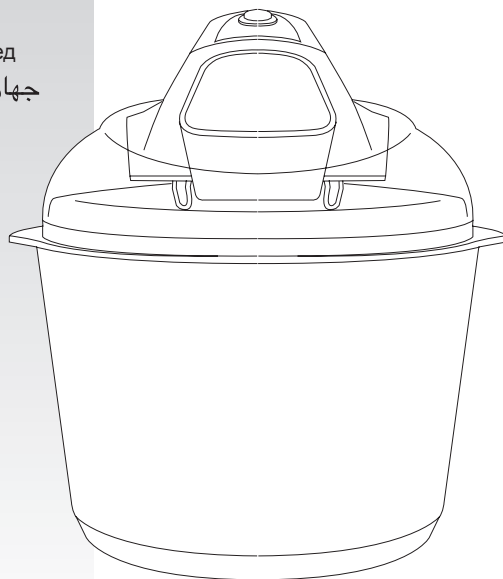


taurus

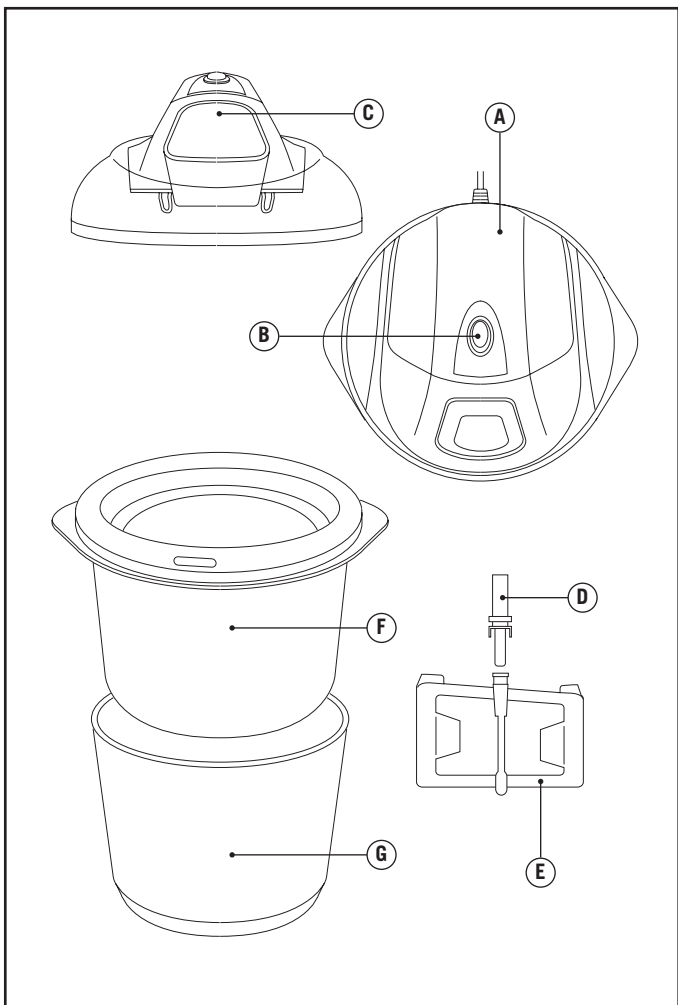
Tasty n' Cream

Heladera
Geladora
Ice cream maker
Sorbetière
Eismaschine
Gelateria
Máquina de fazer gelados
Ijsmachine
Maszyna do lodów
Παγωτομηχανή
Мороженица
Frigider
Машина за сладолед

جهاز لصنع الثلجات







Heladera
Tasty n° cream



Distinguido cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.



Descripción

- A Cuerpo motor
- B Interruptor marcha/paro
- C Tapa
- D Eje
- E Espátula
- F Bol interno
- G Bol externo

Consejos y advertencias de seguridad

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

Entorno de uso o trabajo:

- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de

cocción, quemadores de gas, hornos o similares.

- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.

- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.

Seguridad eléctrica:

- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el voltaje de red.

- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.

- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.

- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.

- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.

- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.

- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.

- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.

- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.

Seguridad personal:

- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.

Utilización y cuidados:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Desenchufar el aparato de la red cuando no se use y antes de realizar cualquier operación de limpieza.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Este aparato está pensado para que lo usen adultos. No permitir que lo usen personas no familiarizadas con este tipo de producto, personas discapacitadas o niños.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles

- no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Comprobar que la tapa esté perfectamente cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar.

Servicio:

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



Modo de empleo

Notas previas al uso:

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
 - Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
 - 12h antes del uso introduzca el bol interno (F) en el congelador.
 - Prepare la mezcla del helado o sorbete en un recipiente y déjelo enfriar en la nevera.
- ADVERTENCIA:** Una vez congelado el bol interno (F), no toque su interior con las manos mojadas o húmedas, se le pueden pegar en el metal. Es importante que coja la cubeta con un paño seco.



Uso:

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Inserte el cuerpo motor en la cavidad de la tapa presionando firmemente hasta encajar
- Introduzca el eje (D) en el agujero del motor y enganche el mezclador.
- Introducir el bol interno (F) en el bol externo (G).
- Coloque la tapa sobre el bol interno, encaje las ranuras y gire en sentido anti horario para cerrar.
- Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro.
- Introduzca por el agujero de la tapa el alimento con el aparato en funcionamiento.
- Deje batir la mezcla hasta que alcance la consistencia deseada. Esto puede llevar 20-40 minutos.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- Parar el aparato, accionando el interruptor marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Protector térmico de seguridad:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por si mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.



Limpieza

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
- Tapa (sin el cuerpo motor)
- Eje
- Espátula
- Bol externo



Anomalías y reparación

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, proceder como en caso de avería.
- Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de



ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.

- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/EC de Baja Tensión y con la Directiva 2004/108/EC de Compatibilidad Electromagnética.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Receta	Ingredientes	Elaboración
HELADOS: Una vez hecha la mezcla, introducirla en el aparato en marcha hasta obtener la textura deseada.		
Nata	350ml leche desnatada 150ml nata para montar 40gr azúcar glas	Mezcle todos los ingredientes en un bol e introduzca la mezcla en el aparato en funcionamiento.
Plátano	1 plátano maduro 200ml leche desnatada 100ml nata para montar 50gr azúcar glas	Triture el platano hasta tener puré en un bol a parte, introduzca el resto de ingredientes y mezcle.
Frambuesa	200gr frambuesas 200ml yogurt natural 100gr de azúcar glas	Triture las frambuesas hasta obtener puré. Introduzca el yogut, el azúcar y mezcle.



Receta	Ingredientes	Elaboración
Chocolate y menta	200ml leche desnatada 200ml nata para montar 50gr azúcar glas 50gr chocolate rallado Extracto de menta	Introduzca la leche y el azúcar en un cazo, y revuelva a fuego lento hasta que el azúcar se haya disuelto y deje enfriar. Introduzca la nata y el extracto de menta y revuelva. Introduzca la mezcla en el aparato en funcionamiento y cuando empiece a helarse introduzca el chocolate rallado.
Fresa	250gr fresas 100ml nata para montar 100gr azúcar glas ½ cucharada de zumo de limón	Triture las fresas hasta obtener puré en un bol a parte e introduzca el resto de ingredientes y mezcle.
Natillas vainilla	200ml leche desnatada 200ml nata para montar 50gr azúcar glas 2 yemas de huevo Vaina de vainilla Piel de limón	Hervir la mitad de la leche con la piel de limón, la vainilla y el azúcar. En otro recipiente, batimos las yemas con el resto de leche y lo mezclamos en el cazo a fuego lento hasta que espese y dejar enfriar. Añadimos la nata montada, mezclamos y llevamos la crema a la heladera.
SORBETES: Una vez realizada la mezcla, viértala en el aparato en marcha y, cuando se haga helado, manténgalo en el congelador durante ½ hora.		
Limón	6 limones 290 gr azúcar 435ml de agua	Ralle la piel de 5 limones y exprima los 6. Deje que el azúcar se disuelva en agua a fuego lento y añada las ralladuras de limón, añada el zumo de limón y deje enfriar.
Fresa	435gr de fresas 145ml de agua 90gr azúcar glas ½ cucharada de zumo limón	Ponga el agua a hervir con el azúcar y deje enfriar. Añádele las fresas y el resto de ingredientes y tritúrelos.



Geladora Tasty n' cream



Benvolgut client,

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

La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, i el fet d'haver superat les normes de qualitat més estrictes, us garanteixen una satisfacció total durant molt de temps.

Descripció

- A Cos motor
- B Interruptor d'engegada / aturada
- C Tapa
- D Eix
- E Espàtula
- F Bol intern
- G Bol extern



Consells i advertiments de seguretat

- Abans d'engegar l'aparell, llegiu atentament aquest full d'instruccions i conserveu-lo per a consultes posteriors. El fet de no seguir aquestes instruccions pot comportar un accident.
- Abans d'utilitzar-lo per primera vegada, netegeu totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb els aliments, tal com s'indica en l'apartat de neteja.

Entorn d'ús o treball:

- No col·loqueu l'aparell sobre superfícies calentes, com per exemple plaques de cocció, cremadors de gas, forns o similars.
- Manteniu allunyats a nens i curiosos

mentre feu servir l'aparell

- L'aparell s'ha d'utilitzar i col·locar-se sobre una superfície plana i estable.

Seguretat elèctrica:

- No utilitzeu l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla malmesos.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verifiqueu que el voltatge que s'indica a la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connecteu l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 amperes.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. No modifiqueu mai la clavilla. No feu servir adaptadors de clavilla.
- No utilitzeu ni guardeu l'aparell a la intempèrie.
- Si algun dels embolcalls de l'aparell es trenca, desconnecteu l'aparell immediatament de la xarxa per evitar la possibilitat d'un xoc elèctric.
- No utilitzeu l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys o si hi ha una fuga.
- No forceu el cable elèctric de connexió. No feu servir mai el cable elèctric per aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- Verifiqueu l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables malmesos o embolicats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No toqueu mai la clavilla de connexió amb les mans molles.

Seguretat personal:

- No toqueu les parts mòbils de l'aparell en marxa.

Utilització i cura:

- Abans de cada ús, desenrotlleu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No useu l'aparell si els accessoris no estan correctament acoblats.
- No useu l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- No moveu o desplaceu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- No capgireu l'aparell mentre està en ús o connectat a la xarxa.
- No forceu la capacitat de treball de l'aparell.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa quan no l'utilitzeu i abans de netejar-lo.
- Aquest aparell està pensat exclusivament per a ús domèstic, no professional o industrial.
- Aquest aparell està pensat perquè el facin servir els adults. No permeteu que l'utilitzin persones no familiaritzades amb aquest tipus de producte, persones discapacitades o nens.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Deseu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones discapacitades.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Comproveu que la tapa estigui per

fectament tancada abans d'engegar l'aparell.

- Com a orientació, a la taula annexa s'indiquen un seguit de receptes que inclouen la quantitat d'aliments per processar.

Servei:

- Una utilització inadequada o en desacord amb les instruccions d'ús suposa un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat del fabricant.



Instruccions d'ús

Notes prèvies a l'ús:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emalatge del producte.
 - Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
 - 12 hores abans de l'ús, introduïu el bol intern (F) al congelador.
 - Prepareu la barreja del gelat o sorbet en un recipient i deixeu-lo refredar a la nevera.
- ADVERTÈNCIA:** Una vegada congelat el bol intern (F), no en toqueu l'interior amb les mans molles ni humides, se us podrien enganxar al metall. És important que agafeu la cubeta amb un drap sec.

Ús:

- Desendolleu completament el cable abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Inseriu el cos motor a la cavitat de la tapa pressionant fermament fins



que hi encaixi.

- Introduïu l'eix (D) al forat del motor i enganxeu el barrejador.
- Introduïu el bol intern (F) al bol extern (G).
- Col·loqueu la tapa sobre el bol intern, encaixeu les ranures i gireu-la en sentit antihorari per a tancar-lo.
- Engegueu l'aparell accionant el botó d'engogada/aturada.
- Introduïu l'aliment pel forat de la tapa, amb l'aparell en funcionament.
- Deixeu batre la barreja fins que arribi a la consistència desitjada. Això pot portar entre 20 i 40 minuts.

Un cop finalitzat l'ús de l'aparell:

- Atureu l'aparell accionant l'interruptor engogada/aturada.
- Desendolleu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

Protector tèrmic de seguretat:

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que el protegeix de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell es desconnecta tot sol i no torna a connectar-se, desendolleu-lo de la xarxa i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si segueix sense funcionar, adreceu-vos a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.



Neteja

- Desendolleu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de

detergent i després eixugueu-lo.

- Per netejar l'aparell, no utilitzeu dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic, com el lleixiu, ni productes abrasius.
- No submergeu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Les següents peces són aptes per a netejar amb aigua calenta sabonosa o en el rentavaixelles (utilitzant un programa suau de rentat):
 - Tapa (sense el cos motor)
 - Eix
 - Espàtula
 - Bol extern



Anomalies i reparació

- En cas d'avaría, porteu l'aparell a un servei d'assistència tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo ja que pot haver-hi perill.
 - Si la connexió a la xarxa està mal-mesa, cal substituir-la i actuar com en cas d'avaría.
- Per a productes de la Unió Europea i/o en cas que així ho exigeixi la normativa en el seu país d'origen:

Ecologia i reciclabilitat del producte

- Els materials que componen l'envàs d'aquest electrodomèstic estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si desitja desfer-se'n, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.
- Aquest producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.





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

Aquest aparell compleix la Directiva 2006/95/EC de Baixa Tensió i la Directiva 2004/108/EC de Compatibilitat Electromagnètica.

Recepta	Ingredients	Elaboració
GELATS: Una vegada feta la barreja, introduïu-la a l'aparell en marxa fins a obtenir la textura desitjada.		
Nata	350 ml llet desnatada 150 ml nata per a muntar 40 gr. sucre de llustre	Barregeu tots els ingredients en un bol i introduïu la barreja en l'aparell en funcionament
Plàtan	1 plàtan madur 200 ml llet desnatada 100 ml nata per a muntar 50 gr. sucre de llustre	Tritureu el plàtan fins a obtenir puré en un bol a part, introduïu la resta d'ingredients i barregeu-ho tot.
Gerd	200 gr. de gerds 200 ml iogurt natural 100 gr. sucre de llustre	Tritureu els gerds fins a obtenir puré. Introduïu-hi el iogurt i el sucre, i barregeu.
Xocolata i menta	200 ml llet desnatada 200 ml nata per a muntar 50 gr. sucre de llustre 50 gr. xocolata ratllada Extracte de menta	Introduïu la llet i el sucre en un cassó, remeneu a foc lent fins que el sucre s'hagi dissolt i deixeu-ho refredar. Introduïu la barreja a l'aparell en funcionament i quan comenci a gelar-se afegiu-hi la xocolata ratllada.



Recepta	Ingredients	Elaboració
Maduixa	200 gr. de maduixes 100 ml nata per a muntar 100 gr. sucre de llustre ½ cullerada de suc de llimona	Tritureu les maduixes fins a obtenir puré en un bol a part, introduïu la resta d'ingredients i barregeu-ho tot.
Natilles vainilla	200 ml llet desnatada 200 ml nata per a muntar 50 gr. sucre de llustre 2 rovells d'ou Beina de vainilla Pell de llimona	Bulliu la meitat de la llet amb la pell de llimona, la vainilla i el sucre. En un altre recipient, bateu els rovells amb la resta de la llet i barregeu-ho tot al cassó a foc lent fins que s'espesseixi. Després deixeu-ho refredar. Afegiu-hi la nata muntada, barregeu-ho tot i porteu la crema a la geladora.
SORBETS: Una vegada realitzada la barreja, aboqueu-la a l'aparell en marxa i, quan s'hagi gelat, manteniu-la al congelador durant 1/2 hora.		
Llimona	6 llimones 290 gr. sucre 435 ml d'aigua	Ratlleu la pell de 5 llimones i exprimeu-les totes 6. Deixeu que el sucre es dissolgui en aigua a foc lent i afegiu-hi les ratlladures de llimona. Afegiu-hi el suc de llimona i deixeu-ho refredar.
Maduixa	435 gr. de maduixes 145 ml d'aigua 90 gr. sucre de llustre ½ cullerada de suc de llimona	Poseu l'aigua a bullir amb el sucre i deixeu-ho refredar. Afegiu-hi les maduixes i la resta d'ingredients, i tritureu-ho tot.



Ice cream maker Tasty n' cream



Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

Description

- A Motor body
- B On/off switch
- C Lid
- D Shaft
- E Spatula
- F Inner bowl
- G Outer bowl



Safety advice and warnings

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Working environment:

- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.

- The appliance must not be placed below a power socket.

Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- The appliance is not suitable for outdoor use.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not touch the plug with wet hands.

Personal safety:

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

Use and care:

- Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its

accessories are not properly fitted.

- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- This appliance is intended for adult use. Ensure that this product is not used by the disabled, children or people unused to its handling.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Check that the lid is closed properly before starting the appliance.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process.

Service:

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



Instructions for use

Before use:

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- 12h before using appliance introduce inner bowl (F) in the freezer.
- Prepare the ice cream or sorbet mixture into a bowl and let cool in the fridge.

CAUTION: Once inner bowl (F) is frozen, do not touch the inside of frozen bowl with wet or damp hands, as your fingers may stick to the metal. It is important to hold the bowl with a dry cloth.

Use:

- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Insert body motor on the lid's cavity pressing firmly until fit.
- Insert the shaft (D) into motor hole and fit spatula.
- Insert inner bowl (F) into outer bowl (G)
- Place the lid on the inner bowl, fit the slots and turn anticlockwise to close.
- Turn the appliance on, by using the on/off switch.
- Introduce food through lid hole while appliance working.
- Leave beat the mixture until it reaches the desired consistency. This can take 20-40 minutes.

Once you have finished using the appliance:

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

Safety thermal protector:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.



Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Lid (without motor body)
 - Shaft
 - Spatula
 - Outer bowl



Anomalies and repair

- Take the appliance to an authorised technical support service if product is damaged or other problems arise. Do not attempt to disassemble or repair the appliance yourself as this may be dangerous.
 - If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced and you should proceed as you would in the case of damage.
- For EU product versions and/or in case that it is requested in your country:

Ecology and recyclability of the product

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public recycling bins for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of Waste from Electric and Electronic Equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2006/95/EC on Low Voltage and Directive 2004/108/EC on Electro-magnetic Compatibility.



Recipe	Ingredients	Preparation
ICE CREAM: Once mixture is done, introduce in the appliance running until obtain desired texture.		
Cream	350ml skimmed milk 150ml Heavy cream 40gr confectioner's sugar	Mix all the ingredients in a separated bowl and introduce mixture into appliance while working.
Banana	1 large ripe banana 200ml skimmed milk 100ml heavy cream 50gr confectioners' sugar	Grind banana in a separate bowl, place the other ingredients and mix.
Raspberry frozen yoghurt	200gr fresh raspberries 200ml natural yoghurt 100gr confectioners' sugar	Mash raspberries until obtain a puree. Introduce yogurt, confectioners' sugar and mix.
Chocolate mint	200ml skimmed milk 200ml heavy cream 50gr confectioners' sugar 50gr grated chocolate Peppermint extract	Place milk and sugar into a sauce pan. Place over a low heat and stir until dissolve sugar, then leave it cold. Introduce heavy cream and peppermint extract and stir. Pour the mixture into inner bowl with spatula running. When the mixture starts to freeze, add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until de desired consistency is achieved.
Strawberry	250gr fresh strawberries 100ml heavy cream 100gr confectioners' sugar ½ spoonful of lemon juice	Puree strawberries until smooth in a separate bowl, add the remaining ingredients and stir. Pour the mixture into inner bowl with spatula running.





Recipe	Ingredients	Preparation
Custard vainilla	200ml skimmed milk 200ml heavy cream 50gr confectioners' sugar 2 egg yolks Vainilla extract Lemon skin	In a saucepan slowly bring half of the milk with sugar and lemon skin to boiling point. In a separate recipient, beat egg yolks with the rest of milk and we place it into sauce pan until thickens and then leave it cold. Pour heavy cream, stir and pour mixture into appliance while working.
SORBET: Once mixture is done, introduce in the appliance running. Once the ice cream is done in the appliance, put the mixture into freezer for half an hour.		
Lemon	6 lemons 290 gr sugar 435ml water	Grate the rind of 5 lemons and squeeze all of them. Leave the sugar to dissolve in hot water for few minutes and add the garted lemon rind. Add the juice from the lemons and leave it to cool. Pour the mixture into the appliance running.
Strawberry	435gr fresh strawberries 145ml water 90gr sugar ½ spoonful of lemon juice	Bring water to boil with sugar until dissolve and leave it to cool. Add the rest of ingredients and crush them.



Sorbetière Tasty n' cream



Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de marque TAURUS. Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, s'ajoutant au fait qu'elle répond amplement aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

Description

- A Corps moteur
- B Interrupteur marche/arrêt
- C Couvercle
- D Axe
- E Spatule
- F Bol intérieur
- G Bol extérieur



Conseils et mesures de sécurité

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. La non observation et application de ces instructions peuvent entraîner un accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.

Environnement d'utilisation ou de travail:

- Ne pas placer l'appareil sur des sur-

- faces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.

Sécurité électrique:

- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.
- Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
- Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Vérifier l'état du câble d'alimentation électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle:

- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.

Utilisation et précautions:

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.

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

- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.

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

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

- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant de procéder à toute opération de nettoyage.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.

- Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants l'utiliser.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.

- Maintenir l'appareil en bon état.

Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.

- Vérifier que le couvercle est parfaitement fermé avant de mettre en marche l'appareil.

- Nous vous proposons dans le tableau annexe, quelques recettes avec les quantités d'aliments recommandées.

Service:

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.



Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.

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

- 12h avant l'usage, placez le bol intérieur (F) dans le congélateur.

- Préparez le mélange de glace ou de sorbet dans un récipient à part, puis laissez-le refroidir au réfrigérateur.

AVERTISSEMENT : Une fois que le bol intérieur (F) sera congelé, ne pas toucher l'intérieur avec les

mains mouillées ou humides, elles pourraient rester collées au métal. Veillez à prendre le bac à l'aide d'un chiffon sec.

Usage :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Introduire le corps moteur dans l'ouverture du couvercle en appuyant fermement jusqu'à l'encastrement.
- Introduire l'axe (D) dans l'ouverture du moteur, puis encastrer le mélangeur.
- Introduire le bol intérieur (F) dans le bol extérieur (G).
- Placez le couvercle sur le bol intérieur, en encastrant les rainures, puis tournez dans le sens antihoraire pour le fermer.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- Introduire l'aliment à travers l'ouverture du couvercle, avec l'appareil en marche.
- Laissez battre le mélange jusqu'à obtenir la consistance voulue. Ce qui peut prendre de 20 à 40 minutes.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil:

- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

Protecteur thermique de sûreté:

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul

et que vous ne parvenez pas à le rebrancher, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique autorisés.



Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits à pH acide ou basique tels que l'eau de javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

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

- Couvercle (sans le corps moteur)
- Axe
- Spatule
- Bol extérieur



Anomalies et réparation

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- Si le branchement au secteur est endommagé, il doit être remplacé. Procéder alors comme en cas de

panne.

Pour les produits de l'Union Européenne et (ou) conformément à la réglementation en vigueur de votre pays d'origine :

Écologie et recyclage du produit

- Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics appropriés pour chaque type de matériel.
- Le produit ne contient pas de concentrations de substances considérées comme étant nocives pour l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est conforme à la directive 2006/95/EC de basse tension ainsi qu'à la directive 2004/108/EC de compatibilité électromagnétique.

Recette	Ingrédients	Préparation
GLACES : Une fois le mélange préparé, le verser dans l'appareil en marche jusqu'à obtenir la texture souhaitée.		
Crème	350ml lait écrémé 150ml crème pour chantilly 40gr sucre glace	Mélangez tous les ingrédients dans un bol, puis verser le mélange dans l'appareil en marche.
Banane	1 banane mûre 200ml lait écrémé 100ml crème pour chantilly 50gr sucre glace	Broyer la banane, dans un bol à part, jusqu'à obtenir une purée, verser le reste des ingrédients, puis mélanger.
Framboise	200gr framboise 200ml yaourt nature 100gr de sucre glace	Broyer les framboises jusqu'à obtenir une purée. Verser le yaourt, le sucre, puis mélanger.



Recette	Ingrédients	Préparation
Chocolat et menthe	200ml lait écrémé 200ml crème pour chantilly 50gr sucre glace 50gr chocolat râpé Extrait de menthe	Verser le lait et le sucre dans une casserole et remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre se soit dissous, puis laisser refroidir. Verser la crème et l'extrait de menthe, puis remuer. Verser le mélange dans l'appareil en marche, puis une fois qu'il commencera à se glacer, introduire le chocolat râpé.
Fraise	250gr fraises 100ml crème pour chantilly 100gr sucre glace ½ cuillère de jus de citron	Broyer les fraises, dans un bol à part, jusqu'à obtenir une purée, puis verser le reste des ingrédients et mélanger.
Crème vanille	200ml lait écrémé 200ml crème pour chantilly 50gr sucre glace 2 jaunes d'œuf Gousse de vanille Zest de citron	Faire bouillir la moitié du lait avec le zest de citron, la vanille et le sucre. Dans un autre récipient, battre les jaunes d'œuf avec le reste du lait, puis le mélanger dans une casserole à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe, puis laisser refroidir. Ajouter la crème chantilly, mélanger, puis verser la crème dans la sorbetière.
SORBETS : Une fois le mélange préparé, le verser dans l'appareil en marche et, une fois qu'il sera glacé, le placer au congélateur durant une demie- heure.		
Citron	6 citrons 290 gr sucre 435ml d'eau	Râper la peau de 5 citrons et presser les 6. Laisser le sucre se dissoudre dans l'eau à feu doux, ajouter le zest de citron, puis laisser refroidir.
Fraise	435gr de fraises 145ml d'eau 90gr sucre glace ½ cuillère de jus de citron	Faire bouillir l'eau avec le sucre, puis laisser refroidir. Ajouter les fraises et le reste des ingrédients, puis broyer.



Eismaschine Tasty n' cream



Sehr geehrter Kunde:

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS Gerät zu kaufen. Technologie, Design und Funktionalität dieses Gerätes, in Kombination mit der Erfüllung der strengsten Qualitätsnormen, werden Ihnen lange Zeit viel Freude bereiten.

Beschreibung

- A Motorblock
- B An/ Austaste
- C Deckel
- D Welle
- E Küchepachtel
- F Innere Schüssel
- G Äußere Schüssel



Sicherheitsempfehlungen und -hinweise

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisungen kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:

- Das Gerät nicht auf heiße Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder ähnliches stellen.

- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen und standfesten Oberfläche aufgestellt und benutzt werden.

Elektrische Sicherheit:

- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischen Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Stecker darf nicht verändert werden. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Sollte ein Teil der Gerätverkleidung strapaziert sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlags zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benutzt werden.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen die Stromschlaggefahr.

- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit

- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Bewegen oder verschieben Sie das Gerät nicht, während es in Betrieb ist.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.

- Überprüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht ausgerichtet oder verklemmt sind, ob beschädigte Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts allenfalls behindern können.
- Überprüfen Sie vor Inbetriebnahme des Geräts, ob der Deckel vollständig geschlossen ist.
- Als Orientierung erhalten Sie in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten, die Mengenangaben der zu verarbeitenden Lebensmittel enthalten.

Service:



- Unfachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen können gefährlich sein und führen zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.



Gebrauchsanweisung


Hinweise vor dem Einsatz:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Stellen Sie 12 Stunden vor Gebrauch die innere Schüssel (F) ins Gefrierfach.
- Bereiten Sie in einem Behälter die



Eis- oder Sorbetmasse zu und lassen Sie sie im Kühlschrank erkalten.
ACHTUNG: Fassen Sie nicht die Innenseite mit feuchten oder nassen Händen an, wenn die innere Schüssel (F) gefroren ist. Sie können am Metall festfrieren. Es ist wichtig, dass Sie den Behälter mit einem trocknen Tuch nehmen.

Gebrauch:

- 
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
 - Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
 - Stecken Sie den Motorblock in die Aussparung am Deckel ein und drücken Sie fest, bis sie eingerastet ist.
 - Führen Sie die Welle (D) in die Öffnung des Motors ein und bringen Sie das Rührwerkzeug an.
 - Stellen Sie die innere Schüssel (F) in die äußere Schüssel (G).
 - Setzen Sie den Deckel auf die innere Schüssel, so dass dieser in den Rillen eingepasst ist, und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verschließen.
 - Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
 - Geben Sie nun die Zutaten durch die Einfüllöffnung in die Schüssel, während das Gerät in Betrieb ist.
 - Lassen Sie die Masse durchrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Das kann 20 - 40 Minuten dauern.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:

- Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie das Gerät.

Wärmeschutzschalter:

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.



Reinigung

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

- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Apparates weder Lösungsmittel noch Scheuermittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

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

- Deckel (ohne Motorblock)
- Welle
- Küchenspachtel
- Äußere Schüssel



Störungen und Reparatur

- Bringen Sie das Gerät im Falle einer

Störung zu einem zugelassenen technischen Wartungsdienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren oder zu demontieren, da dies gefährlich sein könnte.

- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.

Für Produkte der Europäischen Union und / oder falls vom Gesetz in Ihrem Herkunftsland vorgeschrieben:

Umweltschutz und Recyclbarkeit des Produktes

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert.

- Das Produkt gibt keine Substanzen für die Umwelt schädlichen Konzentrationen ab.



Dieses Symbol bedeutet, dass Sie das Produkt, sobald es abgelaufen ist, von einem entsprechenden

Fachmann an einem für Elektrische und Elektronische Geräteabfälle (EEGA) geeigneten Ort entsorgen sollen.

Dieses Gerät erfüllt die Normen 2006/95/EC für Niederspannung und die Normen 2004/108/EC für elektromagnetische Verträglichkeit.

Rezept	Zutaten	Zubereitung
EISCREME: Wenn die Masse fertig ist, wird sie in die laufende Eismaschine gegeben. Das Gerät bis zur gewünschten Konsistenz arbeiten lassen.		
Sahne	350 ml Magermilch 150 ml Schlagsahne 40 g Puderzucker	Alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und die Masse in das laufende Gerät geben.
Banane	1 reife Banane 200 ml Magermilch 100 ml Schlagsahne 50 g Puderzucker	Die Banane in einer separaten Schüssel pürieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren.
Himbeere	200 g Himbeeren 200 ml Naturjoghurt 100 g Puderzucker	Die Himbeeren pürieren. Den Joghurt und den Zucker hinzufügen und verrühren.



Rezept	Zutaten	Zubereitung
Schokolade und Minze	200 ml Magermilch 200 ml Schlagsahne 50 g Puderzucker 50 g geriebene Schokolade Minze-Extrakt	Die Milch und den Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Die Sahne und den Minze-Extrakt hinzufügen und verrühren. Die Masse in das laufende Gerät geben. Wenn Sie beginnt zu gefrieren, die geriebene Schokolade hinzufügen.
Erdbeere	250 g Erdbeeren 100 ml Schlagsahne 100 g Puderzucker ½ Löffel Zitronensaft	Die Erdbeeren in einer separaten Schüssel pürieren, die restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren.
Vanillepudding	200 ml Magermilch 200 ml Schlagsahne 50 g Puderzucker 2 Eigelb Vanillestange Zitronenschale	Die Hälfte der Milch mit der Zitronenschale, der Vanille und dem Zucker aufkochen. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit der restlichen Milch aufschlagen und bei kleiner Hitze mit den Zutaten im Topf vermengen, bis die Masse eingedickt ist. Abkühlen lassen. Die geschlagene Sahne hinzufügen, unterheben und die Creme in die Eismaschine geben.
SORBETS: Wenn die Masse fertig ist, wird sie in die laufende Eismaschine gegeben. Sobald sie gefroren ist, für eine ½ Stunde im Gefrierfach lassen.		
Zitrone	6 Zitronen 290 g Zucker 435 ml Wasser	Die Schale von 5 Zitronen reiben und den Saft von 6 Zitronen auspressen. Bei kleiner Hitze den Zucker im Wasser auflösen, den Zitronenabrieb und den Zitronensaft hinzufügen und abkühlen lassen.
Erdbeere	435 g Erdbeeren 145 ml Wasser 90 g Puderzucker ½ Löffel Zitronensaft	Das Wasser mit dem Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren und den Rest der Zutaten hinzufügen und pürieren.



Gelateria
Tasty n' cream



Egregio cliente,

le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale soddisfazione durante molto tempo.

Descrizione

- A Corpo motore
- B Interruttore on/off
- C Coperchio
- D Asse
- E Spatola
- F Vassoio interno
- G Vassoio esterno



Consigli e avvisi di sicurezza

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni di questo opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Area di lavoro:

- Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.

- Mantenere lontani bambini e curiosi durante l'uso di questo apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collocato ed utilizzato su una superficie piana e stabile.

Sicurezza elettrica:

- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristica corrisponda al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che sopporti come minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non modificare mai la spina. Non usare adattatori di spina.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, disinserire immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni visibili o se c'è qualche fuga.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: i cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.

Sicurezza personale:

- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

Precauzioni d'uso:

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

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

- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.

- Non muovere l'apparecchio durante l'uso

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

- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.

- Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia.

- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.

- Questo apparecchio è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente da adulti.

Non permettere che venga utilizzato da bambini o da persone che non ne conoscono il funzionamento.

- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.

- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.

- Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono in

castrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al funzionamento dell'apparecchio.

- Verificare che il coperchio sia perfettamente chiuso prima di mettere in funzione l'apparecchio.

- A titolo di suggerimento, la tabella allegata contiene varie ricette, ognuna completa delle quantità di ingredienti da lavorare.

Servizio:

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



Modalità d'uso

Prima dell'uso:

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

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

- Introdurre il vassoio interno (F) nel congelatore 12h prima dell'utilizzo.

- Preparare l'impasto del gelato o del sorbetto in un recipiente e lasciarlo raffreddare in frigorifero.

AVVERTENZA: Una volta congelato il vassoio interno (F), no toccare il suo interno con mani umide o bagnate, in quanto potrebbero rimanere attaccate al metallo. È importante utilizzare un panno asciutto per la presa.

Uso:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Inserire il corpo motore nella cavità del coperchio premendo con fermezza, fino all'incastro
- Introdurre l'asse (D) nel foro del motore e agganciarlo all'impastatrice.
- Introdurre il vassoio interno (F) nel vassoio esterno (G).
- Collocare il coperchio sul vassoio interno, agganciarlo nelle fessure e girare in senso antiorario per chiudere.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore avvio/arresto.
- Introdurre gli ingredienti, ad apparecchio funzionante, attraverso l'apposito foro del coperchio.
- Lasciar impastare fino al raggiungimento della consistenza desiderata. Potrebbero essere richiesti 20-40 minuti.

Dopo l'uso dell'apparecchio:

- Spegner l'apparecchio premendo l'interruttore avvio/arresto.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

Protettore termico di sicurezza:

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.



Pulizia

- Disinserire la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica ed aspettare che si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, ed asciugarlo.
- Per la pulizia, non usare solventi o prodotti con pH acido o basico, come la candeggina, oppure prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi e non metterlo sotto il rubinetto.

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

- Coperchio (senza corpo motore)
- Asse
- Spatola
- Vassoio esterno



Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.
 - Se il cavo di collegamento alla rete è danneggiato, non cercare di sostituirlo da soli, ma rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato.
- Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

Prodotto ecologico e riciclabile

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



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, bisogna depositarlo presso un gestore di residui, autorizzato per la raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE di Bassa Tensione e alla Direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica.

Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
GELATI: Una volta realizzato l'impasto, introdurlo nell'apparecchio in funzione fino a ottenere la consistenza desiderata.		
Panna	350ml latte scremato 150ml panna da montare 40gr zucchero a velo	Mischiare tutti gli ingredienti in una ciotola e introdurre l'impasto nell'apparecchio in funzione.
Banana	1 banana matura 200ml latte scremato 100ml panna da montare 50gr zucchero a velo	Triturare la banana in una ciotola a parte fino a ottenere una purea, quindi aggiungere il resto degli ingredienti e impastare.
Lampone	200gr lamponi 200ml yoghurt naturale 100gr zucchero a velo	Triturare i lamponi fino a ottenere una purea. Aggiungere lo yoghurt e lo zucchero e impastare.



Ricetta	Ingredienti	Lavorazione
Cioccolato e menta	200ml latte scremato 200ml panna da montare 50gr zucchero a velo 50gr cioccolato grattugiato Estratto di menta	Aggiungere il latte e lo zucchero in una pentola e girare a fuoco lento fino a che lo zucchero non si sia sciolto, quindi lasciar raffreddare. Aggiungere la panna e l'estratto di menta e mischiare. Introdurre l'impasto nell'apparecchio in funzione e, non appena comincia a gelare, aggiungere il cioccolato grattugiato.
Fragola	250gr fragole 100ml panna da montare 100gr zucchero a velo ½ cucchiaino di succo di limone	Triturare le fragole in una ciotola a parte fino a ottenere una purea, aggiungere gli ingredienti rimanenti e impastare.
Crema alla vaniglia	200ml latte scremato 200ml panna da montare 50gr zucchero a velo 2 tuorli d'uovo Scorza di vaniglia Buccia di limone	Far bollire metà del latte con la buccia di limone, la vaniglia e lo zucchero. In un altro recipiente, sbattere i tuorli con il resto del latte e mischiare in una pentola a fuoco lento fino a che non si rapprenda, quindi lasciar raffreddare. Aggiungere la panna montata, mischiare e introdurre la crema nella gelatiera.
SORBETTI: Una volta realizzato l'impasto, introdurlo nell'apparecchio in funzione e, una volta gelato, tenerlo nel congelatore per mezz'ora.		
Limone	6 limoni 290 gr zucchero 435ml d'acqua	Grattugiare la buccia di 5 limoni e spremere 6. Lasciare che lo zucchero si sciolga nell'acqua a fuoco lento e aggiungere la buccia grattugiata e il succo di limone, quindi lasciar raffreddare.
Fragola	435gr di fragole 145ml d'acqua 90gr zucchero a velo ½ cucchiaino di succo di limone	Far bollire l'acqua con lo zucchero, quindi lasciar raffreddare. Aggiungere le fragole e gli ingredienti rimanenti e tritare.



Máquina de fazer gelados Tasty n' cream



Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um electrodoméstico da marca TAURUS. A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

Descrição

- A Corpo do motor
- B Botão Ligar/Desligar
- C Tampa
- D Eixo
- E Espátula
- F Taça interna
- G Taça externa



Conselhos e advertências de segurança

- Ler atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guardá-lo para consultas futuras. A não observação e cumprimento destas instruções pode resultar num acidente.
- Antes da primeira utilização, limpar todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.

Ambiente de utilização ou trabalho:

- Não colocar o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas de cozedura, queimadores a gás, fornos, etc.

- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana e estável.

Segurança eléctrica:

- Não utilizar o aparelho se tiver o cabo eléctrico ou a ficha danificada.
- Antes de ligar o aparelho à rede eléctrica, verificar se a voltagem indicada nas características coincide com a voltagem da rede eléctrica.
- Ligar o aparelho a uma tomada eléctrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha eléctrica. Não utilizar adaptadores de ficha eléctrica.
- Não utilizar nem guardar o aparelho ao ar livre.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede eléctrica para evitar a possibilidade de sofrer um choque eléctrico.
- Não utilizar o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não forçar o cabo eléctrico. Nunca utilizar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Verificar o estado do cabo de alimentação. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:

- Não tocar as partes móveis do aparelho em funcionamento.

Utilização e cuidados:

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

- Não utilizar o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

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

- Não mover o aparelho enquanto estiver em funcionamento.

- Não inverter o aparelho enquanto estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.

- Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.

- Desligar o aparelho da rede eléctrica quando não estiver a ser utilizado e antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Este aparelho está projectado unicamente para utilização doméstica, não para utilização profissional ou industrial.

- Não permitir que seja utilizado por pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças.

- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.

- Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, se não existem peças partidas ou outras condições que possam afectar o bom funcionamento do aparelho.

- Certificar-se de que a tampa está perfeitamente fechada antes de ligar o aparelho.

- Para efeitos de orientação, na tabela em anexo é indicada uma série de receitas que incluem a quantidade de alimentos a processar.

Manutenção:

- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.



Modo de emprego

Notas prévias à utilização:

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

- Antes de usar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.

- 12 h antes da utilização introduza a taça interna (F) no congelador.

- Prepare a mistura do gelado ou sorvete num recipiente e deixe-a arrefecer no frigorífico.

AVISO: uma vez congelada a taça interna (F), não toque no respectivo interior com as mãos molhadas ou húmidas, podem colar-se ao metal. É importante que agarre na cuba com um pano seco.

Utilização:

- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Insira o corpo do motor na cavidade da tampa pressionando firmemente até encaixar.
- Introduza o eixo (D) no orifício do motor e engate o misturador.
- Introduza a taça interna (F) na taça externa (G).
- Coloque a tampa sobre a taça interna, encaixe as ranhuras e gire no sentido anti-horário para fechar.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.
- Introduza o alimento pela abertura da tampa com o aparelho em funcionamento.
- Deixe bater a mistura até alcançar a consistência pretendida. Isto pode demorar 20-40 minutos.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:

- Parar o aparelho, accionando o comando Ligar/Desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Protector térmico de segurança:

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, retirá-lo da rede eléctrica e aguardar 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirigir-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.



Limpeza

- Desligar o aparelho da rede eléctrica e deixá-lo arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpar o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e secá-lo de seguida.
- Não utilizar solventes, produtos com um factor pH ácido ou básico como a lixívia nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Não submergir o aparelho em água ou em qualquer outro líquido nem o coloque debaixo da torneira.

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

- Tampa (sem o corpo do motor)
- Eixo
- Espátula
- Taça externa



Anomalias e reparação

- Em caso de avaria, levar o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não o tente desmontar ou reparar, já que pode ser perigoso.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria. Para produtos da União Europeia e/ou conforme os requisitos da regulamentação do seu país de origem:


Ecologia e reciclabilidade do produto

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha,

classificação e reciclagem. Caso deseje desfazer-se deles, pode utilizar os contentores públicos apropriados para cada tipo de material.

- O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.

2006/95/EC de Baixa Tensão e com a Directiva 2004/108/EC de Compatibilidade Electromagnética.



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

Receita	Ingredientes	Preparação
GELADOS: uma vez preparada a mistura, introduza-a no aparelho em funcionamento até obter a textura pretendida.		
Natas	350 ml de leite desnatado 150 ml de natas para preparar 40 g de açúcar em pó	Misture todos os ingredientes numa taça e introduza a mistura no aparelho em funcionamento.
Banana	1 banana madura 200 ml de leite desnatado 100 ml de natas para preparar 50 g de açúcar em pó	Triture a banana, até ficar em puré, numa taça à parte, introduza os restantes ingredientes e misture.
Framboesas	200 g de framboesas 200 ml de iogurte natural 100 g de açúcar em pó	Triture as framboesas até ficarem em puré. Introduza o iogurte e o açúcar e misture.



Receita	Ingredientes	Preparação
Chocolate e menta	200 ml de leite desnatado 200 ml de natas para preparar 50 g de açúcar em pó 50 g de chocolate ralado Extracto de menta	Introduza o leite e o açúcar num tacho, mexendo-os em lume brando até dissolver o açúcar. Deixe arrefecer. Introduza as natas e o extracto de menta e mexa-os. Introduza a mistura no aparelho em funcionamento e quando começar a congelar introduza o chocolate ralado.
Morangos	250 g de morangos 100 ml de natas para preparar 100 g de açúcar em pó ½ colher de sumo de limão	Triture os morangos, até ficarem em puré, numa taça à parte, introduza os restantes ingredientes e misture.
Creme de leite e ovos com baunilha	200 ml de leite desnatado 200 ml de natas para preparar 50 g de açúcar em pó 2 gemas de ovo Vagem de baunilha Casca de limão	Ferver metade do leite com a casca de limão, a baunilha e o açúcar. Noutro recipiente batemos as gemas com o resto do leite e misturamos no tacho em lume brando, até ganhar espessura. Deixar arrefecer. Adicionamos a nata montada, misturamos e levamos o creme ao frigorífico.
SORVETES: uma vez preparada a mistura, deite-a no aparelho em funcionamento e, quando se tornar em gelado, mantenha-a no congelador durante ½ hora.		
Limões	6 limões 290 g de açúcar 435 ml de água	Rale a casca de 5 limões e esprema os 6 limões. Deixe o açúcar dissolver-se na água em lume brando e adicione as raladuras de limão, adicione o sumo de limão e deixe arrefecer.
Morangos	435 g de morangos 145 ml de água 90 g de açúcar em pó ½ colher de sumo de limão	Coloque a água a ferver com o açúcar e deixe arrefecer. Adicione os morangos e os restantes ingredientes e triture-os.



Ijsmachine
Tasty n' cream



Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS. De technologie, het ontwerp en de functionaliteit, samen met het feit dat het de striktste kwaliteitsnormen overtreft, garanderen u volle tevredenheid voor een lange tijd.

Beschrijving

- A Motorlichaam
- B Aan-/uitschakelaar
- C Deksel
- D As
- E Spatel
- F Interne kom
- G Externe kom



Adviezen en veiligheidsvoorschriften

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze voor latere raadpleging. Het niet naleven en veronachtzamen van deze voorschriften kan een ongeluk tot gevolg hebben.

- Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.

Gebruiks- of werkomgeving:

- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken zoals kookplaten, gasbranders, ovens of vergelijkbaar.

- Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat handhaaft.

- U dient het apparaat te gebruiken en plaatsen op een vlak en stabiel oppervlak.

Elektrische veiligheid:

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het snoer of de stekker beschadigd is.

- Voordat u het apparaat op het stroomnet aansluit, dient u de spanningsgegevens op het typeplaatje te vergelijken met de waarden van het stroomnet.

- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minimaal 10 ampère.

- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. De stekker nooit wijzigen. Geen stekkeradapters gebruiken.

- Bewaar of gebruik het toestel niet in openlucht.

- Als één van de omhulsels van het apparaat kapot gaat, het apparaat onmiddellijk uitschakelen om elektrische schokken te vermijden.

- Het apparaat niet gebruiken wanneer het gevallen is, wanneer er zichtbare schade is, of indien er een lek bestaat.

- Het snoer nooit gebruiken om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.

- De staat van het stroomsnoer controleren. Beschadigde snoeren of snoeren die in de war geraakt zijn, verhogen het risico van een elektrische schok.

- De stekker niet met natte handen aanraken.

Persoonlijke veiligheid:

- De bewegende onderdelen van het apparaat niet aanraken wanneer het werkt.

Gebruik en onderhoud:

- Vóór het gebruik, het stroomsnoer van het apparaat volledig afrollen.
- Het apparaat niet gebruiken indien de accessoires niet correct aangekoppeld zijn.
- Het apparaat niet gebruiken als de aan/uitknop niet werkt.
- Het apparaat niet bewegen of verplaatsen terwijl het werkt.
- Het apparaat niet omdraaien terwijl het in gebruik is of aangesloten is op het stroomnet.
- De werkingscapaciteit van het apparaat niet forceren.
- De stekker van het apparaat uittrekken als het niet gebruikt wordt en alvorens over te gaan tot het reinigen, tot enige regelingen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huisgebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Laat niet toe dat het apparaat gebruikt wordt door gehandicapten, kinderen of door personen die niet vertrouwd zijn met dit type producten.
- Dit apparaat is geen speelgoed. De kinderen moeten in het oog gehouden worden om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat opbergen buiten het bereik van kinderen en/of gehandicapten.
- Ga na of de beweegbare onderde-

len niet scheef zitten of belemmerd worden, dat er geen stukken kapot zijn en of er zich geen andere omstandigheden voordoen die een goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.

- Controleer of het deksel goed gesloten is voordat het apparaat ingeschakeld wordt.

- In onderstaande tabel wordt een aantal recepten uitgelegd en worden de hoeveelheden van de ingrediënten aangegeven.

Service:

- Een onjuist gebruik, of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing, kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.



Gebruiksaanwijzing

Alvorens het gebruik:

- Verzeker U ervan dat al het verpakkingsmateriaal van het produkt verwijderd is.
 - Voor het eerste gebruik dient U alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, schoon te maken, zoals aangegeven bij de paragraaf Schoonmaken.
 - Zet de interne kom (F) voor gebruik gedurende 12 u in de vriezer.
 - Maak het ijs- of sorbetmengsel klaar in een kom en laat het afkoelen in de koelkast.
- WAARSCHUWING:** Raak de binnenkant van de interne kom (F) niet aan met natte of vochtige handen

wanneer deze bevroren is. De handen kunnen aan het metaal blijven kleven. Houd de bak altijd met een droge doek vast.

Gebruik:

- Het snoer helemaal afrollen alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Zorg dat de elektriciteitsaansluiting stevig aangesloten is in het apparaat.
- Plaats het motorlichaam in de uitholling in het deksel en druk er hard op om het vast te zetten.
- Schuif de as (D) in het gat in de motor en zet de menger vast.
- Plaats de interne kom (F) in de externe kom (G).
- Zet het deksel op de interne kom, laat de groeven overeenkomen en draai in tegenwijzerzin om te sluiten.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop.
- Duw het voedsel door de opening in het deksel van het werkende apparaat.
- Wanneer het mengsel de gewenste textuur heeft stopt u met kloppen. Dit kan 20 tot 40 minuten duren.

Na gebruik van het apparaat:

- Stop het apparaat door op de aan-/uitknop te drukken.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

Thermische beveiliging:

- Dit apparaat beschikt over een thermisch veiligheidsmechaniek dat het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet terug inschakelt,

trek de stekker dan uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker terug in te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem dan contact op met een erkende technische dienst.



Reiniging

- Trek de stekker van het apparaat uit en laat het afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en maak het apparaat daarna goed droog.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basisch pH, zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
 - Deksel (zonder het motorlichaam)
 - As
 - Spatel
 - Externe kom



Defecten en reparatie

- Bij een defect, moet u het apparaat naar een erkende technische dienst brengen. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.
- Als de elektriciteitsaansluiting

beschadigd is, moet deze vervangen worden zoals bij een defect.
Voor produkten afkomstig uit de Europese Unie en/of indien de wetgeving van het land waaruit het produkt afkomstig is dit vereist:

Milieuvriendelijkheid en recycleerbaarheid van het product

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



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

Dit apparaat voldoet aan de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG en de richtlijn 2004/108/EG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Recept	Ingrediënten	Bereiding
IJS: Wanneer het mengsel klaar is, doet u het in het apparaat. U laat het apparaat draaien tot u de gewenste textuur bereikt.		
Room	350ml magere melk 150ml slagroom 40gr glazuursuiker	Meng alle ingrediënten in een kom en doe het mengsel in het werkende apparaat.
Banaan	1 rijpe banaan 200ml magere melk 100ml slagroom 50gr glazuursuiker	Mix de banaan tot puree in een kom, voeg de andere ingrediënten toe en meng.
Framboos	200gr frambozen 200ml natuuryoghurt 100gr glazuursuiker	Mix de frambozen tot puree. Voeg de yoghurt en de suiker toe en meng.



Recept	Ingrediënten	Bereiding
Chocolade en munt	200ml magere melk 200ml slagroom 50gr glazuursuiker 50gr geraspte chocolade Muntextract	Doe de melk en de suiker in een pot, zet de pot op een zacht vuur tot de suiker volledig is gesmolten en laat het mengsel afkoelen. Voeg de room en het muntextract toe. Doe het mengsel in het werkende apparaat en voeg de chocolade toe wanneer het mengsel begint te bevriezen.
Aardbei	250gr aardbeien 100ml slagroom 100gr glazuursuiker 1/2 lepel citroensap	Mix de aardbeien tot puree in een kom, voeg de andere ingrediënten toe en meng.
Vanillevla	200ml magere melk 200ml slagroom 50gr glazuursuiker 2 eierdooiers Vanillepeul Citraenschil	Kook de helft van de melk met de citroenschil, de vanille en de suiker. In een andere kom kloppen we de eierdooiers met de rest van de melk. We mengen de ingrediënten in een pot op een zacht vuur tot het mengsel stijf wordt en laten het afkoelen. We voegen de slagroom toe, mengen de ingrediënten en zetten de crème in de ijsmachine.
SORBETS: Wanneer het mengsel klaar is, giet u het in het werkende apparaat. Wanneer het mengsel tot ijs is geworden, zet u het 1/2 uur in de vriezer.		
Citroen	6 citroenen 290 gr suiker 435ml water	Rasp de schil van 5 citroenen en pers 6 citroenen. Laat de suiker in water oplossen op een zacht vuur, voeg de geraspte citroen en het citroensap toe en laat afkoelen.
Aardbei	435gr aardbeien 145ml water 90gr glazuursuiker 1/2 lepel citroensap	Breng het water met de suiker aan de kook en laat afkoelen. Voeg de aardbeien en de andere ingrediënten toe en mix.



Maszyna do lodów Tasty n' cream



Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

Opis

- A Korpus Silnika
- B Wyłącznik ON / OFF
- C Przykrywka
- D Oś
- E Szpatułka
- F Pojemnik wewnętrzny
- G Pojemnik zewnętrzny



Wskazówki i ostrzeżenia dotyczące bezpiecznego użytkowania

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może prowadzić do wypadku.

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

Otoczenie użycia i pracy:

- Nie kłaść urządzenia na gorących powierzchniach takich jak płyty grzejne, palniki gazowe piekarniki i podobne urządzenia.

- Przy pracy z tym urządzeniem z dala pozostawać powinny dzieci i inne osoby.

- Urządzenie powinno być ustawiane

i używane na powierzchni płaskiej i stabilnej.

Bezpieczeństwo:

- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.

- Podłączać urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.

- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nie zmieniać nigdy wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.

- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.

- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.

- Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.

- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.

- Sprawdzić stan kabla sieciowego. Zniszczone lub zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia.

- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.

Bezpieczeństwo osobiste:

- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.

Używanie i konserwacja:

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie kabel zasilania urządzenia.

- Nie używać urządzenia, jeśli jego akcesoria nie są odpowiednio dopasowane.

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

- Nie ruszać urządzenia w czasie jego działania.

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

- Nie przeciążać urządzenia ponad dopuszczalne normy wydajności pracy.

- Wyłączyć urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.

- Nie pozwalać, by korzystały z niego osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne lub dzieci.

- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.

- Przechowywać to urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób niepełnosprawnych.

- Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

- Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy pokrywa jest dokładnie zamknięta.

- W celach orientacyjnych na końcu instrukcji obsługi znajdują się przepisy.

Serwis techniczny:

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub

niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.



Instrukcja obsługi

Uwagi przed pierwszym użyciem:

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

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

- 12h przed użyciem należy włożyć pojemnik (F) do zamrażalnika.

- Przygotować lody lub sorbet i pozostawić w lodówce, aż do podania.

UWAGA: Po zamrożeniu pojemnika wewnętrznego (F), nie należy dotykać powierzchni pojemnika mokrymi lub wilgotnymi rękoma, aby uniknąć przyklejenia skóry do powierzchni metalowych. Należy zawsze używać suchej ściereczki do przeroszenia pojemnika.

Użycie:

- Należy rozwinąć kabel całkowicie przed podłączeniem urządzenia.

- Podłączyć urządzenie do prądu.

- Założyć korpus silnika na otwór w pokrywie przyciskając, aby oba elementy były dokładnie dopasowane.

- Założyć oś (D) do otworu w silniku i założyć mieszadło.

- Wstawić wewnętrzny pojemnik (F) do środka zewnętrznego pojemnika (G).

- Założyć pokrywę na wewnętrzny pojemnik, zachaczyć pokrywę i przekręcić w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara.

- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF

- Włożyć produkty do pojemnika przez

otwór w pokrywie.

- Mieszać, aż do otrzymania pożądanej tekstury. Od 20 do 40 minut.

Po zakończeniu używania urządzenia:

- Wyłączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

Ochrona przed przegrzaniem:

- Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie się samo wyłączy i nie włącza się ponownie, należy wyłączyć je z prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym włączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.



Czyszczenie

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić, aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

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

- Pokrywa (bez korpusu silnika)
- Oś
- Szpatułka
- Pojemnik zewnętrzny



Nieprawidłowości i naprawa

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

- Jeśli uszkodzone jest kabel sieciowy lub wtyczka, należy postępować jak wyżej.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

Ekologia i zarządzanie odpadami

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



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

Urządzenie spełniające wymogi Ustawy 2006/95/EC o Niskim Napięciu i Ustawy 2004/108/EC o Zgodności Elektromagnetyczne.



Przepis	Składniki	Przygotowanie
LODY: Dodać do pojemnika wymieszane składniki i ubijać, aż do otrzymania pożądanej tekstury.		
Śmietakowe	350ml odtłuszczonego mleka 150ml słodkiej śmietany do ubijania 40gr cukru pudru	Włąć wymieszane produkty do pojemnika podczas pracy urządzenia.
Bananowe	1 dojrzały banan 200ml odtłuszczonego mleka 100ml słodkiej śmietany do ubijania 50gr cukru pudru	Zmiksować banana na pure w osobnym pojemniku i dodać do pozostałych składników i wymieszać.
Truskawke	200gr truskawek 200ml naturalnego jogurtu 100gr cukru pudru	Zmiksować truskawki w osobnym pojemniku, dodać jogurt i cukier i wymieszać.
Czekoladowe z miętą	200ml mleka odtłuszczonego 200ml słodkiej śmietany do ubijania 50gr cukru pudru 50gr startej czekolady Esencja miętowa	Włąć mleko z cukrem do garnuszka i mieszać na małym ogniu, aż cukier się rozpuści. Odstawić do ostudzenia. Włąć śmietaną i esencję miętową i wymieszać dokładnie. Włąć do pojemnika i włączyć urządzenie. Gdy mieszanka zacznie nabierać konsystencji, należy dodać czekoladę.
Truskawka	250gr truskawek 100ml słodkiej śmietany do ubijania 100gr cukru pudru ½ łyżeczki soku cytrynowego	Zmiksować truskawki na pure w osobnym pojemniku i dodać do pozostałych składników i wymieszać.





Przepis	Składniki	Przygotowanie
Natillas vainilla	200ml odtuszczonego mleka 200ml słodkiej śmietana do ubijania 50gr cukru pudru 2 żółtka Laska waniliowa Skórka cytryny	Zagotować połowe mleka ze skórką cytrynową, wanilią i cukrem. W osobnym pojemniku ubić żółtka z resztą mleka i wymieszać z mle- kiem i wlać do garnuszka i gotować na małym ogniu. Odstawić do os- tudzenia i odczekać, aż zgęstnieje. Dodać śmietanę i wszystkie pro- dukty włożyć do maszyny do lodów.
SORBET: Po wymieszaniu składników, należy dodać je pojemnika podczas pracy urządzenia i po otrzymaniu lodów, należy je umieścić na pół godziny w zamrażalniku.		
Cytrynowy	6 cytryn 290 gr cukru 435ml wody	Zetrzeć skórkę z 5 cytryn i wycisnąć sok z 6. Rozpuścić cukier w wodzie na wolnym ogniu, następnie dodać sok cytrynowy i skórkę cytrynową. Pozostawić do ostygnięcia.
Trus- kawkowy	435gr truskawek 145ml wody 90gr cukru pudru ½ łyżeczki soku cytry- nowego	Zagotować wodę i rozpuścić w niej cukier. Pozostawić do ostudzenia. Następnie dodać truskawki i resztę składników i zmiksować.



Παγωτομηχανή Tasty n' cream



Εκλεκτέ μας πελάτη:

Σε ευχαριστούμε που αποφάσισες την αγορά μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής της μάρκας TAURUS.

Με την τεχνολογία, το σχέδιο και τη λειτουργικότητά της, μαζί με το γεγονός ότι ξεπερνά τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα μείνεις απόλυτα ικανοποιημένος για πολύ καιρό.

Περιγραφή

- A Κορμός του μοτέρ
- B Διακόπτης λειτουργίας/παύσης
- C Καπάκι
- D Άξονας
- E Σπάτουλα
- F Εσωτερικό μπολ
- G Εξωτερικό μπολ



Συμβουλές και προειδοποιήσεις ασφαλείας

- Διαβάστε προσεκτικά αυτό το φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε το για μελλοντικές αναφορές. Εάν δεν διαβάσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες μπορεί να προκληθεί ατύχημα.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγράφεται στο παράρτημα Καθαρισμού.

Περιβάλλον εργασίας ή χρήσης:

- Μην βάζετε την συσκευή πάνω σε καυτές επιφάνειες, όπως ψηστήρες, ή μάτια, ή καυτήρες υγραερίου, φούρνους

ή παρόμοια.

- Κρατήστε μακριά τα παιδιά και τους περίεργους ενώ χειρίζεστε την συσκευή.
- Η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται πάνω σε μια επιφάνεια σταθερή και επίπεδη.

Ηλεκτρική ασφάλεια:

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή όταν έχει βλάβη το καλώδιο ή η πρίζα.

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η τάση που υποδεικνύεται στην πλακέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου.

- Συνδέστε την συσκευή σε μια βάση λήψης ρεύματος που να δίνει τουλάχιστον 10 Αμπερ.

- Το βύσμα της συσκευής πρέπει να ταιριάζει με την ηλεκτρική βάση της παροχής ηλεκτρικού ρεύματος. Μην τροποποιήσετε ποτέ το βύσμα. Μην χρησιμοποιείτε αντάπτορες βύσματος.

- Μην χρησιμοποιείτε και μην αποθηκεύετε τη συσκευή σε ανοικτό χώρο.

- Αν σπάσουν κάποια από τα περιτυλίγματα της συσκευής αποσυνδέστε αμέσως την συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε πιθανή ηλεκτροπληξία.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια ζημιάς ή εάν υπάρχει διαρροή.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το καλώδιο για να σκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε την συσκευή.

- Ελέγξτε την κατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου σύνδεσης. Τα ανακατωμένα καλώδια ή αυτά που έχουν βλάβη αυξάνουν τον κίνδυνο να σας χτυπήσει το ηλεκτρικό ρεύμα.

- Μην αγγίζετε την πρίζα σύνδεσης με βρεγμένα χέρια.

Προσωπική ασφάλεια:

- Να μην πι άνετε τα κινητ ά κομμάτια της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.

Χρήση και προσοχή:

- Πριν από κ άθε χρήση, ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

- Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή, ε άν τα αξεσου άρ της δεν έχουν συνδεθει σωστ ά.

- Μη χρησιμοποιείτε την συσκευή αν δεν λειτουργεί ο μηχανισμός λειτουργίας/ παύσης.

- Μην κουν άτε και την συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία.

- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Μην αναποδογυρίσετε την συσκευή όταν αυτή είναι σε χρήση ή συνδεδεμένη με το ηλεκτρικό δίκτυο.

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ρεύμα, όταν δεν την χρησιμοποιείτε και πριν από την πραγματοποίηση οποιασδήποτε ενέργειας καθαρισμού.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση και όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική.

- Μην επιτρέψετε να την χρησιμοποιήσουν άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτού του είδους τα προϊόντα, παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Αυτή η συσκευή δεν είναι ένα παιχνίδι. Τα παιδι ά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να είστε σίγουροι πως δεν παίζουν με τη συσκευή.

- Κρατήστε αυτήν την συσκευή μακρι ά από τα παιδι ά και/ή από άτομα με ειδικές ανάγκες.

- Ελέγξτε αν τα κινητ ά κομμάτια της είναι σε καλή κατ άσταση, δεν είναι μπλοκαρισμένα, πως δεν υπ άρχουν σπασμένα κομμ άτια και άλλες συνθήκες που μπορεί να επηρε άζουν την καλή λειτουργία της συσκευής.

- Ελέγξτε αν το καπ άκι είναι καλ ά κλεισμένο πριν θέσετε σε λειτουργία την συσκευή.

- Ενημερωτικ ά στον παρακ άτω πίνακα, ενδείκνυται μια σειρ ά από συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα των προς επεξεργασία τροφών.

Σέρβις:

- Οποιαδήποτε μη κατ άλληλη χρήση ή μη σύμφωνη με τις οδηγίες χρήσεις μπορεί να είναι επικίνδυνη, ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.



Οδηγίες χρήσης Σημειώσεις πριν την χρήση:

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αποσύρει όλα τα υλικ ά συσκευασίας του προϊόντος.

- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορ ά, καθαρίστε τα τμήματα που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως ακριβώς περιγρ άφεται στο παρ άρτημα Καθαρισμού.

- 12 ώρες πριν από την χρήση εισ άγεται το εσωτερικό μολ (F) στην κατ άψυξη.

- Προετοιμ άστε το μείγμα για παγωτό ή για σορμπέ σε ένα δοχείο κι αφήστε το να παγώσει στο ψυγείο.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μόλις ψυχθει το εσωτερικό μολ (F), μην αγγίζετε το εσωτερικό του με βρεγμένα η μουσκεμένα χέρια. Μπορεί να κολλήσουν στο μέταλλο. Είναι σημαντικό να πι άνετε το δοχείο με ένα στεγνό πανί.

Χρήση:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο, πριν να βάλετε την παγωτομηχανή στην πρίζα.
- Συνδέστε την συσκευή στο ηλεκτρικό κύκλωμα.
- Εισάγετε τον κορμό του κινητήρα στην κοιλότητα του καπακιού πιέζοντας σταθερά μέχρι που να εφαρμόσει.
- Τοποθετήστε τον άξονα (D) στην κοιλότητα του κινητήρα και αγκιστρώστε το μίξερ.
- Εισάγετε το εσωτερικό πολ (F) στο εξωτερικό μπολ (G).
- Για να κλείσει, βάλτε το καπάκι πάνω στο εσωτερικό μπολ, ταιριάξτε τις οπές και στρέψτε αριστερόστροφα.

- Θέστε σε λειτουργία την συσκευή, πιέζοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.

- Με την συσκευή σε λειτουργία εισάγετε την τροφή από την οπή που έχει το καπάκι.

- Αφήστε να χτυπάει το μείγμα, μέχρι που να φτάσει την επιθυμητή σύσταση. Αυτό μπορεί να πάρει 20-40 λεπτά.

Μόλις σταματήσετε να χρησιμοποιείτε την συσκευή:

- Σταματήστε την συσκευή, στρέφοντας τον διακόπτη λειτουργίας/παύσης.
- Βγάλετε την παγωτομηχανή από την πρίζα λήψης ρεύματος.
- Καθαρίστε την συσκευή.

Θερμική διάταξη ασφαλείας:

- Η συσκευή διαθέτει έναν θερμικό μηχανισμό ασφαλείας που προστατεύει την συσκευή από οποιαδήποτε υπερθέρμανση.

- Αν η συσκευή αποσυνδεθεί από μόνη της και δεν συνδεθεί εκ νέου, αποσυνδέστε την από το ηλεκτρικό κύκλωμα και περιμένετε περίπου 15 λεπτά μέχρι να

την συνδέσετε ξανά. Αν εξακολουθεί να μην λειτουργεί, συμβουλευτείτε κάποια από τις εξουσιοδοτημένες υπηρεσίες τεχνικές εξυπηρέτησης.



Καθαρισμός

- Αποσυνδέστε την συσκευή από το ηλεκτρικό κύκλωμα και αφήστε την να κρυώσει πριν ξεκινήσετε οποιαδήποτε ενέργεια καθαρισμού.

- Καθαρίστε τη συσκευή με υγρό πανί εμποτισμένο με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και ύστερα στεγνώστε τη.

- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικά ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH όπως η αλισίβα ή προϊόντα λείανσης για τον καθαρισμό της συσκευής.

- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, και μην την τοποθετείτε κάτω από τη βρύση.

Τα παρακάτω τμήματα είναι κατάλληλα για τον καθαρισμό τους σε ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα ήπιο πρόγραμμα πλύσης):

- Καπάκι (χωρίς τον κορμό του κινητήρα)
- Άξονας
- Σπάτουλα
- Εξωτερικό μπολ



Δυσλειτουργίες και επισκευή

- Σε περίπτωση βλάβης μεταφέρετε τη συσκευή σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέτησης. Μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε ή να την επισκευάσετε γιατί είναι επικίνδυνο.

- Αν υπάρχει πρόβλημα με την σύνδεση του ηλεκτρικού κυκλώματος θα πρέπει να την αντικαταστήσετε και να συνεχίσετε όπως σε περίπτωση βλάβης.

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

Οικολογία και δυνατότητα ανακύκλωσης του προϊόντος

- Τα υλικά που αποτελούν τη συσκευασία αυτής της ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, εντάσσονται σε ένα σύστημα συλλογής, διαλογής και ανακύκλωσής τους.

- Το προϊόν είναι απαλλαγμένο από συγκεντρώσεις συστατικών που μπορεί να θεωρηθούν βλαβερά για το περιβάλλον.



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

Η παρούσα συσκευή πληροί την Οδηγία 2006/95/ΕΟΚ Χαμηλής Τάσης και την Οδηγία 2004/108/ΕΟΚ Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας.

Συνταγή	Συστατικά	Ετοιμασία
ΠΑΓΩΤΑ: Μόλις το μείγμα έχει γίνει, εισάγετέ το στην ενεργοποιημένη συσκευή μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή.		
Σαντιγί	350ml αποβουτυρωμένο γάλα 150ml κρέμα γάλακτος 40gr κρυσταλλική ζάχαρη	Συνδυάστε όλα τα συστατικά σε ένα μπολ και εισάγετε το μείγμα στην ενεργοποιημένη συσκευή.
Μπανάνα	1 ώριμη μπανάνα 200ml αποβουτυρωμένο γάλα 100ml κρέμα γάλακτος 50gr κρυσταλλική ζάχαρη	Λιώνετε την μπανάνα έως ότου πολτοποιηθεί, σε ένα μπολ χωριστά, εισάγετε τα υπόλοιπα συστατικά και αναμίξετε.
Βατόμουρο	200gr βατόμουρα 200ml φυσικό γιαούρτι 100gr κρυσταλλική ζάχαρη	Λιώνετε τα βατόμουρα μέχρι που να έχετε πουρέ. Εισάγετε το γιαούρτι, τη ζάχαρη κι αναμίξετε.
Σοκολάτα και μέντα.	200ml αποβουτυρωμένο γάλα 200ml κρέμα γάλακτος 50gr κρυσταλλική ζάχαρη 50gr τριμμένη σοκολάτα Εκχύλισμα μέντας	Εισάγετε το γάλα και τη ζάχαρη σε μια κασαρόλα κι ανακατεύετε, σε αργή φωτιά έως ότου η ζάχαρη έχει διαλυθεί κι αφήστε να κρυσώσει. Εισάγετε την κρέμα και το εκχύλισμα μέντας κι ανακατεύετε. Εισάγετε το μίγμα στην συσκευή, ενώ είναι σε λειτουργία κι όταν αρχίσει να παγώνει εισάγετε την τριμμένη σοκολάτα.

Συνταγή	Συστατικά	Ετοιμασία
Φράουλα	250gr φράουλες 100ml κρέμα γάλακτος 100gr κρυσταλλική ζάχαρη ½ κουταλιά από χυμό λεμονιού	Λιώνετε σε ένα μπολ χωριστά τις φράουλες, έως ότου γίνουν πουρές, εισάγετε τα υπόλοιπα συστατικά και αναμίξτετε.
Κρέμα βανίλια	200ml αποβουτυρωμένο γάλα 200ml κρέμα γάλακτος 50gr κρυσταλλική ζάχαρη 2 κρόκους αυγών Κλωνάρι από βανίλια Φλούδα λεμονιού	Βράζετε το μισό γάλα με το ξύσμα λεμονιού, τη βανίλια, και τη ζάχαρη. Σε ένα άλλο μπολ, χτυπάτε τους κρόκους με το υπόλοιπο γάλα και τα ανακατεύετε στην κατσαρόλα σε χαμηλή φωτιά, μέχρι να πήξει κι αφήστε να κρυώσει. Προσθέστε το κρέμα γάλακτος, αναμινύετε και φέρετε την κρέμα στην παγωτομηχανή.
ΣΟΡΜΠΕ: Μόλις κάνετε το μείγμα, το ρίχνετε στην ενεργοποιημένη συσκευή και όταν γίνει παγωτό, να το αφήνετε στην κατάψυξη για μισή ώρα.		
Λεμόνι	6 λεμόνια 290 gr ζάχαρη 435ml νερό	Ξύστε τον φλοιό από 5 λεμόνια και στύψτε τα 6. Αφήστε την ζάχαρη να διαλυθεί σε νερό, σε χαμηλή φωτιά και προσθέτετε το ξύσμα λεμονιού, προσθέτετε τον χυμό λεμονιού κι αφήστε να κρυώσει.
Φράουλα	435gr φράουλες 145ml νερό 90gr κρυσταλλική ζάχαρη ½ κουταλιά από χυμό λεμονιού	Το νερό με την ζάχαρη τα βράζετε και αφήνετε το σιρόπι να κρυώσει. Προσθέτετε τις φράουλες και τα λοιπά συστατικά και τα αλέθετε.

Мороженица Tasty n' cream



Уважаемые покупатели!

Мы благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на мороженице марки TAURUS для домашнего использования.

Применение передовых технологий, современный дизайн, функциональность и соблюдение строгих требований к качеству гарантируют вам продолжительную эксплуатацию прибора.

Описание

- A Моторный блок
- B Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- C Крышка
- D Вал
- E Лопатка
- F Внутренняя чаша
- G Внешняя чаша



Рекомендации и меры безопасности

- Перед тем как пользоваться прибором, внимательно прочтите данную инструкцию и сохраняйте ее в течение всего срока эксплуатации. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».

Рекомендации по установке

- Нельзя ставить прибор на горячие поверхности: электрические конфорки, газовые рожки, духовки и другие нагревательные электроприборы.

- Во время работы прибора держите его в отдалении от детей и посторонних лиц.

- Поставьте прибор на ровную и устойчивую поверхность.

Рекомендации по электробезопасности

- Не разрешается использовать прибор в случае повреждения шнура или вилки электропитания.

- Перед подключением прибора к электрической сети проверьте, что напряжение в ней соответствует напряжению, указанному на корпусе.

- Убедитесь в том, что розетка имеет надежное заземление и рассчитана не менее чем на 10А.

- Вилка электропитания должна соответствовать стандарту розеток, который используется в вашем регионе. Не рекомендуется использовать адаптеры и изменять штыковой контакт.

- Не используйте и не храните прибор на улице.

- Если вы заметили какие-либо повреждения корпуса прибора или неполадки в работе, немедленно отключите прибор от сети электропитания во избежание удара электрическим током.

- Не разрешается включать прибор, если на нем имеются видимые следы повреждений или утечки.

- Возьмитесь рукой за вилку

и аккуратно извлеките ее, придерживая розетку другой рукой. Не поднимайте и не перемещайте прибор за шнур электропитания.

- Проверьте состояние шнура электропитания. Поврежденные и запутанные шнуры повышают риск удара электрическим током.

- Не дотрагивайтесь до вилки электропитания мокрыми руками.

Рекомендации по личной безопасности

- Не дотрагивайтесь до подвижных частей прибора, когда он включен.

Рекомендации по безопасности для жизни и здоровья

- Перед подключением прибора проверьте, что шнур электропитания полностью расправлен.

- Не используйте прибор, если его аксессуары или расходные материалы не присоединены надлежащим образом.

- Не используйте прибор, если у него неисправна кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.

- Используйте ручку/и для транспортировки и перемещения прибора.

- Не переворачивайте и не переворачивайте прибор, когда он работает.

- Не форсируйте рабочую мощность прибора.

- Выключите прибор из розетки. Дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.

- Данный прибор предназначен исключительно для домашнего использования. Не разрешается использовать его в промышленных

или коммерческих целях.

- Не позволяйте лицам, не знакомым с принципами работы прибора, недееспособным лицам и детям самостоятельно пользоваться сковородой.

- Данный прибор — не игрушка. Не оставляйте его без присмотра в местах, доступных для детей.

- Храните прибор в местах, недоступных для детей и недееспособных лиц.

- Проверьте, что в приборе нет сломанных частей и видимых следов повреждения и что все его аксессуары правильно установлены. Убедитесь в том, что ничто не мешает правильно работе прибора.

- Прежде чем включить прибор, убедитесь в том, что его крышка плотно закрыта.

- В качестве рекомендации в таблице приводится ряд рецептов с указанием необходимого количества продуктов (см. приложение).

Техническое обслуживание

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкции по эксплуатации освобождает производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимает ответственность с изготовителя.



Инструкция по эксплуатации Перед первым использованием

- Убедитесь в том, что прибор полностью распакован.
- Перед первым использованием тщательно промойте все детали, которые находятся в непосредственном контакте с пищей, как описано в разделе «Чистка и уход».
- За 12 часов до начала работы поместите внутреннюю чашу (F) в морозильную камеру.
- Подготовьте смесь для мороженого или фруктового сорбета в другой емкости и охладите ее в холодильнике.
- **ВНИМАНИЕ:** после заморозки внутренней чаши (F) не драгивайтесь до ее внутренней части влажными руками, поскольку пальцы могут прилипнуть к металлу. Для перемещения емкости пользуйтесь сухой тканью.

Эксплуатация

- Полностью размотайте шнур электропитания.
- Подключите прибор к электрической сети.
- Вставьте моторный блок в углубление крышки и нажмите, чтобы он оказался прочно закрепленным.
- Вставьте вал (D) в отверстие мотора и установите смеситель.
- Поместите внутреннюю чашу (F) во внешнюю чашу (G).
- Установите крышку на внутреннюю чашу так, чтобы отверстия

совпадали, и поверните ее в направлении против часовой стрелки, чтобы закрыть крышку.

- Включите прибор, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
- Поместите продукты в работающий прибор через отверстие в крышке.
- Подождите, пока смесь не будет взбита до нужной текстуры. Это может занять 20–40 минут.

После каждого использования

- Выключите прибор с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Вымойте прибор.

Термопредохранитель

- Прибор оснащен специальным термопредохранителем для защиты от перегрева.
- Если прибор отключился автоматически, извлеките вилку из розетки и подождите 15 минут прежде, чем снова включить мороженицу. Если после этого прибор все еще не включается, обратитесь в авторизованный сервисный центр TAURUS.



Чистка и уход

- Выключите прибор из розетки и дождитесь, пока он полностью остынет, прежде чем приступить к чистке.
- Протрите корпус прибора влажной тряпочкой с небольшим количеством мощного средства и затем тщательно просушите.

- Не используйте растворители, окисляющие, хлорные и абразивные вещества для чистки прибора.
- Никогда не погружайте прибор в воду или другую жидкость и не помещайте его под кран с водой.

Следующие детали прибора можно мыть в горячей мыльной воде или в посудомоечной машине (используя программу деликатного мытья):

- крышка (без моторного блока)
- вал
- лопатка
- внешняя чаша



Неисправности и способы их устранения

- Если вы заметили неисправности в работе прибора, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- В случае повреждения электрошнура не пытайтесь заменить его самостоятельно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

Защита окружающей среды и вторичная переработка продукта

- В соответствии с требованиями по охране окружающей среды, упаковка изготовлена из материалов, предназначенных для вторичной переработки. Если вы захотите ее выбросить, то можете

воспользоваться специальными контейнерами для каждого типа материала.

- Ни сам прибор, ни его упаковка не содержат веществ, представляющих опасность для окружающей среды.



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

Прибор изготовлен в соответствии с требованиями Директивы 2006/95/ЕС о низком напряжении и Директивы 2004/108/ЕС об электромагнитной совместимости электрических приборов.

Рецепт	Ингредиенты	Приготовление
МОРОЖЕНОЕ: после приготовления смеси поместите ее в работающий прибор и подождите, пока не будет получена нужная текстура.		
Сливочное	350 мл обезжиренного молока 150 мл сливок для взбивания 40 г сахарной пудры	Смешайте все ингредиенты и поместите смесь в работающий прибор.
Банановое	1 зрелый банан 200 мл обезжиренного молока 100 мл сливок для взбивания 50 г сахарной пудры	Измельчите банан в пюре в отдельной емкости и смешайте его с остальными ингредиентами.
Малиновое	200 г малины 200 мл натурального йогурта 100 г сахарной пудры	Измельчите малину в пюре, добавьте йогурт, сахар и перемешайте.
Мятно-шоколадное	200 мл обезжиренного молока 200 мл сливок для взбивания 50 г сахарной пудры 50 г тертого шоколада Экстракт мяты	Залейте молоко в кастрюлю, добавьте сахар и подогрейте на слабом огне, пока сахар не растворится. Остудите. Добавьте сливки и экстракт мяты и перемешайте. Поместите смесь в работающий прибор. Когда она начнет охлаждаться, добавьте тертый шоколад.
Клубничное	250 г клубники 100 мл сливок для взбивания 100 г сахарной пудры 1/2 ложки лимонного сока	Измельчите клубнику в пюре в отдельной емкости и смешайте ее с остальными ингредиентами.



Рецепт	Ингредиенты	Приготовление
Ванильный мусс	200 мл обезжиренного молока 200 мл сливок для взбивания 50 г сахарной пудры 2 яичных желтка Стручок ванили Лимонная корка	Вскипятите половину объема молока с лимонной коркой, ванилью и сахаром. В другой емкости взбейте желтки с оставшейся частью молока и подогрейте на слабом огне, помешивая, пока смесь не загустеет. Охладите. Добавьте взбитые сливки, перемешайте и поместите смесь в мороженицу.
ФРУКТОВЫЕ СОРБЕТЫ: приготовьте смесь и поместите ее в работающий прибор. После охлаждения поставьте мороженое на полчаса в морозильную камеру.		
Лимонный	6 лимонов 290 г сахара 435 г воды	Натрите на терке кожицу 5 лимонов и выдавите сок из 6 лимонов. Растворите сахар в воде на медленном огне, добавьте тертую цедру и лимонный сок и остудите.
Клубничный	435 г клубники 145 г воды 90 г сахарной пудры 1/2 ложки лимонного сока	Вскипятите воду с сахаром и остудите. Добавьте клубнику и остальные ингредиенты и измельчите их.



Frigider Tasty n' cream



Stimate client,

Va multumim ca ati ales un produs electrocasnic marca TAURUS. Designul, performantele si tehnologia acestui aparat, cat si controalele stricte in ceea ce priveste calitatea in timpul procesului de fabricatie, va vor furniza satisfactii depline pentru multi ani.

Descrierea

- A Corp motor
- B Buton de pornire / oprire
- C Capac
- D Ax
- E Spatulă
- F Bol intern
- G Bol extern



Sfaturi si avertizări privind siguranta

- Cititi cu atentie acest manual de instructiuni înainte de a pune aparatul în functiune si păstrati-l pentru consulte ulterioare. Necitirea și nerespectarea acestor instructiuni pot avea ca rezultat un accident.
- Înainte de prima utilizare a produsului, se vor curăța părțile care intră în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind curățarea.

Zona de utilizare sau de lucru:

- Nu puneți aparatul pe suprafețe

încălzite cum ar fi plite de gătit, arzătoare pe gaz, cuptoare sau altele de acest tip.

- Îndepărtați copiii sau persoanele curioase în timp ce utilizați acest aparat.
- Aparatul trebuie să fie utilizat sau așezat pe o suprafață plană și stabilă.

Siguranța referitoare la componentele electrice:

- Nu utilizați aparatul dacă ștecărul sau cablul electric sunt deteriorate.
- Înainte de a conecta aparatul la rețeaua electrică, verificați dacă tensiunea indicată pe plăcuța cu caracteristici coincide cu tensiunea rețelei.
- A se conecta aparatul la o priză de curent care să poată furniza minim 10 amperi.
- Ștecărul aparatului trebuie să coincidă cu priza. Nu modificați niciodată ștecărul. Nu folosiți adaptor pentru ștecăr.
- Nu utilizați și nu țineți aparatul în aer liber.
- Dacă una din carcasele aparatului se deteriorează, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a evita posibilitatea unei electrocutări.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut, dacă prezintă semne vizibile de daune sau dacă există o scăpare.
- Nu folosiți niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau scoate din priză aparatul.
- Verificați starea cablului electric. Cablurile deteriorate sau încălcite cresc riscul apariției de șoc electric.

- Nu atingeți ștec ărul cu mâinile ude.

Siguranța personală:

- Nu atingeți p ărțile mobile ale apara - tului în timp de funcționeaz ă.

Utilizare și îngrijire:

- Înaintea fiecărei utilizări, desf ășurați în mod complet cablul electric al aparatului.

- Nu utilizați aparatul dac ă acce - sorile și filtrele sale nu sunt cuplate corespunz ător.

- Nu utilizați aparatul dac ă dispozitivul de pornire / oprire nu funcționeaz ă.

- Nu mișcați aparatul în timpul utilizării.

- Nu întoarceți aparatul cu partea superioară în jos în timpul folosirii sau când este în priz ă.

- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.

- Deconectați aparatul de la rețeaua electric ă atunci când nu-l mai folosiți și înainte de a efectua orice operațiune de cur ățare.

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului domestic și nu celui profesio - nal sau industrial.

- Nu permiteți utilizarea acestuia de către persoane care nu sunt obișnuite cu acest tip de produse, persoane handicapate sau copii.

- Acest aparat nu este o juc ărie. Copiii trebuie supravegheați pentru a garanta c ă nu se joac ă cu acest aparat.

- Nu l ăsați acest aparat la îndemâna copiilor și/sau persoanelor handi -

capate.

- Verificați ca părțile mobile să nu fie dezaliniat sau blocate, ca piesele să nu fie stricate sau să prezinte simptome care ar putea afecta buna funcționare a aparatului.

- Verificați că s-a închis bine de tot capacul înainte de a porni aparatul.

- Ca orientare în tabelul anexat sunt indicate o serie de rețete, care includ cantitatea de aliment de procesat.

Service:

- Orice utilizare incorectă sau în de - zacord cu instrucțiunile de folosire, anulează garanția și responsabilita - tea fabricantului.



Mod de utilizare

Observații înainte de utilizare:

- Asigurați-v ă c ă s-a retras tot mate - rialul de ambalaj al produsului.

- Înainte de prima utilizare a produ - sului, se vor cur ăța părțile care intr ă în contact cu alimentele conform instrucțiunilor din secțiunea privind cur ățarea.

- Cu 12 h înainte de utilizare introduceți bolul intern (F) în con - gelator.

- Preg ătiți amestecul înghețatei sau al sorbeului într-un recipient și l ăsați-l să se r ăceasc ă în frigider.

ATENȚIE: Odat ă congelat bolul interior (F), nu atingeți interiorul s ău cu mâinile ude sau umede, deoarece se pot lipi de metal. Se recomand ă ștergerea t ăviței cu o cârp ă uscat ă.

Utilizare:

- Desfășurați complet cablul înainte de a porni aparatul.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Introduceți corpul motor în cavitatea capacului apăsând ferm până când se potrivește
- Introduceți axul (D) în gaura motorului și potriviți mixerul.
- Introduceți bolul intern (F) în bolul extern (G).
- Așezați capacul pe bolul intern, potriviți canelurile și roțiți în sensul opus acelor de ceasornic pentru a închide.
- Puneți aparatul în funcțiune, acționând butonul pornire / oprire.
- Introduceți prin gaura capacului alimentul cu aparatul în stare de funcționare.
- Lăsați amestecul să fie bătut până când acesta atinge consistența dorită. Acest lucru poate dura 20-40 minute.

Odată încheiată utilizarea aparatului:

- Opriiți aparatul apăsând butonul de pornire/oprire.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Curățați aparatul.

Protector termic de siguranță:

- Aparatul dispune de un dispozitiv termic de siguranță care protejează aparatul de orice supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, scoateți-l din priză și așteptați 15 minute înainte de a-l conecta din nou. Dacă în

continuare nu funcționează, apelați la un serviciu de asistență tehnică autorizat.



Curățirea

- Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească înainte de a iniția orice operațiune de curățare.
- Curățați aparatul cu un prosop umed impregnat cu câteva picături de detergent și apoi ștergeți-l.
- Nu utilizați dizolvanți, produse cu un factor pH acid sau bazic precum leșia, sau produse abrazive pentru a curăța aparatul.
- Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid și nu-l puneți sub jet de apă.
- Următoarele piese pot fi curățate în apă caldă cu săpun sau în spălătorul de vase (utilizând un program ușor de spălare):
- Capac (fără corpul motor)
- Ax
- Spatulă
- Bol extern



Anomalii si reparatii

- În cazul apariției unor anomalii la cablul de alimentare, nu încercați să schimbați cablul, ar pute fi periculos. Duceți aparatul la un service autorizat.
- Dacă conexiunea la rețeaua electrică este deteriorată, trebuie înlocuită și trebuie procedat ca în cazul unei avarii.
- Pentru produsele provenite din Uniunea Europeană și/sau în cazul

în care acest lucru este solicitat de reglementările din țara de origine:

Caracterul ecologic și reciclabil al produsului

Materialele care alcătuiesc ambalajul acestui aparat sunt integrate într-un sistem de colectare, clasificare și reciclare.

- Produsul nu conține concentrații de substanțe care pot fi considerate dăunătoare pentru mediul înconjurător.



Acest simbol semnaleză că, dacă doriți să vă debarasați de acest produs odată încheiată durata sa de viață, trebuie să îl predați, cu ajutorul mijloacelor adecvate, unui colector de deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Acest aparat respectă Directiva 2006/95/EEC privind echipamentul de Joasă Tensiune și directiva 2004/108/EEC privind Compatibilitatea Electromagnetică.

Rețetă	Ingrediente	Preparare
ÎNGHEȚATE: Odată făcut amestecul, introduceți-l în aparatul în funcționare până când obțineți textura dorită.		
Cremă	350ml lapte smântânit 150ml cremă pentru frișcă 40gr glazură de zahăr	Amestecați toate ingredientele într-un bol și introduceți amestecul în aparatul în stare de funcționare.
Banană	1 banană coaptă 200ml lapte smântânit 100ml cremă pentru frișcă 50gr glazură de zahăr	Zdrobiți banana până când obțineți piureul într-un bol separat, introduceți restul de ingrediente și amestecați.
Zmeură	200gr zmeură 200ml iaurt natural 100gr glazură de zahăr	Zdrobiți zmeura până când obțineți un piure. Introduceți iaurtul, zahărul și amestecați.
Ciocolată și mentă	200ml lapte smântânit 200ml cremă pentru frișcă 50gr glazură de zahăr 50gr ciocolată rasă Extract de mentă	Introduceți laptele și zahărul într-un vas, și amestecați la foc mic până când zahărul s-a dizolvat și lăsați să se răcească. Introduceți crema și extractul de mentă și amestecați. Introduceți amestecul în aparatul în funcționare, iar când începe să înghețe, adăugați ciocolata rasă.



Rețetă	Ingrediente	Preparare
Fragi	250gr fragi 100ml cremă pentru frișcă 100gr glazură de zahăr ½ linguriță de zahăr de lămâie	Zdrobiți fragii până când obțineți un pireu într-un bol separat și introduceți restul de ingrediente și amestecați.
Cremă din ouă și lapte cu vanilie	200ml lapte smântânit 200ml cremă pentru frișcă 50gr glazură de zahăr 2 gălbenușuri de ou Plic de vanilie Coajă de lămâie	Fierbeți jumătate din cantitatea de lapte cu coaja de lămâie, vanilia și zahărul. Într-un alt recipient, batem gălbenușurile cu restul de lapte și le amestecăm într-un vas la foc mic până când se îngroașă și lăsăm să se răcească. Adăugăm frișca, amestecăm și ducem crema la frigider.
SORBEURI: Odată realizat amestecul, turnați-l în aparatul în mișcare și, când a înghețat, păstrați-l la congelator timp de ½ oră.		
Lămâie	6 lămâi 290 gr zahăr 435ml de apă	Radeți coaja a 5 lămâi și stoarceți-le pe toate 6. Lăsați zahărul să se dizolve în apă la foc mic și adăugați cojile de lămâie rasă, adăugați sucul de lămâie și lăsați să se răcească.
Căpșuni	435gr de căpșuni 145ml de apă 90gr glazură de zahăr ½ linguriță de suc de lămâie	Puneți apa la fiert cu zahărul și lăsați să se răcească. Adăugați la acestea căpșunile și restul de ingrediente și zdrobiți-le.



Машина за сладолед Tasty n' cream



Уважаеми клиенти:

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS. Неговата технология, дизайн и функционалност, наред с факта, че надвишава и най-стриктните норми за качество, ще Ви доставят пълно удовлетворение за дълго време.

Основни части

- A Тяло на мотора
- B Прекъсвач за включване/ изключване
- C Капак
- D Ос
- E Шпатула
- F Вътрешна купа
- G Външна купа



Съвети и предупреждения за безопасност

- Прочетете внимателно тази брошура преди да пуснете уреда в действие и я запазете за по-нататъшни справки. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука. Неспазването на инструкциите може да доведе до злополука.

- Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".

Място за ползване или работа:

- Не поставяйте уреда върху топли повърхности като плочи за готвене, газови котлони, фурни и др.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- Уредът трябва да се постави и използва върху равна и стабилна повърхност.

Електрическа безопасност:

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да съвпада с електрическия контакт. Не го модифицирайте. Не използвайте адаптори.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Ако някоя външна част на уреда се счупи, незабавно го изключете от захранващата мрежа за да предотвратите опасността от електроудар. Не използвайте уреда с мокри ръце и крака, нито боси.
- Не използвайте уреда ако е паднал, ако има видими повреди или теч.
- Не насилвайте електрическия кабел.
- Никога не го използвайте за повдигане, пренасяне или изключване на уреда.

- Проверява йте състоянието на захранващия кабел. Повредените или оплетени кабели повишават риска от токов удар.
- Не пипа йте щепсела за включване в мрежата с влажни ръце.

Лична безопасност:

- Не пипа йте движещите се части на уреда когато работи.

Използване и поддръжка:

- Преди употреба разви йте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използва йте уреда ако неговите приставки и филтри не са правилно сглобени.
- Не използва йте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не движете, нито местете уреда когато работи.
- Не обръща йте уреда, докато работи или е включен в електрическата мрежа.
- Не надвишава йте работният капацитет на уреда.
- Изключете уреда от захранващата мрежа, когато не го използвате и преди да го почиствате.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Не позволявайте да го използват неопитни лица, инвалиди и деца.
- Този уред не е играчка. Наблюдава йте децата, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Съхранява йте уреда далеч от деца и/или инвалиди.

- Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на машината.

- Преди да пуснете уреда в действие, проверете дали капакът е добре затворен.

- Предоставяме Ви няколко рецепти в прикачената таблица, в които е уточнено количеството необходими продукти за тяхното приготвяне.

Сервиз:

- Неправилното използване на уреда или неспазването на инструкциите за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.



Начин на употреба Преди употреба на уреда:

- Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
 - Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, които са в контакт с хранителните продукти, следва йки упътванията от раздел "Почистване".
 - 12 часа преди употреба, вкара йте вътрешната купа (F) в хладилната камера.
 - Пригответе сместа за сладолед или сорбет в подходящ съд и я изстудете в хладилника.
- ЗАБЕЛЕЖКА:** След като замразите

вътрешната купа (F), не пипайте вътрешността ѝ с мокри или влажни ръце, защото могат да залепнат за метала. Важно е да хванете купата със сух парцал.

Употреба:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Сложете тялото на мотора в гнездото на капака, като притиснете добре, докато частите паснат.
- Пъхнете оста (D) в отвора на мотора и след това сложете бъркалката.
- Вкарайте вътрешната купа (F) във външната купа (G).
- Поставете капака върху вътрешната купа така, че отворите да паснат и завъртете в посока обратна на часовниковата стрелка, за да затворите.
- Включете уреда, от прекъсвач за включване/изключване.
- Вкарайте през отвора на капака продукта, докато уреда е в действие.
- Разбийте сместа докато постигнете желаната консистенция. Този процес може да отнеме 20-40 минути.

След употреба на уреда:

- Спрете уреда от бутона за включване/изключване.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

Механизъм за автоматично изключване при прегряване:

- Уредът е снабден със защитен

механизъм, който го предпазва от всякакъв вид прегряване.

- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и отново го включете. Ако пак не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.



Почистване

- Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да се охлади преди да започнете да го почиствате.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миещ препарат и после го подсушете.
- За почистването му не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност, нито го поставяйте под крана на чешмата.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте ниска програма за миене):
- Капак (без тялото на мотора)
- Ос
- Шпатула
- Външна купа



Неизправности и ремонт

- В случай на неизправност, занесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Не се опитвайте да го разглобите или ремонтирате, тъй като това може да

се окаже опасно.

- Ако захранващият кабел е повреден, трябва да се замени. Направете същото както при неизправност.

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

Опазване на околната среда и възможност за рециклиране на уреда

- Материалите, от които се състои опаковката на този електроуред, са включени в системата за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

- В продукта няма концентрации на вещества, които могат да се смятат вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за

преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Този уред отговаря на изискванията на Директива 2006/95/ЕС за ниско напрежение и Директива 2004/108/ЕС за електромагнитна съвместимост.

Рецепта	Продукти	Приготвяне
СЛАДОЛЕДИ: Пригответе сместа и я вкарайте в уреда докато той е в действие, докато постигнете желаната консистенция.		
Сметана	350мл обезмаслено прясно мляко 150мл сметана за разбиване (сладкарска) 40г пудра захар	Сложете всички продукти в купата и вкарайте сместа при включен уред.
Банан	1 добре узрял банан 200мл обезмаслено прясно мляко 100мл сметана за разбиване 50г пудра захар	Направете пюре от бананите в друга купа, добавете другите продукти и смесете.
Малини	200г малини 200мл кисело мляко 100г пудра захар	Направете пюре от малините. Добавете киселото мляко, захарта и смесете.



Рецепта	Продукти	Приготвяне
Шоколад и мента	200мл обезмаслено прясно мляко 200мл сметана за разбиване 50г пудра захар 50г настърган шоколад Екстракт от мента	Сложете прясното мляко и захарта в тенджерка, и бъркайте на слаб огън, докато захарта се стопи и оставете да изстине. Добавете сметаната и екстракта от мента и разбъркайте. Внарайте сместа в уреда докато той е в действие и когато започне да се замразява, добавете настъргания шоколад.
Ягоди	250г ягоди 100мл сметана за разбиване 100г пудра захар ½ супена лъжица лимонов сок	Направете пюре от ягодите в друга купа, добавете другите продукти и смесете.
Ванилов яйчен крем	200мл обезмаслено прясно мляко 200мл сметана за разбиване 50г пудра захар 2 жълтъка Шушулки ванилия Кора от лимон	Сварете половината мляко с кората от лимон, ванилията и захарта. В друг съд, разбийте жълтъците с останалата част от млякото и смесете в тенджерка на слаб огън, докато сместа се посъгъсти и оставете да изстине. Добавете сметаната за разбиване, смесете и оставете полученият крем в машината за сладолед.
СОРБЕТИ: След като направите сместа, я изсипете в уреда докато той е в действие, и когато правите сладолед, го съхранете в хладилната камера в продължение на ½ час.		
Лимон	6 лимона 290г захар 435мл вода	Настържете кората на 5 лимона, а изстискайте 6-те. Оставете захарта да се разтопи във водата на слаб огън и добавете настърганите кори от лимон, лимоновия сок и изстудете.
Ягоди	435г ягоди 145мл вода 90г пудра захар ½ супена лъжица лимонов сок	Сложете водата да vri със захарта и оставете да се изстуди. Добавете ягодите и останалите продукти и пасирайте.





ناتيلس وفانيليا	200 ملتر من الحليب الخالي الدهم 200 ملتر من القشدة للزينة 50 غرام من السكر صفاري بيض مستخلص الفانيليا قشور الليمون	يجب غلي نصف كمية الحليب مع قشورة الليمون والفانيليا والسكر. في الوعاء الآخر يجب خفق صفار البيض مع باقي الحليب وخلطها في قدر على نار هادئة حتى يصبح الخليط سميكاً وتركه يبرد. إضافة القشدة وخلطها وإضافة الكريم إلى جهاز المتلجات.
شرب المتلجات: بعد تحضير الخليط ادخله في الجهاز بعد تشغيله واتركه في التلاجة بعد تحويله إلى المتلجات خلال نصف ساعة.		
ليمون	6 قطع ليمون 290 غرام من السكر 435 ملتر من الماء	قم ببشر قشرة 5 قطع ليمون وعصر 6 قطع ليمون. ترك السكر يذوب في الماء على نار هادئة وإضافة قشور الليمون المبشورة والعصير وتركه يبرد.
فراولة	435 غرام من الفراولة 145 ملتر من الماء 90 غرام من السكر نصف ملعقة من شراب الليمون	غلي الماء مع السكر وتركه يبرد. إضافة الفراولة وباقي المكونات وهرسها.





الوصفة	المكونات	التحضير
مثملجات: وضع خليط المتلجات بعد تحضيره في الجهاز بعد تشغيله وتركه حتى الحصول على السماكة المطلوبة.		
قشدة	350 ملتر من الحليب الخالي الدهن 150 ملتر من القشدة للزينة 40 غرام من السكر	خلط جميع المكونات في الوعاء وإدخال الخليط في الجهاز بعد تشغيله.
موز	موزة واحدة ناضجة 200 ملتر من الحليب الخالي الدهن 100 ملتر من القشدة للزينة 50 غرام من السكر	تقطع الموزة وهرسها حتى الحصول على بوري ووضع في الوعاء وبعدها وضع باقي المكونات وخلطها.
توت بري	200 غرام من التوت البري 200 ملتر من اليوغور الطبيعي 100 غرام من السكر	قم بهرس التوت البري حتى الحصول على بوري واخلطه مع اليوغور والسكر.
شوكولا ونعناع	200 ملتر من الحليب الخالي الدهن 200 ملتر من القشدة للزينة 50 غرام من السكر 50 غرام من الشوكولا المبشورة مستخلص النعناع	ادخل الحليب والسكر في قدر وسخن على نار هادئة حتى ينوب السكر وتركه يبرد. ادخل القشدة مع مستخلص النعناع واخلطها. ادخل الخليط في الجهاز بعد تشغيله وعندما يبدأ بالتجمد ادخل قطع الشوكولا.
فراولة	250 غرام من الفراولة 100 ملتر من القشدة للزينة 100 غرام من السكر نصف ملعقة من عصير الليمون	قم بهرس الفراولة حتى الحصول على بوري في وعاء منفصل ثم ادخل باقي المكونات واخلطها.
ناتيلاس وفانيليا	200 ملتر من الحليب الخالي الدهن 200 ملتر من القشدة للزينة 50 غرام من السكر صفاري بيض مستخلص الفانيليا قشور الليمون	يجب علي نصف كمية الحليب مع قشورة الليمون والفانيليا والسكر. في الوعاء الآخر يجب خفق صفار البيض مع باقي الحليب وخلطها في قدر على نار هادئة حتى يصبح الخليط سميكاً وتركه يبرد. إضافة القشدة وخلطها وإضافة الكريم إلى جهاز المتلجات.



- يجب غسل الجهاز بقطعة قماش ناعمة ومبللة مع نقطتين من المنظف السائل وتجفيفه بعد ذلك.
- يمنع استخدام أي نوع من أنواع المذيبات ولا أي منتج يحتوي على العنصر **ph** الحمضي أو القاعدي مثل محلول الكلوروي أو أي منتجات حاكة أو كاشطة لغسل الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت ماء الصنبور.

يمكن غسل هذه القطع في ماء ساخن مع الصابون أو في غسالة الأواني (مستعملين برنامج غسل ضعيف):
 غطاء (دون جسم المحرك)
 محور
 ملعقة
 غطاء خارجي

الإعطاب وكيفية الإصلاح

- في حالة ظهور عطب، احمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.
- إذا كان هناك ضرر في التوصيل بالتيار الكهربائي يجب تعويضه باتباع نفس التعليمات في حالة وجود عطب.

لمنتجات الاتحاد الأوروبي و/ أو في حال المطالبة بها حسب القوانين في بلدك الأصلي:

البيئة وإمكانية إعادة تصنيع المنتج

- إن المواد التي يتكون منها حاوي هذا الجهاز هي تندمج في وسيلة جمع، وترتيب، وإعادة تصنيعها.
- إن هذا المنتج خال تماما من تكاتف للمواد التي يمكن اعتبارها مضرّة بالمحيط.

- هذا الرمز يشير إلى أردت التخلص من المنتج وعند التأكد من انتهاء عمره، يجب إتمام ذلك عن طريق استخدام الوسائل المناسبة على يد الوكلاء المعتمدون للتعامل مع هذه المخلفات وذلك بهدف الجمع المنتقى لهذه المخلفات من الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (RAEE).



ملاحظة: يمثل هذا الجهاز للتوجيه رقم EC/2006/95 للضغط المنخفض وللتوجيه EC/2004/108 الخاص بالتناسق الموجي الكهربائي.

الأمان وبخلى المصنع من المسؤولية.

طريقة الاستخدام

ملاحظات قبل الاستعمال:

- تأكد من سحب كل مواد اللف من الجهاز.
- قبل استعمال الجهاز لأول مرة، يجب تنظيف قطع الجهاز التي تلمس الأغذية حسب الطريقة المذكورة في فصل التنظيف.
- في قسم التجميد في الثلجة (F)12 ساعة قبل الاستعمال قم بإدخال الوعاء الداخلي تحضير خليط المتلجات في وعاء وتركه يبرد في الثلجة.
- عدم لمس جزءه الداخلي بيدين رطبتين إذ يمكن أن تلتصق بالمعدن. من المهم أن تمسك بالقالب بقطعة قماش (F)تحذير: بعد تجميد الوعاء الداخلي جافة.

الاستعمال:

- خالص الكابل قبل استعماله.
- يجب توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.
- ادخل جسم المحرك في فتحة الغطاء بالضغط عليها بقوة حتى تثبتتها.
- في ثقب المحرك وثبت جهاز الخلط (D)قم بإدخال المحور
- أدخل الوعاء الداخلي (F) في الوعاء الخارجي (G) .
- ثبت الغطاء على الوعاء الداخلي وثبت الفتحات ثم ادرها بعكس اتجاه عقارب الساعة لإغلاقه.
- لتشغيل الجهاز، اضغط على مفتاح التشغيل / الإيقاف.
- ادخل خليط المتلجات في فتحة الغطاء بعد تشغيل الجهاز.
- اخلط المتلجات حتى الحصول على السماكة المطلوبة. يمكن أن تستمر العملية 20 إلى 40 دقيقة.

عند الانتهاء من استعمال الجهاز:

- لإيقاف الجهاز عن العمل، اضغط على الزر اشتغال/إيقاف.
- افصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

جهاز أمان للحماية الحرارية:

- يحتوي الجهاز على قطعة أمان حرارية لحماية الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا انفصل الجهاز بنفسه، افصله عن التيار الكهربائي وترقب مدة 15 دقائق، وإذا لم يشتغل مرة أخرى، حمل الجهاز إلى مركز مرخص للخدمة التقنية.

التنظيف

- افصل الجهاز من التيار واتركه يبرد قبل الشروع في أي عملية تنظيف.



- لا تستعمل الجهاز إذا وقع على الأرض أو عند ظهور علامات ضرر أو إذا كانت هناك تسربات.
- لا يستعمل أبدا الكابل الكهربائي لرفع، أو لنقل أو لفصل الجهاز من التيار الكهربائي.
- لا يجب أن يلمس الكابل الكهربائي الجهات الساخنة للجهاز.
- لا يجب لمس قابس الوصل بالكهرباء والأيدي مبللة.

أمان شخصي:

- لا تلمس القطع المتحركة في الجهاز عند تشغيله.

الاستعمال والاعتناء:

- تخلص كابل التيار الكهربائي قبل كل استعمال.
- لا تستعمل الجهاز قبل تركيب جميع أجزائه بشكل جيد.
- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/ التوقيف عاطلا.
- عدم تحريك أو نقل الجهاز أثناء عمله.
- لا تقلب الجهاز عندما يكون في حالة اشتغال أو موصولا بالتيار الكهربائي.
- لا تُحْمَل الجهاز أكثر من طاقته
- لا يبد من فصل الجهاز من الكهرباء عند عدم استعمال الجهاز وقيل القيام بأي عملية من عمليات التنظيف.

- هذا الجهاز مصمم للاستعمال المنزلي فقط وليس للاستعمال الحرفي أو الصناعي.
- يمكن استعمال هذا الجهاز من قبل أشخاص لا يعرفون طريقة استعماله أو أشخاص معاقين أو أطفال فوق عندما يتم الإشراف عليهم من قبل شخص بالغ السن أو بعد حصولهم على التعليمات المناسبة حول الاستعمال الآمن للجهاز والتعرف على أخطاره.
- يجب مراقبة الأطفال لكي لا يلعبوا بهذا الجهاز.
- لا يترك هذا الجهاز في متناول الأطفال أو أشخاصا معاقين.

- تأكد من أن جميع القطع المتحركة في الجهاز مثبتة و غير عالقة و من عدم وجود قطع تالفة أو ظروف قد تؤثر على عمل الجهاز بطريقة سليمة.

- تأكد من الغطاء محكم الغلق قبل استعمال الجهاز.
- في الجدول المرفق عدة صفات مع كمية الأطعمة التي يجب استعمالها.

خدمات

- أي استعمال غير مناسب، أو غير مطابق لتعليمات الاستعمال، يمكن أن يؤدي إلى خطر، ويلغى



جهاز لصنع المتلجات Tasty n' cream

عميلنا العزيز



ماركة تاوروس نشكر لكم قراركم بشراء جهازنا من حيث أنه يتميز بتقنية عالية، تصميم ودرجة تشغيل عالية بالإضافة إلى تخطيه لجميع اختبارات الجودة الصارمة ومع كل هذه الميزات سيمنحك الجهاز الراحة التامة على المدى البعيد.

المواصفات:

- A جسم المحرك
- B مفتاح التشغيل / الإيقاف
- C الغطاء
- D محور
- E ملعقة
- F وعاء داخلي
- G وعاء خارجي

نصائح وتحذيرات الأمان



- لا بد من القراءة المتأنية لكتيب التعليمات قبل تشغيل الجهاز والاحتفاظ به وذلك للاطلاع عليه لاحقاً. عدم الإبتعاد الجيد للتعليمات يمكن أن يؤدي إلى وقوع حوادث.
- قبل الاستعمال الأول، يجب تنظيف كل القطع التي يمكن أن تلمس الأغذية. قم بذلك حسب التعليمات الخاصة بألة التنظيف.

موقع الاستعمال أو العمل:

- عدم وضع الجهاز فوق أسطح حارة كالواح أفران الطبخ أو أفران الغاز أو الأفران العادية أو ما شابهها.
- استعمل الجهاز بعيداً عن الأطفال و الفضوليين.
- يجب استعمال ووضع الجهاز على مساحة مسطحة ومستقرة.

الأمان الكهربائي :

- لا يمكن استعمال الجهاز إذا كان الكابل أو القابس مضرورا
- قبل توصيل الجهاز بالكهرباء لا بد من التأكد ما إذا كانت شدة التيار المشار إليها في تعليمات التشغيل متوافقة مع شدة التيار الكهربائي الموجودة بالمنزل
- وصل الجهاز بقابس كهربائي باستطاعة 10 أمبير على الأقل.
- قابس الجهاز يجب أن يتناسب مع قاعدة التيار الكهربائي
- عدم استعمال أو حفظ الجهاز في ظروف جوية سيئة.
- إذا انكسرت واحدة من مطوقات الجهاز، أفضل الجهاز من الكهرباء في الحين وذلك لتجنب وقوع حادث كهربائي.



taurus

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain

Net weight: 2,54 Kg
Gross weight: 2,90 Kg

