ROWZER



EMULSIONADOR Y PROCESADOR DE ALIMENTOS CONGELADOS

FROZEN FOOD LIQUIDISER AND PROCESSOR

ÉMULSIONNEUSE ET PROCESSEUR D'ALIMENTS SURGELÉS

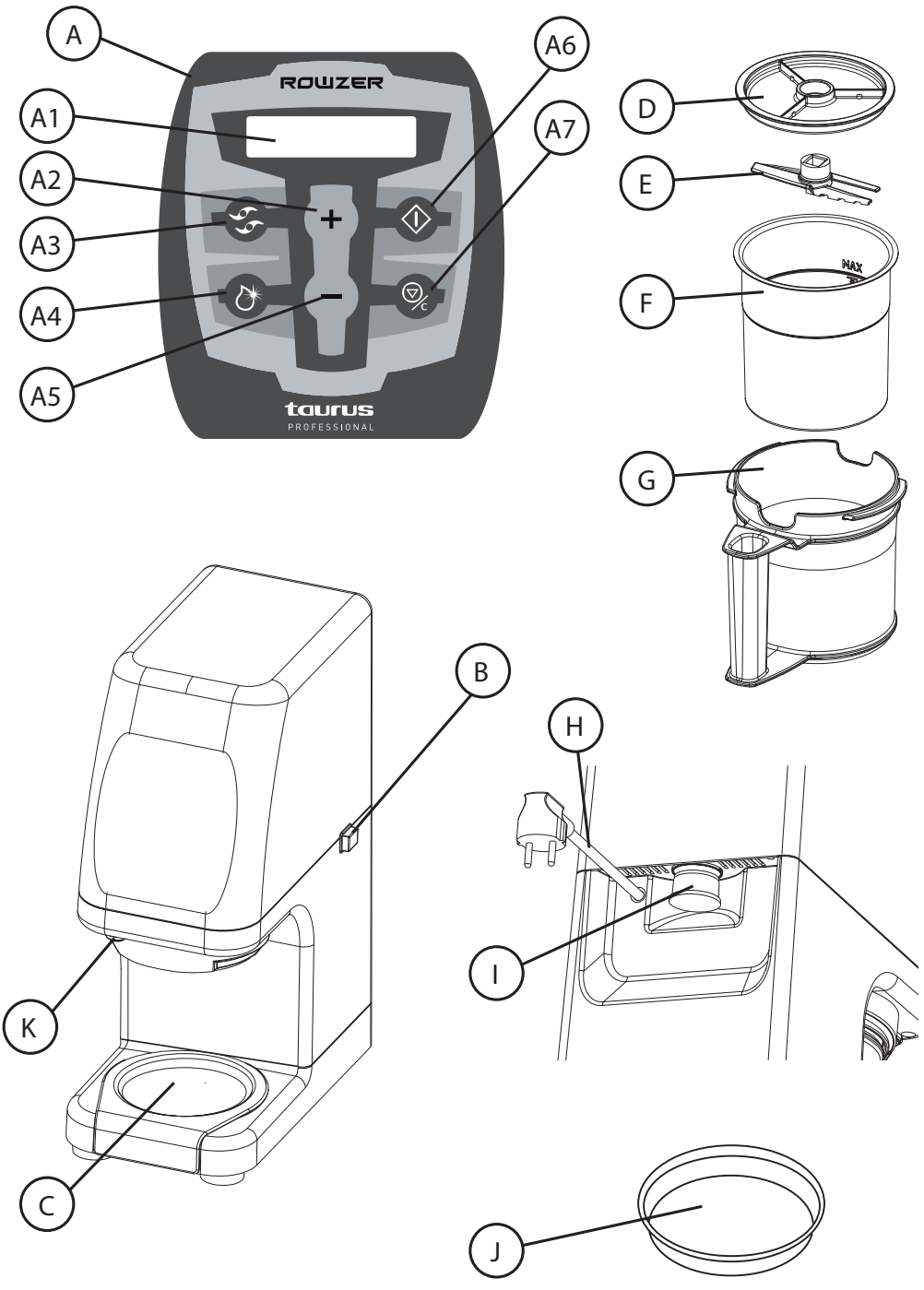
KÜCHENMASCHINE UND MIXER FÜR TIEFGEFRORENE LEBENSMITTEL

EMULSIONATORE E PROCESSORE DI ALIMENTI SURGELATI

EMULSIONADOR E PROCESSADOR DE ALIMENTOS CONGELADOS

taurus

PROFESSIONAL


A
A1
A2
A3
A4
A5
A6
A7
ROWZER
taurus
PROFESSIONAL
D
E
F
MAX
G
B
K
C
H
I
J

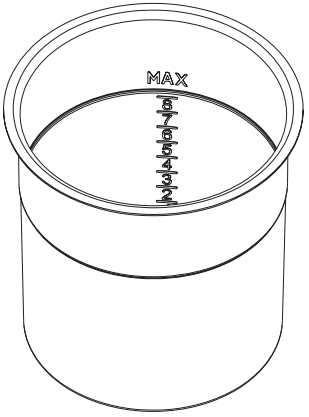


fig. 1

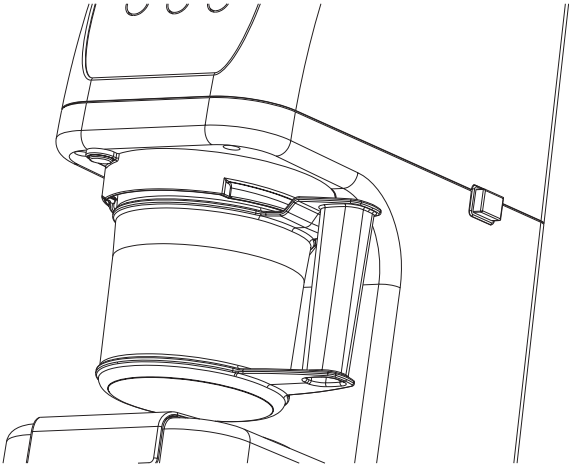


fig. 2

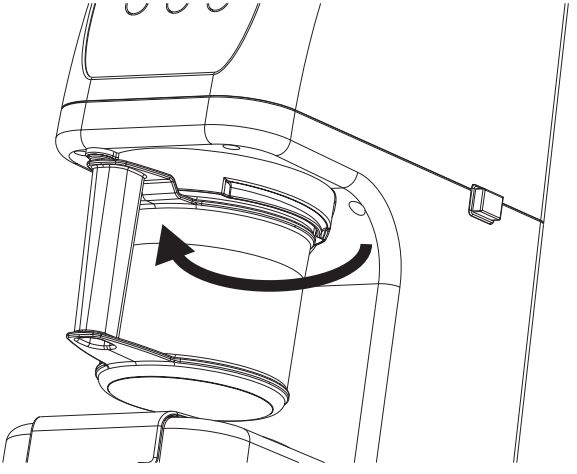


fig. 3



fig. 4

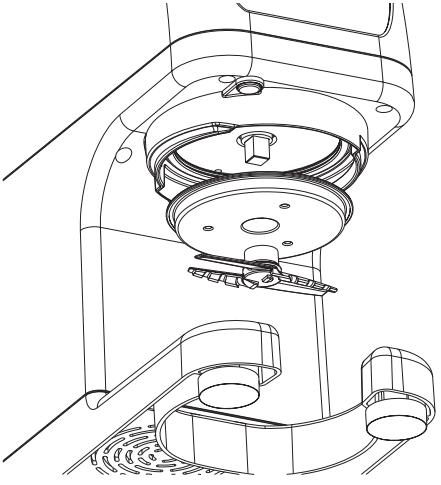


fig. 5

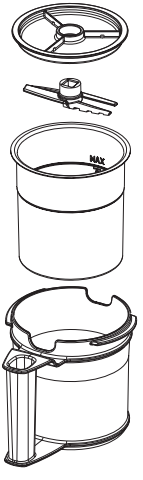


fig. 6

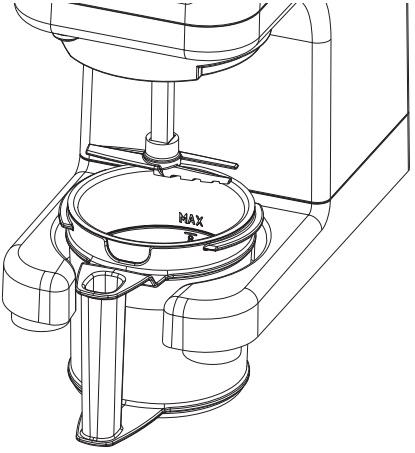


fig. 7

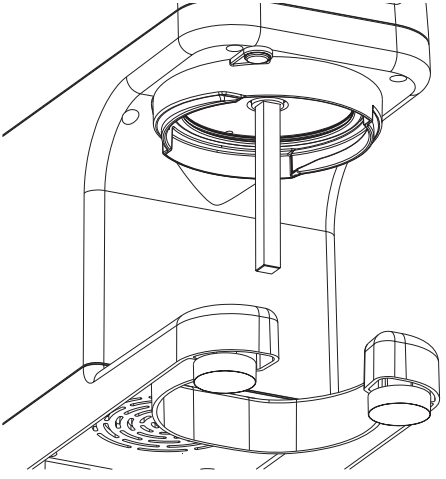


fig. 8

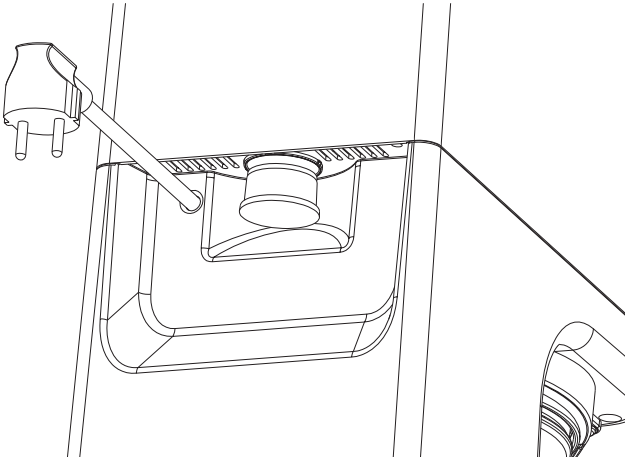


fig. 9

ROWZER
Emulsionador y procesador de alimentos congelados.

Distinguido cliente:
Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS PROFESSIONAL.
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 Panel de control
- A1 Pantalla
- A2 " + "
- A3 DOBLE PROCESADO
- A4 LIMPIEZA
- A5 " – "
- A6 INICIO
- A7 PARAR / BORRAR

B Interruptor marcha /paro
C Bandeja recoge gotas
D Tapa jarra
E Cuchilla
F Vaso
G Jarra
H Cable conexión
I Filtro
J Tapa vaso
K Pulsador de descompresión

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:
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- No colocar el aparato donde pueda alcanzarle la luz directa del sol.
- No usar el aparato en presencia de atmósferas explosivas, como líquidos inflamables, gases o polvo. Este tipo de aparatos crea chispas que pueden provocar la ignición de este tipo de vapores o del polvo.
- No usar el aparato en presencia de atmósferas inflamables de mezcla de anestesia y aire, o de oxigeno o de oxido nitroso.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable, que soporte su peso.
- Situar el aparato sobre una superficie horizontal, dura, rígida, plana, estable y libre de vibraciones.
- ADVERTENCIA: A fin de evitar un sobrecalentamiento, no cubrir el aparato.
- Evitar que tanto la entrada como la salida de aire queden total o parcialmente tapadas por muebles, cortinajes, ropas, etc., existiría riesgo de incendio.

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 coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 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.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- 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:
- Usar guantes aptos para soportar bajas temperaturas, si es preciso.
- Antes de utilizar el aparato asegúrese que la cuchilla/s estén bien fijadas al aparato.
- 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 los accesorios o consumibles acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No mover o desplazar el aparato mientras esté en funcionamiento.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No forzar la capacidad de trabajo del aparato.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.1)
- Asegurar que la superficie del helado a procesar sea lo más plana posible para no dañar la cuchilla.
- 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 profesional, no para uso doméstico.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- 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.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas discapacitadas.
- No guardar el aparato en lugares donde la temperatura ambiente pueda ser inferior a 2ºC.
- No exponer el aparato a temperaturas extremas o a fuerte magnetismo.
- Verificar que las rejas de ventilación del aparato no queden

obstruidas por polvo, suciedad u otros objetos.
- Mantener las herramientas de corte afiladas y limpias.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- Comprobar periódicamente el perfecto estado de uso de la junta de estanqueidad de la tapa.
- No forzar la apertura, asegúrese de que el aparato esté completamente despresurizado antes de proceder a su apertura.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- Después de haber realizado 10 dosis seguidas respetar el periodo de reposo de 5 minutos.
- Prestar especial atención durante las operaciones de montaje, desmontaje de las cuchillas, ya que están afiladas y existe riesgo de corte.

Servicio:
- Cerciorarse que el servicio de mantenimiento del aparato sea realizado por personal especializado, y que caso de precisar consumibles/recambios, éstos sean originales.
- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

Instalación
- Asegurarse de retirar todo material de embalaje del interior del aparato.
- No retirar las patas del aparato.
- Se puede nivelar el producto ajustando las patas.
- Respetar las disposiciones legales referentes a distancias de seguridad con otros elementos tales como tuberías, conducciones eléctricas, etc.
- No cubrir ni obstruir ninguna de las aberturas del aparato.
- La clavija debe ser fácilmente accesible para poder desconectarla en caso de emergencia.
- Para una mayor eficiencia el aparato debe situarse en una ubicación donde la temperatura ambiente se encuentre entre 12 y 32ºC.
- El aparato debe funcionar con sus pies base acoplados.

Modo de empleo

Notas previas al uso:
- Retire el film protector del aparato.
- 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.
-Trabajar el alimento que desee procesar.
- Llenar el vaso (F) respetando el nivel MAX (Fig. 1).
- Congelar el vaso con el alimento -20º
Selección del idioma:
- Colocar la jarra en la maquina con el asa quedando a la derecha del usuario (Fig. 2)
- Acoplar la jarra girando la 90º en sentido horario, al llegar a la posición correcta se oyen 2 “clicks” (Fig. 3)
- En la pantalla aparecerá el mensaje “Introduzca DOSIS: 0 “
- Pulsar a la vez los botones “ +” y “-“ aparecerá en la pantalla el mensaje “Idioma” con las teclas “+” y “-“ se pueden seleccionar los 6 idiomas disponibles y se confirma pulsando el botón “ INICIO”(A6)

Uso:
- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el interruptor marcha/paro.
- En la pantalla (A1) aparecerá el mensaje ” Esperando JARRA” (Fig.4) , por razones de seguridad la máquina no funciona sin la jarra colocada .
- Colocar la cuchilla (E) en el eje de la tapa (D) , asegurándose que se sujeta correctamente (Fig. 5)
- Poner el vaso (F) dentro de la jarra (G)
- Colocar la jarra en la maquina con el asa quedando a la derecha del usuario (Fig.2)
- Acoplar la jarra girando la 90º en sentido horario, al llegar a la posición correcta se oyen 2 “clicks” (Fig. 3)
- En la pantalla aparecerá el mensaje “Introduzca DOSIS: 0 “
- Seleccionar la dosis que desea procesar, entre 1 y 10, utilizando los botones “+” para aumentar la dosis (A2) y el botón “–“ para disminuir (A5)
- El botón “PARAR / BORRAR” pone el contador a 0 (A7)
- Pulsar el botón “INICIO“ para iniciar el procesado. (A6)
- En la pantalla aparecerán las dosis solicitadas, las procesadas y una flecha indicando si la maquina se encuentra subiendo o bajando.
- Al finalizar el proceso se oirá una señal acústica y la pantalla se iluminará de color verde indicando las dosis que se han procesado y las que restan sin procesar en el vaso.
- Si al pulsar el botón “INICIO” no se ha seleccionado la dosis, el aparato procesará automáticamente 10 dosis.
- En algunas elaboraciones puede quedar presión en la Jarra (G), presionar siempre el pulsador de descompresión (K) para facilitar la extracción de la Jarra (G).
- Cuando se procesa un vaso con exceso de helado, el aparato detectará que el recipiente se encuentra lleno en exceso, procesando únicamente hasta el nivel correcto de llenado y volverá al estado inicial. En la pantalla aparecerá el mensaje “ERROR recipiente muy lleno”. El mensaje desaparecerá cuando el vaso sea retirado. Retire el vaso y remueva el excedente de helado para poder continuar procesando dosis con seguridad.
- Es normal en el funcionamiento que el nivel sonoro de la máquina al trabajar sea variable, esto se debe a que la misma cuenta con un mecanismo que ajusta las revoluciones de acuerdo a la dureza del helado.
- Cuando la maquina detecta un helado muy duro, como medida de protección se reiniciará. En la pantalla aparecerá el mensaje “ERROR helado muy duro”. El mensaje desaparecerá cuando el vaso sea retirado.
- En el caso de detectar un ruido anómalo durante el funcionamiento de la máquina, pare la misma y proceda a verificar que los accesorios y la cuchilla se encuentren debidamente acoplados y el vaso no tiene abolladuras. En caso de persistir el ruido contactar con el servicio de asistencia técnica.

Función doble procesado:
- La función doble procesado permite realizar un segundo paso de las cuchillas por el helado procesado, con el fin de conseguir texturas óptimas en helados muy fríos o con ingredientes con alto contenido en agua, para ello pulsar el botón correspondiente a esta función (A3).

- En la pantalla aparecerá el mensaje “2P” al lado de las dosis seleccionadas. La máquina realizará está funcion a las dosis seleccionadas cuando se haya pulsado el botón “INICIO”.

Función Cancelar:
- La función cancelar permite interrumpir el funcionamiento del aparato, para ello pulsar el botón correspondiente a esta función (A7).
- En la pantalla aparecerá el mensaje “Iniciando” la máquina volverá a su posición inicial, y en la pantalla aparecerá el mensaje “Introduzca Dosis: 0” cuando la máquina este lista para volver a procesar.
- Es aconsejable cuando la máquina haya llegado al inicio comprobar que la cuchilla siga bien sujeta, antes de realizar un nuevo procesado.

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 sí mismo y no vuelve a conectarse, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

Mensajes especiales:
En la pantalla pueden aparecer los siguientes mensajes:

Esperando JARRA	Significa que la jarra no está colocada o está colocada incorrectamente
Iniciando	Significa que está volviendo a su posición inicial
Introduzca DOSIS	Significa que está operativa esperando que introduzca las dosis
2P	Significa que se realizará un doble procesado a las dosis seleccionadas.
Limpieza espere	Significa que está bajando el eje a su posición inferior.
Limpieza Quite la JARRA	Significa que el eje ha llegado a su posición inferior y se puede quitar la jarra para proceder a la limpieza del eje.
Idioma	Significa que se ha entrado en el menú idioma para seleccionar el idioma deseado.

Una vez finalizado el uso del aparato:
- Parar el aparato, accionando el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

Consejos prácticos

TEMA	EXPLICACIÓN	QUE HACER Y QUE NO HACER
Llenado del vaso de helado	-El helado se expande al ser procesado bajo presión. -En caso de un sobrellenado del vaso de helado, el alimento puede llegar a entrar en el aparato dañando sus rodamientos. -Un sobrellenado del vaso de helado puede deformar el vaso.	**Que hacer:** -Llenar el vaso de helado sólo hasta el nivel máximo marcado. -Antes de la congelación del alimento, comprobar que la tapa del vaso se coloca fácilmente sin presionar el alimento. **Que no hacer:** -Respetar el nivel de máximo marcado. En el caso de procesar por error un vaso sobrellenado: -Después del procesado realizar una limpieza del aparato realizando la función limpieza eliminando todos los restos de alimento del aparato.
Sobre-emulsión de ciertos ingredientes	-Ciertos ingredientes con alto contenido en proteínas, grasas, emulsionantes naturales, lecitina, huevo y derivados tienden a emulsionar abundantemente. Llenando el contenedor al nivel máximo puede llegar a sobre-emulsionar causando problemas de contaminación en el interior del equipo y abundante residuo y suciedad posterior.	**Que hacer:** -Recomendamos adaptar las cantidades de la receta reduciendo las medidas habituales hasta niveles donde la emulsión sea la justa y no se produzca sobre-emulsión. -Antes de la congelación del alimento, comprobar que la tapa del vaso se coloca fácilmente sin presionar el alimento. - Si el ingrediente ya está congelado: recomendamos procesar una o varias dosis, y rebajar el nivel quitando helado manualmente hasta un nivel adecuado.

Antes de congelar el alimento	-Una superficie que no sea plana o distribución irregular del helado puede dañar la cuchilla.	**Que hacer:** -Aplanar la superficie a congelar y asegurar que la tapa se coloca facilmente y sin presionar el alimento. -Mantener los vasos secos exteriormente para evitar la generación de escarcha alrededor del vaso. -Al tapar el vaso de helado comprobar que no hayan quedado restos de alimento o agua entre la tapa y el vaso, esto dificultaria su extracción después del congelado. **Que no hacer:** -Recongelar un helado previamente procesado sin aplanarlo.
Congelación superior a 24h	-El contenido a procesar tiene que estar sólido en su totalidad. -Helados que han quedado blandos en el centro provo- can que el motor no pueda funcionar correctamente afectando a la calidad de la textura.	**Que hacer:** -Congelación del alimento al menos de 24 horas en un congelador estándar de 4 estrellas. -Congelar el alimento entre -20ºC y -22 ºC para obtener una correcta calidad de la textura. **Que no hacer:** -Procesar helados que no han sido completamente congelados. -Procesar helados que no tengan -20ºC. La calidad que se obtenga puede ser demasiado blanda.
Colocación de la cuchilla y la tapa jarra	- Una incorrecta colocación de la cuchilla puede provocar que se caiga la misma durante el proceso. En caso de ocurrir se oirá un fuerte ruido. - No colocar la tapa puede contaminar el equipo con alimento.	**Que hacer:** -Colocar correctamente la cuchilla y la tapa jarra. -Comprobar que la cuchilla esté bien sujeta. -Atender al aparato durante los primeros instantes una vez puesto en marcha, para detectar algún ruido fuerte. **Que no hacer:** - No poner nunca en marcha el aparato si la cuchilla y la tapa jarra no están bien colocadas y bien sujetas.
Limpieza del aparato	-La limpieza del aparato es sencilla y conlleva poca dedicación. -El aparato incorpora una función limpieza para facilitar una completa limpieza del aparato.	**Que hacer:** -Limpiar cuchilla y tapa jarra después de cada uso. -Si se encuentran excesivos restos de helado en la tapa jarra, limpiar el aparato alrededor del eje con un paño húmedo. -Hacer una limpieza completa del aparato al final del día. -En caso de haber procesado un helado sobrellenado realizar una completa limpieza del aparato.
Mantenimiento de la cuchilla	- Usar una cuchilla deterio- rada (doblada o con el filo desgastado) puede dañar el aparato y afectar en la calidad de la textura.	**Que hacer:** -Si se detecta un desgaste en el filo de la cuchilla solicitar un recambio original. -Si se ha doblado una pala de la cuchilla solicitar un recambio original **Que no hacer:** -Procesar helados usando una cuchilla deteriorada.
Filtro de aire	- El filtro de carbono ayuda a que el aire inyectado sea limpio y sin olores.	**Que hacer:** -Remplazar el filtro de aire cada 6 meses para conservar sus propiedades de filtrado para evitar que olores y vapores del exterior puedan afectar al helado.
Mantenimiento vasos de helado	-Los vasos metálicos de helado tienen que mantener- se en perfectas condiciones para evitar daños en el apa- rato y mantener la calidad en la textura.	**Que hacer:** -Revisar el vaso antes de realizar un procesado, tiene que estar libre de abolladuras y no tener deformaciones. **Que no hacer:** -Usar un vaso de helado que se tenga que hacer una fuerza excesiva para colocarlo en el aparato, seguramente tenga una abolladura o deformación y tiene que ser remplazado. -Golpear el borde del vaso de helado con una cuchara u otros utensilios deformarán el borde. -Antes de congelar el alimento al colocar la tapa del vaso comprobar que esta no ejerza presión excesiva en el alimento, ya que puede deformar el vaso una vez congelado.

Sobrecalen-tamiento del aparato	-El aparato incorpora un elemento de protección contra sobrecalentamientos. Después de un sobrecalen- tamiento, el aparato dejará de funcionar durante 15 minutos. -Si se activa la protección durante un procesado, éste quedará a medio hacer y la cuchilla quedará en el interior del vaso de helado.	**Que hacer:** -Para evitar sobrecalentamientos, después de haber realizado 10 dosis seguidas de helado, respetar un reposo de 5 minutos. -Comprobar el correcto estado de la cuchilla, que conserve el filo y no presente ninguna doblez de sus palas. En caso contrario remplazarla por un recambio original. En el caso de haber ocurrido un sobrecalentamiento: -Asegurarse de volver a colocar correctamente la cuchilla en el eje antes de realizar un nuevo procesado, una vez restablecido el aparato.
Helados a procesar	-Si se procesa agua con- gelada puede aparecer una recongelación del agua por encima de la cuchilla impi- diendo el correcto retorno de la misma. La cuchilla no volverá al inicio quedando incrustada en el interior del vaso.	**Que hacer:** -Los helados tienen que tener al menos una concentración de 30 % de azúcar, zumo o sal para evitar una re-congelación del helado por encima de la cuchilla. -En el caso de querer realizar helados con concentraciones menores a las mencionadas anteriormente, no realizar más de 2 dosis seguidas. **Que no hacer:** -No añadir bedidas carbonatadas al helado antes de su procesamiento, ya que pueden provocar un aumento de presión en el vaso del helado, dañando el aparato. -No usar helados congelados con nitrógeno líquido. En caso de producirse un aumento de presión anormal en el vaso de helado, se producirán fugas de alimento por la jarra. Parar el equipo, y liberar el exceso de presión generado usando el botón de descompresión. Posteriormente realizar una limpieza a fondo del aparato.

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 ningún estropajo.
- 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.
- No puede ser limpiado con chorros de agua.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
  - Tapa Jarra (D)
  - Cuchilla (E)
  - Vaso (F)
  - Jarra (G)
  - Tapa vaso (J)
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig 6).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.
- Ocasionalmente, y a fin de evitar que se acumule alimento en su interior, deberá limpiar la tapa de la jarra. Desmonte la misma ejerciendo presión en el rodamiento para retirarlo de la tapa y limpie con un cepillo cuidadosamente (Fig 7)
- Ocasionalmente el cojinete/eje puede presentar un ligero engrasamiento producto de su uso. El mismo no es nocivo pero se recomienda limpiarla a efectos del buen mantenimiento del aparato.

ATENCIÓN: Durante el proceso de limpieza, para retirar la jarra quitando la bandeja, se deberá inclinar la máquina pudiendo la máquina resbalarse o al poner las base delantera en el vacío, pudiendo ocasionar una situación de riesgo para el usuario.

Función limpieza del eje:

- Acoplar la jarra con el vaso vacio en la maquina
- Pulsar el botón “LIMPIEZA”
- En la pantalla aparecerá el mensaje “Limpieza Espere” y el eje bajará.
- Cuando el eje llegue a bajo en la pantalla parecerá el mensaje “Limpieza Quite la JARRA “
- Desplazar la maquina hacia delante (Fig 7).
- Retirar la bandeja recoge gotas (C)
- Quitar la jarra, el eje quedará visible (Fig 8).
- Limpie el eje con un paño húmedo.
- Al colocar la jarra la máquina volverá a suposición de inicio.

Cambio filtro de aire
- Esta máquina está dotada de un filtro de carbono activo en la entrada de aire de la máquina (Fig.9).
- Se utiliza para purificar el aire que se inyecta al helado eliminando vapores de aceite, sabores y olores.
- Para realizar el cambio del filtro acceder a la parte posterior de la máquina, extraer el filtro usado y colocar el filtro nuevo.
- Se aconseja cambiar el filtro cada 4 o 6 meses.

Anomalías y reparación
- En caso de avería llamar al teléfono de atención al cliente indicado en la hoja de garantía. 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.
- En caso de detectar cualquier anomalía consulte la siguiente tabla:

Anomalías	Reparacion
No se pone en marcha	Comprobar que esta conectada a la red eléctrica. Verificar que el interruptor general está en posición “ON”.
No detecta la jarra	Comprobar que la jarra este bien colocada y que haya llegado correctamente a los 90º des de el inicio. Comprobar que se ha colocado la tapa jarra. Comprobar que no quedan restos de helado que dificulten la colocacion de la jarra.
El aparato vuelve a inicio sin procesar el helado	Posible sobrecalentamiento del motor. Dejar enfriar el aparato. Posible sobretensión en la red eléctrica.
El aparato realiza una primera dosis muy larga	Helado muy blando o una temperatura > - 18 ºC el aparato no lo puede detectar.
Se abre la jarra durante el proceso del helado	Comprobar que se ha colocado la tapa jarra. Comprobar que la cuchilla esta bien colocada.

Características:
- Potencia absorbida máxima: 800W (800W+250W)
- Grado de protección: IPX1
- Peso aprox.: 15 Kg
- Máxima capacidad de: del vaso de helado 1L.
- Nivel de presión acústica ponderado < 80dB (A)
- Aparato no apto para su uso en presencia de mezclas anestésicas inflamables con aire, con oxigeno, o oxido nitroso.

Nota: Estas características pueden estar sujetas a cambios sin previo aviso, a razón de las mejoras que experimente el producto.

Nota: En virtud de a las tolerancias de fabricación de este producto, la potencia absorbida máxima puede diferir de la especificada.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

Ecología y reciclabilidad del producto
- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



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

CE Declaración de Conformidad
Por la presente declaro bajo nuestra responsabilidad, que el/los producto/s TAURUS descritos en este manual ROWZER, cumplen con las normativas EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 y EN 50564 dando conformidad a las Directivas 2006/42/EC, 2004/108/EC, 2011/65/EU Y 2009/125/EC.

Firmado



J.L. Heredia,
Ingeniería de Producto

ROWZER
Frozen food liquidiser and processor

Dear customer,
Many thanks for choosing to purchase a TAURUS PROFESSIONAL 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 Control panel
- A1 Screen
- A2 " + "
- A3 DOUBLE PROCESSING
- A4 Cleaning
- A5 " – "
- A6 START
- A7 STOP / DELETE

B On/off switch
C Drip tray
D Jar lid
E Blade
F Vessel
G Jar
H Connection cable
I Filter
J Vessel lid
K Decompression button

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 may result in an accident. Failure to follow and observe these instructions may result in an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.

Use or working environment:

- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Do not place the appliance where it can reach the sunlight.
- Do not use the appliance in the presence of explosive atmospheres, such as flammable liquids, gases or dust. These types of appliance create sparks that can cause these types of vapours or dust to ignite.
- Do not use the appliance in the presence of flammable atmospheres containing a mixture of anaesthesia and air, or oxygen and nitrous oxide.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- The appliance should be used and kept over a flat and stable surface.
- The appliance must be used and placed on a flat, stable surface that can hold its weight.
- Place the appliance on a horizontal, hard, rigid, flat, stable surface that is free from vibrations.
- WARNING: In order to prevent overheating, do not cover the appliance.
- Ensure that neither the air access nor exit become either totally or partially covered by drapery, clothing, etc., as this increases the risk of fire.

Electrical safety:

- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- Ensure that the voltage indicated on the nameplate matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a base with an earth socket withstanding 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.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not force the electrical wire. Never use the electric wire to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the cable around the appliance.
- Ensure that the electric cable does not become trapped or tangled.
- 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:

- Use suitable gloves for withstanding low temperatures if necessary.
- Before using the appliance ensure that the tool is properly fixed in place.
- 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 accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX level indicator (Fig.1)
- Ensure that the surface of the frozen food to be processed is as flat as possible to avoid damaging the blade.
- Disconnect the appliance from the mains when not in use and before undertaking any cleaning task.
- This appliance is for professional use only, not for household or domestic use.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 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 should be stored out of reach of children and/or the disabled.
- Do not store the appliance on areas where the temperature could be lower than 2°C.
- Do not expose to extreme temperatures or strong magnetism.
- Make sure that dust, dirt or other foreign objects do not block the fan grill on the appliance.
- Keep cutting tools well sharpened and clean.
- Use this appliance, its accessories and tools in accordance with these instructions, bearing in mind the working conditions and the work to be done. Using the appliance for operations other than those designated may cause a dangerous situation.
- Periodically check that the lid joint is in perfect condition.

- Do not force open the lid, make sure the appliance is completely depressurized prior to opening.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- After having made 10 consecutive portions, respect the rest period of 5 minutes.
- Pay special attention during the assembly and disassembly of blades, as they are sharp and could cause harm.

Service:
- Make sure that the appliance is serviced only by specialist personnel, and that only original spare parts or accessories are used to replace existing parts/accessories.
- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

Installation
- Be sure to remove all packaging material from inside the appliance.
- Do not remove the support feet of the appliance.
- The product can be levelled using the legs.
- Respect the legal provisions concerning safety distances from other elements such as pipes, electrical connections, etc.
- Do not cover or obstruct any of the openings of the appliance.
- The plug must be easily accessible so it can be disconnected in an emergency.
- For greater efficiency, the appliance must be located in a place where the room temperature is between 12°C and 32°C.
- The appliance must be operated with its base feet attached.

Instructions for use

Before use:
- Remove the appliance's protective film.
- 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.
-Work with the food you want to process.
- Fill the vessel (F) taking care to observe the MAX level (Fig. 1).
- Freeze the vessel with the food at -20°C

Language selection:
- Place the jug in the machine with the handle to the user's right (Fig. 2)
- Attach the jar by turning it 90° clockwise. You will hear 2 clicks when it reaches the correct position (Fig. 3)
- The message "Attach the jar by turning it 90°" will appear in the screen.- Press the buttons "+" and "-" at the same time and the "Language" message will appear in the screen. You can use the "+" and "-" keys to select the 6 languages available and confirm by pressing the "START" button (A6).

Use:
- Unroll the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on using the on/off switch.
- The message "Awaiting JAR" will appear in the screen (A1) (Fig. 4).For safety reasons, the machine will not function if the jar is not in place.
- Fit the blade (E) onto the spindle of the lid (D), and ensure that it is correctly secured (Fig. 5)
- Place the vessel (F) into the jar (G)
- Place the jar in the machine with the handle to the user's right-hand-side (Fig. 2)
- Couple the jar by turning it 90° clockwise. When it reaches the correct position you will hear 2 clicks (Fig. 3)
- The screen will display the message "Insert PORTION: 0 "
- Select the portion you wish to process, between 1 and 10, by using the "+" button to increase the portion (A2) and the "-" button to reduce it (A5)
- The "STOP / DELETE" button sets the counter to 0 (A7)
- Press the "START" button to begin the processing. (A6)
- The screen will display the portions requested, those processed and an arrow indicating whether the machine is raising or lowering.
- When the process is complete, you will hear an acoustic signal and the screen will be lit in green, indicating the portions that have been processed and those remaining unprocessed in the vessel.
- If the serving has not been selected on pressing the "START" button, the appliance will automatically process 10 portions.
- In some preparations pressure may remain in the Jug (G). Always press the decompression button (K) to enable the Jug (G) to be removed.
- When a vessel is processed with excess frozen food, the appliance will detect that the container is over-full and is only processing up to the correct filling level and it will return to the initial status. The message "ERROR" container very full" will appear in the screen. The message will disappear on removing the vessel. Remove the vessel and stir the excess frozen food to continue processing the portion safely.
- During operation it is normal for the sound level of the machinery to vary when working. This is due to the fact that it has a mechanism that adjusts the revolutions according to the hardness of the frozen food.
- When the machine detects very hard frozen food, it restarts as a protection measure. The message "ERROR very hard frozen food" will appear in the screen. The message will disappear on removing the vessel.
- If you notice any strange noise while the machine is running, stop it and check that the accessories and the blade are properly attached and that the vessel has no indentations. If the noise persists, contact the technical assistance service.

Double processing function:
- The double processing function enables you to make a second pass of the blades through the processed frozen food, in order to obtain optimum textures in frozen foods that are very cold or have a high water content. To do this, press the button corresponding to this function (A3).
- The screen will show the message "2P" beside the selected portions. The machine will perform this function on the selected portions when the "START" button has been pressed.

Cancel function:
- The cancel function enables you to interrupt the running of the appliance. To do so, press the button corresponding to this function (A7).
The screen will display the message "Starting", the machine will return to its initial position and the screen will display the message "Insert Portion: 0" when the machine is ready to process once more.
- When the machine has reached the start, we recommend

checking that the blade is well secured before beginning a new processing.

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, wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

Special messages:
The following messages can appear on the screen:

Awaiting JAR:	Means that the jar is not in place or has been incorrectly inserted.
Starting:	Means that it is returning to its initial position
Insert PORTION:	Means that it is operational awaiting insertion of the portion
2P:	Means that a double processing will be performed on the selected portions.
Cleaning wait:	Means that the spindle is lowering to its lower position.
Cleaning Remove the JAR:	Means that the spindle has reached its lower position and the jar may be removed in order to clean the spindle.
Language:	Means that you have entered the language menu to select the desired language.

Once you have finished using the appliance:
- Turn the appliance off, using the on/off switch.
- Unplug the appliance to the mains.
- Clean the appliance

Practical recommendations

SUBJECT	EXPLANATION	WHAT TO DO AND WHAT NOT TO DO
Filling the frozen food vessel	-The frozen food expands on being processed under pressure. -If a vessel is over-filled with frozen food, the food may get into the appliance and damage its bearings. -Over-filling the vessel may deform it.	**What to do:** -Only fill the vessel with frozen food up to the maximum level marked. -Before freezing the food, check that the vessel lid can be easily fitted without pressing on the food. **What not to do:** -Respect the maximum level marked. If an over-filled vessel is processed by mistake: -After processing, clean the appliance using the cleaning function to remove all leftover food.
Over-liquidising of certain ingredients	-Certain ingredients with a high content of proteins, fats, natural emulsifiers, lecithin, egg and by-products tend to liquidise profusely. Filing the container to the maximum level can lead to over-liquidising, causing contamination problems inside the system and subsequent dirtiness.	**What to do:** -We recommend adapting the quantities of the recipe and reducing the usual portions to levels with right level of liquidising and without over-liquidising. -Before freezing the food, check that the vessel lid can be easily fitted without pressing on the food. - If the ingredient is already frozen: we recommend processing one or several portions and reducing the level by removing the ice by hand until a suitable level is reached.
Before freezing the food	-A surface that is not flat or uneven distribution of the frozen food may damage the blade.	**What to do:** -Flatten the surface to be frozen and ensure the lid can be fitted easily without pressing on the food. -Keep the outside of the vessels dry to prevent frost forming around the vessel. -When closing the frozen food vessel check that there is no leftover food or water between the lid and the vessel which would make it difficult to remove it after freezing. **What not to do:** -Re-freeze previously-processed frozen food without flattening it.

Freezing more than 24 hrs.	-The content to be processed must be solid throughout. -Frozen food which is soft in the centre causes the motor to function incorrectly and affects the texture quality.	**What to do:** -Freezing the food for at least 24 hours in a standard 4-star freezer. -Freeze the food at between -20°C and -22°C to obtain correct texture quality. **What not to do:** -Process frozen food that has not been completely frozen. -Process frozen food which is not at -20°C. The quality obtained may be too soft.
Positioning the blade and jug lid	- If the blade is incorrectly positioned this may cause it to fall during the process. If this occurs you will hear a loud noise. - Not fitting the lid may contaminate the system with food.	**What to do:** -Position the blade and jug lid correctly. -Check that the blade is well secured. -Listen to the appliance for the first few seconds after start-up to detect any loud noise. **What not to do:** - Never start the appliance if the blade and jug lid are not positioned and well secured.
Cleaning the appliance	-Cleaning the appliance is simple and requires little work. -The appliance has a cleaning function to make complete cleaning easy.	**What to do:** -Clean the blade and jug lid after each use. -If you find excess leftover frozen food on the jug lid, clean the appliance around the spindle with a damp cloth. -Clean the appliance completely at the end of the day. -If you have processed over-filled frozen food clean the appliance completely.
Maintenance of the blade	- Using a deteriorated blade (bent or with a worn edge) can damage the appliance and affect the texture quality.	**What to do:** -If you detect wear on the edge of the blade request a genuine replacement. -If a paddle of the blade has become bent request a genuine replacement. **What not to do:** -Process frozen food using a deteriorated blade.
Air filter	- The carbon filter helps to keep the injected air clean and odourless.	**What to do:** -Replace the air filter every 6 months to preserve its filtering properties in order to prevent exterior smells and vapours from affecting the frozen food.
Maintenance of frozen food vessels	-The metal frozen food vessels must be kept in perfect condition to prevent damage to the appliance and maintain the texture quality.	**What to do:** -Check the vessel before processing. It must be free of indentations and deformations. **What not to do:** -If you use a frozen food vessel that requires excessive force to position it in the appliance, it probably has an indentation or deformation and must be replaced. -Hitting the rim of the frozen food vessel with a spoon or other utensils will deform the rim. -Before freezing the food, when fitting the vessel lid check that it is not pressing too hard on the food, as it could deform the vessel once frozen.
Overheating of the appliance	-The appliance has an overheating protection element. After overheating, the appliance will cease to function for 15 minutes. -If the protection is activated during processing, this will be half done and the blade will remain in the interior of the frozen food vessel.	**What to do:** -To prevent overheating, after having made 10 consecutive portions, respect the rest period of 5 minutes. -Check the correct status of the blade, that the edge is preserved and that there is no bending of the paddles. Otherwise change it for a genuine replacement. If overheating has occurred: -Make sure to reposition the blade correctly on the spindle before processing again one the appliance has been re-established.

Frozen food to process	-If you process frozen water, re-freezing of the water may appear on top of the blade, preventing it from returning correctly. The blade will not return to the start and will be incrusted inside the vessel.	**What to do:** -The frozen food must have a concentration of at least 30% sugar, juice or salt to prevent re-freezing of the food on top of the blade. -If you wish to process food with concentrations lower than those mentioned above, do not make more than 2 consecutive portions. **What not to do:** -Do not add carbonated drinks to the frozen food before processing it, as this could cause an increase of pressure in the vessel and damage the appliance. -Do not use food frozen using liquid nitrogen. If an abnormal increase in pressure occurs in the frozen food vessel, food will leak through the jug. Stop the system and release the excess pressure using the decompression button. Then clean the appliance thoroughly.

Cleaning

- Disconnect the appliance from the mains and let it cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment using a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry. Do not user a scourer.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Do not submerge the appliance in water or any other liquid, or place it under a running tap.
- Must not be cleaned using jets of water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.

The appliance is suitable for cleaning in hot soapy water or in a dishwasher (using a soft cleaning program):

- Jar Lid (D)
- Blade (E)
- Vessel (F)
- Jar (G)
- Vessel lid (J)

- The draining/drying position of the parts washable in the dishwasher or sink must allow the water to drain easily (Fig.6).
- Next, dry all the parts before assembling and storing them.
- To prevent food from accumulating inside, occasionally clean the jug lid. Dismantle it by pressing on the bearing to remove the lid and carefully clean it with a brush (Fig 7)
- The bearing/spindle may occasionally become slightly greased with the product used. This is not harmful in itself but we recommend cleaning it to keep the appliance well maintained.

PLEASE NOTE: During the cleaning process, to remove the jug by removing the tray, tilt the machine. This may cause the machine to slip, or putting the front base in a void may cause a risky situation for the user.

Spindle cleaning function:

- Fit the jar with the empty vessel into the machine

Press the "CLEANING" button

- The screen will display the message "Cleaning Wait" and the spindle will lower.
- When the spindle reaches the bottom, the screen will display the message "Cleaning Remove the JAR"
- Move the machine forward (Fig.7).
- Remove the drip tray (C)
- Remove the jar and the spindle will come into view (Fig.8).
- Clean the spindle with a damp cloth.
- When the jar is positioned, the machine will return to the start setting.

Changing the air filter

- This machine has an active carbonium filter in its air inlet (Fig.9).
- It is used to purify the air injected into the frozen food by eliminating oil vapours, flavours and odours.
- To change the filter, open the back of the machine, remove the used filter and fit the new one.
- We recommend changing the filter every 4 or 6 months

Anomalies and repair

- If a fault occurs, call the customer hotline indicated in the warranty. Do not attempt to dismantle or repair it, 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.

If any anomaly is detected, check the following table:

Anomaly	Repair
It does not start	Check that it is connected to the mains. Check that the main switch is in the “ON” position.
It does not detect the jar	Check that the jar is properly positioned and has correctly reached 90º from the start Check that the jar lid has been fitted. Check that no left-over frozen food is hindering the positioning of the jar.
The appliance returns to start without processing the frozen food	Possible overheating of the motor. Allow the appliance to cool down.
The appliance takes a very long time to make the first portion	Frozen food very soft or a temperature over -18ºC that the appliance cannot detect.
The jar opens during processing of the frozen food	Check that the jar lid has been fitted. Check that the blade is correctly positioned.

Specifications:
- Maximum absorbed power: 800 W
- Degree of protection: IPX1
- Approx. weight : 15 Kg
- Maximum capacity of the 1L frozen food vessel

Appliance unsuitable for use in the presence of flammable anaesthetic mixtures with air, oxygen or nitrous oxide.

These specifications are subject to change without notice of purpose of improvement.

By virtue of the conditions of fabrication of this product, the maximum absorbed power can differ from that specified.

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 electrical and electronic equipment (WEEE)

CE Statement of Compliance

I hereby declare under our responsibility that the TAURUS product/s described in this ROWZER manual comply with the Regulations EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 and EN 50564 in accordance with the Directives 2006/42/EC, 2004/108/EC, 2011/65/EU and 2009/125/EC.

Signed



J.L. Heredia,
Product Engineer

ROWZER
Émulsionneuse et processeur d'aliments surgelés.

Cher Client,
Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil ménager de la marque TAURUS PROFESSIONNEL
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 Tableau de commande
- A1 Écran
- A2 « + »
- A3 DOUBLE TRAITEMENT
- A4 NETTOYAGE
- A5 « – »
- A6 DÉBUT
- A7 ARRÊTER / EFFACER

B Interrupteur marche/arrêt
C Bac ramasse-gouttes
D Couvercle carafe
E Lame
F Verre
G Carafe
H Câble de connexion
I Filtre
J Couvercle verre
K Bouton de décompression

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:
- Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- Ne pas placer l'appareil dans un endroit où il pourrait être exposé à la lumière directe du soleil.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de produits explosifs, tels que des liquides inflammables, gaz ou poussière. Ce type d'appareils produit des étincelles qui peuvent provoquer l'ignition de ce type de vapeurs ou poussières.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de substances inflammables de mélange d'anesthésie et d'air, d'oxygène ou d'oxyde nitreux.
- Les enfants et les curieux devront être éloignés lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable, supportant son poids.
- Placer l'appareil sur une surface horizontale, résistante, rigide, plane, stable et sans vibrations.
- AVERTISSEMENT : Afin d'éviter une surchauffe, ne pas couvrir l'appareil.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne pas boucher totale ou partiellement l'entrée et la sortie d'air de l'appareil, par des meubles, rideaux, vêtements, etc.

Sécurité électrique :
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise, sont endommagés.
- 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 fiche de l'appareil doit coïncider avec la base électrique 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.
- Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
- Éviter que le câble électrique de connexion ne se coince ou ne s'emmêle.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.

Sécurité personnelle :
- Le cas échéant, utiliser des gants adaptés aux basses températures.
- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que la lame(s) soit correctement fixée à l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil lorsqu'il est 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 les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne pas faire bouger l'appareil en cours de fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est incliné, ni le retourner.
- Ne pas forcer la capacité de travail de l'appareil.
- Respecter le niveau MAX (Fig. 1)
- S'assurer que la surface de la glace à traiter soit le plus lisse possible pour éviter d'abîmer la lame.
- Débrancher l'appareil du secteur tant qu'il reste hors d'usage et avant toute opération de nettoyage.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage professionnel et non domestique.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Ne pas laisser des personnes non familiarisées avec ce type de produit, des personnes handicapées ou des enfants, l'utiliser.
- Laisser l'appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes handicapées.
- Éviter de garder l'appareil dans un endroit dont la température

ambiante pourrait être inférieure à 2°C.
- Ne pas exposer l'appareil à de fortes températures ou à des champs magnétiques trop forts.
- Vérifier que les grilles de ventilation de l'appareil ne sont pas obstruées par de la poussière, de la saleté ou tout autre objet.
- Maintenir les outils de coupe bien aiguisés et propres.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'outil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu, pourrait provoquer une situation dangereuse.
- Vérifier périodiquement le parfait état d'usage du joint d'étanchéité du couvercle.
- Ne pas forcer l'ouverture, veillez à ce que l'appareil soit complètement dépressurisé avant de l'ouvrir.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ainsi, vous économiserez de l'énergie et vous aiderez à prolonger la vie de l'appareil.
- Après avoir réalisé 10 doses de suite, veillez à respecter le temps de pause de 5 minutes.
- Faire particulièrement attention durant les opérations de montage et démontage de la lame, celle-ci est aiguisée et vous risquez de vous couper.

Service :
- S'assurer que le service de maintenance de l'appareil est réalisé par le personnel spécialisé, et que dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci soient originales.
- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

Installation
- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Ne pas enlever les roues de l'appareil.
- Il est possible d'ajuster les pattes pour niveler l'appareil.
- Respecter les dispositions légales quant à la distance de sécurité entre d'autres éléments tels que tuyauteries, réseau électrique, etc.
- Ne pas couvrir ni obstruer aucune ouverture de l'appareil.
- La fiche doit être d'accès facile pour la débrancher en cas d'urgence.
- Pour une meilleur rendement de l'appareil, il est conseillé de le placer dans un endroit où la température ambiante se trouve entre 12° et 32°C.
- L'appareil fonctionnera lorsqu'il sera accouplé à son socle.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :
- Enlever le film de protection de l'appareil.
- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments, selon la description de l'alinéa Nettoyage.
- Travailler l'aliment que vous souhaitez traiter.
- Remplir le verre (F) en respectant le niveau MAX (Fig. 1).
- Congeler le verre avec l'aliment à -20°

Sélection de la langue :
- Introduire la carafe dans la machine en plaçant la poignée du côté droit de l'utilisateur (Fig. 2)
- Accoupler la carafe en la tournant 90° dans le sens horaire, lorsque vous arriverez à la position correcte, vous écouterez 2 clics (Fig. 3)
- L'écran affichera le message « Introduire DOSE : 0 »
- Appuyer à la fois sur les boutons « + » et « - », le message « Langue » s'affichera sur l'écran, aidez-vous des touches « + » et « - » pour choisir parmi les 6 langues disponibles et confirmer en appuyant sur le bouton « DÉBUT » (A6)

Usage :
- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- L'écran (A1) affichera le message : « Attendant la CARAFE » (Fig. 4), pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne pas si la carafe n'est pas accouplée.
- Placer la lame (E) dans l'axe du couvercle (D), en s'assurant de bien la fixer (Fig. 5)
- Placer le verre (F) dans la carafe (G)
- Accoupler la carafe à l'appareil en plaçant la poignée du côté droit de l'utilisateur (Fig. 2)
- Accoupler la carafe en la tournant 90° dans le sens horaire, lorsque vous arriverez à la position correcte, vous entendrez 2 clics (Fig. 3)
- L'écran affichera le message « Introduire DOSE : 0 »
- Sélectionner la dose que vous souhaitez traiter, entre 1 et 10, à l'aide des boutons « + » pour augmenter la dose (A2) et du bouton « – » pour la baisser (A5)
- Le bouton « ARRÊTER / EFFACER » met le compteur à 0 (A7)
- Appuyer sur le bouton « DÉBUT » pour commencer. (A6)
- L'écran affichera les doses souhaitées, les doses traitées et une flèche indiquant si l'appareil monte ou descend.
- Lorsque le processus terminera, vous écouterez un signal acoustique et l'écran s'éclairera en vert en indiquant les doses qui ont été traitées et celles qui restent sans traiter dans le verre.
- Si vous n'avez pas sélectionné le nombre de doses avant d'appuyer sur le bouton « DÉBUT », l'appareil traitera automatiquement 10 doses.
- Dans certains cas de préparation, il pourrait rester de la pression dans la carafe (G), toujours appuyer sur le bouton de décompression (K) pour faciliter son extraction de la carafe (G).
- Si l'on utilise un verre trop plein de glace, l'appareil le détectera et réalisera le traitement uniquement jusqu'au niveau correct de remplissage, puis reviendra à l'état initial. L'écran affichera le message « ERREUR récipient trop plein ». Le message disparaîtra une fois que vous aurez retiré le verre. Retirez le verre et remuez l'excédent de glace pour continuer le processus en toute sécurité.
- Il est courant et normal que lors du fonctionnement, le niveau sonore de la machine au travail, soit variable, ceci est du au fait que le mécanisme se charge d'ajuster les révolutions en fonction de la dureté de la glace.
- Lorsque la machine détecte une glace trop dure, elle se réinitialise comme mesure de protection. L'écran affichera le message « ERREUR glace trop dure ». Le message disparaîtra une fois que vous aurez retiré le verre.
- Dans le cas où vous détecteriez un bruit anormal lors du fonctionnement de la machine, arrêtez-la et vérifiez que les accessoires et la lame soient accouplés correctement et que le verre ne présente pas de coups. Si le bruit persiste, veuillez contacter le service d'assistance technique.

Fonction double traitement :
- La fonction double traitement permet de réaliser un deuxième

passage des lames sur la glace, afin d'obtenir des textures parfaites pour les glaces très froides ou pour les aliments contenant beaucoup d'eau, pour ce faire, il suffira d'appuyer sur le bouton correspondant à cette fonction (A3).
- L'écran affichera le message « 2P » à côté des doses sélectionnées. L'appareil appliquera cette fonction aux doses sélectionnées lorsque vous appuierez sur le bouton « DÉBUT ».

Fonction annuler :
- La fonction « annuler » permet d'interrompre le fonctionnement de l'appareil, pour ce faire, appuyer sur le bouton correspondant à cette fonction (A7).
- L'écran affichera le message « Début », l'appareil reviendra à sa valeur initiale ; l'écran affichera le message « Introduire Dose : 0 », une fois que l'appareil sera prêt à relancer l'action.

- Lorsque la machine arrivera au début, il est conseillé de vérifier que la lame soit correctement fixée avant de relancer un nouveau programme.

Protecteur thermique de sécurité :
- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sécurité qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, attendre environ 15 minutes avant de le connecter à nouveau. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréé.

Messages spéciaux :
Les messages suivants peuvent s'afficher sur l'écran :

Attendant CARAFE :	Cela signifie que la carafe n'est pas bien fixée ou qu'elle n'est pas posée
Début :	Cela signifie que l'appareil revient à sa valeur initiale
Introduire DOSE :	Cela signifie que vous devez introduire la quantité de doses que vous souhaitez traiter
2P :	Cela signifie que l'appareil réalisera un traitement double aux doses sélectionnées.
Nettoyage Attendre :	Cela signifie que l'axe descend à sa position inférieure.
Nettoyage Retirer la CARAFE :	Cela signifie que l'axe est arrivé à sa position inférieure, vous pouvez alors retirer la carafe pour réaliser le nettoyage de l'axe.
Langue :	Cela signifie que vous êtes entré dans le menu pour choisir parmi les langues disponibles.

Lorsque vous avez fini de vous servir de l'appareil :
- Arrêter l'appareil en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil du secteur.
- Nettoyer l'appareil.

Conseils pratiques :

SUJET	EXPLICATION	QUOI FAIRE ET NE PAS FAIRE
Remplissage du verre à glace	-La glace se dilate lorsqu'elle est traitée sous pression. - En cas de sur-remplissage du verre de glace, l'aliment pourrait alors pénétrer dans l'appareil et l'abîmer. - Le fait de trop remplir le verre de glace, pourrait déformer le verre.	**Quoi faire :** -Remplir le verre de glace seulement jusqu'au niveau maximum indiqué. -Avant de congeler l'aliment, s'assurer que le couvercle du verre se ferme facilement sans exercer de pression sur l'aliment. **Quoi ne pas faire :** - Respecter le niveau maximum marqué. Dans le cas de traiter par erreur un verre trop plein : -Après usage, réaliser un nettoyage de l'appareil moyennant la fonction nettoyage en supprimant tous les restes d'aliment de l'appareil.
Sur-émulsion de certains ingrédients	-Certains ingrédients à haute teneur en protéines, graisses, émulsifiants naturels, lécithine, œuf et dérivés, ont tendance à émulsionner abondamment. Si l'on remplit le conteneur jusqu'au niveau maximum, il pourrait se produire un surplus d'émulsion en causant des problèmes de contamination à l'intérieur de l'appareil et en produisant ensuite une grande quantité de résidus et de saletés.	**Quoi faire :** -Nous recommandons d'adapter la quantité des ingrédients de la recette, en les réduisant jusqu'au niveau approprié d'émulsion pour éviter un surplus d'émulsion. -Avant de congeler l'aliment, s'assurer que le couvercle du verre se ferme facilement sans exercer de pression sur l'aliment. - Si l'ingrédient est déjà congelé : nous recommandons le traitement d'un ou de plusieurs doses et baisser le niveau en retirant de la glace à la main jusqu'à atteindre le niveau correct.

Avant de congeler l'aliment	-Si la surface de la glace n'est pas plane ni distribuée de façon régulière, la lame pourrait s'abîmer.	**Quoi faire :** -Aplanir la surface à congeler et s'assurer que le couvercle se ferme facilement et sans exercer de pression sur l'aliment. -Garder les verres secs en particulier l'extérieur, pour éviter la formation de givre autour du verre. -Au moment de fermer le verre de glace, s'assurer qu'il n'y ait pas de restes de nourriture ou de l'eau entre le couvercle et le verre, ce qui rendrait difficile son extraction après la congélation. **Quoi ne pas faire :** -Recongeler une glace préalablement traitée sans aplanir.
Congélation supérieure à 24h	-Le contenu à traité doit être complètement solide. -Les glaces trop molle à l'intérieur entraînent un problème de fonctionnement au niveau du moteur, en nuisant la qualité de la texture.	**Quoi faire :** -Congélation de l'aliment au moins durant 24 heures dans un congélateur standard de 4 étoiles. -Congeler l'aliment entre -20°C et -22 °C pour obtenir la qualité de texture correcte. **Quoi ne pas faire :** -Traiter des glaces qui n'ont pas été complètement congelées. -Traiter des glaces dont la température n'est pas de -20°C. La qualité que l'on obtient pourrait s'avérer trop molle.
Emplacement de la lame et du couvercle carafe	- Si la lame n'est pas fixée correctement, elle pourrait se détacher durant le processus. Dans ce cas-là, vous entendrez un bruit fort. - Le fait de ne pas poser le couvercle, pourrait contaminer l'appareil avec la nourriture.	**Quoi faire :** -Placer correctement la lame et le couvercle carafe. -S'assurer que la lame soit correctement fixée. -Il faut surveiller l'appareil au moment de mettre en marche l'appareil surtout au début, pour pouvoir détecter tout bruit fort. **Quoi ne pas faire :** - Ne jamais mettre en marche l'appareil si la lame et le couvercle carafe ne sont pas placés correctement ni bien fixés.
Nettoyage de l'appareil	- Le nettoyage de l'appareil est facile et prend peu de temps. -L'appareil incorpore une fonction nettoyage pour faciliter le nettoyage complet de l'appareil.	**Quoi faire :** - Nettoyer la lame et le couvercle carafe après chaque usage. -Si l'on observe trop de restes de glace au niveau du couvercle carafe, nettoyer autour de l'axe de l'appareil à l›aide d'un chiffon humide. -Faire un nettoyage complet de l'appareil en fin de journée. -Si vous avez traité une glace trop pleine, vous devrez réaliser un nettoyage complet de l'appareil.
Entretien de la lame	- Le fait d'utiliser une lame détériorée (pliée ou trop usée), pourrait abîmer l'appareil et affecter la qualité de la texture.	**Quoi faire :** -Si l'on détecte une usure excessive au niveau du tranchant de la lame, il faudra la remplacer par une pièce de rechange originale. -Si l'une des palettes de la lame s'est déformée, il faudra la changer par une pièce de rechange originale **Quoi ne pas faire :** -Traiter la glace en utilisant une lame détériorée.
Filtre d'air	- Le filtre de carbone sert à injecter de l'air propre et sans odeurs.	**Quoi faire :** -Remplacer le filtre d'air tous les 6 mois afin de conserver ses propriétés de filtrage en évitant ainsi que les odeurs et les vapeurs de l'extérieur puissent affecter la glace.
Entretien des verres de glace	-Les verres de glace métalliques doivent se conserver en parfait état dans le but d'éviter d'abîmer l'appareil et de conserver la qualité de la texture.	**Quoi faire :** -Réviser le verre avant de lancer un processus, il ne doit présenter aucune bosse ni déformation. **Quoi ne pas faire :** -Utiliser un verre de glace qui demande une force excessive pour le placer dans l'appareil, il est certainement bosselé ou déformé et doit être remplacé. -Frapper le bord du verre de glace avec une cuillère ou tout autre ustensile qui pourrait le déformer. -Avant de congeler l'aliment, au moment de poser le couvercle du verre, vérifier qu'elle n'exerce pas trop de pression sur l'aliment, car une fois congelé le verre pourrait se déformer.

Surchauffe de l'appareil	-L'appareil est équipé d'un élément de protection contre les surchauffes. Suite à une surchauffe, l'appareil cessera de fonctionner pendant 15 minutes. -Si la protection s'active durant un processus, celui-ci sera interrompu et la lame restera à l'intérieur du verre de glace.	**Quoi faire :** - Pour éviter les surchauffes après avoir réalisé 10 doses de glace de suite, veillez à respecter un temps de pause de 5 minutes. -Vérifier l'état de la lame, qu'elle soit toujours aiguisée et que ses palettes ne soient pas déformées. Le cas échéant, la remplacer par une pièce originale. Dans le cas d'une surchauffe : -Une fois l'appareil rétabli et avant de réaliser un nouveau processus, s'assurer de replacer correctement la lame dans l'axe.
Glaces à traiter	-Si l'on travaille avec de l'eau congelée, il pourrait apparaître une recongélation de l'eau au-dessus de la lame, en l'empêchant de revenir au point initial. La lame ne retournera pas à sa position initiale et restera incrustée dans le verre.	**Quoi faire :** -Les glaces doivent avoir une concentration d'au moins 30% de sucre, de jus ou de sel pour éviter une recongélation de la glace au-dessus de la lame. -Si vous souhaitez faire des glaces avec des concentrations inférieures à celles susmentionnées, ne pas réaliser plus de 2 doses d'affilée. **Quoi ne pas faire :** -Ne pas ajouter de boissons gazeuses à la glace avant son traitement, car elles pourraient causer une hausse de pression dans le verre de la glace et abîmer l'appareil. -Ne pas utiliser de glaces ayant été congelées à l'azote liquide. S'il existe une hausse de pression anormale dans le verre de glace, il y aura des fuites d'aliments dans la carafe. Arrêter la machine et libérer l'excès de pression générée, à l'aide du bouton de décompression. Par la suite, réaliser un nettoyage complet de l'appareil.

Nettoyage

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre qu'il refroidisse avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyer le dispositif électrique avec un chiffon humide et quelques gouttes de détergent et le laisser sécher. Ne pas utiliser de tampon à récurer.
- 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 le robinet.
- Ne pas le passer sous un jet d'eau.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement l'appareil et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations de danger.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Couvercle Carafe (D)
  - Lame (E)
  - Verre (F)
  - Carafe (G)
  - Couvercle verre (J)
- Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, de telle sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement (Fig. 6).
- Ci-après, sécher toutes les pièces avant de remonter et garder l'appareil.
- De façon occasionnelle, et afin d'éviter que les aliments s'accumulent à l'intérieur, vous devrez nettoyer le couvercle de la carafe. Démontez-le en exerçant une pression sur le roulement pour le retirer du couvercle et nettoyez soigneusement à l'aide d'une brosse (Fig.7)
- De façon occasionnelle, le coussinet/axe peut être légèrement engraissé, en raison de son usage. Ceci n'est pas pas nocif, mais il est conseillé de le nettoyer aux fins de bien entretenir l'appareil.

ATTENTION : Lors du processus de nettoyage, pour retirer la carafe en enlevant le plateau, il faudra basculer la machine, ce qui pourrait la faire glisser, ou au moment de placer la base avant dans le vide, engendrant de ce fait un danger pour l'utilisateur.

Fonction nettoyage de l'axe :

- Accoupler la carafe à l'appareil avec le verre vide
- Appuyer sur le bouton « NETTOYAGE »
- L'écran affichera le message « Nettoyage Attendre » et l'axe descendra.
- Une fois que l'axe arrivera en bas, l'écran affichera le message « Nettoyage Retirer la CARAFE »
- Déplacer l'appareil vers l'avant (Fig. 7).
- Retirer le bac ramasse-gouttes (C)
- Retirer la carafe, l'axe sera alors visible (Fig. 8).
- Nettoyez l'axe à l'aide d'un chiffon humide.
- Une fois que vous replacerez la carafe, l'appareil reviendra à sa valeur initiale.

Changer le filtre d'air

- Cette machine est équipée d'un filtre de carbone actif situé à l'entrée d'air de l'appareil (Fig. 9).
- Il sert à purifier l'air qui est injecté dans la glace, permettant ainsi d'éliminer les vapeurs d'huile, l'arrière-goût et les odeurs.
- Pour changer le filtre, il suffit de retirer le filtre usé qui se trouve à l'arrière de l'appareil et de le remplacer par un neuf identique.

- Nous recommandons de changer le filtre tous les 4 à 6 mois.

Anomalies et réparation

- En cas de panne, veuillez appeler le service d'attention client qui est indiqué sur la feuille de garantie. 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.
- Si vous détectez toute anomalie, veuillez consulter le tableau suivant :

Anomalies	**Réparation**
L'appareil ne se met pas en marche.	Vérifier qu'il soit branché au secteur. Vérifier que l'interrupteur général soit sur la position ON.
Il ne détecte pas la carafe	Vérifier que la carafe soit bien placée et qu'elle soit bien arrivée à 90º depuis sa position initiale. S'assurer d'avoir bien posé le couvercle de la carafe. Vérifier qu'il n'y ait aucun reste de glace pouvant gêner l'emplacement de la carafe.
L'appareil revient à sa position initiale sans préparer la glace	Possible surchauffe du moteur. Laisser refroidir l'appareil.
L'appareil réalise une première dose très longue	Glace trop molle ou à température > - 18 ºC l'appareil ne peut pas le détecter.
La carafe s'ouvre durant l'élaboration de la glace	S'assurer d'avoir bien posé le couvercle de la carafe. S'assurer d'avoir placé correctement la lame.

Caractéristiques :

- Puissance absorbée maximale : 800W (800W+250W)
- Degré de protection : IPX1
- Poids approx. : 15 Kg
- Capacité maximale du verre de glace : 1L
- Niveau de pression acoustique pondéré < 80dB (A)
- Ne pas utiliser l'appareil en présence d'un mélange anesthésique inflammable à l'air, à l'oxygène ou à l'oxyde nitrique.

Remarque : Ces caractéristiques peuvent changer sans préavis, ces changements seront dus aux améliorations du produit.

Remarque : En vertu des tolérances de fabrication de ce produit, la puissance maximale absorbée peut différer de celle spécifiée.

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 d'emballage de cet appareil intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous en défaire, veuillez utiliser les conteneurs publics adaptés à 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, vous devrez le remettre suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

CE Déclaration de conformité

Par la présente, je déclare, sous notre responsabilité, que le(s) produit(s) TAURUS décrits dans le manuel ROWZER, sont conformes aux réglementations : EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 et EN 50564 agissant de conformité aux directives 2006/42/EC, 2004/108/EC, 2011/65/EU et 2009/125/EC.

Signé



J.L. Heredia,
Ingénierie de Produit

ROWZER
Küchenmaschine und Mixer für tiefgefrorene Lebensmittel

Sehr geehrter Kunde,
wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein TAURUS PROFESSIONAL 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 Bedienfeld
- A1 Display
- A2 " + "
- A3 ZWEIFACH VERARBEITEN
- A4 REINIGUNG
- A5 " – "
- A6 START
- A7 STOPP / LÖSCHEN

B Ein-/Aus-Taste
C Auffangschale
D Krugdeckel
E Messer
F Behälter
G Gefäß
H Netzkabel
I Filter
J Behälterdeckel
K Druckentlastungstaste

Sicherheitsempfehlungen und -hinweise
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie diese für einen späteren Gebrauch auf. Die Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung kann Unfälle zur Folge haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Abschnitt Reinigung beschrieben gereinigt werden.

Anwendungs- oder Arbeitsumgebung:
- Der Arbeitsplatz sollte sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- Das Gerät nicht auf hei e Oberflächen sowie Kochplatten, Gasbrenner, Ofen oder Ähnliches stellen.
- Das Gerät nicht in Bereichen aufstellen, die direktem Sonnenlicht ausgesetzt sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in explosionsfähigen Atmosphären wie entzündbare Flüssigkeiten, Gase oder Pulver. Geräte wie dieses erzeugen Funken sprühen, die diese Art von Dämpfen oder Pulver entzünden können.
- Das Gerät nicht in entflammbaren Atmosphären, die durch ein Anästhetikum-Gemisch mit Luft oder Sauerstoff oder Lachgas verursacht werden, verwenden.
- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fernhalten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen und standfesten Oberfläche aufgestellt und benutzt werden.
- Das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Fläche stellen.
- Das Gerät auf eine waagerechte, flache und stabile Fläche stellen.
- WARNUNG: Um eine Überhitzung zu vermeiden, nicht das Gerät verdecken.
- Der Lufteintritt und –austritt darf während des Betriebes weder teilweise noch ganz durch Möbel, Vorhänge, Kleidung usw. behindert werden. Es besteht Brandgefahr.

Elektrische Sicherheit:
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem Netzkabel 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 einen Stromanschluss anschlie en, der mindestens 10 Ampere liefert.
- Der Netzstecker 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.
- Elektrische Kabel nicht überbeanspruchen. Elektrische Kabel dürfen nicht zum Anheben, Transportieren oder Ausstecken des Geräts benützt werden.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Achten Sie darauf, dass das elektrische Kabel nicht getreten oder zerknittert wird.
- Überprüfen Sie das elektrische Verbindungskabel. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.

Persönliche Sicherheit
- Tragen Sie, falls nötig, Handschuhe, die vor niedrigen Temperaturen schützen.
- Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.

Gebrauch und Pflege:
- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig auswickeln.
- Gerät nicht benützen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benützen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Das Gerät nicht bewegen, während es in Betrieb ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im gekippten oder umgedrehten Zustand.
- Betriebskapazität des Geräts nicht überbeanspruchen.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Abb. 1).
- Vergewissern Sie sich, das die Oberfläche des zu verarbeitenden Speiseeises so flach wie möglich ist, damit das Messer nicht beschädigt wird.
- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für professionellen und ist für Haushaltszwecke oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch von Erwachsenen konzipiert. Vermeiden Sie die Benutzung desselben durch Kinder, Behinderte oder Personen, die mit dem Gerät nicht vertraut sind.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Behinderten auf.
- Das Gerät nicht an Orten aufbewahren, deren Raumtemperatur

unter 2 °C fallen kann.
- Das Gerät darf keinen extremen Temperaturen oder einem starken Magnetismus ausgesetzt werden.
- Überprüfen Sie, dass das Ventilationsgitter des Geräts nicht mit Staub, Schmutz oder anderen Substanzen verstopft ist.
- Halten Sie die Schneidewerkzeuge scharf und sauber.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere Zwecke als vorgesehen kann für Sie eine Gefahrensituation bedeuten.
- Überprüfen Sie den Dichtungsring vom Deckel regelmäßig auf einwandfreien Gebrauchszustand.
- Die Verriegelung nicht mit Gewalt öffnen. Vergewissern Sie sich, dass der Druck im Gerät vollkommen entwichen ist, bevor Sie das Gerät öffnen.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Wenn Sie 10 Portionen durchgehend verarbeitet haben, müssen Sie das Gerät 5 Minuten abkühlen lassen.
- Achten Sie darauf, die Messer richtig einzusetzen und abzunehmen, da sie scharf sind und leicht Schnittverletzungen verursachen können.

Service:
- Achten Sie darauf, dass Reparaturen am Gerät nur von einem Fachmann ausgeführt werden. Wenn Sie Betriebsmittel / Ersatzteile benötigen, dürfen diese nur Originalteile sein.
- Unsachgemäßer Gebrauch oder die Nichteinhaltung der vorliegenden Gebrauchsanweisungen kann gefährlich sein und führt zu einer vollständigen Ungültigkeit der Herstellergarantie.

Installation
- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Nicht die Räder vom Gerät entfernen.
- Unebenheiten können leicht durch die höhenverstellbaren Standfüße ausgeglichen werden.
- Beachten Sie die gesetzlichen Bestimmungen über Sicherheitsabstände zu anderen Elementen, wie Rohre, Stromleitungen usw.
- Die Öffnungen des Geräts nicht bedecken oder versperren.
- Der Stecker muss leicht erreichbar sein, um ihn im Notfall aus der Steckdose ziehen zu können.
- Für eine optimale Leistung des Gerätes sollte es an einem Ort aufgestellt werden, dessen Raumtemperatur zwischen 12 und 32 °C liegt.
- Das Gerät darf nur mit angebrachten Standfüßen betrieben werden.

Gebrauchsanweisung

Hinweise vor dem Einsatz:
- Entfernen Sie am Gerät den Schutzfilm.
- 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.
-Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.
- Den Wassertank (F) bis zur Markierung MAX füllen (Abb. 1)
- Den Behälter mit der Speise bei -20 °C einfrieren.

Sprache einstellen:
- Das Gefäß in die Maschine einsetzen, so dass sich der Griff rechts vom Bediener befindet (Abb. 2).
- Das Gefäß um 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Position erreicht ist und 2 „Klicks“ zu hören sind (Abb. 3).
- Im Display erscheint der Hinweis: „PORTIONEN eingeben: 0 “.
- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten “ +” und “-“. Im Display erscheint der Hinweis „Sprache“. Mit den Tasten “+” und “-“ können Sie aus 6 Sprachen auswählen. Sie bestätigen Ihre Eingabe, indem Sie die Taste „START” (A6) drücken.

Gebrauch:
- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- Im Display (A1) erscheint der Hinweis „GEFÄSS einsetzen” (Abb. 4). Aus Sicherheitsgründen kann die Küchenmaschine ohne eingesetztes Gefäß nicht in Betrieb genommen werden.
- Das Messer (E) an der Antriebswelle des Deckels (D) anbringen. Vergewissern Sie sich, dass es fest sitzt (Abb. 5).
- Den Behälter (F) in das Gefäß (G) setzen.
- Das Gefäß in die Küchenmaschine einsetzen, so dass sich der Griff rechts vom Bediener befindet (Abb. 2).
- Das Gefäß um 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Position erreicht ist und 2 „Klicks“ zu hören sind (Abb. 3).
- Im Display erscheint der Hinweis: „PORTIONEN eingeben: 0 “.
- Zur Eingabe der gewünschten Portionen – zwischen 1 und 10 –, die verarbeitet werden sollen, die Anzahl der Portionen mit der Taste “+” (A2) erhöhen und mit der Taste “–“ (A5) reduzieren.
- Die Taste „STOPP / LÖSCHEN” (A7) stellt die Zählfunktion auf 0.
- Drücken Sie die Taste „START“ (A6), um mit der Verarbeitung zu beginnen.
- Das Display zeigt die eingestellten Portionen, die verarbeiteten Portionen und einen Pfeil für das Hoch- und Herunterfahren der Antriebswelle an.
- Nach Beendigung des Verarbeitungsvorgangs ertönt ein akustisches Signal. Das Display leuchtet grün auf und zeigt die verarbeiteten Portionen und die noch verbleibenden nicht verarbeiteten Portionen im Behälter an.
- Wenn keine Portionen bei Betätigen der Taste „START“ eingestellt werden, verarbeitet das Gerät automatisch 10 Portionen.
- Bei einigen Zubereitungen kann sich noch ein Restdruck im Gefäß (G) befinden. Um das Gefäß (G) mühelos herausnehmen zu können, müssen Sie daher stets vorher die Druckentlastungstaste (K) drücken.
- Wenn Sie einen Behälter mit zu viel Eis verarbeiten, stellt das Gerät diesen Überschuss im Behälter fest und verarbeitet ausschließlich die korrekte Füllmenge. Anschließend nimmt das Gerät wieder die Ausgangsposition ein. Im Display erscheint der Hinweis „FEHER – Behälter zu voll”. Der Hinweis erlischt, wenn der Behälter entfernt wird. Entnehmen Sie daher den Behälter und entfernen Sie den Eisüberschuss, um den Vorgang sicher fortzusetzen.
- Es ist normal, dass die Geräuschentwicklung bei laufender Küchenmaschine schwankt. Das liegt daran, dass das Gerät mit einem Mechanismus ausgestattet ist, der die Motorumdrehungen der Härte des Eises anpasst.
- Wenn die Küchenmaschine ein sehr hartes Eis feststellt, setzt sie sich als Schutzmaßnahme zurück. Im Display erscheint der Hinweis „FEHLER – Eis zu hart“. Der Hinweis erlischt, wenn der Behälter entfernt wird.

- Stoppen Sie die Küchenmaschine und prüfen Sie die Geräteteile und die Messer auf richtige Montage und den Behälter auf Dellen, sollten Sie während des Betriebes ein ungewöhnliches Geräusch feststellen. Sollte das Geräusch anhalten, kontaktieren Sie bitte den Technischen Reparaturservice.

Zweifach-Verarbeitungsfunktion:
- Die Zweifach-Verarbeitungsfunktion ermöglicht einen zweiten Durchlauf der Messer durch das verarbeitete Eis, um in sehr kalten Eiszubereitungen oder bei Zutaten mit hohem Wassergehalt optimale Konsistenzen zu erreichen. Dafür die entsprechende Funktionstaste (A3) drücken.
- Im Display erscheint neben den eingestellten Portionen der Hinweis „2P". Die Küchenmaschine führt bei den eingestellten Portionen diese Funktion aus, sobald Sie die „START"-Taste drücken.

Stopp-Funktion:
- Die Stopp-Funktion unterbricht den Ablauf. Betätigen Sie die für diese Funktion vorgesehene Taste (A7).
- Im Display erscheint der Hinweis „Starten", während die Küchenmaschine zur Ausgangsposition zurückkehrt. Sobald die Küchenmaschine wieder betriebsbereit ist, wird im Display der Hinweis „Portionen eingeben: 0" angezeigt.
- Sie sollten, wenn die Küchenmaschine wieder die Ausgangsposition erreicht hat, das Messer vor einem neuen Verarbeitungsvorgang auf festen Sitz prüfen.

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, warten Sie 15 Minuten und schalten es anschließend wieder ein. Läuft es weiterhin nicht, lassen Sie sich bei einem Technischen Reparaturservice beraten.

Spezielle Hinweise:
Folgende Hinweise können auf dem Display angezeigt werden:

GEFÄSS einsetzen:	Das Gefäß ist noch nicht oder falsch eingesetzt.
Starten:	Das Gerät kehrt zur Ausgangsposition zurück.
PORTIONEN eingeben:	Das Gerät ist betriebsbereit und wartet auf Eingabe der Portionen.
2P:	Für die eingestellten Portionen erfolgen zwei Durchläufe.
Reinigung ... bitte warten:	Die Antriebswelle wird bis zur untersten Position herausgefahren.
Reinigung ... GEFÄSS entfernen:	Die Antriebswelle hat die unterste Position erreicht und das Gefäß kann entnommen werden, um die Antriebswelle reinigen zu können.
Sprache:	Das Sprachenmenü wird angezeigt, damit die gewünschte Sprache eingestellt werden kann.

Nach dem Gebrauch des Gerätes:
- Stellen Sie das Gerät mit dem An-/Ausschalter ab.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Das Gerät säubern

Praktische Tipps

THEMA	ERKLÄRUNG	WAS TUN UND WAS NICHT
Befüllen des Eisbehälters	-Eis breitet sich aus, wenn es unter Druck verarbeitet wird. -Ist der Eisbehälter zu sehr gefüllt, kann die Speise in das Gerät eindringen und dessen Lagerungen beschädigen. -Ein zu sehr gefüllter Eisbehälter kann sich verformen.	**Was Sie tun sollten:** -Befüllen Sie den Eisbehälter nur bis zur gekennzeichneten maximalen Füllmenge. -Bevor Sie die Speise einfrieren, sollten Sie darauf achten, dass sich der Deckel vom Behälter mühelos schließen lässt, ohne auf die Speise zu drücken. **Was Sie nicht tun sollten:** -Beachten Sie die gekennzeichnete maximale Füllmenge. Falls Sie aus Versehen einen zu vollen Behälter verarbeiten: -Nehmen Sie nach der Verarbeitung eine Reinigung des Gerätes vor. Mit der Reinigungsfunktion entfernen Sie alle Speisereste im Gerät.
Zu starkes Emulgieren bestimmter Zutaten	-Bestimmte Zutaten mit einem hohen Proteingehalt, Fette, natürliche Emulgatoren, Lecithin, Eier und deren Erzeugnisse neigen dazu, zu sehr zu emulgieren. Wenn Sie daher den Behälter zu sehr befüllen, kann dies ein zu starkes Emulgieren zur Folge haben, was zu Verunreinigungen im Geräteinnern und später zu reichlichen Schmutzrückständen führen kann.	**Was Sie tun sollten:** -Sie sollten die Mengenangaben des Rezeptes entsprechend anpassen, indem Sie die üblichen Mengen verkleinern, um einen optimalen und nicht zu starken Emulgiervorgang zu erreichen. -Bevor Sie die Speise einfrieren, sollten Sie darauf achten, dass sich der Deckel vom Behälter mühelos schließen lässt, ohne auf die Speise zu drücken. - Wenn die Speise bereits tiefgefroren ist: Sie sollten eine Portion oder nur wenige Portionen verarbeiten und die Füllmenge reduzieren, indem Sie manuell eine angemessene Menge Eis entfernen.

Vor dem Einfrieren der Speise	-Eine Oberfläche, die nicht eben ist, oder eine ungleichmäßige Verteilung des Eises kann das Messer beschädigen.	**Was Sie tun sollten:** -Glätten Sie vor dem Einfrieren die Oberfläche und stellen Sie sicher, dass sich der Deckel mühelos schließen lässt, ohne auf die Speise zu drücken. -Halten Sie die äußere Seite der Behälter trocken, damit sich dort kein Eis bilden kann. -Achten Sie darauf, wenn Sie den Eisbehälter schließen, dass sich keine Speisereste oder Wasser zwischen Deckel und Behälter befinden. Diese erschweren nach dem Einfrieren das Herauslösen. **Was Sie nicht tun sollten:** -Frieren Sie nicht ein verarbeitetes Eis wieder ein, ohne es vorher geglättet zu haben.
Mindestens 24 Stunden einfrieren	-Der zu verarbeitende Inhalt muss vollständig fest sein. -Eisspeisen, die im Innern noch weich sind, können dazu führen, dass der Motor nicht richtig funktioniert, was sich auf die Qualität der Konsistenz auswirkt.	**Was Sie tun sollten:** -Frieren Sie die Speise mindestens 24 Stunden in einem 4-Sterne-Gefrierfach ein. -Frieren Sie die Speise zwischen -20 °C und -22 °C ein, damit Sie eine optimale Konsistenz erhalten. **Was Sie nicht tun sollten:** -Verarbeiten Sie keine Eisspeisen, die nicht vollständig gefroren sind. -Verarbeiten Sie keine Eisspeisen, die keine -20 °C haben. Die Konsistenz, die Sie erhalten, kann zu weich sein.
Anbringen von Messer und Gefäßdeckel	- Ein falsches Einsetzen des Messers kann dazu führen, dass sich dieses während der Verarbeitung löst. Sollte dies geschehen, ist ein lautes Geräusch zu hören. - Wenn der Deckel nicht aufgesetzt ist, kann das Gerät durch die Speise verunreinigt werden.	**Was Sie tun sollten:** -Bringen Sie Messer und Gefäßdeckel richtig an. -Überprüfen Sie, ob das Messer festsitzt. -Bleiben Sie nach dem Einschalten des Gerätes einen Moment dabei, falls ein lautes Geräusch zu hören ist. **Was Sie nicht tun sollten:** - Schalten Sie niemals das Gerät ein, wenn das Messer und der Gefäßdeckel nicht richtig angebracht sind und festsitzen.
Reinigung des Geräts	-Die Reinigung des Gerätes ist einfach und beansprucht wenig Zeit. -Das Gerät ist mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet, die eine vollständige Reinigung des Gerätes ermöglicht.	**Was Sie tun sollten:** -Reinigen Sie nach jedem Gebrauch das Messer und den Gefäßdeckel. -Reinigen Sie das Gerät um die Antriebswelle mit einem feuchten Tuch, wenn sich übermäßig viele Eisreste am Gefäßdeckel befinden. -Nehmen Sie am Ende des Tages eine komplette Reinigung des Gerätes vor. -Nehmen Sie eine komplette Reinigung des Gerätes vor, wenn Sie einen zu vollen Eisbehälter verarbeitet haben.
Pflege des Messers	- Ein verschlissenes Messer (verbogen oder mit abgenutzter Schneide) kann das Gerät beschädigen und die Konsistenz beeinträchtigen.	**Was Sie tun sollten:** -Bestellen Sie ein Originalersatzteil, wenn Sie eine Abnutzung der Messerschneide feststellen. -Bestellen Sie ein Originalersatzteil, wenn sich ein Messerblatt verbogen hat. **Was Sie nicht tun sollten:** -Verarbeiten Sie keine Eisspeisen mit beschädigtem Messer.
Luftfilter	- Der Kohlefilter sorgt dafür, dass die eintretende Luft sauber und geruchsfrei ist.	**Was Sie tun sollten:** -Wechseln Sie nach 6 Monaten den Luftfilter aus, um die Filtereigenschaften aufrechtzuerhalten. Dadurch wird verhindert, dass das Eis Gerüche und Dämpfe von außen annimmt.
Pflege der Eisbehälter	-Die metallenen Eisbehälter sind in einem tadellosen Zustand zu halten, um Schäden am Gerät zu vermeiden und um eine optimale Konsistenz zu erhalten.	**Was Sie tun sollten:** -Überprüfen Sie vor einem Verarbeitungsvorgang den Behälter. Dieser darf keine Dellen oder Verformungen aufweisen. **Was Sie nicht tun sollten:** -Verwenden Sie keinen Eisbehälter, den Sie nur mit Kraft in das Gerät einsetzen können. Dieser weist möglicherweise Dellen oder Verformungen auf und muss ausgewechselt werden. -Wenn Sie mit einem Messer oder sonstigen Küchenutensilien auf den Rand vom Eisbehälter schlagen, kann sich dieser verformen. -Achten Sie darauf, wenn Sie eine Speise einfrieren möchten und den Deckel auf den Behälter setzen, dass dieser nicht zu sehr auf die Speise drückt, da sich sonst der Behälter nach dem Einfrieren verformen kann.

Überhitzung des Gerätes	-Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Nach einer Überhitzung schaltet sich das Gerät für 15 Minuten aus. -Wird der Überhitzungsschutz während eines Verarbeitungsvorgangs ausgelöst, wird die Verarbeitung unterbrochen und das Messer befindet sich im Eisbehälter.	**Was Sie tun sollten:** -Wenn Sie 10 Portionen durchgehend verarbeitet haben, müssen Sie das Gerät 5 Minuten abkühlen lassen, um eine Überhitzung zu vermeiden. -Prüfen Sie das Messer auf tadellosen Zustand: Die Schneide muss intakt sein und die Messerblätter dürfen nicht verbogen sein. Andernfalls ist das Messer gegen ein Originalersatzteil auszuwechseln. Wenn eine Überhitzung eintritt: -Stellen Sie sicher, dass das Messer richtig an der Antriebswelle sitzt, bevor Sie mit dem neu gestarteten Gerät eine weitere Verarbeitung vornehmen.
Zu verarbeitende Eisspeisen	-Wenn gefrorenes Wasser verarbeitet wird, kann passieren, dass das Wasser oberhalb vom Messer wieder gefriert und so ein korrektes Zurückfahren des Messers verhindert wird. Das Messer sitzt im Behälter fest und kann nicht in seine Ausgangsposition zurück.	**Was Sie tun sollten:** -Eisspeisen müssen mindestens einen Gehalt von 30 % Zucker, Saft oder Salz haben, damit ein Wiedergefrieren der Speise oberhalb des Messers nicht eintritt. -Wenn Eisspeisen mit einem geringeren Gehalt als oben angegeben verarbeitet werden sollen, dürfen nicht mehr als 2 Portionen nacheinander erfolgen. **Was Sie nicht tun sollten:** -Fügen Sie der Eisspeise keine kohlensäurehaltigen Getränke vor der Verarbeitung zu. Dadurch kann der Druck im Eisbehälter erhöht und das Gerät beschädigt werden. -Verwenden Sie keine mit Stickstoff gefrorenen Eisspeisen. Wenn ein übermäßiger Druck im Eisbehälter entsteht, kann die Speise in das Gefäß laufen. Stoppen Sie das Gerät und betätigen Sie die Druckentlastungstaste, um den übermäßigen Druck zu reduzieren. Nehmen Sie anschließend eine sorgfältige Reinigung des Gerätes vor.

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. Keine Scheuerpads verwenden.
- 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.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnte sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern und seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Krugdeckel (D)
  - Messer (E)
  - Behälter (F)
  - Gefäß (G)
  - Behälterdeckel (J)
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Abb. 6).
- Anschließend alle Teile gut abtrocknen, bevor sie zusammengebaut und verstaut werden.
- Um zu vermeiden, dass sich Speisereste ansammeln, muss der Gefäßdeckel regelmäßig gereinigt werden. Drücken Sie gegen das Lager, um den Deckel abnehmen zu können, und reinigen Sie ihn anschließend vorsichtig mit einer Bürste (Abb. 7).
- Hin und wieder kann die Lagerung/Antriebswelle durch den Gebrauch etwas Schmiere aufweisen. Diese Schmiere ist nicht schädlich, sollte jedoch für eine gute Pflege des Gerätes entfernt werden.

WARNUNG: Während des Reinigungsvorgangs kann durch Wegrutschen der Küchenmaschine beim Kippen, um Gefäß und Auffangschale zu entfernen oder um den vorderen Unterteil in die Aussparung einzusetzen, eine Gefahrensituation für den Bediener entstehen.

Antriebswelle-Reinigungsfunktion:

- Das Gefäß mit leerem Behälter in die Küchenmaschine einsetzen.
- Die Taste „REINIGUNG“ drücken.
- Im Display erscheint der Hinweis „Reinigung ... bitte warten“ und die Antriebswelle senkt sich.
- Wenn die Antriebswelle unten angekommen ist, wird im Display der Hinweis „Reinigung ... GEFÄSS entfernen“ angezeigt.
- Die Küchenmaschine nach vorne verstellen (Abb. 7).
- Die Auffangschale entfernen (C).
- Das Gefäß entnehmen. Nun ist die Antriebswelle sichtbar (Abb. 8).
- Die Antriebswelle mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Nach Einsetzen des Gefäßes fährt die Antriebswelle in die Ausgangsposition zurück.

Luftfilter auswechseln

- Die Küchenmaschine ist an der Lufteintrittsöffnung mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet (Abb. 9).
- Dieser Filter reinigt die Luft, die dem Eis zugeführt wird. Dabei werden Öldämpfe, Geschmacksstoffe und Gerüche entfernt.

- Der Filterwechsel erfolgt an der Rückseite der Küchenmaschine. Den ausgedienten Filter herausnehmen und einen neuen Filter einsetzen.
- Der Filter sollte alle 4 bis 6 Monate ausgewechselt werden.

Störungen und Reparatur
- Rufen Sie im Falle einer Störung den Kundendienst an. Die Rufnummer ist auf dem Garantieschein angegeben. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu demontieren, da dies eine Gefahr darstellt.
- Ist die Netzverbindung beschädigt, ist wie in sonstigen Schadensfällen vorzugehen.
- Lösungen zur Behebung kleiner Störungen können Sie der folgenden Tabelle entnehmen:

Störungen	**Behebung**
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Stellen Sie sicher, dass der Generalschalter auf "ON" steht.
Das Gefäß wird nicht erkannt.	Überprüfen Sie, ob das Gefäß richtig eingesetzt und nach dem Einsetzen um 90º gedreht worden ist. Überprüfen Sie, ob der Gefäßdeckel aufgesetzt worden ist. Überprüfen Sie, ob keine Eisreste das Einsetzen des Gefäßes verhindern.
Das Gerät stellt sich zurück auf Start, ohne das Eis zu verarbeiten.	Der Motor ist möglicherweise überhitzt. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Die Verarbeitung der ersten Portion dauert sehr lange.	Das Eis ist sehr weich oder hat eine Temperatur von > - 18 ºC. Das Gerät kann das Eis nicht erkennen.
Während der Verarbeitung des Eises öffnet sich das Gefäß.	Überprüfen Sie, ob der Gefäßdeckel aufgesetzt worden ist. Überprüfen Sie, ob das Messer richtig eingesetzt ist.

Merkmale:
- Aufnahmeleistung: 800W (800W + 250W)
- Schutzart: IPX1
- Ungefähres Gewicht: 15 kg
- Maximales Fassungsvermögen: Eisbehälter 1 l
- Bewerteter Schalldruckpegel < 80dB (A)
- Das Gerät ist nicht für den Gebrauch in entflammbaren Atmosphären durch anästhetische Gemische mit Luft, Sauerstoff oder Lachgas geeignet.

Anmerkung: Im Zuge technischer Verbesserungen des Gerätes können ohne Vorankündigung Änderungen bezüglich dieser technischen Daten eintreten.

Anmerkung: Entsprechend der Herstellungstoleranzen des Produkts kann die absorbierte Höchstleistung von den Spezifikationen abweichen.

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

Umweltschutz und Recycelbarkeit des Produktes
- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie die Verpackung entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Müllcontainer für alle Abfallarten verwenden.
- Das Produkt gibt keine Substanzen in 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.

CE Konformitätserklärung
Hiermit erklären wir in alleiniger Verantwortung, dass das / die TAURUS Produkt/e, die in dieser ROWZER Bedienungsanleitung beschrieben werden, im Einklang mit den Richtlinien 2006/42/EC, 2004/108/EC, 2011/65/EU und 2009/125/EC, die Normen EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 und EN 50564 erfüllen.

Unterzeichnet



J.L. Heredia
Produktingenieur

ROWZER
Emulsionatore e processore di alimenti surgelati.

Egregio cliente,
le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca TAURUS PROFESSIONAL.
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 Pannello di controllo
- A1 Schermo
- A2 " + "
- A3 DOPPIO PROCESSO
- A4 PULIZIA
- A5 " – "
- A6 INIZIO
- A7 FERMARE/CANCELLARE

B Interruttore avvio/arresto
C Vassoio raccogligocce
D Coperchio caraffa
E Lame
F Contenitore
G Caraffa
H Cavo di connessione
I Filtro
J Coperchio contenitore
K Pulsante di decompressione

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:
- Mantenere l'aria di lavoro pulita e ben illuminata. Il disordine e l'illuminazione insufficiente delle aree di lavoro possono essere causa di incidenti.
-Non collocare l'apparecchio su superfici calde come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- Non collocare l'apparecchio dove può essere raggiunto dalla luce diretta del sole.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di elementi esplosivi, come liquidi infiammabili, gas o polvere. Tale apparecchio genera scintille che possono provocare l'accensione di questi tipi di gas o della polvere.
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di atmosfere infiammabili di miscele di anestetici e aria, o di ossigeno e ossido di diazoto.
- Mantenere lontani bambini e curiosi durante l'uso di questo apparecchio.
- L'apparecchio deve essere collocato ed utilizzato su una superficie piana e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, liscia e stabile. La superficie deve essere in grado di sopportarne il peso.
- Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, dura, rigida, piana, stabile e non soggetta a vibrazioni.
- AVVERTENZA: Per evitare un surriscaldamento non coprire l'apparecchio.
- Evitare che l'entrata e l'uscita d'aria siano totalmente o parzialmente coperte da mobili, tende, vestiti, ecc, per il pericolo di incendio.

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 caratteristiche corrisponda al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una base dotata di messa a terra e che possa sostenere almeno 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.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usarlo mai per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non arrotolare il cavo elettrico di connessione attorno all'apparecchio.
- Non lasciare che il cavo rimanga impigliato o attorcigliato.
- 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:
- Fare uso di guanti adatti a proteggere dalle basse temperature, se necessario.
- Prima dell'utilizzo, accertarsi che le lame siano saldamente fissate all'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.

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 gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sustituirli immediatamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo d'avvio/arresto non funziona.
- Non muovere l'apparecchio durante l'uso
- Non utilizzare l'apparecchio inclinato e non capovolgerlo.
- Non forzare la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig. 1)
- Controllare che la superficie del gelato da processare sia livellata il più possibile per non danneggiare le lame.
- 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 professionale, non domestico.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- Tenere fuori della portata di bambini e/o persone disabili.
- Non riporre l'apparecchio in luoghi dove la temperatura ambiente possa scendere sotto i 2ºC.
- Non esporre l'apparecchio a temperature estreme o a forte

magnetismo.
- Accertarsi che le griglie di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite da polvere, sporcizia o altri oggetti.
- Mantenere gli utensili da taglio affilati e puliti.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere.
Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Controllare periodicamente il perfetto stato della guarnizione del coperchio.
- Non forzare l'apertura del tappo di sicurezza, verificare che l'apparecchio sia completamente depressurizzato prima di procedere alla sua apertura.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Dopo aver preparato 10 dosi consecutive, rispettare il periodo di riposo di 5 minuti dell'apparecchio.
- Le lame di questo apparecchio sono particolarmente affilate: durante le operazioni di montaggio e smontaggio, procedere con cautela per evitare di tagliarsi.

Servizio:
- Assicurarsi che il servizio di mantenimento dell'apparecchio sia effettuato da personale specializzato e che, in caso di necessità di consumibili/ricambi, questi siano originali.
- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

Installazione
- Verificare di aver rimosso tutto il materiale di imballaggio dall'interno dell'apparecchio.
- Non rimuovere i piedini dell'apparecchio.
- È possibile livellare il prodotto regolando i piedini.
- Rispettare le norme legali relative alle distanze di sicurezza con altri elementi quali condutture, cavi elettrici, ecc.
- Non coprire né ostruire nessuna apertura dell'apparecchio.
- La spina deve essere facilmente accessibile, per poterla scollegare in caso di emergenza.
- Per una maggior efficienza dell'apparecchio, questo deve essere collocato in un luogo dove la temperatura ambiente si trovi fra i 12 e i 32°C.
- L'apparecchio deve essere accoppiato alla sua base prima di essere messo in funzione.

Modalità d'uso

Prima dell'uso:
- Rimuovere la pellicola protettrice dell'apparecchio.
- 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.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.
- Riempire il serbatoio (F) rispettando il livello MAX (Fig. 1)
- Congelare il contenitore con l'alimento a -20°C.

Selezione della lingua:
- Collocare la brocca nell'apparecchio, mantenendo il manico alla destra dell'utente (Fig. 2).
- Accoppiare la brocca ruotandola di 90° in senso orario, fino a sentire 2 click, che indicheranno che è stata fissata nella posizione corretta (Fig. 3).
- Sullo schermo apparirà il messaggio "Inserire DOSI: 0 "
- Premere contemporaneamente i tasti "+" e "-" e sullo schermo apparirà il messaggio "Lingua". Con i tasti "+" e "-" scegliere una delle 6 lingue disponibili e confermare premendo il tasto "INIZIO"(A6)

Uso:
- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore avvio/arresto.
- Sullo schermo (A1) apparirà il messaggio "Aspettando CARAFFA" (Fig. 4). Per ragioni di sicurezza l'apparecchio non funziona se la brocca non è collocata.
- Posizionare le lame (E) sull'asse del coperchio (D), controllando che siano ben fissate (Fig. 5).
- Mettere il contenitore (F) nella brocca (G).
- Inserire la brocca nell'apparecchio, mantenendo il manico alla destra dell'utente (Fig. 2).
- Accoppiare la brocca ruotandola di 90° in senso orario, fino a sentire 2 click, che indicheranno che è stata fissata nella posizione corretta (Fig. 3).
- Sullo schermo apparirà il messaggio "Inserire DOSI: 0".
- Selezionare le dosi che si desidera processare, fra 1 e 10, utilizzando il tasto "+" per aumentare le dosi (A2) e il tasto "–" per diminuirle (A5).
- Il tasto "FERMARE/CANCELLARE" (A7) azzera il contatore.
- Premere il tasto "INIZIO"(A6) per iniziare il processo.
- Sullo schermo appariranno le dosi selezionate, quelle processate e una freccia che indica se la macchina sta salendo o scendendo.
- Alla fine del processo si ascolterà un segnale acustico e lo schermo si illuminerà in colore verde, indicando le dosi che sono state lavorate e quelle che rimangono nel contenitore.
- Se alla pressione del pulsante "INIZIO" non è stata selezionata la dose, l'apparecchio lavorerà automáticamente 10 dosi.
- Al termine di alcune lavorazioni, la caraffa (G) potrebbe rimanere sotto pressione. Premere sempre il pulsante di decompressione (K) per agevolare la rimozione della caraffa (G).
- Quando si lavora un contenitore eccessivamente pieno, l'apparecchio rileva l'eccessivo riempimento e lavora unicamente fino a raggiungere il livello massimo consentito, per poi tornare allo stato iniziale. Lo schermo visualizzerà quindi il messaggio "ERRORE riempimento eccessivo contenitore". Il messaggio scomparirà una volta rimosso il contenitore. Rimuovere il contenitore e l'eccesso di alimenti per continuare a a lavorare dosi in maniera sicura.
- Durante il funzionamento, il livello di emissioni sonore dell'apparecchio in fase di lavorazione è variabile, in quanto la macchina è dotata di un meccanismo che regola la velocità di rotazione in funzione della durezza degli alimenti surgelati.
- Se la macchina rileva alimenti surgelati particolarmente duri, il sistema viene reinizializzato come misura di protezione. Lo schermo visualizzerà il messaggio "ERRORE surgelati particolarmente duri". Il messaggio scomparirà una volta rimosso il contenitore.
- Nel caso in cui si avvertano rumori anomali durante il funzionamento della macchina, arrestarla e verificare che gli accessori e le lame siano correttamente collegati e che il contenitore non ammaccature. Se il rumore avvertito persiste, contattare il servizio di assistenza tecnica.

Funzione di doppio processo:
- La funzione di doppio processo permette di realizzare un secondo passaggio delle lame sul gelato processato, per ottenere la giusta consistenza nel caso di gelati molto freddi o di ingredienti con un alto contenuto d'acqua. Per azionare questa funzione, premere il tasto corrispondente (A3).
- Sullo schermo apparirà il messaggio "2P" accanto alle dosi selezionate. Premendo il tasto "INIZIO", l'apparecchio realizzerà tale funzione sulle dosi selezionate.

Funzione interruzione:
- La funzione "cancellare" permette di interrompere il funzionamento dell'apparecchio: per azionare questa funzione, premere il tasto corrispondente (A7).
- Sullo schermo apparirà il messaggio "Iniziando", l'apparecchio tornerà alla posizione iniziale e sullo schermo apparirà il messaggio "Inserire DOSI: 0" quando la macchina sarà pronta per iniziare a lavorare.
- Si consiglia di controllare che le lame siano ben fissate quando l'apparecchio si trova nella posizione iniziale, prima di realizzare un nuovo processo.

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, attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

Messaggi speciali:
Sullo schermo possono apparire i seguenti messaggi:

Aspettando BROCCA:	Significa che la brocca non è inserita o non è stata inserita correttamente
Iniziando:	Significa che sta ritornando alla posizione iniziale
Inserire DOSI:	Significa che la macchina è accesa e sta aspettando che siano selezionate le dosi
2P:	Significa che le dosi selezionate verranno processate due volte.
Pulizia attendere:	Significa che l'asse sta scendendo fino alla posizione massima inferiore
Pulizia Togliere la BROCCA:	Significa che l'asse è arrivato alla posizione inferiore ed è possibile estrarre la brocca per procedere alla pulizia dell'asse
Lingua:	Significa che ci si trova nel menù lingua per selezionare la lingua desiderata.

Dopo l'uso dell'apparecchio:
- Spegnere l'apparecchio premendo l'interruttore avvio/arresto.
- Staccare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

Consigli pratici

TEMA	SPIEGAZIONE	COSA FARE E NON FARE
Riempimento del contenitore surgelati	- I surgelati si espandono durante la lavorazione sotto pressione. - In caso di riempimento eccessivo del contenitore surgelati, gli alimenti potrebbero infiltrarsi nell'apparecchio, danneggiandone i cuscinetti. - Il riempimento eccessivo del contenitore può provocarne la deformazione.	**Cosa fare:** - Riempire il contenitore surgelati rispettando il livello massimo contrassegnato. - Prima del congelamento dell'alimento, controllare che il coperchio del contenitore si posizioni facilmente senza esercitare pressione. **Cosa non fare:** - Rispettare il livello massimo contrassegnaot. Se si lavora per errore un contenitore riempito eccessivamente: - Dopo la lavorazione, eseguire una pulizia dell'apparecchio utilizzando la funzione pulizia ed eliminando tutti i residui di alimenti dalla macchina.
Sovra-emulsione di alcuni alimenti	- Alcuni ingredienti ad alto contenuto di proteine, grassi, emulsionanti naturali, lecitina, uova e derivati tendono a emulsionare abbondantemente. Se si riempie il contenitore al livello massimo è possibile che si verifichi una sovra-emulsione, con possibili problemi di contaminazione all'interno dell'apparecchio e conseguente sporcizia.	**Cosa fare:** - Consigliamo di adattare le quantità indicate nelle ricette riducendo le misure abituali in modo che i livelli di emulsione siano adatti, senza che si verifichino sovra-emulsioni. - Prima del congelamento dell'alimento, controllare che il coperchio del contenitore si posizioni facilmente senza esercitare pressione. - Se l'ingrediente è già congelato, consigliamo di lavorare una o più dosi e di ridurre il livello rimuovendo l'alimento manualmente fino a raggiungere un livello adeguato.

Prima di congelare l'alimento	- Una superficie non piana o una distribuzione irregolare del surgelato potrebbe danneggiare la lama.	**Cosa fare:** - Livellare la superficie da congelare e assicurarsi che il coperchio si collochi facilmente senza esercitare pressione sull'alimento. - Mantenere i contenitori asciutti all'esterno, in modo da evitare la generazione di brina. - Quando si posiziona il coperchio del contenitore surgelati, controllare che non vi siano resti di alimenti o acqua tra il coperchio e il contenitore, in quanto ciò ostacola l'apertura dopo il congelamento. **Cosa non fare:** -Ricongelare un surgelato precedentemente lavorato senza livellarlo.
Congelamento oltre 24h	- Il contenuto da lavorare deve essere interamente solido. - I surgelati divenuti soffici al centro ostacolano il corretto funzionamento del motore, pregiudicando la qualità della consistenza.	**Cosa fare:** - Congelamento dell'alimento per almeno 24 ore in un congelatore standard a 4 stelle. - Congelare l'alimento tra -20°C e -22 °C per garantire una consistenza di qualità. **Cosa non fare:** - Lavorare surgelati non completamente congelati. - Lavorare surgelati non congelati a una temperatura di -20°C. La consistenza ottenuta potrebbe essere troppo molle.
Posizionamento della lama e del coperchio della caraffa	- Un posizionamento non corretto della lama può provocare la caduta della stessa durante il funzionamento. In tal caso verrà emesso un forte rumore. - Se non si posiziona il coperchio l'apparecchio potrebbe risultare contaminato.	**Cosa fare:** - Collocare correttamente la lama e il coperchio della caraffa. - Controllare che la lama sia ben salda. - Supervisionare l'apparecchio durante i primi istanti di funzionamento per rilevare eventuali forti rumori. **Cosa non fare:** - Non mettere in funzione l'apparecchio se la lama e il coperchio della caraffa non siano correttamente posizionati e ben saldi.
Pulilzia dell'apparecchio	- La pulizia dell'apparecchio è un'operazione semplice che richiede minimo impegno. - L'apparecchio incorpora una funzione di pulizia per agevolare una pulizia completa della macchina.	**Cosa fare:** - Pulire la lama e il coperchio della caraffa dopo ogni utilizzo. - Se il coperchio della caraffa presenta resti eccessivi di alimenti, pulire l'apparecchio dietro l'asse con un panno inumidito. - Pulire in maniera completa l'apparecchio alla fine della giornata. - Pulire in maniera completa l'apparecchio nel caso di lavorazione con contenitore eccessivamente riempito.
Manutenzione della lama	- L'utilizzo di una lama deteriorata (piegata o con filo usurato) può danneggiare l'apparecchio e incidere sulla qualità della consistenza.	**Cosa fare:** - Se si rileva un'usura del filo della lama, richiedere un ricambio originale. - Se una pala della lama è piegata, richiedere un ricambio originale. **Cosa non fare:** - Lavorare surgelati con una lama deteriorata.
Filtro dell'aria	- Il filtro a carbone garantisce che l'aria immessa sia pulita e inodore.	**Cosa fare:** - Sostituire il filtro dell'aria ogni 6 mesi per conservare le sue proprietà di filtraggio ed evitare che gli odori e i vapori esterni possano infiltrarsi nel surgelato.
Manutenzione dei contenitori surgelati	- Mantenere in perfetto stato i contenitori metallici per surgelati, in modo da evitare danni all'apparecchio e garantire la qualità della consistenza.	**Cosa fare:** - Controllare il contenitore prima di ogni lavorazione, assicurandosi che non presenti ammaccature e deformazioni. **Cosa non fare:** - Usare un contenitore per surgelati la cui installazione nell'apparecchio richieda una forza eccessiva, in quanto presenta sicuramente ammaccature o deformazioni e necessita dunque sostituzione. - Picchiettare il bordo del contenitore per surgelati con un cucchiaio o altro utensile, in quanto ciò ne deformerebbe i bordi. - Prima di congelare l'alimento, al momento di posizionare il coperchio del contenitore, controllare che il coperchio non eserciti eccessiva pressione sull'alimento, in quanto potrebbe deformare il contenitore una volta congelato.

Surriscaldamento dell'apparecchio	- L'apparecchio incorpora un elemento di protezione contro i surriscaldamenti. In seguito a un surriscaldamento, l'apparecchio smetterà di funzionare per 15 minuti. - Se la protezione viene attivata durante la lavorazione, il processo verrà interrotto e la lama rimarrà all'interno del contenitore per surgelati.	**Cosa fare:** - Per evitare surriscaldamenti, dopo aver lavorato 10 dosi consecutive di surgelati, lasciare l'apparecchio a riposo per 5 minuti. - Controllare il corretto stato della lama, che abbia un buon filo e che le lame non siano piegate. In caso contrario, sostituirla con un ricambio originale. Nel caso in cui si verifichi un surriscaldamento: - Assicurarsi di riposizionare correttamente la lama nell'asse prima di realizzare una nuova lavorazione, dopo aver rimesso in ordine l'apparecchio.
Surgelati da lavorare	- Se si lavora acqua congelata, è possibile osservare un ricongelamento dell'acqua sulla lama che ne impedisce la corretta estrazione. La lama non tornerà nella posizione iniziale, ma rimarrà incrostata all'interno del contenitore.	**Cosa fare:** - I surgelati devono avere una concentrazione minima del 30 % di zucchero, succo o sale, in modo da evitare il ricongelamento sulla lama. - Se si desidera lavorare surgelati con concentrazioni inferiori a quelle indicate precedentemente, evitare di lavorare più di 2 dosi consecutive. **Cosa non fare:** - Non aggiungere bevande gassate al surgelato prima della lavorazione, in quanto potrebbero provocare un aumento della pressione nel contenitore per surgelati e danneggiare l'apparecchio. - Non usare surgelati congelati con azoto liquido. Nel caso in cui si generi un aumento anomalo di pressione nel contenitore per surgelati, si verificheranno perdite di alimento dalla caraffa. Arrestare l'apparecchio e rilasciare l'eccesso di pressione generando utilizzando il pulsante di decompressione. Realizzare quindi una pulizia a fondo dell'apparecchio.

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. Non utilizzare strofinacci.
- 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.
- Non può essere pulito con getti d'acqua.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- Se non si esegue una pulizia periodica dell'apparecchio, la sua superficie può deteriorarsi nuocendo irrimediabilmente alla sua durata, nonché renderlo pericoloso.

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

- Coperchio caraffa (D)
- Lama (E)
- Contenitore (F)
- Brocca (G)
- Coperchio contenitore (J)

- La posizione di asciugatura delle parti lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento dell'acqua (Fig 6).
- Asciugare tutti le parti prima di montarle e di riporre l'apparecchio.
- Occasionalmente e al fine di evitare accumuli di alimento al suo interno, eseguire una pulizia del coperchio della caraffa. Smontare la caraffa esercitando pressione sul cuscinetto per estrarlo dal coperchio e pulire accuratamente utilizzando una spazzola (Fig 7)
- Occasionalmente il cuscinetto/asse può presentare un leggero strato di grasso prodotto dall'uso. Il grasso non è nocivo, ma se ne consiglia la pulizia come buona norma di manutenzione dell'apparecchio.

ATTENZIONE: durante il processo di pulizia, per rimuovere la caraffa estraendo il vassoio, è necessario inclinare la macchina. Questo crea un rischio di ribaltamento o di mancato supporto della base posteriore, generando una situazione di pericolo per l'utente.

Funzione pulizia dell'asse:

- Inserire la brocca con il contenitore vuoto nell'apparecchio.
- Premere il tasto "PULIZIA".
- Sullo schermo apparirà il messaggio "Pulizia attendere" e l'asse scenderà.
- Quando l'asse è sceso, sullo schermo apparirà il messaggio "Pulizia Togliere la BROCCA".
- Spostare la macchina in avanti (Fig 7).
- Rimuovere il vassoio raccogligocce (C)
- Estrarre la brocca; l'asse rimarrà visibile (Fig 8).
- Pulire l'asse con un panno umido.
- Dopo aver collocato la brocca, la macchina tornerà nella posizione iniziale.

Sostituzione del filtro dell'aria

- Questo apparecchio dispone di un filtro in carbonio attivo posto all'entrata dell'aria della macchina (Fig. 9).
- Serve a purificare l'aria che viene inserita nel gelato, eliminando vapori di oli, sapori e odori.

- Per sostituire il filtro, accedere alla parte posteriore della macchina, estrarre il filtro usato e collocarne uno nuovo.
- Si consiglia di sostituire il filtro ogni 4 o 6 mesi.

Anomalie e riparazioni

- In caso di guasto chiamare il servizio clienti al numero telefonico indicato sulla garanzia Non cercare di smontarlo o di ripararlo in quanto potrebbe 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.
- In caso di anomalie, consultare la tabella seguente:

Anomalie	**Riparazione**
Non si avvia	Controllare che sia collegato alla rete elettrica. Controllare che l'interruttore generale si trovi in posizione "ON".
Non riconosce la brocca	Controllare che la brocca sia collocata correttamente e che si trovi a 90º rispetto alla posizione di inserimento. Controllare di aver collocato il coperchio sulla brocca. Controllare che non siano presenti eventuali resti di gelato che ostacolino l'inserimento della brocca.
L'apparecchio torna alla posizione iniziale senza elaborare il gelato	Probabile surriscaldamento del motore. Lasciare raffreddare l'apparecchio.
L'apparecchio realizza una prima dose molto lunga	Gelato molto morbido o a una temperatura > - 18 ºC: l'apparecchio non lo può riconoscere.
Si apre la brocca durante la lavorazione del gelato	Controllare di aver collocato il coperchio sulla brocca. Controllare che la lama sia inserita correttamente.

Caratteristiche:

- Potenza assorbita massima: 800 W
- Grado di protezione: IPX1
- Peso approssimato: 15 Kg
- Massima capacità del contenitore di gelato: 1l.
- Apparecchio non adatto all'uso in presenza di miscele anestetiche infiammabili con aria, ossigeno e ossido di diazoto.

Queste caratteristiche possono essere soggette a cambi senza previo avviso, dovuti ai miglioramenti effettuati sul prodotto.

Avvertenza: a causa delle tolleranze di fabbricazione di questo prodotto, la potenza assorbita massima può differire da quella specificata.

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).

CE Dichiarazione di conformità

Con la presente dichiario, sotto nostra responsabilità, che il/i prodotto/i TAURUS descritto/i nel presente manuale ROWZER sono conformi alle normative EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 e EN 50564 e alle direttive 2006/42/CE, 2004/108/CE, 2011/65/UE e 2009/125/CE.

Firma



J.L. Heredia,
Ingenieria prodotti

ROWZER
Emulsionador e processador de alimentos congelados.

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

Descrição

A Painel de controlo
- A1 Visor
- A2 " + "
- A3 PROCESSAMENTO DUPLO
- A4 LIMPEZA
- A5 " – "
- A6 INÍCIO
- A7 PARAR / APAGAR

B Botão Ligar/Desligar
C Bandeja recolhe-gotas
D Tampa do depósito
E Lâmina
F Copo
G Depósito
H Cabo de ligação
I Filtro
J Tampa do copo
K Botão de descompressão

Conselhos e advertências de segurança
- Ler atentamente este folheto de instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guardá-lo para referência futura. A inobservância e incumprimento destas instruções podem causar um 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:
- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desorganizadas e escuras são propensas à ocorrência de acidentes.
- Não colocar o aparelho em cima de superfícies quentes tais como placas de cozedura, queimadores a gás, fornos, etc.
- Não colocar o aparelho num local onde possa ficar exposto à luz solar directa.
- Não utilizar o aparelho perante atmosferas explosivas, tais como líquidos inflamáveis, gases ou pó. Este tipo de aparelho cria faíscas que podem provocar a ignição deste tipo de vapores ou de pó.
- Não utilizar o aparelho na presença de atmosferas inflamáveis de mistura anestésica e ar, ou de oxigénio ou óxido nitroso.
- Manter este aparelho longe do alcance das crianças.
- O aparelho deve ser utilizado e colocado sobre uma superfície plana e estável.
- Colocar o aparelho em cima de uma superfície horizontal, plana e estável, que suporte o seu peso.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície horizontal, dura, rígida, plana, estável e sem vibrações.
- ADVERTÊNCIA: Para evitar um sobreaquecimento, não cobrir o aparelho.
- Evitar que a entrada e a saída de ar fiquem total ou parcialmente tapadas por móveis, cortinas, roupas, etc., devido ao risco de incêndio.

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 à terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a base eléctrica da tomada de corrente eléctrica. Nunca modificar a ficha. Não usar adaptadores de ficha.
- Não utilizar nem guardar o aparelho sujeito às intempéries.
- Não forçar o cabo eléctrico de ligação. Nunca usar o cabo eléctrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.
- Não enrolar o cabo eléctrico de ligação à volta do aparelho.
- Não deixar o cabo eléctrico de ligação preso ou enrolado.
- Verificar o estado do cabo eléctrico de ligação. Os cabos danificados ou enroscados aumentam o risco de choque eléctrico.
- Não tocar na ficha de ligação com as mãos molhadas.

Segurança pessoal:
- Usar luvas adequadas para suportar baixas temperaturas, se for preciso.
- Antes de utilizar o aparelho assegure-se de que a(s) lâmina(s) estão bem fixadas ao mesmo.
-Não tocar nas 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 caso os acessórios ou consumíveis acoplados apresentem defeitos. Proceda imediatamente à sua substituição.
- Não utilizar o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Não mover ou deslocar o aparelho enquanto este estiver em funcionamento.
- Não utilizar o aparelho inclinado nem invertido.
-Não forçar a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeitar a indicação do nível MAX (Fig.1)
- Assegurar que a superfície do congelado a processar é o mais plana possível para não danificar a lâmina.
- 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 a utilização profissional, não para uso doméstico.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho está projectado para ser utilizado por adultos. Não permitir que pessoas não familiarizadas com este tipo de produto, pessoas incapacitadas ou crianças utilizem este produto.
- Guardar este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas incapacitadas.
- Não guardar o aparelho em locais onde a temperatura ambiente possa ser inferior a 2 ºC.
- Não expor o aparelho a temperaturas extremas ou a um

magnetismo forte.
- Assegurar-se de que as grelhas de ventilação do aparelho não ficam obstruídas por pó, sujidade ou outros objectos.
- Manter as ferramentas de corte afiadas e limpas.
- Usar este aparelho, os respectivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. Usar o aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Verificar periodicamente se a junta de estanqueidade da tampa se encontra em perfeito estado de utilização.
- Não forçar a abertura, assegure-se de que o aparelho está completamente despressurizado antes de proceder à sua abertura.
- Nunca deixar o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Depois de realizar 10 doses seguidas respeitar o período de repouso de 5 minutos.
- Prestar especial atenção durante as operações de montagem e desmontagem das lâminas, uma vez que estão afiadas e existe risco de corte.

Manutenção:
- Certificar-se de que o serviço de manutenção do aparelho é realizado por pessoal especializado e que, caso o aparelho necessite de consumíveis/peças de substituição, estas sejam originais.
- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

Instalação
- Assegurar-se de que retira todo o material de embalagem do interior do aparelho.
- Não retirar os pés do aparelho.
- É possível nivelar o produto ajustando os pés.
- Respeitar as disposições legais referentes a distâncias de segurança com outros elementos, tais como tubos, condutas eléctricas, etc.
- Não cobrir nem obstruir nenhuma das aberturas do aparelho.
- A ficha deve estar situada num local de fácil acesso para se poder desligá-la em caso de emergência.
- Para uma maior eficiência, o aparelho deve ser colocado num local onde a temperatura ambiente se encontre entre os 12 e 32 ºC.
- O aparelho deve funcionar com a base de pés ligada.

Modo de emprego

Notas prévias à utilização:
- Retirar a película protectora do aparelho.
- 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 da forma descrita no capítulo de Limpeza.
- Trabalhar o alimento que pretende utilizar.
- Encher o copo (F) respeitando o nível MAX (Fig. 1).
- Congelar o copo com o alimento a -20º

Selecção do idioma:
- Colocar o depósito na máquina com a asa posicionada à direita do utilizador (Fig. 2)
- Encaixar o depósito, girando-o a 90º no sentido horário. Ao chegar à posição correcta ouvem-se 2 cliques (Fig. 3)
- No visor aparecerá a mensagem “Introduzir DOSE: 0 “
- Pressionar simultaneamente os botões “+” e “-”; no visor aparecerá a mensagem “Idioma” com as teclas “+” e “-”; é possível seleccionar os 6 idiomas disponíveis; confirmar pressionando o botão “ INÍCIO”(A6)

Utilização:
- Desenrolar completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligar o aparelho à rede eléctrica.
- Colocar o aparelho em funcionamento, accionando o botão de ligar/desligar.
- No visor (A1) aparecerá a mensagem “A aguardar DEPÓSITO” (Fig.4), por razões de segurança a máquina não funciona sem o depósito colocado.
- Colocar a lâmina (E) no eixo da tampa (D), assegurando-se de que fica presa correctamente (Fig. 5)
- Colocar o copo (F) dentro do depósito (G).
- Colocar o depósito na máquina com a asa posicionada à direita do utilizador (Fig.2).
- Encaixar o depósito, girando-o a 90º no sentido horário. Ao chegar à posição correcta ouvem-se 2 cliques (Fig. 3)
- No visor aparecerá a mensagem “Introduzir DOSE: 0 “
- Seleccionar a dose que pretende processar, entre 1 e 10, utilizando os botões “+” para aumentar a dose (A2) e o botão “–“ para diminuir (A5).
- O botão “PARAR / APAGAR” coloca o contador a 0 (A7).
- Pressionar o botão “INÍCIO “ para iniciar o processamento (A6).
- No visor aparecerão as doses solicitadas, as processadas e uma seta a indicar se a máquina se encontra a subir ou a baixar.
- Ao concluir o processo ouvir-se-á um sinal acústico e o visor ficará verde, indicando as doses que foram processadas e as que ficam por processar no copo.
- Se ao pressionar o botão “INÍCIO” não tiver seleccionado a dose, o aparelho processará automaticamente 10 doses.
- Nalgumas preparações pode ficar pressão no depósito (G); pressionar sempre o botão de descompressão (K) para facilitar a extracção do depósito (G).
- Quando se processa um copo com gelado em excesso, o aparelho detectará que o recipiente se encontra demasiado cheio, processando apenas até ao nível correcto de enchimento e voltando ao estado inicial. No visor aparecerá a mensagem “ERRO recipiente muito cheio”. A mensagem desaparecerá quando o copo for retirado. Retire o copo e remova o gelado em excesso para poder continuar a processar as doses com segurança.
- Durante o funcionamento, é normal que o nível sonoro da máquina ao trabalhar seja variável; isto deve-se ao facto de a mesma contar com um mecanismo que ajusta as rotações de acordo com a dureza do gelado.
- Quando a máquina detectar um gelado muito duro, reiniciar-se-á como medida de protecção. No visor aparecerá a mensagem “ERRO gelado muito duro”. A mensagem desaparecerá quando o copo for retirado.
- No caso de detectar um ruído anómalo durante o funcionamento da máquina, pare a mesma e verifique se os acessórios e a lâmina se encontram devidamente encaixados e o copo não tem amolgadelas. Em caso de persistência do ruído contactar o serviço de assistência técnica.

Função processamento duplo:
- A função de processamento duplo permite realizar uma segunda passagem das lâminas pelo congelado processado, com o fim

de obter texturas óptimas em congelados muito frios ou com ingredientes com alto conteúdo de água. Para o fazer pressionar o botão correspondente a esta função (A3).
- No visor aparecerá a mensagem “2P” ao lado das doses seleccionadas. A máquina realizará esta função nas doses seleccionadas quando pressionar o botão “INÍCIO”.

Função Cancelar:
- A função de cancelar permite interromper o funcionamento do aparelho. Para o fazer pressionar o botão correspondente a esta função (A7).
- No visor aparecerá a mensagem “A iniciar”; a máquina voltará à sua posição inicial e no visor aparecerá a mensagem “Introduzir dose: 0” quando a máquina estiver pronta para voltar a processar.
- Quando a máquina chegar ao início é aconselhável verificar se a lâmina continua bem presa, antes de realizar um novo processamento.

Protector Térmico de Segurança:
- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar e não voltar a ligar-se, aguardar 15 minutos antes de voltar a ligá-lo. Se continuar a não funcionar, contactar um serviço de assistência técnica autorizado.

Mensagens específicas:
No ecrã podem aparecer as seguintes mensagens:

A aguardar DEPÓSITO:	Significa que o depósito não está colocado ou está colocado incorrectamente
A iniciar:	Significa que está a voltar à sua posição inicial
Introduzir DOSE:	Significa que o aparelho está operacional e a aguardar que introduza as doses
2P:	Significa que será realizado um processamento duplo das doses seleccionadas.
Limpeza aguardar:	Significa que o eixo está a baixar para a sua posição inferior.
Limpeza retirar o DEPÓSITO:	Significa que o eixo chegou à sua posição inferior e é possível retirar o depósito para proceder à limpeza do eixo.
Idioma:	Significa que entrou no menu idioma para seleccionar o idioma pretendido.

Uma vez terminada a utilização do aparelho:
- Parar o aparelho, accionando o botão de ligar/desligar.
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Limpar o aparelho.

Conselhos práticos

TEMA	EXPLICAÇÃO	O QUE FAZER E O QUE NÃO FAZER
Enchimento do copo de gelado	- O gelado expande-se ao ser processado sob pressão. - Em caso de enchimento excessivo do copo de gelado, o alimento pode chegar a entrar no aparelho, danificando os seus rolamentos. - Um enchimento excessivo do copo de gelado pode deformar o copo.	**O que fazer:** - Encher o copo de gelado apenas até ao nível máximo assinalado. - Antes de congelar o alimento, verificar se a tampa do copo é colocada facilmente sem pressionar o alimento. **O que não fazer:** - Respeitar o nível máximo assinalado. No caso de processar por erro um copo demasiado cheio: - Após o processamento realizar uma limpeza do aparelho realizando a função de limpeza, eliminando todos os resíduos de alimento do aparelho.
Emulsão excessiva de certos ingredientes	- Certos ingredientes com alto conteúdo de proteínas, gorduras, emulsionantes naturais, lecitina, ovo e derivados tendem a emulsionar abundantemente. O enchimento do recipiente até ao nível máximo pode causar uma emulsão excessiva e problemas de contaminação no interior do equipamento, residuos abundantes e sujidade posterior.	**O que fazer:** - É recomendável adaptar as quantidades da receita, reduzindo as medidas habituais até níveis onde a emulsão seja justa e não se produza uma emulsão excessiva. - Antes de congelar o alimento, verificar se a tampa do copo é colocada facilmente sem pressionar o alimento. - Se o ingrediente já estiver congelado: é recomendável processar uma ou várias doses e baixar o nível, retirando gelado manualmente até um nível adequado.

Antes de congelar o alimento	- Uma superfície que não seja plana ou a distribuição irregular do gelado pode danificar a lâmina.	**O que fazer:** - Alisar a superfície a congelar e assegurar-se de que a tampa é colocada facilmente e sem pressionar o alimento. - Manter os copos secos exteriormente para evitar a produção de gelo à volta do copo. - Ao tapar o copo de gelado verificar se não ficaram restos de alimento ou água entre a tampa e o copo; isto dificultaria a sua extracção após a congelação. **O que não fazer:** - Voltar a congelar um gelado previamente processado sem alisá-lo.
Congelação superior a 24 h	- O conteúdo a processar tem de estar sólido na sua totalidade. - Os gelados que ficaram moles no centro fazem com que o motor não funcione correctamente, afectando a qualidade da textura.	**O que fazer:** - Congelação do alimento pelo menos 24 horas num congelador padrão de 4 estrelas. - Congelar o alimento entre -20 ºC e -22 ºC para obter a qualidade correcta da textura. **O que não fazer:** - Processar gelados que não tenham sido completamente congelados. - Processar gelados que não estejam a -20 ºC. Com a qualidade obtida podem ficar demasiado moles.
Colocação da lâmina e da tampa do depósito	- A colocação incorrecta da lâmina pode fazer com que a mesma caia durante o processo. Se isto ocorrer ouvir-se-á um forte ruído. - A não colocação da tampa pode contaminar o equipamento com alimento.	**O que fazer:** - Colocar a lâmina e a tampa do depósito correctamente. - Verificar se a lâmina está bem presa. - Verificar o aparelho logo após a colocação em funcionamento para detectar algum ruído forte. **O que não fazer:** - Nunca colocar o aparelho em funcionamento se a lâmina e a tampa do depósito não estiverem bem colocadas e presas.
Limpeza do aparelho	- A limpeza do aparelho é simples e implica pouca dedicação. - O aparelho tem uma função de limpeza para facilitar a limpeza completa do aparelho.	**O que fazer:** - Limpar a lâmina e a tampa do depósito após cada utilização. - Se se encontrarem resíduos excessivos de gelado na tampa do depósito, limpar o aparelho (à volta do eixo) com um pano húmido. - Fazer uma limpeza completa do aparelho no final do dia. - No caso de ter processado um gelado demasiado cheio, realizar uma limpeza completa do aparelho.
Manutenção da lâmina	- Usar uma lâmina deterio- rada (dobrada ou com o gume desgastado) pode danificar o aparelho e afectar a qualidade da textura.	**O que fazer:** - Se detectar um desgaste no gume da lâmina, solicitar uma peça de substituição original. - Em caso de dobragem de uma pá da lâmina solicitar uma peça de substituição original. **O que não fazer:** - Processar gelados usando uma lâmina deteriorada.
Filtro de ar	- O filtro de carbono ajuda a que o ar injectado seja limpo e sem odores.	**O que fazer:** - Substituir o filtro de ar a cada 6 meses para conservar as suas propriedades de filtragem, para evitar que odores e vapores do exterior possam afectar o gelado.
Manutenção copos de gelado	- Os copos metálicos de gelado têm de se manter em perfeitas condições para evitar danos no aparelho e manter a qualidade da textura.	**O que fazer:** - Verificar o copo antes de realizar um processamento; não pode conter amolgadelas e deformações. **O que não fazer:** - Usar um copo de gelado no qual se tenha de fazer uma força excessiva para colocar no aparelho; se tiver uma amolgadela ou deformação terá de ser substituído. - Golpear o bordo do copo de gelado com uma colher ou outros utensílios deformará o bordo. - Antes de congelar o alimento, ao colocar a tampa do copo verificar se não exerce pressão excessiva no alimento, já que pode deformar o copo, uma vez congelado.

Sobreaquecimento do aparelho	- O aparelho contém um elemento de protecção contra sobreaquecimentos. Após um sobreaquecimento, o aparelho deixará de funcionar durante 15 minutos. - Se se activar a protecção durante um processamento, este ficará a meio e a lâmina ficará no interior do copo de gelado.	**O que fazer:** - Para evitar sobreaquecimentos, depois de realizar 10 doses seguidas de gelado, respeitar um período de repouso de 5 minutos. - Comprovar o estado correcto da lâmina, se conserva o gume e não apresenta qualquer dobragem das pás. Caso contrário, substituí-la por uma peça de substituição original. Se tiver ocorrido um sobreaquecimento: - Assegurar-se de que volta a colocar correctamente a lâmina no eixo antes de realizar um novo processamento, uma vez restabelecido o aparelho.
Gelados a processar	- Se se processar água con- gelada pode aparecer uma recongelação da água por cima da lâmina, impedindo o retorno correcto da mesma. A lâmina não voltará ao início, ficando incrustada no interior do copo.	**O que fazer:** - Os gelados têm de ter no mínimo uma concentração de 30% de açúcar, sumo ou sal para evitar a recongelação do gelado por cima da lâmina. - No caso de pretender realizar gelados com concentrações inferiores às referidas anteriormente, não realizar mais de 2 doses seguidas. **O que não fazer:** - Não adicionar bebidas carbonatadas ao gelado antes do seu processamento, já que podem provocar um aumento de pressão no copo do gelado, danificando o aparelho. - Não usar gelados congelados com azoto líquido. No caso de ocorrer um aumento de pressão anormal no copo de gelado, produzir-se-ão fugas de alimento pelo depósito. Parar o equipamento e libertar o excesso de pressão produzido usando o botão de descompressão. Posteriormente realizar uma limpeza a fundo do aparelho.

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 nenhum esfregão.
- 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.
- Não pode ser limpo com jactos de água.
- Durante o processo de limpeza terá de ter especial atenção ao sistema de corte, uma vez que está muito afiado.
- É recomendável limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afectar de forma inexorável a duração da sua vida e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
  - Tampa depósito (D)
  - Lâmina (E)
  - Copo (F)
  - Depósito (G)
  - Tampa do copo (J)
- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade (Fig. 6).
- Em seguida secar todas as peças antes de montá-las e guardá-las.
- Ocasionalmente, e de modo a evitar a acumulação de alimentos no interior, limpar a tampa do depósito. Desmontar a mesma exercendo pressão no rolamento para retirá-lo da tampa e limpar cuidadosamente com uma escova (Fig 7).
- Ocasionalmente a chumaceira/eixo pode apresentar uma ligeira sujidade, produto da sua utilização. Esta não é nociva mas é recomendável limpá-la para a boa manutenção do aparelho.

ATENÇÃO: durante o processo de limpeza, para retirar o depósito removendo a bandeja, inclinar a máquina; esta pode escorregar, mesmo ao colocar a base dianteira sem carga, o que pode originar uma situação de risco para o utilizador.

Função limpeza do eixo:

- Encaixar o depósito com o copo vazio na máquina
- Pressionar o botão “LIMPEZA”
- No visor aparecerá a mensagem “Limpeza aguardar” e o eixo baixará.
- Quando o eixo chegar abaixo aparecerá no visor a mensagem “Limpeza retirar o DEPÓSITO“
- Deslocar a máquina para a frente (Fig 7).
- Retirar a bandeja recolhe-gotas (C).
- Retirar o depósito; o eixo ficará visível (Fig 8).
- Limpar o eixo com um pano húmido.
- Ao colocar o depósito a máquina voltará à sua posição inicial.

Mudança do filtro de ar

- Esta máquina possui um filtro de carbono activo na entrada de ar da máquina (Fig. 9).
- É utilizado para purificar o ar que é injectado no congelado, eliminando vapores de óleo, sabores e odores.
- Para mudar o filtro aceder à parte posterior da máquina, extrair o

filtro usado e colocar o filtro novamente.
- É aconselhável mudar o filtro a cada 4 ou 6 meses.

Anomalias e reparação
- Em caso de avaria contactar o atendimento ao cliente, cujo número de telefone está indicado na ficha de garantia. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, uma vez que existe perigo.
- Se a ligação de rede estiver danificada, deve ser substituída e deve agir-se como em caso de avaria.
- No caso de detectar algum problema, consulte a seguinte tabela:

Anomalias	Solução
O aparelho não se liga	Verificar se o aparelho está ligado à rede eléctrica. Verificar se o interruptor geral está na posição "ON".
Não detecta o depósito	Verificar se o depósito está bem colocado e chegou correctamente aos 90º desde o início. Verificar se colocou a tampa do depósito. Verificar se não ficaram restos de congelado que dificultam a colocação do depósito.
O aparelho volta ao início sem processar o congelado	Possível sobreaquecimento do motor. Deixar o aparelho arrefecer.
O aparelho realiza uma primeira dose muito longa	Congelado muito mole ou a uma temperatura > - 18 ºC; o aparelho não consegue detectá-lo.
Abre-se o depósito durante o processamento do congelado	Verificar se colocou a tampa do depósito. Verificar se a lâmina está bem colocada.

Características:
- Potência máxima absorvida: 800W (800W+250W)
- Grau de protecção: IPX1
- Peso aprox.: 15 kg
- Máxima capacidade do copo de congelado 1L.
- Nível de pressão acústica ponderado < 80dB (A)
- Aparelho não adequado para ser utilizado na presença de misturas anestésicas inflamáveis com ar, oxigénio ou óxido nitroso.

Nota: estas características podem estar sujeitas a alterações sem aviso prévio, de forma a melhorar o produto.

Nota: devido às tolerâncias de fabrico deste produto, a potência máxima absorvida pode diferir da potência especificada.

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 pretenda 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.



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).

CE Declaração de Conformidade
Pela presente declaro, sob nossa responsabilidade, que o(s) produto(s) TAURUS descrito(s) neste manual ROWZER cumprem as regulamentações EN-60335-1, EN-60335-2-64, EN-62233, EN-55014-1, EN-55014-2, EN-61000-3-2, EN-61000-3-3, EN-62321 e EN 50564, em conformidade com as directivas 2006/42/EC, 2004/108/EC, 2011/65/EU e 2009/125/EC.

Assinatura



J.L. Heredia,
Engenharia de produto

taurus
PROFESSIONAL

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 Oliana
Spain
www.taurusprofessional.com

Product weight (aproximate)
ROWZER:

G.W.: 15’68 Kg
N.W.: 14’67 Kg

Cod. 062688/2