowymi, aż białka staną się sztywne.	1-2 min
Tłuczone ziemniaki	Stick-blender	300 g	Ziemniaki można pokroić w plastry, uruchamiając blender bezpośrednio w rondlu.	30 s
Żywność dla niemowląt: mus owocowy i biszkoptowy	Blender ręczny + miarka	300 g	Pokrój i umieść w dzbanku 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g herbatników i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bulka tarta	Siekacz	50 g	Pokrój czerstwy chleb przed włożeniem go do dzbanka. Zmieleć do uzyskania pożądanej konsystencji.	1 min (w cyklach)
Tarty ser	Siekacz	100 g	Ser pokroić w 1 cm kostkę i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 – 50 s
Marchew	Siekacz	200 g	Obrać, pokroić w kostkę i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Orzechy	Chopper	200 g	Usunąć muszlę i zmiel, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.	30 s
Posiekane gotowane jajko	Siekacz	2 jajka	Kroić na ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej konsystencji.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)	Siekacz	150 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieleć do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Posiekana hiszpańska szynka Serrano	Blender ręczny + miarka	60 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieleć do uzyskania pożądanej konsystencji.	3 s

- Ciągła praca urządzenia nie powinna przekraczać 1 minuty w przypadku miękkich składników, a ciągła praca urządzenia nie powinna przekraczać 15 sekund w przypadku stałych składników.
- Jeśli potrzebujesz więcej czasu na przetwarzanie, przeplataj cykle użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.

**РЪЧЕН БЛЕНДЕР
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

ОПИСАНИЕ

- A Бутон ON/OFF
- B Бутон TURBO
- C Корпус на двигателя
- D Пръчен блендер
- E Мерителна чаша
- F Чопър (*)
- G Бъркалка (*)
- H Преходно приспособление (*)

(*) Предлага се само при модела Robot 1000 Plus Inox.

Ако моделът на вашия уред не разполага с описаните по-горе аксесоари, те могат да бъдат закупени и отделно от службата за техническа помощ.

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 превключвателят за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX на мерителната чаша и буркана за къпане.
- 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 пестят 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

- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са отстранени.
- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- 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 превключвателя 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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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. (Fig. 1).
- Поставете храната за приготвяне в мерителната чаша и включете уреда.

- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката, като я завъртите в обратна посока.

АКСЕСОАР ЗА РЯЗАНЕ (FIG. 2)

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци, ядки, месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Монтирайте адаптера към корпуса на двигателя, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка (Fig. 2.1).
- Поставете остриетата и пригответяната храна в съда за рязане с остриетата и закрепете здраво капака. (Fig. 2.2).
- Поставете устройството върху капака, докато чуе щракване. (Fig. 2.3).
- Стартирайте уреда. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не стартирайте уреда, ако целият уред не е правилно поставен и монтиран.
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Отстранете уреда от капака и освободете адаптерния фитинг.

АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА (FIG.3)

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Поставете метличката в адаптерния фитинг. Прикрепете уреда към корпуса на двигателя и го завъртете обратно на часовниковата стрелка (Fig. 3).
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.
- Свалете аксесоара за бъркане и освободете адаптера.
- Бележка: За да освободите метличката (G) от адаптерния фитинг (H), издърпайте пръстена на метличката.

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 pH, 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 програма за меко почистване) или в гореща сапунена вода:
 - Пръчен блендер
 - Мерителна чаша
 - Чопър
 - Бъркалка
- Мястото за източване/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесното оттичане на водата. (Fig. 4).
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Рецепта	аксесоар	Количество	Подготовка	Време
Майонеза	Пръчен блендер + 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
Плодови или морковени смутита	Пръчен блендер + мерителна чаша	250 мл	Нарежете 100 г плодове или моркови на парченца с големина 1 см, добавете 150 г вода и блендирайте, докато сместа придобие гладка консистенция.	15 s
Сос бешамел	Пръчен блендер	500 мл	Разтопете 25 г масло в тенджерата на слаб огън, добавете 80 г брашно и 25 г запържен лук (предварително го нарежете с помощта на приставката за мелене на месо) и постепенно добавете 400 мл мляко.	15 s
Разбита сметана	Бъркалка	250 мл	Поставете студената сметана (от 0 до 5°C) в студен съд и разбийте с миксер, като правите вертикални движения. Внимавайте да не прекалите с разбиването, тъй като сметаната ще се превърне в масло.	1-2 мин.
Твърд белтък	Бъркалка	3 белтъка	Добавете белтъците в съд и ги разбийте с миксера. Разбъркайте с вертикални движения, докато белтъците станат твърди.	1-2 мин.
Картофено пюре	Пръчен блендер	300 g	Картофите могат да бъдат нарязани, като активирате блендера директно в тенджерата.	30 s
Бebешка храна: каша от плодове и бисквити	Пръчен блендер + мерителна чаша	300 g	Нарежете и сложете в каната 100 г ябълка, 100 г банан, 50 г бисквити и сока от един портокал.	25 s
галета	Чопър	50 g	Нарежете стария хляб, преди да го поставите в каната. Сметете до получаване на желаната текстура.	1 - 5 мин. (в цикли)
Настърган кашкавал	Чопър	100 g	Нарежете сиренето на кубчета с размери 1 см и пасирайте до получаване на желаната текстура.	30 – 50 s
Моркови	Чопър	200 g	Обелете, нарежете на кубчета и пасирайте до постигане на желаната консистенция.	30 s
Ядки	Чопър	200 g	Отстранете черупките и сметете до получаване на желаната текстура.	30 s
Нарязано варено яйце	Чопър	2 яйца	Нарежете на четвъртинки и наклъцайте до получаване на желаната текстура.	10 s
Мляно месо (сурово или варено)	Чопър	150 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Сметете до получаване на желаната текстура.	30 s
Нарязана испанска шунка Серано	Пръчен блендер + мерителна чаша	60 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Сметете до получаване на желаната текстура.	3 s

- Непрекъснатата употреба на уреда не трябва да надвишава 1 минута при меки съставки, а непрекъснатата употреба на уреда не трябва да надвишава 15 секунди при твърди съставки.
- Ако се нуждаете от повече време за обработка, редувайте циклите на използване с цикли от 1 минута почивка.

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A Κουμπί ON/OFF
- B Κουμπί TURBO
- C Σώμα κινητήρα
- D Σπικ-μπλέντερ
- E Κύπελλο μέτρησης
- F Τεμαχιστής (*)
- G Χτυπητήρι (*)
- H Εξάρτημα προσαρμογέα (*)

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Robot 1000 Plus Inox.

Εάν το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, μπορούν επίσης να αγοραστούν ξεχωριστά από την Υπηρεσία Τεχνικής Βοήθειας.

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 ο διακόπτης 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.
- ΕνδFιgτικά, 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**

- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί η συσκευασία όλων των προϊόντων.
- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- 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 διακόπτη on/off.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΑΞΕΣΟΥΡΑΡ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικών τροφών...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους. (Fig. 1).
- Τοποθετήστε το φαγητό που θέλετε να ετοιμάσετε στο φλιτζάνι και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί γυρίζοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση.

ΑΞΕΣΟΥΡΑΡ ΚΟΠΗΣ (Fig. 2)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να τεμαχίσετε λαχανικά, ξηρούς καρπούς, κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Τοποθετήστε το εξάρτημα προσαρμογής στο σώμα του κινητήρα περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα (Fig. 2.1).
- Τοποθετήστε τις λεπίδες και το προς προετοιμασία φαγητό στο δοχείο τεμαχισμού με τις λεπίδες και στερεώστε καλά το καπάκι. (Fig. 2.2).
- Τοποθετήστε τη μονάδα στο καπάκι μέχρι να ακούσετε το κλικ. (Fig. 2.3).
- Εκκινήστε τη συσκευή. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή εάν ολόκληρη η μονάδα δεν έχει τοποθετηθεί και τοποθετηθεί σωστά.
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το καπάκι και αποδεσμεύστε το εξάρτημα του προσαρμογέα.

ΑΞΕΣΟΥΡΑΡ ΓΙΑ ΣΥΡΜΑ (Fig.3)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος, να χτυπήσετε τα ασπράδια των αυγών...
- Τοποθετήστε το σύρμα στο εξάρτημα προσαρμογής. Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του μοτέρ και περιστρέψτε την αριστερόστροφα (Fig. 3).
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ για το σύρμα και απελευθερώστε το εξάρτημα προσαρμογής.
- Σημείωση: Για να απελευθερώσετε το σύρμα (G) από το εξάρτημα προσαρμογής (H), τραβήξτε το δακτύλιο στο σύρμα.

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
 - Κύπελλο μέτρησης
 - Τεμαχιστής
 - Χτυπητήρι
- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού. (Fig. 4).
- 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 στο δοχείο 1 αυγό, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι. Γεμίστε με λάδι μέχρι τη στάθμη που υποδεικνύεται και ενεργοποιήστε το, μην μετακινείτε ή αναδεύετε μέχρι να δεσμευτεί το λάδι.	35 s
Smoothies φρούτων ή καρότου	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	Στικ-μπλέντερ	500 ml	Λιώστε 25 γρ. βούτυρο σε μια κασαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 80 γρ. αλεύρι και 25 γρ. τηγανητό κρεμμύδι (προηγουμένως ψιλοκόψτε το με το εξάρτημα του κιμά) και προσθέστε σταδιακά 400 ml γάλα.	15 s
Κρέμα γάλακτος	Χτυπητήρι	250 ml	Τοποθετήστε κρύα κρέμα γάλακτος (0 έως 5°C) σε ένα κρύο δοχείο και χτυπήστε με το μπλέντερ κάνοντας κάθετες κινήσεις. Προσέξτε να μην χτυπήσετε υπερβολικά γιατί η κρέμα θα γίνει βούτυρο.	1-2 λεπτά
Σκληρά ασπράδια αυγών	Χτυπητήρι	3 ασπράδια αυγών	Προσθέστε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε τα με το μπλέντερ. Ανακατέψτε με κάθετη κίνηση μέχρι τα ασπράδια να γίνουν σκληρά.	1-2 λεπτά
Πουρές πατάτας	Στικ-μπλέντερ	300 g	Οι πατάτες μπορούν να κοπούν σε φέτες ενεργοποιώντας το μπλέντερ απευθείας στην κασαρόλα.	30 s
Βρεφικές τροφές: φρούτα και μπισκότα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	300 g	Κόψτε και βάλτε στην κανάτα 100 γρ. μήλο, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και το χυμό ενός πορτοκαλιού.	25 s
Ψίχουλα ψωμιού	Τεμαχιστής	50 g	Κόψτε το μπαγιάτικο ψωμί πριν το βάλετε στην κανάτα. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	1 - 5 λεπτά (σε κύκλους)
Τριμμένο τυρί	Τεμαχιστής	100 g	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια του 1 εκατοστού και χτυπήστε το μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.	30 – 50 s
Καρότο	Τεμαχιστής	200 g	Καθαρίστε, κόψτε σε κύβους και αναμείξτε μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή συνοχή.	30 s
Ξηροί καρποί	Chopper	200 g	Αφαιρέστε τα κελύφη και αλέστε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκομμένο βραστό αυγό	Τεμαχιστής	2 αυγά	Κόψτε σε τέταρτα και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	10 s
Κιμάς (ωμός ή μαγειρεμένος)	Τεμαχιστής	150 g	Προηγουμένως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκομμένο ισπανικό ζαμπόν Serrano	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s

- Η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό με μαλακά υλικά, ενώ η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 15 δευτερόλεπτα με στερεά υλικά.
- Εάν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, εναλλάσσετε κύκλους χρήσης με κύκλους ανάπαυσης 1 λεπτού.

**РУЧНОЙ БЛЕНДЕР
РОБОТ 1000 INOX
РОБОТ 1000 PLUS INOX**

ОПИСАНИЕ

- A Кнопка ON/ OFF
- B Кнопка TURBO
- C Корпус мотора
- D Палочка-блендер
- E Мерный стаканчик
- F Чоппер (*)
- G Венчик (*)
- H Переходной фитинг (*)

(*) Доступно только для модели Robot 1000 Plus Inox.

Если модель Вашего прибора не имеет описанных выше принадлежностей, их можно приобрести отдельно в службе технической помощи.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием прибора полностью разворачивайте шнур питания.
- Не используйте прибор, если детали или принадлежности установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если переключатель 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

- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- 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 выключателя;
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ПО ОКОНЧАНИИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА:

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

АКСЕССУАРЫ

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. (Fig. 1).
- Поместите пищу в мерный стакан и включите прибор.

- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките палочку, повернув ее в обратном направлении

НАСАДКА ДЛЯ ИЗМЕЛЬЧЕНИЯ (FIG. 2)

- Этот аксессуар используется для измельчения овощей, орехов, мяса...
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Установите переходной штуцер на корпус двигателя, повернув его против часовой стрелки (Fig. 2.1).
- Положите ножи и приготавливаемый продукт в контейнер для измельчения с ножами и плотно закрепите крышку. (Fig. 2.2).
- Установите блок на крышку до щелчка. (Fig. 2.3).
- Запустите прибор. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Не включайте прибор, если весь блок не установлен и не закреплен должным образом.
- Остановите прибор, когда продукты достигнут желаемой консистенции.
- Отсоедините прибор от крышки и освободите переходник.

ВЕНЧИК (FIG.3)

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Вставьте венчик в переходной штуцер. Подсоедините устройство к корпусу двигателя и поверните его против часовой стрелки (Fig. 3).
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Снимите насадку-венчик и отсоедините адаптер.
- Примечание: Чтобы освободить венчик (G) от фитинга адаптера (H), потяните за кольцо на венчике.

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
 - Мерный стаканчик
 - Измельчитель
 - Венчик
- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать. (Fig. 4).
- Затем просушите все части перед сборкой.

Рецепт	аксессуар	Количество	Подготовка	Время
Майонез	Палочка-блендер + мерный стакан	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 будет связано.	35 s
Фруктовый или морковный смузи	Палочка-блендер + мерный стакан	250 ml	Нарежьте 100 г фруктов или моркови на кусочки размером 1 см, добавьте 150 г воды и смешивайте до получения гладкой консистенции.	15 s
Соус бешамель	Палочка-блендер	500 мл	Растопите 25 г сливочного масла в сотейнике на слабом огне, добавьте 80 г муки и 25 г жареного лука (предварительно измельчите с помощью насадки для мясорубки) и постепенно добавляйте 400 мл молока.	15 s
Взбитые сливки	Венчик	250 мл	Поместите холодные сливки (от 0 до 5°C) в холодную емкость и взбейте блендером, делая вертикальные движения. Будьте осторожны, не переборщите, так как сливки превратятся в масло.	1-2 мин
Жесткие яичные белки	Венчик	3 яичных белка	Добавьте яичные белки в емкость и взбейте блендером. Смешивайте вертикальными движениями, пока яичные белки не станут жесткими.	1-2 мин
Картофельное пюре	Палочка-блендер	300 g	Картофель можно нарезать ломтиками, включив блендер прямо в кастрюле.	30 s
Детское питание: фруктово-бисквитная каша	Палочка-блендер + мерный стакан	300 g	Нарежьте и поместите в кувшин 100 г яблока, 100 г банана, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 s
Панировочные сухари	Измельчитель	50 g	Нарежьте черствый хлеб перед тем, как положить его в кувшин. Рубите до получения желаемой текстуры.	1 мин (в циклах)
Тертый сыр	Измельчитель	100 g	Нарежьте сыр на кусочки по 1 см и перемешайте до получения желаемой текстуры.	30 – 50 s
Морковь	Измельчитель	200 g	Очистите, нарежьте кубиками и смешайте до получения желаемой консистенции.	30 s
Орехи	Измельчитель	200 g	Удалите скорлупу и измельчите до получения нужной текстуры.	30 s
Измельченное вареное яйцо	Измельчитель	2 яйца	Разрежьте на четвертинки и измельчите до получения желаемой текстуры.	10 s
Мясной фарш (сырой или приготовленный)	Измельчитель	150 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	30 s
Рубленая испанская ветчина Серрано	Палочка-блендер + мерный стакан	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	3 s

- Непрерывная работа прибора не должна превышать 1 мин. при использовании мягких ингредиентов, а при использовании твердых ингредиентов - 15 с.
- Если требуется большее время обработки, чередуйте циклы работы с циклами отдыха по 1 минуте.

**STAVBLENDER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

BESKRIVELSE

- A ON/OFF-knap
- B TURBO-knap
- C Motorhus
- D Stick-blender
- E Målebæger
- F Hakmaskine (*)
- G Piskeris (*)
- H Adapterbeslag (*)

(*) Fås kun på Robot 1000 Plus Inox-modellen.

Hvis din model af apparatet ikke har det ovenfor beskrevne tilbehør, kan det også købes separat hos den tekniske service.

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

- Sørg for, at alle produkternes emballage er fjernet.
- Læs hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- 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

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 koppen, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring løsnes og fjernes pinden ved at dreje i den modsatte retning.

TILBEHØR TIL HAKNING (FIG. 2)

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager, nødder, kød...

- For at undgå beskadigelse af apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet for at undgå skader på apparatet.
- Monter adapterbeslaget på motorhuset ved at dreje det mod uret (fig. 2.1).
- Læg knivene og den mad, der skal tilberedes, i hakkebeholderen med knivene, og sæt låget godt fast. (Fig. 2.2).
- Sæt enheden på låget, indtil du hører et klik. (Fig. 2.3).
- Start apparatet. ADVARSEL Start ikke apparatet, hvis hele enheden ikke er korrekt monteret og monteret.
- Stop apparatet, når maden har den ønskede konsistens.
- Tag apparatet af låget, og løs adapterbeslaget.

TILBEHØR TIL PISKERIS (FIG.-)

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, slå æggehvider ...
- Sæt piskeriset ind i adapterbeslaget. Fastgør enheden til motorhuset, og drej den mod uret (fig. 3).
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Du opnår det bedste resultat ved at dreje piskeriset med uret.
- Fjern piskeris tilbehør, og frigør adapteren.
- Note: For at frigøre piskeriset (G) fra adapterbeslaget (H) skal du trække i ringen på piskeriset.

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 sæbe vand:
 - Stick-blender
 - Målebæger
 - Hakmaskine
 - Piskeris

- Tømnings-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk. (Fig. 4).
- 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 i beholderen. Fyld olien op til det angivne niveau, og tænd for den, og rør ikke rundt, før olien er bundet.	35 s
Frugt- eller gulerodssmoothies	Stavblender + målebæger	250 ml	Hak 100 g frugt eller gulerod i stykker på 1 cm, tilsæt 150 g vand, og blend, indtil blandingen har en glat konsistens.	15 s
Béchamelsauce	Stick-blender	500 ml	Smelt 25 g smør i en gryde ved svag varme, tilsæt 80 g lour og 25 g stegte løg (hak dem i forvejen med kødhakkeren) og tilsæt gradvist 400 ml mælk.	15 s
Pisket fløde	Piskeris	250 ml	Kom kold fløde (0 til 5°C) i en kold beholder, og pisk den med en piskerismixer i lodrette bevægelser. Pas på ikke at piske for meget, da fløden bliver til smør.	1-2 min
Stive æggeghvider	Piskeris	3 æggeghvider	Kom æggeghviderne i en beholder, og pisk dem med en blender. Rør i lodrette bevægelser, indtil æggeghviderne bliver stive.	1-2 min
Kartoffelmos	Stick-blender	300 g	Kartoflerne kan skæres i skiver ved at aktivere blenderen direkte i gryden direkte i gryden.	30 s
Babymad: frugt- og kiksemasse	Stavblender + målebæger	300 g	Skær 100 g æble, 100 g banan, 50 g kiks og saften fra en appelsin i kanden.	25 s
Brødkrummer	Hakmaskine	50 g	Skær det gamle brød op, inden det lægges i kanden. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	1 - 5 min. (i cyklusser)
Revet ost	Hakmaskine	100 g	Skær osten i 1 cm store stykker, og blend den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 – 50 s
Gulerod	Hakmaskine	200 g	Skræl, skær den i tern og blend den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Nødder	Hakker	200 g	Fjern skallerne, og findel dem, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hakket kogt æg	Hakmaskine	2 æg	Skær den i kvarte stykker og hak den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	10 s
Hakket kød (råt eller kogt)	Hakmaskine	150 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hakket spansk serranoskinke	Stavblender + målebæger	60 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	3 s

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut med bløde ingredienser, og kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 15 sekunder med faste ingredienser.
- Hvis du har brug for mere tid, kan du skifte mellem at bruge maskinen og holde 1 minuts pause.

**STAVMIKSER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX****BESKRIVELSE**

- A ON/OFF-knapp
- B TURBO-knapp
- C Motorkropp
- D Stavmikser
- E Desilitermål
- F Chopper (*)
- G Visp (*)
- H Adapterbeslag (*)

(*) Kun tilgjengelig på Robot 1000 Plus Inox-modellen.

Hvis apparatmodellen din ikke har tilbehøret som er beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra den tekniske assistansetjenesten.

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-bryteren ikke virker.
- 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 frosne 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**

- Forsikre deg om at alle produktenes emballasje er fjernet.
- Vennligst les "Sikkerhetsråd og advarsler"-heftet nøye før første gangs bruk.
- 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 å bruke av/på-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.

TILBEHØR**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 målekoppen og slå på apparatet.
- For videre rengjøring løsner og fjerner du pinnen ved å vri den i motsatt retning.

HAKKING TILBEHØR (FIG. 2)

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker, nøtter, kjøtt...
- For å unngå skade på apparatet, fjern bein, nerver, brusk osv. Fra kjøttet.
- Monter adapterbeslaget på motorhuset ved å vri det mot urviseren (fig. 2.1).

- Legg knivene og maten som skal tilberedes i hakkebeholderen med knivene, og fest lokket godt. (Fig. 2.2).
- Monter enheten til lokket til du hører et klikk. (Fig. 2.3).
- Start apparatet. Advarsel: Ikke start apparatet hvis hele enheten ikke er riktig plassert og montert.
- Stopp apparatet når maten når ønsket tekstur.
- Løsne enheten fra lokket, og løsne adapterbeslaget.

VISP TILBEHØR (FUG.3)

- Dette tilbehøret brukes til å piske krem, slå eggehviter...
- Sett vispen inn i adapterbeslaget. Fest enheten til motorhuset og vri den mot klokken (fig. 3).
- Sett maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri visp med urviseren.
- Fjern visptilbehøret og slipp adapteren.
- Merk: For å frigjøre vispen (G) fra adapterbeslaget (H), dra i ringen på vispen.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømnettet 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 utrygg å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller med varmt såpevann:
 - Stavmikser
 - Desilitermål
 - Chopper
 - Visp
- Avløps-/tørkeposisjonen til artiklene som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må tillate at vannet lett kan renne bort. (Fig. 4).
- Tørk deretter alle deler før montering og lagring.

oppskrift	tilbehør	Mengde	Forberedelse	Tid
Majones	Stavmikser + målebeger	250 ml	Tilsett 1 egg, salt, noen dråper eddik eller sitron i beholderen. Fyll på olje opp til det angitte nivået og slå på, ikke flytt eller rør før oljen er bundet.	35 s
Smoothies av frukt eller gulrot	Stavmikser + målebeger	250 ml	Hakk 100 g frukt eller gulrot i biter på 1 cm, tilsett 150 g vann og blend til blandingen har en jevn konsistens.	15 s
Bechamelsaus	Stavmikser	500 ml	Smelt 25 g smør i en kjele over lav varme, tilsett 80 g tung og 25 g stekt løk (før hakk ved hjelp av kverntilbehøret) og tilsett gradvis 400 ml melk.	15 s
pisket krem	Visp	250 ml	Plasser kald krem (0 til 5°C) i en kald beholder og pisk med blender, og gjør vertikale bevegelser. Vær forsiktig så du ikke slår for mye da kremen blir til smør.	1-2 min
Stive eggehviter	Visp	3 eggehviter	Tilsett eggehviten i en beholder og pisk med blenderen. Bland i vertikale bevegelser til eggehviten blir stive.	1-2 min
Potetmos	Stavmikser	300 g	Potetene kan skjæres i skiver ved å aktivere blenderen direkte i kasserollen.	30 s
Babymat: frukt og kjeksos	Stavmikser + målebeger	300 g	Skjær opp og ha 100 g eple, 100 g banan, 50 g kjeks og saften av en appelsin i kannen.	25 s
Brødsmluler	Chopper	50 g	Skjær opp det bedervede brødet før du legger det i kannen. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	1 min (i sykluser)
revet ost	Chopper	100 g	Del osten i terninger på 1 cm og bland til ønsket tekstur er oppnådd.	30 – 50 s
Gulrøtter	Chopper	200 g	Skrell, del i terninger og bland til ønsket konsistens er oppnådd.	30 s
nøtter	Chopper	200 g	Fjern skjellene og mal til ønsket tekstur er oppnådd.	30 s
Hakket kokt egg	Chopper	2 egg	Skjær i kvarte og hakk til ønsket tekstur er oppnådd.	10 s
Kjøttdeig (rå eller kokt)	Chopper	150 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	30 s
Finhakket spansk serranoskinke	Stavmikser + målebeger	60 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	3 s

- Kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 1 minutt med myke ingredienser, og kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 15 sekunder med faste ingredienser.
- Hvis du trenger mer tid, kan du veksle mellom brukssykluser og sykluser med 1 minuts hvile.

**STAVMIXER
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX**

BESKRIVNING

- A ON/OFF-knapp
- B TURBO-knapp
- C Motorkropp
- D Stick-mixer
- E Mätbägare
- F Chopper (*)
- G Visp (*)
- H Adapterkopplin (*)

(*) Endast tillgänglig på Robot 1000 Plus Inox-modellen.

Om din apparatmodell inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de också köpas separat från den tekniska servicen.

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 av- och påslagssknappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivån på mätbägaren 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 oöversiktad 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.

ANVÄNDNINGSPROCEDUR

FÖRE ANVÄNDNING

- Kontrollera att alla produkters förpackningar har avlägsnats.
- Läs igenom häftet "Säkerhetsråd och varningar" noggrant innan du börjar använda den.
- 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.
- Slå på apparaten genom att använda 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

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 mätbägare och sätt på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort pinnen genom att vrida den i motsatt riktning..

HACKTILLBEHÖR (FIG. 2)

- Det här tillbehöret används för att hacka grönsaker, nötter, kött...
- För att undvika skador på apparaten, ta bort ben, nerver, brosk etc. från köttet.

- Montera adapterbeslaget på motorhuset genom att vrida det moturs (fig. 2.1).
- Placera knivarna och den mat som ska tillagas i hackbehållaren med knivarna och fäst locket ordentligt. (Fig. 2.2).
- Sätt enheten på locket tills du hör ett klick. (Fig. 2.3).
- Starta apparaten. VARNING: Starta inte apparaten om hela enheten inte sitter och är korrekt monterad.
- Stäng av apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Ta loss enheten från locket och lossa adapterbeslaget.

VISPTILLBEHÖR (FIG.3)

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, slå äggvitor osv.
- Sätt i vispen i adapteranslutningen. Fäst enheten på motorhuset och vrid den moturs (fig. 3).
- Lägg maten i ett stort kärl och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort visptillbehöret och släpp adaptern.
- Anmärkning: För att frigöra vispen (G) från adapterfästet (H), dra i ringen på vispen.

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
 - Mätbägare
 - Hackare
 - Visp

- Avrinnings-/torkpositionen för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskbänk måste tillåta att vattnet lätt rinner bort. (Fig. 4).
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Recept	Tillbehör	Kvantitet	Förberedelse	Tid
Mayonnaise	Stavmixer + mätbägare	250 ml	Tillsätt 1 ägg, salt och några droppar vinäger eller citron i kärlet. Fyll på med olja till den angivna nivån och slå på, rör dig inte och rör inte om förrän oljan är bunden.	35 s
Smoothies med frukt eller morot	Stavmixer + mätbägare	250 ml	Hacka 100 g frukt eller morot i 1 cm stora bitar, tillsätt 150 g vatten och mixa tills blandningen har en slät konsistens.	15 s
Béchamelsås	Stick-mixer	500 ml	Smält 25 g smör i en kastrull på låg värme, tillsätt 80 g tunga och 25 g friterad lök (hacka den i förväg med köttkvarnen) och tillsätt gradvis 400 ml mjölk.	15 s
Vispad grädde	Visp	250 ml	Lägg kall grädde (0-5°C) i en kall behållare och vispa med en mixer i vertikala rörelser. Var försiktig så att du inte slår för mycket, eftersom grädden då blir till smör.	1-2 min
Styva äggviter	Visp	3 äggviter	Lägg äggvitorna i en skål och vispa dem med mixern. Mixa i vertikala rörelser tills äggvitorna blir styva.	1-2 min
Potatismos	Stick-mixer	300 g	Potatisen kan skivas genom att aktivera mixern direkt i kastrullen.	30 s
Barnmat: frukt- och kexgröt	Stavmixer + mätbägare	300 g	Skär upp och lägg 100 g äpple, 100 g banan, 50 g kex och saften från en apelsin i kannan.	25 s
Brödsmulor	Hackare	50 g	Skär upp det gamla brödet innan du lägger det i kannan. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	1 min (i cykler)
Riven ost	Hackare	100 g	Tärna osten i 1 cm stora bitar och mixa tills du får önskad konsistens.	30 – 50 s
Morot	Hackare	200 g	Skala, tärna och mixa tills önskad konsistens uppnås.	30 s
Nötter	Chopper	200 g	Ta bort skalarna och mal tills du får önskad konsistens.	30 s
Hackat kokt ägg	Hackare	2 ägg	Skär i kvartar och hacka tills du får önskad konsistens.	10 s
Malet kött (rått eller kokt)	Hackare	150 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	30 s
Hackad spansk serranoskinka	Stavmixer + mätbägare	60 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	3 s

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut med mjuka ingredienser, oregelbunden användning av apparaten bör inte överstiga 15 sekunder med fasta ingredienser.
- Om du behöver längre bearbetningstid kan du varva användning med 1 minuts vila.

SAUVASEKOITIN
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX

FIGUS

- A ON/OFF-painike
- B TURBO-painike
- C Moottorin runko
- D Stick-blender
- E Mittakuppi
- F Hakkuri (*)
- G Vispilä (*)
- H Sovitin (*)

(*) Saatavana vain Robot 1000 Plus Inox -malliin.

Jos laitteesi mallissa ei ole edellä Figtuja lisävarusteita, niitä voi ostaa myös erikseen teknisen avun palvelusta.

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-kytkin ei toimi.
- Noudata mittakupin ja silppuripurkin MAX-tason ilmaisinta.
- 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 liikFigt 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 kytkettynä 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 jaksoittain, 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

- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Puhdista ennen tuotteen ensimmäistä kertaa käyttämistä osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, "Puhdistus" -osio Figtulla 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.

LISÄVARUSTEET

TIKKASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan ...
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan. (Fig 1).
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.
- Irrota ja irrota tikku jatkopuhdistusta varten kääntämällä vastakkaiseen suuntaan.

HAKKUUTARVIKE (FIG. 2)

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten, pähkinöiden, lihan... pilkkomiseen.
- Vältäaksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne.
- Asenna sovitin moottorin runkoon kääntämällä sitä vastapäivään (Fig 2.1).

- Aseta terät ja valmistettava ruoka terillä varustettuun pilkkomisastiaan ja kiinnitä kansi tukevasti. (Fig 2.2).
- Asenna laite kanteen, kunnes kuulet naksahduksen. (Fig 2.3).
- Käynnistä laite. VAROITUS: Älä käynnistä laitetta, jos koko laite ei ole kunnolla paikallaan ja asennettu.
- Pysäytä laite, kun ruoka on saavuttanut halutun koostumuksen.
- Irrota laite kannesta ja irrota sovitin.

- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

VATKAIMEN LISÄVARUSTE (FIG.3)

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisen vatkaamiseen...
- Työnnä vispilä sovitinliitintään. Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon ja käännä sitä vastapäivään (Fig 3).
- Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
- Poista vispilän lisävaruste ja irrota sovitin.
- Huomautus: Vapauta vispilä (G) sovittimesta (H) vetämällä vispilän renkaasta.

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 saippuavedellä:
 - Stick-blender
 - Mittakuppi
 - Hakkuri
 - Vispilä
- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden valutus-/kuivausasennon on mahdollistettava veden helppo valuminen pois. (Fig 4).

Resepti	lisävaruste	Määrä	Valmistautuminen	Aika
Majoneesi	Stick-blender + mittakuppi	250 ml	Lisää astiaan 1 muna, suola, muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Täytä öljyllä ilmoitettuun tasoon asti ja käynnistä, älä liikuta tai sekoita ennen kuin öljy on sitoutunut.	35 s
Hedelmä- tai porkkanasmoothiet	Stick-blender + 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	Stick-blender	500 ml	Sulata 25 g voita kattilassa miedolla lämmöllä, lisää 80 g jauhoja ja 25 g paistettua sipulia (pilko etukäteen jauhelihakoneella) ja lisää vähitellen 400 ml maitoa.	15 s
Kermavaahto	Vispilä	250 ml	Laita kylmä kerma (0-5°C) kylmään astiaan ja vatkaa tehosekoittimella pystysuoria liikkeitä tehden. Varo vatkamasta liikaa, sillä kerma muuttuu voiksi.	1-2 min
Jäykkä munanvalkuainen	Vispilä	3 munanvalkuaista	Lisää munanvalkuiset astiaan ja vatkaa tehosekoittimella. Sekoita pystysuunnassa, kunnes valkuiset ovat jäykkiä.	1-2 min
Perunamuusi	Stick-blender	300 g	Perunat voidaan viipaloida aktiivomalla tehosekoitin suoraan kattilassa.	30 s
Vauvanruoka: hedelmä- ja keksisose	Stick-blender + mittakuppi	300 g	Leikkaa ja laita kannuun 100 g omenaa, 100 g banaania, 50 g keksejä ja yhden appelsiinin mehu.	25 s
korppujauhoja	Hakkuri	50 g	Leikkaa vanhentunut leipä paloiksi ennen kuin laitat sen kannuun. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	1 – 5 min (sykleinä)
Juustoraaste	Hakkuri	100 g	Kuutioi juusto 1 cm:n paloiksi ja sekoita, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	30 – 50 s
Porkkana	Hakkuri	200 g	Kuori, kuutioi ja sekoita, kunnes saavutetaan haluttu koostumus.	30 s
Pähkinät	Chopper	200 g	Poista kuoret ja jauha, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	30 s
Hienonnettu keitetty muna	Hakkuri	2 munaa	Leikkaa neljään osaan ja paloittele, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	10 s
Jauheliha (raaka tai kypsennetty)	Hakkuri	150 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s
Paloiteltu espanjalainen Serrano-kinkku	Stick-blender + mittakuppi	60 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	3 s

- Laitteen jatkuva käyttö ei saisi kestää yli 1 minuuttia pehmeiden ainesosien kanssa, laitteen jatkuva käyttö ei saisi kestää yli 15 sekuntia kiinteiden ainesosien kanssa.
- Jos tarvitset enemmän käsittelyaikaa, vaihda käyttöjaksoja 1 minuutin lepojaksoihin.

EL BLENDERİ
ROBOT 1000 INOX
ROBOT 1000 PLUS INOX

AÇIKLAMA

- A ON/OFF düğmesi
- B TURBO düğmesi
- C Motor gövdesi
- D Çubuk karıştırıcı
- E Ölçü kabı
- F Doğrayıcı (*)
- G Çırpma (*)
- H Adaptör bağlantısı (*)

(*) Sadece Robot 1000 Plus Inox modelinde mevcuttur.

Eğer cihazınızın modeli yukarıda belirtilen aksesuarlara sahip değilse, Teknik Yardım Servisi'nden ayrı olarak da satın alınabilir.

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, duyuşal 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 amaçlananlardan farklı işlemler için kullanmak tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynayan sıvılar kullanmayın.
- Kullanılmadığında cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar 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 gereği 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

- Tüm ürünlerin ambalajlarının kaldırıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- 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 yiyeceklerle çalışın.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİKTEN SONRA:

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

AKSESUARLAR

ÇUBUK BLENDER AKSESUARI

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapmak için kullanılır...
- Çubuğu motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin. (Fig 1).
- Hazırlanacak yiyeceği bardağa koyun ve cihazı çalıştırın.
- Daha fazla temizlik için, çubuğu ters yönde çevirerek ayırın ve çıkarın.

DOĞRAMA AKSESUARI (FIG. 2)

- Bu aksesuar sebzeleri, yemişleri, etleri doğramak için kullanılır...
- Cihazın hasar görmesini önlemek için etten kemik, sinir, kıkırdak vs. çıkarın.
- Adaptör bağlantısını saat yönünün tersine çevirerek motor gövdesine takınız (Fig 2.1).

- Bıçakları ve hazırlanacak yiyeceği bıçaklarla birlikte doğrama kabına koyun ve kapağı sıkıca takın. (Fig 2.2).
- Klik sesini duyana kadar üniteyi kapağa oturtun. (Fig 2.3).
- Cihazı çalıştırın. Uyarı: Üniteyi tamamı düzgün oturmamış ve takılmamışsa cihazı çalıştırmayın.
- Yiyecek istenilen kıvama geldiğinde cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ayırın ve adaptör bağlantısını serbest bırakın.

ÇIRPMA TELİ AKSESUARİ (FIG.3)

- Bu aksesuar krem çırpma, yumurta aklarını yenmek için kullanılır...
- Çırpma telini adaptör bağlantısına yerleştiriniz. Üniteyi motor gövdesine takın ve saat yönünün tersine çevirin (Fig 3).
- Yiyecekleri büyük bir hazneye koyun ve cihazı açın. En iyi sonuçlar için çırpma teli saat yönünde çevirin.
- Çırpma teli aksesuarını çıkarın ve adaptörü serbest bırakın.
- Not: Çırpıcıyı (G) adaptör bağlantısından (H) kurtarmak için çırpıcıdaki halkayı çekin.

TEMİZLİK

- Cihazı şebekeden ayırın ve herhangi bir temizlik görevi üstlenmeden önce soğumasını 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
- Ölçüm kabı
- Doğrama
- Çırpma

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşalma/kurutma konumu, suyun kolayca boşalmasına izin vermelidir. (Fig 4).
- Daha sonra tüm parçaları montaj ve depolamadan önce kurutun.

Tarif	Aksesuar	Miktar	Hazırlık	Zaman
mayonez	Çubuk blender + ölçü kabı	250ml	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 veya havuç 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 kıvama gelene kadar karıştırın.	15 s
beşamel sos	Çubuk karıştırıcı	500ml	25 gr tereyağını bir tencerede kısık ateşte eritin, 80 gr ağır ve 25 gr kızarmış soğan ekleyin (kıyma aparatını kullanarak önceden doğrayın) ve yavaş yavaş 400 ml süt ekleyin.	15 s
krem şanti	Çırpamak	250ml	Soğuk kremayı (0 ila 5°C) soğuk bir kaba koyun ve dikey hareketler yaparak blender ile çırpın. Krema tereyağına dönüşeceği için fazla çırpılamaya dikkat edin.	1-2 dakika
Sert yumurta akı	Çırpamak	3 yumurta akı	Yumurta aklarını bir kaba alın ve blender ile çırpın. Yumurta beyazları sertleşene kadar dikey hareketlerle karıştırın.	1-2 dakika
Patates püresi	Çubuk karıştırıcı	300 gram	Blender doğrudan tencerede çalıştırılarak patatesler dilimlenebilir.	30 s
Bebek maması: meyve ve bisküvi lapası	Çubuk blender + ölçü kabı	300 gram	100 gr elma, 100 gr muz, 50 gr bisküvi ve bir portakalın suyunu dilimleyip sürahiye koyun.	25 s
Galeta unu	Doğrama	50 gram	Bayat ekmeği sürahiye koymadan önce dilimleyin. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	1 - 5 dakika (döngülerde)
Rendelenmiş peynir	Doğrama	100 gram	Peyniri 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın ve istenen doku elde edilene kadar karıştırın.	30 – 50 sn
Havuçlar	Doğrama	200g	Arzu edilen kıvam elde edilene kadar soyun, doğrayın ve karıştırın.	30 s
Fındık	Doğrama	200g	Kabukları çıkarın ve istenen doku elde edilene kadar öğütün.	30 s
Kıyılmış haşlanmış yumurta	Doğrama	2 yumurta	Dörde bölün ve istenen doku elde edilene kadar doğrayın.	10 s
Kıyma (çiğ veya pişmiş)	Doğrama	150g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	30 s
Doğranmış İspanyol Serrano jambonu	Çubuk blender + ölçü kabı	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	3 s

- Cihazın sürekli kullanımı yumuşak malzemelerle 1 dakikayı geçmemelidir, cihazın sayısız kullanımı katı malzemelerle 15 saniyeyi geçmemelidir.
- Daha fazla işlem süresine ihtiyacınız varsa, 1 dakikalık dinlenme döngüleriyle dönüşümlü kullanım döngüleri uygulayın.

מתכון	אבזר	כמות	הכנה	זמן
מיוזנו	בלנדר מקלות + כוס מדידה	250 מ"ל	הוסף לכלי ביצה אחת, מלח, כמה טיפות חומץ או לימון. מלא שמן עד לרמה המצוינת והפעל, אל תזוז או לערבל עד שהשמן נקשה.	s 35
שייק פירות או גור	בלנדר מקלות + כוס מדידה	250 מ"ל	קוצצים 100 גרם של פירות או גור לקוביות בגודל 1 ס"מ, מוסיפים 150 גרם מים ומערבבים עד לקבלת תערובת אחידה.	s 15
רוטב בשמל	מקלות בלנדר	500 מ"ל	ממסים 25 גרם חמאה בסיר על אש נמוכה, מוסיפים 80 גרם של בצל כבד ו-25 גרם של בצל מסוגן (לפני כן קוצצים באמצעות המצורף לטחון) ומוסיפים בהדרגה 400 מ"ל חלב.	s 15
קצפת	להקציף	250 מ"ל	מניחים שמנת קרה (0 עד 5 מעלות צלזיוס) לתוך כלי קיבול קר ומקציפים בבלנדר תוך תנועות אנכיות. שימו לב לא להכות יתר על המידה כי הקרם יהפוך לחמאה.	1-2 דקות
חלבוני ביצה נוקשים	להקציף	3 חלבוני ביצה	מוסיפים את החלבונים לתוך כלי קיבול ומקציפים עם הבלנדר. מערבבים בתנועה אנכית עד שהחלבונים נהיים נוקשים.	1-2 דקות
פירה	מקלות בלנדר	300 גרם	ניתן לפרוס את תפוחי האדמה על ידי הפעלת הבלנדר ישירות בסיר. ישירות.	s 30
מוזן לתינוקות: עיסת פירות וביסקוויט	בלנדר מקלות + כוס מדידה	300 גרם	חותכים ומניחים בקנקן 100 גרם תפוח, 100 גרם בננה, 50 גרם ביסקוויטים ומיץ מתפוח אחד.	s 25
פרורי לחם	מסוק	50 גרם	חותכים את הלחם המעופש לפני שמכניסים אותו לקנקן. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	1-5 דקות (במחזוריות)
גבינה מגוררת	מסוק	100 גרם	חותכים את הגבינה לקוביות של 1 ס"מ ומערבבים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 50 – 30
גזרים	מסוק	200 גרם	מקלפים, חותכים לקוביות ומערבבים עד להשגת הסמיכות הרצויה.	s 30
אגוזים	מסוק	200 גרם	מסירים את הקליפות וטוחנים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30
ביצה מבושלת קצוצה	מסוק	2 ביצים	חותכים לרבעים וקוצצים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 10
בשר טחון (נא או מבושל)	מסוק	150 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30
חזיר סראנו ספרדי קצוץ	בלנדר מקלות + כוס מדידה	60 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 3

- שימוש רציף במכשיר לא יעלה על דקה אחת עם מרכיבים רכים, שימוש מרוכז במכשיר לא יעלה על 15 שניות עם מרכיבים מוצקים.
- אם אתה צריך יותר זמן עיבוד, החלף מחזורי שימוש עם מחזורים של דקה אחת של מנוחה.

- הכנס את המטרפה לתוך חיבור המתאם. חבר את היחידה לגוף המנוע וסובב אותה נגד כיוון השעון (Fig 3).
- הכניסו את המזון לתוך כלי קיבול גדול והפעילו את המכשיר. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקצף עם כיוון השעון.
- הסר את אביזר ההקצפה ושחרר את המתאם.
- הערה: כדי לשחרר את המקצף (G) מהתאמת המתאם (H), משוך את הטבעת על המקצף.

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 בממיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תסבול 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 לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או באמצעות מים חמים וסבון:

- מקלות בלנדר
- כוס מדידה
- מסוק
- להקציף

- תנוחת הניקוי/יבוש של הפריטים הניתנים לשטיפה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות. (Fig 4).
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

בלנדר ידני

ROBOT 1000 INOX

ROBOT 1000 PLUS INOX

וכן זמן הפעולה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריוות המוצרים הוסרו.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- לפני השימוש במצור בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

נלבש

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

לאחר שחסיים להשתמש במכשיר

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

אביזרים

אביזר סטיק בלנדר

- אביזר זה משמש להכנת רטבים, מרקים, מיונו, מילקשייק, מזון לתינוקות...
- חבר את המקל לגוף המנוע וסובב לכיוון החץ. (Fig 1).
- שים את האוכל שיש להכין בכוס המדידה והפעל את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נתק והסר את המקל על ידי סיבוב בכיוון ההפוך.

אביזר חיתוך (FIG 2)

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות, אגוזים, בשר...
- כדי למנוע נזק למכשיר, הסר עצמות, עצבים, סחוס וכדומה מהבשר.
- התקן את התאמת המתאם לגוף המנוע על ידי סיבובו נגד כיוון השעון (Fig 2.1).
- שים את הלהבים ואת האוכל שיוכך במיכל הקיצוץ עם הלהבים והצמד את המכסה בחוזקה. (Fig 2.2).
- הצמד את היחידה למכסה עד שתשמע את הקליק. (Fig 2.3).
- הפעל את המכשיר. אזהרה: אין להפעיל את המכשיר אם היחידה כולה אינה מוצבת ומותקנת כהלכה.
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את היחידה מהמכסה ושחרר את הצמדת המתאם.

אביזר הקצפה

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקצף חלבונים...

תיאור

A	לחצן ON/OFF
B	לחצן TURBO
C	גוף מנוע
D	מקלות בלנדר
E	כוס מדידה
F	מסוק (*)
G	להקצף (*)
H	התאמת מתאם (*)

(*) זמין רק בדגם Robot 1000 Plus Inox

אם לדגם המכשיר שלך אין את האביזרים המתוארים לעיל, ניתן לרכוש אותם גם בנפרד משירות הסיוע הטכני.

שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האביזרים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחזורי רמת ה-MAX של כוס המדידה וצנצנת הקוצץ.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהישג 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. ודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות עלול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים רותחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי 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 ליעבוד, זמן ההפעלה המומלץ ליעבוד כל מתכון

وصفة	ملحق	كمية	تحضير	وقت
مايونيز	عصا خلاط + كوب قياس	250 مل	أضف بيضة واحدة ، ملح ، بعض قطرات الخل أو الليمون في الوعاء. املاً بالزيت حتى المستوى المشار إليه وقم بتشغيله ، لا تتحرك أو تهيج حتى يتم ربط الزيت.	35 ق
عصائر الفاكهة أو الجزر	عصا خلاط + كوب قياس	250 مل	قم بتقطيع 100 جرام من الفاكهة أو الجزر إلى قطع بحجم 1 سم، وأضف 150 جرام من الماء واخلط حتى يصبح الخليط متماسكاً.	15 ق
صلصة البشاميل	عصا الخلاط	500 مل	قم بإذابة 25 جراماً من الزبدة في قدر على نار خفيفة ، وأضف 80 جرام من البصل الثقيل و 25 جراماً من البصل المقلي (فرم مسبقاً باستخدام ملحق المفرمة) وأضف 400 مل من الحليب تدريجياً.	15 ق
كريمة مخفوقة	خفقت	250 مل	ضع الكريمة الباردة (من 0 إلى 5 درجات مئوية) في وعاء بارد واضرب بالخلاط ، مع عمل حركات عمودية. احرص على عدم الإفراط في الخفق لأن الكريمة ستتحول إلى زبدة.	2-1 دقيقة
بياض البيض القاسي	خفقت	3 بياض بيض	يُضاف بياض البيض في وعاء ويُخفق بالخلاط. اخلطهم بحركة عمودية حتى يصبح بياض البيض صلباً.	2-1 دقيقة
بطاطس مهروسة	عصا الخلاط	300 غرام	يمكن تقطيع البطاطس عن طريق تفعيل الخلاط مباشرة في القدر.	30 ق
أغذية الأطفال: الهريسة بالفواكه والبسكويت	عصا خلاط + كوب قياس	300 غرام	قطع وضع 100 جرام تفاح ، 100 جرام موز ، 50 جرام بسكويت وعصير برتقالة في الإبريق.	25 ق
فتات الخبز	قاطع متناوب	50 غ	قطع الخبز القديم قبل وضعه في الإبريق. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	5-1 دقيقة (في دورات)
الجبن المبشور	قاطع متناوب	100 جرام	قطعي الجبن إلى قطع بحجم 1 سم واخلطها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	30 - 50 s
جزر	قاطع متناوب	200 جرام	قشرها وقطعها وامزجها حتى تحصل على القوام المطلوب.	30 ق
المكسرات	قاطع متناوب	200 جرام	قم بإزالة القشرة وطحنها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	30 ق
بيض مسلوقة مقطع	قاطع متناوب	2 بيض	تقطع إلى أرباع وتقطع حتى تحصل على القوام المطلوب.	10 ق
لحم مفروم (نيء أو مطبوخ)	قاطع متناوب	150 جرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	30 ق
لحم خنزير إسباني سيرانو مفروم	عصا خلاط + كوب قياس	60 جرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	3 ق

يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز دقيقة واحدة مع المكونات الناعمة، ويجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز 15 ثانية مع المكونات الصلبة.

إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، فاستبدل دورات الاستخدام بدورات راحة مدتها دقيقة واحدة.

- أدخل المخففة في تركيب المحول. قم بتوصيل الوحدة بجسم المحرك وأدورها عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 3).
- ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج ، قم بتدوير الخفق في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخفاقة وحرر تركيب المحول.
- ملحوظة: لتحرير الخفاقة (G) من تركيب المحول (H) ، اسحب الحلقة على الخفاقة.

تنظيف

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع 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 جيدًا للشفرات ، لأنها حادة جدًا.
- 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
- كوب القياس
- قاطع متناوب
- خفقت

- وضع التصريف / التجفيف للأغراض قابل للغسل في غسالة الصحون أو الحوض يجب أن يسمح بتصريف المياه بسهولة. (الشكل 4).
- ثم جفف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خلاط يدوي

ROBOT 1000 INOX

ROBOT 1000 PLUS INOX

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

- تأكد من إزالة عبوات جميع المنتجات.
- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.
- 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.

البالية

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

مجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

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

الإكسسوارات

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 بفصل العصا وإزالتها عن طريق لفها في الاتجاه المعاكس.

ملحق الفرم (الشكل 2)

- يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار والمكسرات واللحوم ...
- لتجنب تلف الجهاز ، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحم.
- قم بتركيب المحول المناسب لجسم المحرك عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة (الشكل 2.1).
- ضعي الشفرات والطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع باستخدام الشفرات وأحكمي إغلاق الغطاء. (الشكل 2.2).
- ثبتت الوحدة في الغطاء حتى تسمع صوت الطقطقة. (الشكل 2.3).
- ابدأ تشغيل الجهاز. تحذير: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم تكن الوحدة بأكملها في مكانها وتركيبها بشكل صحيح.
- أوقف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل الوحدة عن الغطاء ، وحرر تركيب المهايئ.

ملحق الخفافة

- يستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة وخفق بياض البيض ...

وصف

A	زر ON/OFF
B	زر TURBO
C	جسم المحرك
D	عصا الخلاط
E	كوب القياس
F	قاطع متناوب (*)
G	خفقت (*)
H	تركيب المحول (*)

(*) متوفر فقط في طرازي Robot 1000 Plus Inox.

إذا كان طراز جهازك لا يحتوي على الملحقات الموضحة أعلاه ، فيمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل عن خدمة المساعدة الفنية.

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 مفتاح التشغيل / الإيقاف لا يعمل.
- احترم مؤشر المستوى الأقصى لكوب القياس ووعاء المفرفة.
- 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 انحصارها. 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 المغلقة.
- 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 المجمدة 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.
- كمرجح ، 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.







taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr