

## BAPI 1200 PREMIUM FULLSET



- ES.** Instrucciones de uso
- EN.** Instructions for use
- FR.** Mode d'emploi
- DE.** Gebrauchsanleitun
- IT.** Istruzioni per l'uso
- PT.** Instruções de uso
- CA.** Instruccions d'ús
- NL.** Gebruiksaanwijzing
- PL.** nstrukcja obsługi
- RO.** Instrucțiuni de utilizare
- BG.** Инструкция за употреба
- CS.** Návod k použití
- SK.** Návod na použitie
- HU.** Használati utasítás
- AR.** مجعد الشعر غلاية

**taurus**

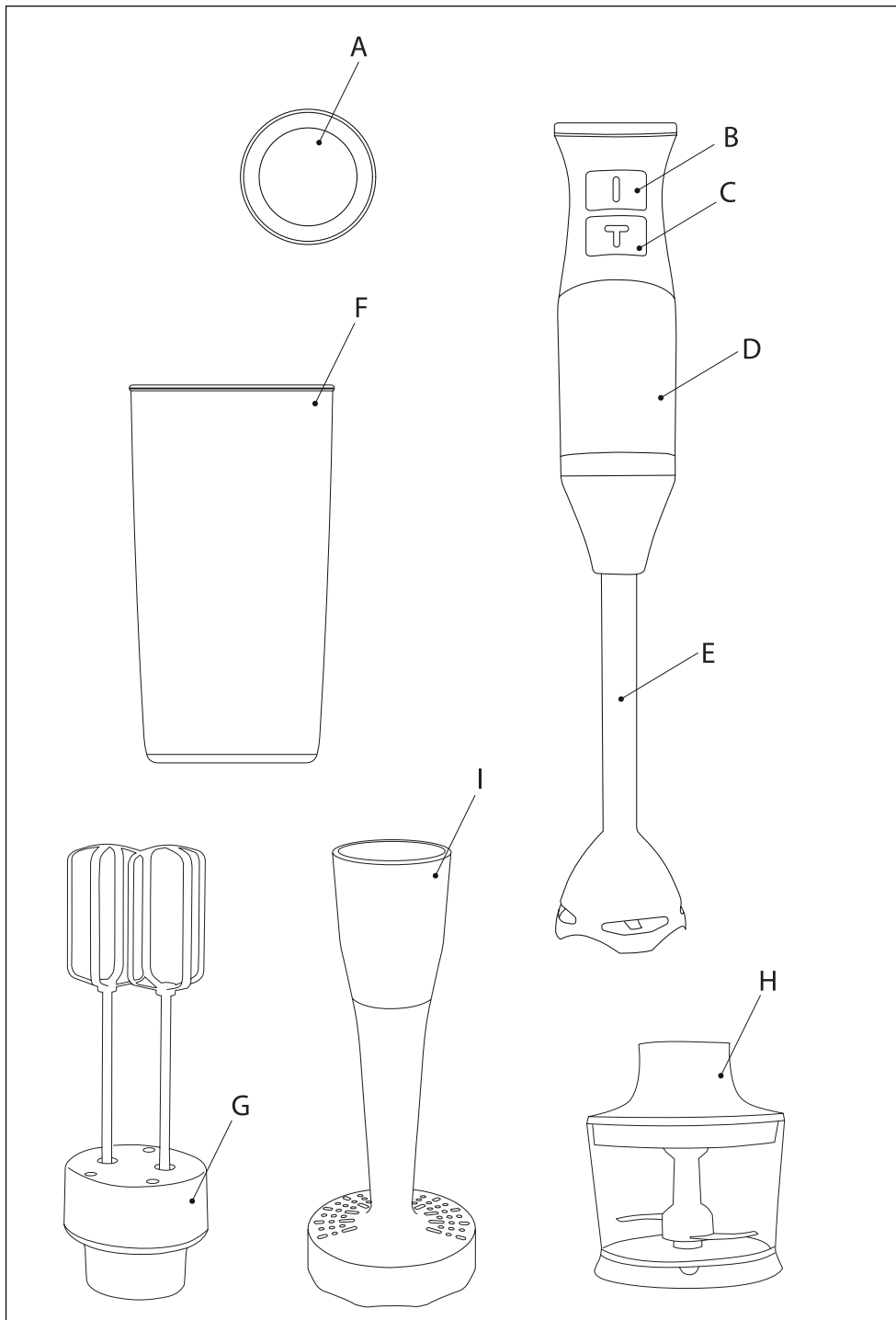


Fig.1

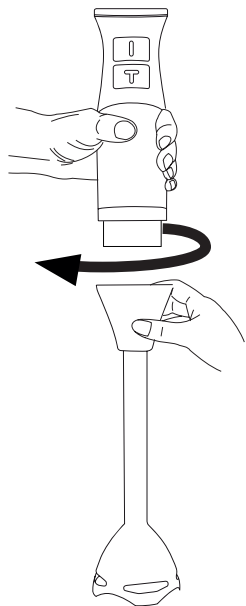


Fig.2

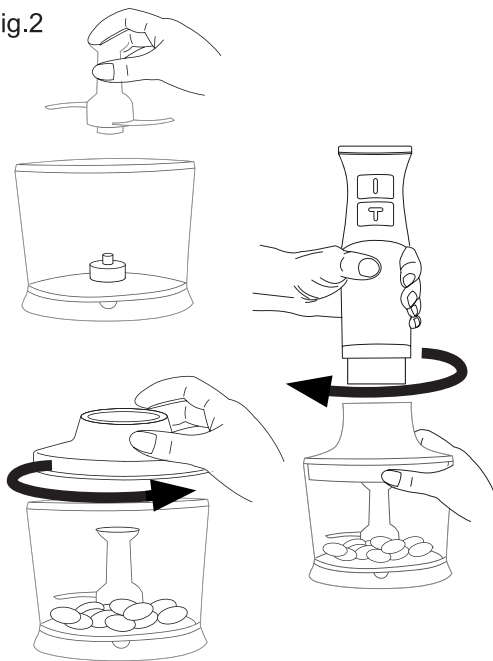


Fig.3

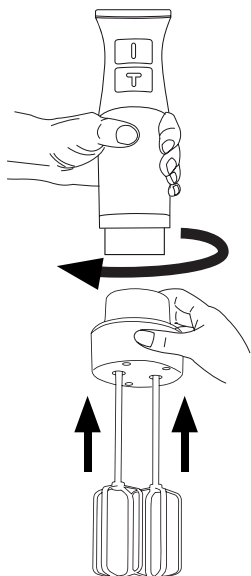


Fig.4

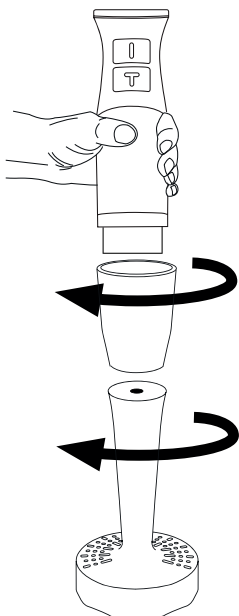


Fig.5

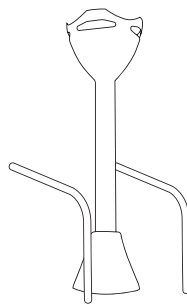
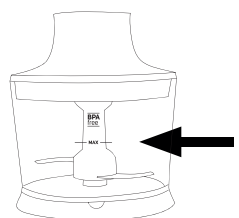


Fig.6



**ES**

(Instrucciones originales)

## **BATIDORA-PICADORA**

### **BAPI 1200 PREMIUM FULLSET**

#### **DESCRIPCIÓN**

A Regulador de velocidades

B Pulsador

C Turbo

D Cuerpo motor

E Varilla

F Vaso medidor

G Doble batidor

H Vaso picador

I Pasapurés

#### **UTILIZACIÓN Y CUIDADOS**

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

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

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

No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.

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

Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador. (Fig. 6)

No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.

Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

Mantener el aparato en buen estado.

Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además, ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.

No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.

No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.

Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

#### **MODO DE EMPLEO**

##### **NOTAS PREVIAS AL USO:**

Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.

Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.

Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar:

##### **USO:**

Extender completamente el cable antes de enchufar.

Enchufar el aparato a la red eléctrica.

Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.

Seleccionar la velocidad deseada.

Trabajar el alimento que desee procesar.

## **CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:**

Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

## **FUNCIÓN TURBO:**

El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

## **UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:**

Parar el aparato, retirando la presión sobre el pulsador marcha/paro.

Desenchufar el aparato de la red eléctrica.

Limpiar el aparato.

## **ACCESORIOS:**

### **ACCESORIO VARILLA (FIG.1):**

Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...

Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha.

Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha.

Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

### **ACCESORIO PICADOR (FIG. 2):**

Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes ...

Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc....

Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje.

Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha.

Acoplar el conjunto a la tapa y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado).

Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.

Desacoplar el cuerpo motor de la tapa, y luego retirar la tapa del picador.

Nota1: No trabajar con la función turbo con este accesorio acoplado.

### **ACCESORIO DOBLE BATIDOR (FIG.3):**

Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...

Insertar las varillas en el grupo reductor. Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha.

En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.

- Retirar las varillas, y liberar el grupo reductor.

### **ACCESORIO PASAPURÉ (FIG. 4):**

Este accesorio sirve para triturar verduras y frutas cocidas (patatas, tomates, manzanas...). **IMPORTANTE:** No triturar los alimentos crudos o duros, quitar la piel, huesos o tallos. Cocer y escurrir los alimentos antes de triturarlos.

Encajar el reductor al pie del pasapuré girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.

Acoplar el pasapuré al cuerpo motor girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Encajar la paleta en la parte inferior del pie girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada.

Colocar la batidora con el accesorio pasapuré en el recipiente donde se encuentra lo alimentos a triturar. Es conveniente mover el accesorio arriba y abajo por toda la mezcla hasta conseguir la textura deseada. Retirar el accesorio pasapuré y liberar el cuerpo motor.

Limpia el accesorio.

Nota 1: No utilizar el accesorio pasapuré en un recipiente sobre calor directo. Se recomienda dejar enfriar la mezcla unos minutos.

Nota 2: No sobrepasar la mitad de la capacidad del recipiente.

Nota 3: No mojar bajo ningún concepto el reductor.

Nota 4: evitar procesar la mezcla en exceso.

## **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, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

## **LIMPIEZA**

Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.

Limpia el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.

No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.

No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.

Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.

Se recomienda limpiar el aparato regularmente

y retirar todos los restos de alimentos.










Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.









Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):

- Varilla
- Vaso medidor
- Vaso picador (sin tapa)
- Doble batidor (sin reductor)
- Pasapurés (sin reductor)

La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig.5)

A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa		5	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Agregar la fruta y actúe sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-----
Salsa bechamel		10	600 ml	Deshacer 30 g de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 g de harina y 30 g de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo		20	4/6 cubitos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata		Incrementar progresivamente de MIN a MAX	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad MIN e incrementar progresivamente cuando empiece a tener consistencia hasta el MAX. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	3/4 min
Levantar claras		Incrementar progresivamente de MIN a MAX	5 claras	Verter las claras en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	3/4 min
Puré de patatas		20	300 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla		20	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 g de manzana, 100 g de plátano, 50 g de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado		20	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	30/50 s

Queso rallado		20	200 g	Trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30/40 s
Zanahoria picada		20	150-200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro		20	2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		20	150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne		20	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada.	3 s
Picar jamón serrano		20	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos		TURBO	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada	3 s



**EN**

(Original instructions)

## HAND BLENDER

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

#### DESCRIPTION

A Speed regulator control

B On/off switch

C Turbo button

D Motor body

E Stick Blender

F Measuring cup

G Double Whisk

H Chopper jar

I Puree accessory

#### USE AND CARE

Fully extend 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 it is empty.

Do not use the appliance if the on/off switch does not work.

Respect the MAX level indicator of measuring cup and chopper jar. (Fig.6)

When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.

Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.

Keep the appliance in good condition. Check

that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.

Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.

Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.

Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. Do not use cycles of more than 5 minutes. When using 5 minute cycles allow a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.

As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

#### INSTRUCTIONS FOR USE

##### BEFORE USE:

Make sure that all products' packaging has been removed.

Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.

Prepare the appliance according to the function you wish to use.

##### USE:

Extend the cable completely before plugging it in.

Connect the appliance to the mains.

Turn the appliance on, by using the on/off button.

Select the desired speed.

Work with the food you want to process.

### **ELECTRONIC SPEED CONTROL:**

The speed of the appliance can be regulated by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

### **TURBO FUNCTION:**

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

### **ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:**

Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.

Unplug the appliance from the mains.

Clean the appliance.

### **ACCESSORIES:**

#### **STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.1):**

This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...

Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow.

Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.

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

#### **CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):**

This accessory is used to chop vegetables or meat...

To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.

Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly.

Attach the unit to the cover and switch the

appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together).

Stop the appliance when the food reaches the desired texture.

Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting.

#### **DOUBLE WHISK ACCESSORY (FIG.3):**

This accessory is used to whip cream, beat egg whites...

Insert the whisks into the adapter fitting. Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow.

Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisks clockwise

Remove the whisks and release the adapter fitting

#### **PUREE ACCESSORY (FIG.4)**

This accessory can be used to mash cooked vegetables and fruits (potatoes, tomatoes, apples...).

Important: do not smash hard or uncooked foods, remove the peel, stones or stems. cook and drain the food before smashing.

Fit the gearbox to the puree leg by turning it Counterclockwise.

Fit the puree accessory to the motor body by turning it counterclockwise.

Fit the paddle on the lower part of the puree leg by turning it clockwise until it is firmly fitted.

Place the blender with the puree accessory in the container with the food. It is convenient to move the accessory in an up and down movement throughout the mixture until get the desired texture.

Remove the puree accessory and release the motor body. - clean the accessory.

Note1: do not use the puree accessory in a container over direct heat. It is recommended to allow the mixture cool for a few minutes.

Note 2: do not exceed half capacity of the

container.

Note 3: do not wet the gearbox under no circumstances. - note 4: avoid processing the mixture excessively.

The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily (Fig.5).

Then dry all parts before its assembly and storage.

### **SAFETY THERMAL PROTECTOR:**

The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.

If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

### **CLEANING**

Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.

Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.

Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.

Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.

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.









Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.

The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):

- Stick blender
- Measuring cup.
- Chopper Jar
- Double wisk
- Puree accessory.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil up to the indicated level. Turn the appliance on without moving it until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		15	-----	Add fruit and use the blender on it until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce		10	600 ml	Melt 30 g of butter in a pan on a slow heat. Add 100 g of flour and 30 g of fried onions (already chopped with the chopper). Slowly add 500ml of milk.	15 s
Crush ice		20	4/6 ice cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whip cream		Increase gradually from MIN to MAX	250 ml	Pour the chilled cream (0 °C to 5 °C) into a bowl and use the blender in a clockwise movement. It is best to start at MIN speed and gradually increasing to MAX as the cream begins to thicken. Be careful, as overbeating will turn the cream into butter	3/4 min
Beat egg whites		Increase gradually from MIN to MAX	5 egg whites	Pour the egg whites into a bowl and use the blender, moving it up and down until the egg whites become stiff.	3/4 min
Mashed potato		20	300 g	The potatoes can be mashed by using the blender directly in the saucepan itself.	30 s

Baby food: fruit and biscuit mush		20	300 g	Chop and put 100 g of apple, 100 g of banana, 50 g of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Breadcrumbs		20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30/50 s

Grated cheese		20	200 g	Dice into 1 cm cubes and blend until desired texture is obtained	30/40 s
Chopped carrot		20	150-200 g	Peel and dice into 1 cm cubes, blend until the desired texture is obtained.	30 s
Chop nuts		20	200 g	Remove the shells and chop until the desired texture is obtained	30 s
Chop up boiled egg		20	2 eggs	Cut into quarters and chop up until the desired texture is obtained.	10 s
Minced meat (raw or cooked)		20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Mince meat		20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chop Serrano ham		20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chop dried apricots		TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

**FR**

(Traduit des instructions originales)

## **ROBOT-HACHOIR**

### **BAPI 1200 PREMIUM FULLSET**

#### **DESCRIPTION**

A Régulateur de vitesses

B Bouton de commande

C Turbo

D Corps moteur

E Fouet

F Verre doseur

G Double fouet

H Bol-hachoir

I Presse-purée

#### **UTILISATION ET PRÉCAUTIONS**

Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.

Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.

Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.

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

Respectez l'indication de niveau MAX du verre-doseur et du bol-hachoir. (Fig. 6)

Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.

Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec des capacités

physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

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

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.

Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.

Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.

À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

#### **MODE D'EMPLOI**

##### **CONSIGNES PRÉALABLES :**

S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.

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

Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

##### **UTILISATION :**

Dérouler complètement le câble avant de le brancher.

Brancher l'appareil au réseau électrique.

Mettre l'appareil en marche en actionnant

l'interrupteur de marche/arrêt.

Sélectionner la vitesse désirée.

Travailler l'aliment désiré.

## **RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :**

On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

## **FONCTION TURBO :**

L'appareil dispose d'une option Turbo. La touche Turbo fait fonctionner le moteur à pleine puissance et permet ainsi d'obtenir une texture plus fine du produit.

## **APRÈS L'UTILISATION DE L'APPAREIL :**

Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.

Débrancher l'appareil de la prise secteur.

Nettoyer l'appareil.

## **ACCESSOIRES :**

### **ACCESSOIRE FOUET (FIG.1):**

Cet accessoire sert à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités...

Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.

Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration.

Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

### **ACCESSOIRE HACHOIR (FIG.2):**

Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...

Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.

Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter.

Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.

Assembler l'ensemble au couvercle et mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé).

Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.

Déboîter le corps moteur du couvercle puis le couvercle du hachoir.

Nota1 :

Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.

### **ACCESSOIRE DOUBLE BATTEUR (FIG.3):**

Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...

Insérer les tiges dans le groupe réducteur. Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.

Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retirer les fouets, libérer le groupe réducteur.

### **ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE (FIG. 4) :**

Cet accessoire sert à mixer les légumes et les fruits cuits (pommes de terre, tomates, pommes...). **IMPORTANT** : Ne pas mixer les aliments crus ou durs ; retirer la peau, les noyaux et les tiges. Cuire et égoutter les aliments avant de les mixer.

Fixer le réducteur sur le pied du presse-purée en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Fixer le presse-purée au corps moteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Emboîter la palette sur la partie inférieure du pied en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien fixée.

Placer le batteur avec l'accessoire presse-purée dans le récipient où se trouvent les aliments à mixer. Il est recommandé de déplacer l'accessoire de haut en bas dans tout le mélange jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Retirer l'accessoire presse-purée et libérer le corps moteur.

Laver l'accessoire.

Remarque 1 : Ne pas utiliser l'accessoire presse-purée dans un récipient sur une source directe de chaleur. Il est recommandé de laisser refroidir le mélange quelques minutes.

Remarque 2 : Ne pas remplir au-delà de la moitié de la capacité du récipient.

Remarque 3: Ne jamais mouiller le réducteur.

Remarque 4 : éviter de mixer le mélange en excès.

## **SÉCURITÉ THERMIQUE :**

L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.

Si l'appareil se déconnecte tout seul et que vous ne parvenez pas à le reconnecter, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à l'un des services d'assistance technique agréés.

## **NETTOYAGE**

Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.

Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.

Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.

Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.

Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.

Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.









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










- Fouet
- Verre-doseur
- Bol-hachoir
- Double batteur (sans réducteur)
- Presse-purée (sans réducteur)

Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se séchent correctement (Fig.5).

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



Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		5	250 ml	Verser les ingrédients dans le bol : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la partie indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile se soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits		15	-----	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-----
Sauce béchamel		10	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole A feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés à l'aide du hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace		20	4/6 glaçons	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Monter la crème		Augmenter progressivement de MIN à MAX	250 ml	Verser la crème liquide très froide (0 à 5 °C) dans un récipient et fouetter en réalisant un mouvement vers la droite. Il est recommandé d'utiliser la vitesse MIN jusqu'à ce que la crème devienne relativement consistante. Puis, passer à la MAX. Attention, ne pas battre trop longtemps afin d'éviter que la crème ne se transforme en beurre.	3/4 min
Blancs en neige		Augmenter progressivement de MIN à MAX	5 blancs	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige.	3/4 min
Purée de pommes de terre		20	300 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		20	300 g	Couper en morceaux et verser dans le bol : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d' L' orange	25 s

Chapelure		20	50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30/ 50 s
Fromage râpé		20	200 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30/ 40 s
Carottes pilées		20	150- 200 g	Peler, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	30 s
Fruits secs hachés		20	200 g	Éplucher et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Œufs durs hachés		20	2 œufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		20	150 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	30 s
Viande hachée		20	60 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	3 s
Jambon du pays haché		20	60 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	3 s
Abri-cots secs hachés		TURBO	60 g	Couper en morceaux de 1 cm au préalable Hacher jusqu'à obtention de la texture voulue.	3 s

**PT**

(Traduzido das instruções originais)

## **BATEDEIRA-PICADORA**

### **BAPI 1200 PREMIUM FULLSET**

#### **DESCRIÇÃO**

A Regulador de velocidade

B Botão

C Turbo

D Corpo do motor

E Vareta

F Copo doseador

G Batedor duplo

H Copo da picadora

I Passe-vite

#### **UTILIZAÇÃO E CUIDADOS**

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

Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.

Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.

Não utilize o aparelho sem carga.

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

Respeite a indicação de nível MAX do copo medidor e da tampa da picadora. (Fig. 6)

Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.

Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento

Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.

Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.

Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.

Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 1 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.

Como orientação, na tabela anexa, encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de enchimento.

#### **MODO DE UTILIZAÇÃO**

##### **NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:**

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

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

Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

##### **UTILIZAÇÃO:**

Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada elétrica.

Ligue o aparelho à corrente elétrica.

Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.

Selecione a velocidade desejada.

Processe os alimentos.

## **CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:**

Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de operação a realizar.

## **FUNÇÃO TURBO:**

O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

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

Para o aparelho, deixando de premir o Botão de ligar/desligar.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Limpe o aparelho.

## **ACESSÓRIOS:**

### **ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.1):**

Para a preparação de molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebés, etc..

Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta.

Introduza os alimentos no copo e coloque o aparelho em funcionamento.

Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

### **ACESSÓRIO DA PICADORA (FIG.2):**

Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.

Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.

Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe.

Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta.

Unir o conjunto à tampa e ligar o aparelho (Atenção: não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado).

Para o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.

Desencaixe o corpo do motor da tampa e, em seguida, retire a tampa da picadora.

Nota1: Não trabalhe com a função turbo com este acessório montado.

### **ACESSÓRIO BATEDOR DUPLO (FIG. 3)**

Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.

Inserir as varetas no grupo redutor. Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta.

Coloque os ingredientes num recipiente largo e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.

- Retirar as varetas e libertar o grupo redutor.

### **ACESSÓRIO PASSE-VITE (FIG. 4):**

Este acessório serve para triturar legumes e fruta cozidos (batatas, tomates, maçãs, etc.). **IMPORTANTE:** Não triture alimentos crus ou duros, retire a pele, ossos ou talos. Coza e escorra os alimentos antes de os triturar.

Encaixe o redutor no pé do passe-vite e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio

Encaixe o passe-vite no corpo do motor e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Encaixe a palheta na parte inferior do pé e rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até que fique bem encaixada.

Coloque a varinha com o acessório passe-vite no recipiente onde se encontram os alimentos a triturar. É conveniente mover o acessório para cima e para baixo por toda a mistura até obter a textura desejada. Retire o acessório passe-vite e extraia o corpo do motor.

- Limpe o acessório.

Nota 1: Não utilize o acessório passe-vite

num recipiente colocado sobre calor direto.  
Recomenda-se deixar arrefecer a mistura durante alguns minutos.

Nota 2: Não ultrapasse a metade da capacidade do recipiente.

Nota 3: Nunca molhar o redutor.

Nota 4: Evite processar excessivamente a mistura

- Batedor duplo (sem redutor)

- Passe-vite (sem redutor)

A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir que a água escorra com facilidade (Fig.5).

Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

## **PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:**

O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.

Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

## **LIMPEZA**

Desligue o aparelho da corrente elétrica e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.

Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.

Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.










Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas, pois estão muito afiadas.









Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.

Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

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

- Varinha
- Copo doseador
- Copo da picadora (sem tampa)

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese		5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogêneos	-----
Molho bechamel		10	600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicione 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (previamente picada na picadora) e vá adicionando lentamente 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Bater natas		Aumentar progressivamente de MIN para MAX	250 ml	Verta as natas líquidas bem frias (0 a 5°C) num recipiente e bata-as com a varinha fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. Recomenda-se iniciar com a velocidade MIN e quando começar a ganhar consistência até o MAX. Tenha cuidado, pois se bater as natas durante demasiado tempo esta transforma-se em manteiga	3/4 min
Bater claras em castelo		Aumentar progressivamente de MIN para MAX	5 claras	Deite as claras num recipiente e bata-as com a varinha, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo.	3/4 min
Puré de batata		20	300 g	Pode esmagar as batatas ao tritar diretamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papas		20	300 g	Corte e coloque no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		20	50 g	Corte o pão seco antes de o colocar no copo e triture-o até obter a textura desejada	30/50 s

Queijo ralado		20	200 g	Corte em cubos de 1 cm e triture até obter a textura desejada	30/40 s
Cenoura picada		20	150-200 g	Descasque, corte em cubos de 1 cm e triture até obter a textura desejada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Tira a casca e triture até obter a textura desejada	30 s
Picar ovo duro		20	2 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		20	150 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Triture até conseguir a textura pretendida	30 s
Picar carne		20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Triturar até conseguir a textura pretendida.	3 s
Picar presunto serrano		20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Triture até conseguir a textura pretendida	3 s
Picar damascos secos		TURBO	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Triture até conseguir a textura pretendida	3 s

**IT**

(Tradotto dal manuale di istruzioni originale)

## **FRULLATORE-TRITATUTTO**

### **BAPI 1200 PREMIUM FULLSET**

#### **DESCRIZIONE**

A Regolatore di velocità

B Pulsante

C Turbo

D Corpo motore

E Gambo mixer

F Recipiente dosatore

G Doppie fruste

H Recipiente tritattutto

I Schiacciapate

#### **PRECAUZIONI D'USO**

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

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

Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.

Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).

Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non funziona.

Rispettare l'indicazione di livello MAX del misurino dosatore e del recipiente tritattutto. (Fig. 6)

Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e, in ogni caso, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.

Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi

fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza

Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.

Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.

Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.

Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 5 minuti; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.

A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

#### **MODALITÀ D'USO**

##### **PRIMA DELL'USO:**

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

Previamente al primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.

Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

##### **USO:**

Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.

Avviare l'apparecchio azionando il tasto



acceso/spento.

Selezionare la velocità desiderata.

Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

### **CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:**

Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

### **FUNZIONE TURBO:**

L'apparato dispone di una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

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

Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.

Scollegare l'apparecchio dalla rete.

Pulire l'apparecchio.

### **ACCESSORI:**

#### **ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.1):**

Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, tritare ghiaccio ...  
20110704~121014

Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia

Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.

Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

#### **TRITATUTTO (FIG.2):**

Indicato per tritare carne e verdura...

Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....

Introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio fino a incastrarlo.

Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia.

Posizionare il coperchio ed avviare l'apparecchio. Attenzione!: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente.

Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.

Separare il corpo motore dal coperchio e poi rimuovere il coperchio del tritattutto.

Nota1: Quando sia inserito questo accessorio, non lavorare con la funzione turbo.

Accessorio doppie fruste (FIG.3):

Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.

Inserire le fruste nel blocco di fissaggio. Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia. (Fig.3.1)

Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.

- Rimuovere le fruste e sganciare il blocco di fissaggio

#### **ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE (FIG. 4):**

Questo accessorio serve per schiacciare verdure e frutta lessate ( patate, pomodori, mele, ecc.). **IMPORTANTE:** Non schiacciare alimenti crudi o duri, rimuovere bucce, ossa o gambi. Lessare e scolare gli alimenti prima di schiacciarli.

Incastrare il riduttore nel piede dello schiacciapatate, girandolo in senso antiorario.

Installare lo schiacciapatate sul corpo motore, girandolo in senso antiorario. Incastrare la paletta nella parte inferiore del piede, girandolo in senso orario, finché non rimanga ben salda.

Posizionare il frullatore con l'accessorio schiacciapatate nel recipiente in cui si trovano gli alimenti da schiacciare. È opportuno muovere l'accessorio in su e in giù per tutto

l'impasto, fino ad ottenere la consistenza desiderata. Rimuovere l'accessorio schiacciapatate e liberare il corpo motore.

- Pulire l'accessorio.

Nota 1: Non utilizzare l'accessorio schiacciapatate in un recipiente che si trovi a contatto diretto con fonti di calore. Si raccomanda di lasciar raffreddare l'impasto alcuni minuti.

Nota 2: Non eccedere la metà della capacità del recipiente.

Nota 3: Non bagnare per nessun motivo il riduttore.

Nota 4: evitare di lavorare eccessivamente l'impasto.

### **PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:**

L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.

Se l'apparecchio si sconnette da solo e non si riconnette, scollegarlo dalla presa e attendere circa 15 minuti prima di connetterlo di nuovo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

### **PULIZIA**

Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.

Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.

Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico, come la candeggina, né prodotti abrasivi.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.

Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.

Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.

La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici,

compromettendone la durata operativa e la sicurezza.

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

- Gambo mixer

- Misurino dosatore










- Recipiente tritatutto (senza coperchio)









- Doppie fruste (senza riduttore)

- Schiacciapatate (senza riduttore)

La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento (Fig.5)

Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Salsa maionese		5	250 ml	Mettere nella brocca 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta		15	-----	Introdurre la frutta e lavorare l'alimento fino a renderlo omogeneo	-----
Besciamella		10	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una casseruola A fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (triturata in precedenza con il tritatutto) e aggiungere poco alla volta 500 ml di latte	15 s
Triturare ghiaccio		20	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella brocca e tritare esercitando una certa pressione su ognuno di essi	15 s
Montare la panna		Aumentare progressivamente da MIN a MAX.	250 ml	Versare la panna liquida fredda (da 0 a 5°C) in un recipiente e lavorare con il frullatore, muovendolo in senso orario. Si consiglia la velocità MIN e quando inizia ad avere una certa consistenza, aumentare progressivamente alla MAX. Fare attenzione, giacché, se si supera il tempo, la panna può diventare burro.	3/4 min
Montare gli albumi		Aumentare progressivamente da MIN a MAX.	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve.	3/4 min
Purè di patate		20	300 g	Possono essere tritate lavorando l'alimento direttamente nella stessa casseruola	30 s
Pappa		20	300 g	Triturare e mettere nel recipiente 100 g di mele, 100 g di banane, 50 g di biscotti e il succo di 1 arancia	25 s
Pangrattato		20	50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata	30/ 50 s

Formaggio grattugiato		20	200 g	Tagliare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata	30/ 40 s
Carota tritурata		20	150- 200 g	Pelare, tagliare a dadi di 1 cm e tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare frutti secchi		20	200 g	Togliere il guscio e tritare fino alla tessitura desiderata	30 s
Sminuzzare uova sode.		20	2 uova	Tagliare a quarti e tritare fino alla tessitura desiderata	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		20	150 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm  Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Macinare carne		20	60 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm  Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Spezzettare prosciutto crudo		20	60 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm  Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Tritare albicocche secche		TURBO	60 g	Tagliare prima in cubetti di 1 cm  Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s

CA

(Traduït a partir de les instruccions originals)

## BATEDORA- PICADORA

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

#### DESCRIPCIÓ

A	Regulador de velocitats
B	Polsador
C	Turbo
D	Cos motor
E	Vareta
F	Got mesurador
G	Doble batedor
H	Vas picador
I	Passapuré

#### UTILITZACIÓ I CURA

Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.

No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.

No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.

No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.

No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.

Respecteu la indicació de nivell MAX del vas mesurador i del vas picador. (Fig. 6)

No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si hi ha líquids calents a l'interior de la gerra, feu servir només la velocitat més lenta.

Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.

Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.

No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.

No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.

No feu servir l'aparell durant més de 1 minut seguit, o fent cicles de més de 5 minuts, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles de 1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.

Com a orientació, a la taula annexa hi ha una sèrie de receptes que inclouen la quantitat d'aliment per processar, el temps recomanat per a elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

#### INSTRUCCIONS D'ÚS

##### NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.

Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.

Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu feu servir:

##### ÚS:

Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.

Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.

Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada.

Seleccioneu la velocitat desitjada.

Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

## **CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:**

Es pot controlar la velocitat de l'aparell, simplement actuant sobre el comandament de control de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell a el tipus de treball que es necessiti realitzar.

## **FUNCIÓ TURBO:**

L'aparell té una funció Turbo. Activant el polsador de la funció Turbo teniu tota la potència del motor i obtindreu un acabat més fi en la textura final del producte.

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

Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el polsador engegada/aturada.

Desendollegeu l'aparell de la xarxa elèctrica.

Netegeu l'aparell.

## **ACCESSORIS:**

### **ACCESSORI VARETA (FIG.1):**

Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel...

Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa.

Introduïu a la gerra els aliments i engegueu l'aparell.

Desacobleu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després.

### **ACCESSORI PICADOR (FIG.2):**

Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.

Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.

Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que hi encaixi.

Uniu el grup reductor al cos del motor girant en el sentit que indica la fletxa.

Acobleu el conjunt a la tapa i engegueu l'aparell (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està ben assentat i acoblat).

Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.

Desacobleu el cos motor de la tapa i lleveu la tapa del picador.

Nota1: No treballeu amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat.

### **ACCESSORI DOBLE BATEDOR (FIG.3):**

Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.

Inseriu les varetes al grup reductor. Uniu aquest conjunt al cos motor girant en el sentit que indica la fletxa.

En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.

- Traieu les varetes, i allibereu el grup reductor.

### **ACCESSORI PASSAPURÉ (FIG. 4):**

Aquest accessori serveix per a triturar verdures i fruites cuites (patates, tomàquets, pomes...). **IMPORTANT:** No tritureu els aliments crus ni durs i traieu-los la pell, els pinyols i les tiges. Coeu i escorreu els aliments abans de triturar-los.

Encaixeu el reductor al peu del passapuré girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.

Acobleu el passapuré al cos motor girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge. Encaixeu la paleta a la part inferior del peu girant-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben encaixada.

Col·loqueu la batedora amb l'accessori passapuré al recipient on hi hagi els aliments per triturar. És convenient moure l'accessori

amunt i avall per tota la barreja fins que obteniu la textura desitjada. Traieu l'accessori passapuré i allibereu el cos motor.

- Netegeu l'accessori.

Nota 1: No feu servir l'accessori passapuré en un recipient sobre calor directa. Es recomana deixar refredar la barreja uns minuts.

Nota 2: No sobrepassau la meitat de la capacitat del recipient.

Nota 3: No mulleu el reductor sota cap concepte.

Nota 4: eviteu processar la barreja en excés.

Protector tèrmic de seguretat:

L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.

Si l'aparell es desconnecta per si mateix i no torna a connectar-se, procedir a desconnectar de la xarxa, esperar uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si encara no funciona, acudir a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

## **NETEJA**

Desendolieu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.

Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.

No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.

No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.

Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.

Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.

Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.

Les peces següents són aptes per rentar-les

amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):

- Vareta

- Vas mesurador.










- Vas picador (sense tapa).

- Doble Batedor (sense reductor)









- Passapuré (sense reductor)

La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.6).

A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desar-lo.

Recepta	Accessori recomanat	Velocitat	Quantitat	Elaboració	Temps
Salsa maionesa		5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins que lligui l'oli.	35 s
Batuts de fruites		15	-----	Afegiu-hi la fruita i actueu sobre l'aliment fins que aconseguiu que quedi homogeni	-----
Salsa beixamel		10	600 ml	Desfeu 30 g de mantega en una cassola A foc lent, afegiu-hi 100 g de farina i 30 g de ceba sofregida (trossegeu-la prèviament amb el picador) i a poc a poc els 500 ml de llet	15 s
Picar gel		20	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu-los fent pressió damunt de cadascun d'ells	15 s
Muntar nata		Incrementeu progressivament de MIN a MAX	250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5 °C) en un recipient i actueu-hi amb el batedor fent un moviment en el sentit de les agulles del rellotge. Recomanem començar amb la velocitat MIN i incrementar progressivament quan comenci a tenir consistència fins a MAX Aneu amb compte, ja que si us passeu de temps la nata es convertirà en mantega	3/4 min
Muntar clares		Incrementeu progressivament de MIN a MAX	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins muntar-les.	3/4 min
Puré de patates		20	300 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola	30 s
Farinetes		20	300 g	Trossegeu i poseu al recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i un suc de taronja	25 s
Pa ratllat		20	50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo al vas i piqueu-lo fins que aconseguiu la textura desitjada	30/50 s



Formatge ratllat		20	200 g	Trossegeu-lo a daus d'1 cm i piqueu-lo fins que aconseguíu la textura desitjada	30/40 s
Pastanaga picada		20	150-200 g	Peleu-la, trossegeu-la a daus d'1 cm i piqueu-la fins que aconseguíu la textura desitjada	30 s
Picar fuites seques		20	200 g	Peleu-les i piqueu-les fins que aconseguíu la textura desitjada	30 s
Picar ou dur		20	2 ous	Talleu-los a daus i piqueu-los fins que aconseguíu la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)		20	150 g	Trossegeu-lo prèviament a daus d'1 cm. Piqueu-lo fins que aconseguíu la textura desitjada	30 s
Picar carn		20	60 g	Trossegeu-lo prèviament a daus d'1 cm. Piqueu-lo fins que aconseguíu la textura desitjada.	3 s
Picar pernil		20	60 g	Trossegeu-lo prèviament a daus d'1 cm. Piqueu-lo fins que aconseguíu la textura desitjada	3 s
Picar albergocs secs		TUR-BO	60 g	Trossegeu-lo prèviament a daus d'1 cm. Piqueu-lo fins que aconseguíu la textura desitjada	3 s

**DE**

(Übersetzung aus den ursprünglichen anweisungen)

## **MIXER-ZERKLEINERER**

### **BAPI 1200 PREMIUM FULLSET**

## **BESCHREIBUNG**

A Geschwindigkeitsregler

B Taste

C Turbo

D Motorblock

E Schneebesens

F Dosiergefäß

G Doppelmixer

H Glas des Zerkleinerers

I Kartoffelquetscher

## **GEBRAUCH UND PFLEGE**

Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.

Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.

Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.

Das Gerät sollte in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.

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

Die maximale Füllanzeige MAX des Messbechers und des Zerkleinerers berücksichtigen. (Fig.6)

Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.

Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen

ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.

Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.

Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.

Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 1 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.

Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

## **BENUTZUNGSHINWEISE**

### **VOR DER BENUTZUNG:**

Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.

Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.

Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

### **BENUTZUNG:**

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.

Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.

Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

## **ELEKTRONISCHE**

### **GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:**

Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

### **TURBO-FUNKTION:**

Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Durch Drücken des Schalters der Turbofunktion verfügen Sie über die gesamte Potenz des Motors und erreichen eine feinere Konsistenz des Produkts.

### **NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:**

Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.

Den Stecker aus der Netzdose ziehen

Reinigen Sie das Gerät.

### **ZUBEHÖR:**

#### **MIXSTAB (FIG.1):**

Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.

Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen.

Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten.

Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

#### **HACKZUBEHÖR (FIG.2):**

Dieses Zubehör dient zum Hacken von

Gemüse oder Fleisch...

Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.

Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen

Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen

Das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind

Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.

Den Motorblock vom Deckel nehmen und dann den Deckel des Zerkleinerers abnehmen

Anmerkung1: Nicht die Turbo-Funktion verwenden, wenn

dieses Zubehör angeschlossen ist.

### **DOPPELTER SCHNEEBESENAUFSATZ (ABB. 3):**

Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...

Die Rührstäbe in die Getriebegruppe geben. Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen.

Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesen im Uhrzeigersinn zu bewegen.

Die Rührstäbe entfernen, und die Motorgruppe freigegeben.

### **ZUBEHÖR KARTOFFELQUETSCHER (FIG. 4):**

Dieses Zubehör dient dem Zerkleinern von gekochtem Gemüse und Obst (Kartoffeln, Tomaten, Äpfel). WICHTIG: Zerkleinern Sie nicht rohe oder harte Lebensmittel, entfernen sie die Schale, Knochen oder Stängel. Kochen und Abtropfen der Lebensmittel vor dem Zerkleinern.

Einpassen des Getriebes in den Fuss des

Kartoffelquetschers durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn.

Andocken des Kartoffelquetschers an das Motorgehäuse durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn. Einpassen der Kelle in den unteren Teil des Fußes durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn bis sie fest sitzt.

Einsetzen des Mixers mit dem Zubehör Kartoffelquetscher in das Gefäß mit den zu zerkleinernden Lebensmitteln. Es wird empfohlen das Zubehör hoch und runter zu bewegen, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erlangt. Entnehmen des Zubehörs Kartoffelquetscher und lösen des Motorgehäuses.

- Reinigen Sie das Zubehör.

Anmerkung 1 Verwenden Sie das Zubehör Kartoffelquetscher nicht in einem Gefäß über einer direkten Wärmequelle. Es wird empfohlen, die Mischung ein paar Minuten abkühlen zu lassen.

Anmerkung 2 Überschreiten Sie nicht die Hälfte der Kapazität des Behältnisses.

Anmerkung 3: Halten Sie das Getriebe unter allen Umständen trocken.

Anmerkung 4: Vermeiden Sie eine zu lange Verarbeitung der Mischung.

## **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.

Schaltet sich das Gerät von selbst aus und nicht wieder ein, unterbrechen Sie die Stromzufuhr, warten Sie 15 Minuten und schalten es wieder ein.

## **REINIGUNG**

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

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.

Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel, noch

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

Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.

Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.

Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.










Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.









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

- Stab
- Dosiergefäß
- Zerkleinerungsglas (ohne Deckel)
- Doppelschläger (ohne Reduzierstück)
- Kartoffelquetscher (ohne Getriebe)

Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen(Fig.5)

Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Speise	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Anzahl	Zubereitung	Zeit
Mayonnaise		5	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 Sek.
Frucht-Shake		15	-----	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	---- ---
Bechamel-Sauce		10	600 ml	30 g Butter in einem Topf a kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eiswürfel		20	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 Sek.
Schlagsahne		Progressiv von MIN auf MAX schalten	250 ml	Die flüssige Sahne sehr kalt (0 bis 5 °C) in ein Gefäß geben und mit dem Schläger Bewegungen im Uhrzeigersinn durchführen. Wir empfehlen, die MIN-Geschwindigkeit progressiv zu erhöhen, wenn die Speise langsam Konsistenz hat, bis MAX. Wird die Zeit überschritten, wird die Sahne zu Butter.	3/ 4 min
Eischnee		Progressiv von MIN auf MAX schalten	5 Eiklar	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist.	3/ 4 min
Kartoffelpüree		20	300 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s
Brei		20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen Das dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		20	50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30/ 50 s

Käse reiben		20	200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30/ 40 s
Karotten reiben		20	150-200 g	Schälen. Vorher in 1 cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 s
Nüsse hacken		20	200 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
Harte Eier		20	2 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 Sek.
Hackfleisch (roh oder		20	150 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden  Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 s
Fleisch		20	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden  Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	3 Sek.
Serrano-Schinken zerkleinern		20	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden  Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	3 Sek.
Getrocknete Aprikosen hacken		TURBO	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden  Zerkleinern, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	3 Sek.

NL

(Vertaald van de originele instructies)

## MIXER-HAKMOLEN

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

## BESCHRIJVING

A Snelheidsregelaar

B Drukknop

C Turbo

D Motorlichaam

E Staafmixer

F Maatglas

G Dubbele garde

H Kan van de hakmolen

I Puremolen

## GEBRUIK EN ONDERHOUD

Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.

Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.

Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.

Zet het apparaat niet leeg aan, ofwel zonder lading.

Gebruik het apparaat niet als de start/stop knop niet werkt.

Overschrijd het MAX niveau van de maatbeker en de kan van de hakmolen niet. (Fig. 6)

Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de heft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.

Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.

Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.

Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.

Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.

Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Bij cyclisch gebruik moet het apparaat na elke cyclus gedurende 1 minuut uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk werken.

Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

## GEBRUIKSAANWIJZING

### OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.

Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.

Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

### GEBRUIK:

Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.

Steek de stekker in het stopcontact.

Zet het apparaat aan met de start/stop knop.

Selecteer de gewenste snelheid.

Verwerk de gewenste ingrediënten.

### **ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:**

Men kan de snelheid van het apparaat eenvoudig regelen met de snelheidsknop (A). Deze functie is erg nuttig, omdat men hiermee de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

### **TURBO FUNCTIE:**

Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop drukt, werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

### **NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:**

Stop het apparaat door de start/stop knop los te laten.

Trek de stekker uit het stopcontact.

Reinig het apparaat.

### **ACCESSOIRES:**

#### **ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.1):**

Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding, het malen van ijs...

Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren .

Giet de ingrediënten in de beker en zet het apparaat aan.

Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

#### **HAK-ACCESSOIRE (FIG.2):**

Dit accessoire dient om plantaardige producten, vlees, enz., fijn te hakken.

Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.

Plaats het te bereiden voedsel in de kan met de aldaar geplaatste messen en bevestig het

deksel.

Verbind de reductiegroep met het motorlichaam door in de richting van de pijl te draaien.

Koppel het geheel aan het deksel en zet het apparaat aan. (Let op: het apparaat niet aanzetten als het systeem niet behoorlijk bevestigd en gekoppeld is.

Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.

Koppel het motorlichaam los van het deksel en verwijder het deksel van de hakmolen.

Opmerking 1: Gebruik de turbo functie niet als dit accessoire aangekoppeld is.

#### **DUBBELE GARDE (FIG.3):**

Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...

Steek de gardes in de reductiegroep. Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door in de richting van de pijl te draaien.

Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de mixer in een cirkel rechtsom te bewegen.

- Verwijder de gardes en koppel de reductiegroep los.

#### **ACCESSOIRE VOOR PUREE (FIG. 4):**

Met dit accessoire kan men gekookte groente en fruit fijnmalen (aardappelen, tomaten, appelen, enz.). **BELANGRIJK:** Maal geen rauwe of harde voedingsmiddelen en verwijder schillen, pitten en steeltjes. Kook de voedingsmiddelen en laat ze uitlekken voor ze te malen.

Plaats de reductiegroep op de voet van de pureemolen en draai haar linksom vast.

Bevestig de pureemolen aan het motorlichaam en draai hem linksom. Steek de spaan onderin de voet en draai haar rechtsom totdat ze goed vastzit.

Plaats de mixer met het accessoire voor puree in de kom met te malen voedingsmiddelen. Het verdient aanbeveling het accessoire door het



hele mengsel omhoog en omlaag te bewegen totdat de gewenste textuur verkregen is. Verwijder het accessoire voor puree en koppel het motorlichaam los.

- Reinig het accessoire.

Opmerking 1: Gebruik het accessoire voor puree niet rechtstreeks in een verhitte pan. Het verdient aanbeveling het mengsel enige minuten te laten afkoelen.

Opmerking 2: Vul de kom voor niet meer dan de helft.

Opmerking 3: De reductiegroep mag absoluut niet nat worden.

Opmerking 4: let erop het mengsel niet al te fijn te malen.

### **THERMISCHE BEVEILIGING:**

Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligt.

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

### **REINIGING**

Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.

Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.

Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.

Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.

Het is raadzaam het apparaat geregeld schoon te maken en alle voedselresten te verwijderen.

Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.

De volgende onderdelen mogen met warm zeepop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):

- Garde

- Maatglas










- Hakbeker (zonder deksel)









- Dubbele garde (zonder reductiegroep)

- Pureemolen (zonder reductiegroep)

Leg de schoongemaakte stukken zodanig in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen (Fig.5).

Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Recept	Aanbevo- len hulpstuk	Snelheid	Hoeveel- heid	Bereiding	Tijd
Mayonaise		5	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		15	-----	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-----
Bechamelsaus		10	600 ml	Smelt 30 g boter in een pan A laag vuur, voeg 100 g bloem en 30 g gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen		20	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen		Voer de snelheid geleidelijk op van MIN tot MAX	250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5 °C) in een kom en maak cirkelbewegingen rechtsom met de garde. Het wordt aanbevolen de snelheid MIN te gebruiken en wanneer de room stevig wordt de snelheid geleidelijk te verhogen naar MAX. Pas op, want als men te lang klopt wordt de room zo hard als boter	3/4 min
Eiwit kloppen		Voer de snelheid geleidelijk op van MIN tot MAX	5 eiwitten	Giet de eiwitten in een kom en maak met de klopper op- en neer gaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt..	3/4 min
Aardappel-puree		20	300 g	Deze kunnen direct boven de pan zelf in stukjes gesneden worden.	30 s
Pap		20	300 g	Snijd 100 g appel, 100 g banaan en 50 g koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van Het sinaasappel	25 s
Paneermeel		20	50 g	Snijd het droge brood in stukken, doe het in de kan en hak het fijn tot gewenste textuur bereikt is	30/ 50 s

Geraspte kaas		20	200 g	Snijdt het in blokjes van 1 cm en hak het fijn totdat de gewenste textuur bereikt is.	30/ 40 s
Geraspte wortel		20	150-200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 s
Gedroogd fruit hakken		20	200 g	Schil het fruit en hak het fijn totdat de gewenste textuur bereikt is.	30 s.
Hardgekookte eieren fijnhakken		20	2 eieren	Snijd de eieren in vier stukken en hak deze tot de gewenste textuur wordt bereikt	10 s.
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		20	150 g	Snijd het in blokjes van ongeveer 1 cm  Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen	30 s
Vlees hakken		20	60 g	Snijd het in blokjes van ongeveer 1 cm  Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen.	3 s
Serrano ham in stukjes hakken		20	60 g	Snijd het in blokjes van ongeveer 1 cm  Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen	3 s
Droge abrikozen hakken		TUR- BO	60 g	Snijd het in blokjes van ongeveer 1 cm  Fijnhakken totdat de gewenste textuur is verkregen	3 s

RO

(Tradus din instrucțiunile originale)

## BLENDER DE MÂNĂ

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

#### DESCRIERE

A	Comandă reglaj viteză
B	Înterupător ON/OFF
C	Butonul TURBO
D	Corpul motorului
E	Blender manual
F	Cană de măsurat
G	Tel dublu
H	Vas de tocat
I	Acesorii pentru piure

#### UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.

Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.

Nu utilizați aparatul dacă este gol.

Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.

Respectați indicatorul nivelului MAX al cănii măsurat și al vasului de tocat. (Fig. 6)

Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.

Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.

Păstrați aparatul în stare bună. Verificați

piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.

Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.

Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.

Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut. Nu utilizați aparatul în cicluri de mai mult de 5 minute. În cazul utilizării în cicluri de 5 minute faceți o pauză de funcționare de cel puțin 1 minut între fiecare ciclu. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.

Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru procesare, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

#### INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

##### ÎNAINTE DE UTILIZARE:

Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.

Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.

Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

##### UTILIZARE:

Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.

Conectați aparatul la rețeaua de alimentare.

Porniți aparatul, utilizând butonul de pornire/oprire

Selectați viteza dorită.

Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

## **COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:**

Viteza aparatului poate fi reglată folosind comanda de reglare a vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

## **FUNCȚIA TURBO:**

Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo, devine disponibilă toată puterea motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

## **DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:**

Opriiți aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul on/off.

Scoateți aparatul din rețeaua de alimentare.

Curățați aparatul.

## **ACCESORII:**

### **ACCESORIUL BLENDER MANUAL(FIG.1):**

Acest accesoriu este folosit pentru sosuri, supe, maioneza, milkshake-uri, alimente pentru bebeluși, zdrobirea gheții ...

Atașați blenderul Fig. 1 de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată.

Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.

Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

### **ACCESORIUL DE TOCAT (FIG.2):**

Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.

Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.

Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul.

Atașați unitatea la capac și porniți aparatul (fiți atenți: nu porniți aparatul, dacă întreaga

unitate nu este montată corect și nu este bine îmbinată

Opriiți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.

Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului.

### **ACCESORIU TEL DUBLU (FIG.3):**

Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.

Inserați telul în adaptor. Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată.

Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar

Scoateți telurile și eliberați fittingul adaptorului.

### **ACCESORIU PENTRU PIURE (FIG.4):**

Acest accesoriu poate fi folosit pentru zdrobirea legumelor și fructelor găsite (cartofii, roșiile, mere...).

Important: Nu pasați alimente tari sau negătite, îndepărtați coaja, sămburii sau tulpinile.

Gătiți și scurgeți mâncarea înainte de a pasarea acesteia.

Montați accesoriul cu trepte de viteză la accesoriul cu picior pentru piure rotindu-l spre stânga

Montați accesoriul pentru piure pe corpul

### **MOTORULUI ROTINDU-L SPRE STÂNGA.**

Montați paleta în partea inferioară a accesoriului cu picior pentru

piure, rotind-o spre stânga până când este fixată ferm.

Goliți blenderul cu accesoriul pentru piure în recipientul cu alimente

Este de dorit să amestecați cu accesoriul într-o mișcare de sus în jos până când obțineți textura dorită.

Scoateți accesoriul pentru piure și eliberați corpul motorului.

curățați accesoriul.

Notă 1: Nu utilizați accesoriul pentru piure într-un recipient deasupra unei surse directe de căldură.

Se recomandă să lăsați ca amestecul să se răcească pentru câteva minute.

Notă 2: Nu depășiți jumătate din capacitatea recipientului.

Notă 3: Nu udați niciodată accesoriul cu trepte de viteză.

Notă 4: Evitați mixarea excesivă a amestecului.

### **PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:**

Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.

Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

### **CURĂȚARE**

Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare electrică și lăsați-l să se răcească înainte de efectuarea oricărei operații de curățare.

Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi ștergeți-l.

Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.

Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.

În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.

Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.

Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.










Nicio componentă a aparatului nu este potrivită pentru curățare în mașina de spălat vase.









Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):

- Blender manual
- Cană de măsurat
- Vas de tocat
- Tel dublu
- Accesoriu pentru piure

Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea(Fig.5)

Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Maioneză		5	250 ml	Puneți 1 ou în vas cu puțină sare și câteva picături de oțet sau lămâie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără a-l mișca până la legarea uleiului.	35 s
Smoothie din fructe		15	-----	Add fruit and use the blender on it until the mixture has a smooth consistency.	-----
Sos Béchamel		10	600 ml	Topiți 30 g de unt într-o tigaie la foc mic. Add 100 g of flour and 30 g of fried onions (already chopped with the chopper). Adăugați încet 500 ml de lapte.	15 s
Gheață zdrobită		20	4/ 6 cuburi de gheață	Puneți cuburile de gheață în vas și zdrobiți exercitând presiune asupra fiecărui cub	15 s
Frișcă		Creșteți treptat de la MIN la MAX	250 ml	Turnați smântâna foarte rece (între 0 °C și 5 °C) într-un vas și folosiți blenderul deplasându-l spre dreapta. Vă recomandăm să folosiți viteza minimă și să o creșteți treptat până la MAX, atunci când umplutura devine consistentă. Aveți grijă, deoarece dacă timpul este depășit, smântâna se va transforma în unt	3/4 min
Baterea albușurilor de ou		Creșteți treptat de la MIN la MAX	5 albușuri de ou	Turnați albușurile de ou într-un vas și activați blenderul. Amestecați cu o mișcare verticală până când albușurile de ou devin o spumă tare.	3/4 min
Piure de cartofi		20	300 g	Cartofii pot fi feliați prin utilizând blenderului direct în vasul de gătit.	30 s
Mâncare pentru copii: piure din fructe și biscuiți		20	300 g	Tăiați și puneți 100 g de măr, 100 g de banană, 50 g de biscuiți și sucul unei portocale în vas	25 s
Pesmet		20	50 g	Tăiați pâinea uscată înainte de a o pune în vas. Amestecați până când obțineți textura dorită.	30/ 50 s

Cașcaval ras		20	200 g	Tăiați cașcavalul în cubulețe de 1 cm și amestecați până când obțineți textura dorită	30/ 40 s
Tocarea morcovilor		20	150-200 g	Scoateți cubulețe de 1 cm și amestecați până când obțineți textura dorită.	30 s
Tăiați nuci		20	200 g	Îndepărtați cojile și tocare până când obțineți textura dorită	30 s
Ou fiert tocat mărunt		20	2 ouă	Se taie în sferturi și se toacă mărunt Sus până se obține textura dorită.	10 s
Carne tocare (crudă sau gătită)		20	150 g	Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm Tocați până obțineți consistența dorită	30 s
Carne tocată		20	60 g	Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm Tocați până obțineți consistența dorită	3 s
Șuncă spaniolă Serrano		20	60 g	Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm Tocați până obțineți consistența dorită	3 s
Caise uscate tocate mărunt		TURBO	60 g	Tăiați, mai întâi, în bucăți de 1 cm Tocați până obțineți consistența dorită	3 s



PL

(Przetłumaczone z oryginalnej instrukcji)

## BLENDER-ROZDRABNIACZ

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

#### OPIS

A Regulator prędkości

B Przycisk

C Rurka

D Korpus Silnika

E Pręt

F Pojemnik dozujący

G Podwójny ubijak

H Naczynie do rozdrabniania

I Przecierak

#### UŻYWANIE I KONSERWACJA

Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.

Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.

Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.

Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.

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

Przestrzegać poziomu „MAX” w pojemniku dozującym i naczyniu do rozdrabniania (Fig. 6).

Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.

Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości

tego typu urządzeń.

Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzestawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.

Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.

Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minuta lub w cyklach 5-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami. Nie zaleca się pracowania z urządzeniem dłużej niż to konieczne.

Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.

#### SPOSÓB UŻYCIA

##### UWAGI PRZED UŻYCIEM:

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

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

Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

##### UŻYCIE:

Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.

Podłączyć urządzenie do prądu.

Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.

Wybrać odpowiednią moc.

Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

### **ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:**

Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

### **FUNKCJA TURBO:**

Urządzenie posiada funkcję Turbo. Uruchamiając przycisk pulsacyjny funkcji Turbo (C) otrzymujemy całą moc silnika, co pozwala na uzyskanie drobniejszej struktury produktu.

### **PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:**

Wyłączyć urządzenie, używając włącznika przesuwając go w odpowiednią pozycję.

Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.

Wyczyścić urządzenie.

### **AKCESORIA:**

#### **TRZEPACZKA (FIG.1):**

Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...

Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką.

Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.

Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąc ją i wyczyścić.

### **ROZDRABNIACZ (FIG.2):**

To akcesorio służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...

Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd...

Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje.

Połączyć zespół redukcyny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę.

Połączyć całość do pokrywy i włączyć urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana.

Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.

Odłączyć korpus silnika od pokrywy, usunąć pokrywę rozdrabniacza.

Uwaga1: Nie pracować z funkcją turbo, gdy podłączone.

### **AKCESORIUM PODWÓJNY UBIJAK (FIG.3):**

Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...

Włożyć trzepaczki do korpusu reduktora. Połączyć zespół redukcyny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę.

Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.

- Usunąć trzepaczki, i zwolnić korpus reduktora.

### **AKCESORIUM PRZECIERAK (FIG. 4):**

To akcesorium służy do przecierania gotowanych warzyw i owoców (ziemniaków,

pomidorów, jabłek ...). **WAŻNE:** Nie rozdrabniać (przecierać) surowego lub twardego pożywienia, zdjąć skórkę, kości lub łodygę. Gotować i odczekać pożywienie przed przetarciem.

Dopasować reduktor do nóżki przecieraka przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

Przyłączyć przecierak do korpusu silnika przekręcając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (Rys. Dopasować łopatkę w dolnej części nóżki obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie odpowiednio osadzona.

Umieścić blender z akcesorium przecieraka w pojemniku, w którym znajduje się produkt do rozdrobnienia. Wygodne jest przesuwanie akcesorium w górę i w dół w całej mieszance, aż do uzyskania pożądanej konsystencji. Usunąć akcesorium przecieraka i zwolnić korpus silnika.

Wyczyścić akcesorium.

Uwaga 1: Nie używać akcesorium przecieraka w pojemniku na bezpośrednim ciepłe. Zaleca się, aby mieszanina ostygła przez kilka minut

Uwaga 2: Nie przekraczać połowy pojemności pojemnika.

Uwaga 3: W żadnym wypadku nie wolno zamoczyć reduktora.

Uwaga 4: unikać przetwarzania mieszaniny w nadmiarze.

## **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:**

Urządzenie posiada termiczny system bezpieczeństwa, który chroni je przed przegrzaniem.

Jeśli urządzenie się samo wyłącza i nie włącza się ponownie, należy je odłączyć od prądu, odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem go. Jeśli nadal nie działa, skontaktować się z jednym z autoryzowanych serwisów technicznych.

## **CZYSZCZENIE**

Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić

aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.

Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.

Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.

Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.

W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.

Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.










Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w stanie czystości, jego powierzchnia może się zniszczyć i skrócić żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.









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

- Pręt
- Pojemnik dozujący
- Rozdrabniacz (bez pokrywy)
- Podwójny ubijak (bez reduktora)
- Przecierak (bez reduktora)

Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód (Fig.5).

Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Przepis	Rekonden- dowana przystawka	Prędkość	Ilość	Proces	Czas
Majonez		5	250 ml	Wbić jedno jajko do dzbanka, dodać sól, ocet lub sok cytrynowy i wypełnić oliwą z oliwek do kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do momentu uzyskania majonezu.	35 s
Owocowy napój mleczny		15	-----	Dodać do mleka owoce i włączyć urządzenie, aż do uzyskania jednolitej masy.	-----
Beszel		10	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku, dodać 100 g mąki i 30 g przysmażonej drobno posiekanej cebuli i powoli dodawać 500 ml ciepłego mleka	15 s
Pokruszyć lód		20	4/6 kostki	Włożyć kostki lodu do dzbanka i mielić każdą kostkę osobno.	15 s
Bitą śmietana		Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	250 ml	Wlej bardzo zimną płynną śmietanę (0 do 5°C) do pojemnika i włączyć mikser i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek. Zalecana jest prędkość MIN i stopniowe zwiększanie, gdy zaczyna nabierać konsystencji, aż do MAX. Należy uważać, aby nie przekroczyć czasu ubijania, albowiem śmietana może zmienić się w masło.	3/4 min
Piana z białek		Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	5 białka	Wlać białka do okrągłego naczynia i ruchami góra dół ubić pianę..	3/4 min
Puree ziemniaczane		20	300 g	Mielić ziemniaki jeden po drugim w garnku	30 s
Posiłki dla niemowląt		20	300 g	Pokroić i wrzucić do dzbanka i miksować 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy	25 s
Bulka tarta		20	50 g	Rozdrobnić bułkę i wrzucić do dzbanka i miksować	30/50 s

Tarty ser		20	200 g	Pokroić w kawałki o wielkości 1 cm i następnie zmiksować urządzeniem, aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30/40 s
Marchewka tarta		20	150-200 g	Obrać i pokroić w kawałki o wielkości 1 cm a następnie zmiksować, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Orzechy		20	200 g	Obrać orzechy i posiekać	30 s
Jajko na twardo		20	2 jajka	Pokroić w kawałki i posiekać	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		20	150 g	Upřednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Zmilić mięso		20	60 g	Upřednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekana szynka iberyjska		20	60 g	Upřednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Posiekać suszone morele		TURBO	60 g	Upřednio pokroić na kawałki o wielkości 1 cm Rozdrobnić aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s

**BG**

(Превод на извършените инструкции)

## МИКСЕР - ДРОБИЛКА

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

#### ОПИСАНИЕ

A Регулатор на скоростта.

B Пулс бутон

C Турбо

D Корпус мотор

E Бъркалка

F Мерителна чашка

G Двойно разбиване

H Чаша за надробвяване

I Пасатор

#### РАБОТА С УРЕДА И ПОДДРЪЖКА

Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.

Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.

Не използвайте уреда ако прикачените към него приставки са дефектни. Незабавно ги заменете.

Не използвайте уреда празен, т.е. без да е напълнен.

Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.

Не надвишавайте означението за равнище MAX на мерителната чаша и на чашата за дробене. (Fig. 6)

Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.

Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически,

сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които биха могли да повлияят на изправната работа на уреда.

В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел. уреда.

Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.

Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 5 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута. В никакъв случай не е препоръчително уредът да работи повече от необходимото време.

За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

#### НАЧИН НА УПОТРЕБА

##### БЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА НА УРЕДА:

Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".

Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

##### УПОТРЕБА:

Преди употреба, развийте напълно захранващия кабел на уреда.

Включете уреда в електрическата мрежа.

Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване.

Изберете желаната от Вас скорост.

Работете с продуктите, които желаете да обработите.

### **ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:**

Може да управлявате скоростта на уреда само с натискане на съответния контролер на скоростта (A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

### **ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:**

Уредът разполага с функция „турбо“. При натискане бутона за функция „турбо“ впрягате цялата мощност на мотора, като по този начин постигнете по-фина крайна текстура на продукта.

### **СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:**

Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.

Изключете уреда от захранващата мрежа.

Почистете уреда.

### **ПРИСТАВКИ:**

#### **ПРЪЧКОВИДНА ПРИСТАВКА (FIG.1):**

Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед...

Скачете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката.

Поставете продуктите в каната и включете уреда.

Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока, обратна на

стрелката.

#### **ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ (FIG.2):**

Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др...

С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.

Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре.

Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката.

Монтирайте това цяло към капака и пуснете уреда в действие (Внимание: не пускайте уреда в действие ако цялото не е правилно поставено и наместено.

Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.

Откачете корпуса на мотора от капака, след което отстранете капака на дробилката.

Забележка 1: Моля не работете с функция „турбо“, ако

тази приставка е поставена.

#### **ПРИСТАВКА ЗА ДВОЙНО РАЗБИВАНЕ (FIG.3):**

Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.

Вкарайте пръчиците в редукторния блок. Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката.

Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.

Изгледете пръчиците, и освободете редукторния блок

#### **ПРИСТАВКА ЗА ПАСИРАНЕ (FIG. 4):**

Тази приставка служи за пасиране на приготвени зеленчуци и плодове (картофи, домати, ябълки и т.н.). ВАЖНО: Не пасирайте сурови или твърди зеленчуци и плодове. Преди пристъпване към пасирането, отстранете кожата, костилките и опашките от тях. Пригответе и изцеждате продуктите, преди да ги пасирате.

Вкарайте редуктора в основата на пасатора, като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.

Вкарайте пасатора в корпуса на мотора, завъртайки го в посока, обратна на часовниковата стрелка. Вкарайте лопатката в долната част на основата, завъртайки я в посока на стрелките на часовника, докато се нагласи добре.

Поставете миксера с монтирана приставка пасатор в съда, където се намират продуктите за пасиране. Препоръчително е приставката да бъде движена нагоре-надолу из цялата смес, докато последната достигне желаната консистенция. Отстранете приставката пасатор и освободете корпуса на мотора.

Почистете приставката

Бележка 1: Моля, не използвайте приставката пасатор в съд, поставен на източник на пряка топлина. Препоръчва се сместа да бъде оставена да изстине за няколко минути.

Бележка 2: Моля, не надхвърляйте половината от вместимостта на съда.

Бележка 3: В никакъв случай не допускате намокряне на редуктора.

Бележка 4: Избягвайте да обработвате прекалено количество смес.

## ТЕРМОЗАЩИТА ОТ ПРЕГРЯВАНЕ:

Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.

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

## ПОЧИСТВАНЕ

Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.

Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.

За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като белина и абразивни продукти.

Не потапяйте уреда във вода или друга течност, и не го поставяйте под течаща вода.

По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.

Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.








Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):











- Бъркалка
- Мерителна чашка
- Чаша за надробяване (без капак)
- Двойно разбиване (без редуктор)
- Пасатор (без редуктор)

За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата (Fig.5).

След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.



Рецепта	Препоръчана приставка	Скорост	Количество	Приготвяне	Време
Майонезен сос		5	250 мл	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Флодови шейкове		15	-----	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-----
Сос бешамел		10	600 мл	Разтопете А слаб огън 30 г асло в тенджера, добавете 100 г рашно и 30 г запържен лук (предварително нарязан с дробячката), постепенно добавяйки 500 мл мляко	15 сек
Смилане на лед		20	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 s
Разбиване на сметана		Постепенно увеличавайте от MIN до MAX	250 мл	Излейте течната сметана (трябва да е достатъчно студена - между 0 и 5°C) в съд и включете миксера, като придвижвате в посока на часовниковата стрелка. Препоръчва се скоростта MIN; след като започне да получава консистенция, постепенно увеличавайте до е! MAX. Бъдете внимателни, защото ако разбивате повече време от определеното сметаната ще се превърне в масло.	3/4 мин
Разбиване на белтъци		Постепенно увеличавайте от MIN до MAX	5 белтъци	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения..	3/4 мин
Картофено пюре		20	300 g	Картофите могат да се надробят като работите директно върху намиращия се в в тенджерата хранителен продукт.	30 сек

Каша		20	300 g	Натрошете и поставете в съда 100 г ябълки, 100 г банани, 50 г бисквити сока от един портокал.	25 сек
Галета		20	50 г	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	30/ 50 сек
Стъргане на кашкавал		20	200 г	Нарежете на кубчета от 1 см и смелете, докато получите желаната консистенция.	30/ 40 сек
Смилане на морков		20	150-200 г	Нарежете на кубчета от 1 см и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на сушени плодове		20	200 g	Премахнете черупката и смелете до желаната консистенция.	30 s
Смилане на варено яйце		20	2 яйца	Нарежете на 4 части и смелете до желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)		20	150 g	Нарежете предварително на парчета от 1 см  Смелете до желаната консистенция	30 сек
Мелене на месо		20	60 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см  Надробете до желаната консистенция	3 сек
Смилане на шунка тип „Серано“		20	60 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см  Смелете до желаната консистенция	3 сек
Смилане на сухи кайсии		TURBO	60 г	Нарежете предварително на парчета от 1 см  Смелете до желаната консистенция	3 сек

**EL**

(Μετάφραση από τις πρωτότυπες οδηγίες)

**ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ-ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ****BAPI 1200 PREMIUM FULLSET****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

Α Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.

Β Διακόπτης

C Τούρμπο

D Σώμα του μοτέρ

E Ράβδος

F Δοχείο δοσομετρητής

G Διπλός αυγοδάρης

H Δοχείο κοπής

I Εργαλείο πολτοποίησης

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κενό, δηλ. χωρίς τίποτε μέσα.

Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.

Σεβαστείτε την ένδειξη ΜΕΓΙΣΤΗΣ στάθμης του δοσομετρητή και του δοχείου κοπής.

Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.

Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά

από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα με ελλιπείς εμπειρίες ή γνώσεις.

Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένου ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.

Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό, ή κάνοντας κύκλους για πάνω από 1 λεπτό, και τότε να σέβετε πάντα περιόδους ανάπαυλας μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον ενός λεπτού. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.

Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή της κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθεμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.

**ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ****ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:**

Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.

Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε:

**ΧΡΗΣΗ:**

Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε

τη συσκευή στο ρεύμα.

Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση.

Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.

Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.

## **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:**

Είναι δυνατός ο έλεγχος ταχύτητας της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη για τον έλεγχο της ταχύτητας (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

## **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:**

Η συσκευή διαθέτει λειτουργία τούρμπο. Ενεργοποιώντας τον διακόπτη της λειτουργίας τούρμπο έχετε στη διάθεσή σας όλη την ισχύ της μηχανής, και επιτυγχάνετε πιο φίνο αποτέλεσμα στην υφή του προϊόντος.

## **ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:**

Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξη/παύση.

Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα.

Καθαρίστε τη συσκευή.

## **ΕΞΕΡΤΗΜΑ:**

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG.1):**

Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκσέικ, βρεφική τροφή, για να θρυμματίζετε πάγο..

Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που

υποδεικνύει το βέλος.

Βάλτε στο δοχείο τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.

Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

## **ΕΞΕΡΤΗΜΑ ΚΟΠΗΣ (FIG.2):**

Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...

Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.

Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κουμπώσει.

Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος.

Συναρμολογήστε το σύμπλεγμα στο καπάκι και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά.

Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αι κτήσει την επιθυμητή υφή.

Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μοτέρ από το καπάκι κι ύστερα αφαιρέστε το καπάκι από τη μηχανή κοπής.

Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τούρμπο όταν είναι

συναρμολογημένο αυτό το εξάρτημα.

## **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΙΠΛΟΥ ΑΥΓΟΔΑΡΤΗ (FIG.3)**

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...

Βάλτε τις ράβδους στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων. Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος.

Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.

Αφαιρέστε τις ράβδους, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

Εξάρτημα πολτοποίησης (FIG. 4):

Αυτό το εξάρτημα χρησιμεύει για την πολτοποίηση βρασμένων λαχανικών και φρούτων (πατάτες, ντομάτες, μήλα,...).  
ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πολτοποιείτε ωμά ή σκληρά τρόφιμα, ξεφλουδίστε τα, αφαιρέστε τυχόν κόκαλα ή τα κοτσάνια. Βράστε και στραγγίστε τα τρόφιμα πριν την πολτοποίηση.

Βιδώστε τον επιλογέα ταχυτήτων στο πόδι του εργαλείου πολτοποίησης, στρίβοντάς τον προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού.

Συναρμολογήστε το εργαλείο πολτοποίησης πάνω στη βάση του μοτέρ προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού. Βιδώστε την παλέτα στο κάτω μέρος του ποδιού, στρίβοντάς την προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, μέχρι να κουμπώσει καλά.

Τοποθετήστε τον αυγοδάρτη με το εξάρτημα πολτοποίησης στο δοχείο όπου βρίσκονται Lo προς πολτοποίηση τρόφιμα. Είναι σκόπιμο να μετακινήτε το εξάρτημα πάνω-κάτω, σε όλο το μείγμα, μέχρι να επιτύχετε την επιθυμητή υφή. Αφαιρέστε το αξεσουάρ πολτοποίησης και απελευθερώστε το σώμα του μοτέρ.

- Καθαρίστε το εξάρτημα.

Σημείωση 1: Μην χρησιμοποιείτε το εξάρτημα πολτοποίησης σε δοχείο που εκτίθεται απευθείας σε θερμότητα. Προτείνουμε να αφήσετε το μείγμα να κρυώσει για λίγα λεπτά.

Σημείωση 2: Μην υπερβαίνετε το ήμισυ της χωρητικότητας του δοχείου.

Σημείωση 3 : Μην βρέχετε σε καμία περίπτωση τον επιλογέα ταχυτήτων.

Σημείωση 4: Αποφύγετε την υπερβολική επεξεργασία του μείγματος.

### ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.

Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα

τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.

Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.

Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.

Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερως τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές

Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.










Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.









Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιήστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):

- Ράβδος
- Δοχείο δοσομετρητής
- Δοχείο κοπής (χωρίς καπάκι)
- Διπλός αυγοδάρης (χωρίς καπάκι)
- Εργαλείο πολτοποίησης (χωρίς τον επιλογέα ταχυτήτων)

Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού(Fig.5).

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

Συνταγή	Προτεινόμενο εξάρτημα	Ταχύτητα	Ποσότητα	Παρασκευή	Χρόνος
Μαγιονέζα		5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στο δοχείο, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που υποδεικνύεται και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς να τη μετακινήσετε μέχρι το μείγμα να πει το λάδι.	35 s
Μιλκσέικ φρούτων		15	-----	Προσθέστε τα φρούτα και χτυπήστε το μείγμα μέχρι να καταφέρετε να ομογενοποιηθεί	-----
Μπασαμέλ		10	600 ml	Λιώστε 30 g βούτυρο σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέστε 100 g αλεύρι και 30 g σιγαρισμένο κρεμμύδι (που πριν το έχετε ψιλοκόψει στο δοχείο κοπής) και προσθέστε σιγά σιγά τα 500 ml γάλα	15 s
Θρυμματισμένος πάγος		20	4/6 παγάκια	Εισαγάγετε τα παγάκια στο δοχείο και ψιλοκόψτέ τα, πιέζοντας επάνω στο καθένα τους	15 s
Σαντιγί		Αυξήστε προοδευτικά από το MIN έως το MAX	250 ml	Αδειάστε την πολύ κρύα υγρή κρέμα γάλακτος (0 έως 5°C) σε ένα μπολ και χτυπήστε με το μίξερ, με κινήσεις στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Προτείνεται η ταχύτητα MIN και αυξήστε προοδευτικά όταν αρχίζει να πήζει έως το MAX. Να είστε προσεκτικοί, αν υπερβείτε τον χρόνο, η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	3/ 4 min
Μαρέγκα		Αυξήστε προοδευτικά από το MIN έως το MAX	5 ασπράδια	Βάλτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε με τον αυγοδάτη, κάνοντας κινήσεις σε κάθετη φορά μέχρι να στερεοποιηθούν..	3/ 4 min
Πουρές πατάτας		20	300 g	Μπορείτε να λιώσετε απευθείας το μείγμα μέσα στην κατσαρόλα.	30 s
Κρέμα		20	300 g	Τεμαχίστε και βάλτε στο δοχείο 100 g μήλο, 100 g μπανάνα, 50g μπισκότα και Η χυμό πορτοκάλι	25 s
Τριμμένη φρυγανιά		20	50 g	Θρυμματίστε το ξερό ψωμί πριν το βάλτε στο δοχείο και ψιλοκόψτε μέχρι να έχετε την επιθυμητή υφή.	30/ 50 δευτ.

Τριμμένο τυρί		20	200 g	Κόψτε σε κύβους του 1 cm και ψιλοκόψτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30/ 40 δευτ.
Ψιλοκομμένο καρότο		20	150-200 g	Καθαρίστε τα, τεμαχίστε σε κύβους του 1 cm και κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Ψιλοκομμένοι ξηροί καρποί		20	200 g	Αφαιρέστε τα τσόφλια, και κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	30 s
Ψιλοκόψτε σφιχτά αυγά		20	2 αυγά	Τεμαχίστε στα τέσσερα και κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	10 s
Ψιλοκομμένο κρέας (κιμάς ή μαγειρεμένο κρέας)		20	150 g	Τεμαχίστε εκ των προτέρων σε κύβους του 1 cm Κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα	30 s
Κιμάς		20	60 g	Τεμαχίστε εκ των προτέρων σε κύβους του 1 cm Κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	3 s
Ψιλοκόψτε ζαμπόν		20	60 g	Τεμαχίστε εκ των προτέρων σε κύβους του 1 cm Κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα	3 s
Ψιλοκομμένα ξερά βερικόκα		TURBO	60 g	Τεμαχίστε εκ των προτέρων σε κύβους του 1 cm Κόψτε μέχρι να πετύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα	3 s

CS

(Překlad z původního návodu)

## RUČNÍ MIXÉR

### BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

## POPIS

A Regulátor rychlosti

B Vypínač

C Tlačítko TURBO

D Tělo motoru

E Tyčový mixér

F Odměrka

G Dvojitá šlehací metla

H Nádoba sekáčku

I Nástavec na kaši/pyré

## POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

Nepoužívejte přístroj pokud je příslušenství k němu připojené vadné. Okamžitě je/ji vyměňte.

Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.

Nepoužívejte přístroj, pokud vypínač zapnutí a vypnutí „on/off“ nefunguje.

Dodržujte úroveň maximálního plnění na odměrce a nádobě sekáčku. (Fig. 6)

Při použití horké tekutiny neplňte skleněnou nádobu více než do poloviny. Při mixování horké tekutiny ve skleněné nádobě, na přepínači rychlosti vždy vyberte nejpomalejší rychlost.

Tento přístroj skladujte mimo dosah dětí a / nebo osob s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi či osob, které nebyly obeznámeny s jeho používáním.

Přístroj udržujte v dobrém stavu. Zkontrolujte,

zda pohyblivé součásti nejsou špatně spojené nebo nepohyblivé a zkontrolujte, zda nejsou některé díly zlomené nebo se na nich nenacházejí anomálie, které mohou spotřebiči bránit ve správné funkčnosti.

Není-li spotřebič v provozu, nikdy jej nenechávejte připojen a bez dozoru. To šetří energii a prodlužuje životnost spotřebiče.

Nepoužívejte přístroj na žádnou část těla člověka nebo zvířete.

Nepoužívejte přístroj déle než 1 minuty v kuse. Nepoužívejte v intervalech delších než 5 minut. Při použití v 5 minutových intervalech, nechejte přístroj odpočinout alespoň 1 minuty mezi každým intervalem. Za žádných okolností nepoužívejte zařízení déle, než je nutné.

Jako reference v tabulce v příloze je několik receptů, které zahrnují množství potravin ke zpracování, doporučený provozní čas k vypracování každého receptu, stejně jako maximální dobu provozu přístroje pod každou z těchto podmínek zatížení.

## NÁVOD K POUŽITÍ

### PŘED POUŽITÍM:

Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.

Před prvním použitím produktu vyčistěte části, které budou v kontaktu s potravinami způsobem popsaným v části věnované čištění.

Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

### POUŽITÍ:

Před zapojením kabel zcela rozviňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Zapněte přístroj tlačítkem „on/off“.

Zvolte požadovanou rychlost.

Pracujte s potravinami, které chcete zpracovat.

## ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI:



Rychlost spotřebiče lze regulovat pomocí regulátoru rychlosti (A). Tato funkce je velmi užitečná, protože umožňuje přizpůsobit rychlost zařízení druhu práce, kterou je třeba provést.

### **FUNKCE TURBO:**

Přístroj má funkci Turbo. Aktivací funkce Turbo je k dispozici veškerá síla motoru, čímž získáte jemnější finální strukturu produktu.

### **PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:**

Přístroj vypněte uvolněním tlačítka on/off.

Zařízení odpojte od napájení.

Přístroj vyčistěte.

### **PŘÍSLUŠENSTVÍ:**

#### **TYČOVÝ MIXÉR (FIG.1):**

Toto příslušenství se používá k přípravě omáček, polévek, majonéz, mléčných koktejlů, dětské výživy, drcení ledu...

Přípevněte tyč k tělu motoru a otočte ji ve směru šipky.

Vložte potraviny, které chcete připravit, do nádoby a zapněte přístroj.

Pro další čištění tyč odstraňte otáčením v opačném směru šipky.

#### **SEKÁČEK (FIG.2):**

Toto příslušenství se používá k sekání zeleniny nebo masa...

Abyste předešli poškození spotřebiče, odstraňte z masa kosti, blány, chrupavky atd.

Potraviny, které mají být zpracovány vložte do nádoby na sekání a pevně připevněte víko.

Přípevněte jednotku ke krytu a zapněte přístroj (pozor: nezapínejte přístroj, pokud není celá jednotka správně namontována a spojena dohromady).

Přístroj zastavte, až potraviny dosáhnou požadované struktury.

Odpojte jednotku od víko uvolněte adaptér nástavce.

### **DVOJITÁ ŠLEHACÍ METLA (FIG.3):**

Toto příslušenství se používá ke šlehání smetany, šlehání bílků...

Vložte šlehací metlu do adaptéru. Připojte jednotku k tělu motoru a otočte ve směru šipky.

Vložte potraviny do velké nádoby a přístroj zapněte. Nejlepších výsledků dosáhnete otáčením šlehače ve směru hodinových ručiček

Odstraňte šlehací metlu a uvolněte adaptér

### **NÁSTAVEC NA KAŠI/PYRÉ (FIG.4):**

Toto příslušenství lze použít k mačkání vařené zeleniny a ovoce (brambor, rajčat, jablek...).

Důležité: nemačkejte tvrdé nebo tepelně neupravené potraviny, odstraňte slupku, pecky nebo stonky a před mačkáním potraviny uvařte a sceďte.

Otočením proti směru hodinových ručiček nasadte převodovku na nohu nástavce na pyrė

Nástavec na pyrė nasadte na tělo motoru otáčením proti směru hodinových ručiček

.Nasadte lopatku na spodní část nohy nástavce na pyrė otáčením ve směru hodinových ručiček, dokud pevně nezapadne.

### **PONOŘTE MIXÉR S NÁSTAVCEM NA PYRÉ**

do nádoby s potravinami. Je vhodné pohybovat mixérem nahoru a dolů, dokud nedosáhnete požadované konzistence.

Odstraňte nástavec na pyrė a uvolněte tělo motoru. - nástavec vyčistěte.

Poznámka 1: nepoužívejte nástavec na pyrė v nádobě, která je přímo nad zdrojem tepla. Doporučuje se nechat směs několik minut vychladnout.

Poznámka 2: Nepřekračujte polovinu kapacity

nádoby.

Poznámka 3: převodovku za žádných okolností nenamáčejte.

- poznámka 4: vyhněte se nadměrnému zpracování směsí.

- Nádoba sekáčku

- Dvojitá šlehačí metla

- Nástavec na kaši/pyré

Poloha pro vyprazdňování/sušení předmětů umývatelných v myčce nebo v umyvadle musí umožňovat snadný odtok vody (Fig. 6).

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

## TEPELNÁ OCHRANA:

Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.

Pokud se přístroj sám vypne, ale sám se znovu nezapne, odpojte jej od sítě a před opětovným připojením počkejte přibližně 15 minut. V případě, že se přístroj znovu nezapne, vyhledejte autorizovanou technickou pomoc.

## ČIŠTĚNÍ

Odpojte přístroj od elektrické sítě a nechte jej vychladnout před zahájením jakéhokoli čištění.

Zařízení vyčistěte vlhkou utěrkou s několika kapkami čisticího prostředku a poté vysušte.

Pro čištění přístroje nepoužívejte rozpouštědla nebo produkty s velmi kyselým nebo zásaditým pH faktorem, jako např. bělidlo nebo abrazivní produkty.

Přístroj neponořujte do vody ani jiné kapaliny, neumísťujte pod tekoucí vodu.

Během procesu čištění, věnujte zvláštní pozornost čepelím, protože jsou velmi ostré.

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.










V případě, že přístroj není v dobrém stavu čistoty, jeho povrch se může zhoršit a nevyhnutelně ovlivnit dobu životnosti spotřebiče a jeho používání se může stát nebezpečným.









Žádná část tohoto přístroje není vhodná k čištění v myčce na nádobí.

Tyto části se mohou mýt v myčce na nádobí (zvolte program pro šetrné mytí):

- Tyčový mixér

- Odměrka.

Recept	Doporučené příslušenství	Rychlost	Množství	Doba	přípravy
Majonéza		5	250 ml	1 vejce dejte do misky se špetkou soli a několika kapkami octa nebo citrónu. Přidejte olej do určité úrovně. Zapněte spotřebič a nehýbejte s ním, dokud se olej pořádně nesmíchá.	35 vteřin
Ovocné smoothie		15	-----	Přidejte ovoce a mixujte, dokud nebude mít směs hladkou konzistencí.	-----
Bešamelová omáčka		10	600 ml	Rozpusťte 30 g másla v pánvi na mírném ohni. Přidejte 100 g mouky a 30 g smažené cibule (sekání kráječem). Pomalu přidejte 500 ml mléka.	15 s
Drcený led		20	4/ 6 kostek ledu	Vložte kostky ledu do nádoby a rozdrťte je zatlačením na každou kostku ledu	15 s
Šlehačka		Postupně zvyšujte rychlost z MIN na MAX	250 ml	Vychlazenou smetanu (0 °C až 5 °C) nalijte do mísy a mixujte ve směru hodinových ručiček. Nejlepší je začít na MIN rychlosti a postupně zvyšovat na MAX, jak šlehačka začne houstnout. Pozor, přílišným šleháním ze smetany vytvoříte máslo	3/ 4 min
Beat egg whites		Postupně zvyšujte rychlost z MIN na MAX	5 vaječné bílky	Nalijte bílky do mísy a mixujte, pohybujte mixérem nahoru a dolů, dokud bílky neztuhnou.	3/ 4 min
Bramborová kaše		20	300 g	Brambory lze mačkat tyčovým mixérem přímo v hrnci.	30 s
Dětská výživa: ovoce a drcené sušenky		20	300 g	Nakrájejte a dejte do nádoby 100 g jablek, 100 g banánu, 50 g sušenek a šťávu z jednoho pomeranče	25 s
Strouhanka		20	50 g	Rozřezejte tvrdý chléb před tím než ho vložíte do nádoby. Mixujte až do dosažení požadované struktury.	30/50 s

Strouhaný sýr		20	200 g	Nakrájejte na kostky o velikosti 1 cm a mixujte, dokud nezískáte požadovanou konzistenci	30/40 s
Sekání mrkve		20	150-200 g	Oloupejte a nakrájejte na 1 cm kostky, mixujte, dokud nezískáte požadovanou strukturu.	30 s
Sekání ořechů		20	200 g	Odstraňte slupky a mixujte, dokud není dosaženo požadované konzistence	30 s
Sekání vařených vajec		20	2 vajíčka	Nakrájejte na čtvrtiny a sekejte, dokud nezískáte požadovanou strukturu.	10 s
Mleté maso (syrové nebo vařené)		20	150 g	Před mletím nakrájejte na kousky o velikosti 1 cm Melte, dokud nezískáte požadovanou konzistenci	30 s
Mletí masa		20	60 g	Před mletím nakrájejte na kousky o velikosti 1 cm Melte, dokud nezískáte požadovanou konzistenci	3 s
Sekání šunky Serrano		20	60 g	Před sekáním nakrájejte na kousky o velikosti 1 cm Melte, dokud nezískáte požadovanou konzistenci	3 s
Sekání sušených meruněk		TURBO	60 g	Před sekáním nakrájejte na kousky o velikosti 1 cm Melte, dokud nezískáte požadovanou konzistenci	3 s

52 ث	كما وضع في الوعاء 001 غ من التفاح و001 غ من الموز و05 غ من البسكويت وعصير برتقال	g 300	02		طعام الأطفال
05 /03 ث	قطع الخبز اليابس قبل وضعه في الكوب وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	g 50	02		بقسماط

04 /03 ث	قطع إلى قطع من 1 سم وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	g 200	02		جين مبشور
03 ث	قشره وقطّع إلى قطع من 1 سم وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب.	g 002-051	02		الجزر المفروم
03 ث	قم بإزالة القشرة وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب	g 200	02		فرم مكسرات
01 ث	قطع إلى أرباع وافرم حتى الحصول على القوام المطلوب.	2 بيض	02		فرم البيض المسلووق
03 ث	قطع مسبقاً إلى قطع من 1 سم افرم حتى الحصول على القوام المطلوب	g 150	02		لحم مفروم (نبيء أو مطبوخ)
3 ث	إلى أقبس م عطق مس 1 ن م عطق لوصح لآ يتح مرفا بولطم لآ م اوقق لآ إلى ع	60 g	20		محل مرف
3 ث	إلى أقبس م عطق مس 1 ن م عطق لوصح لآ يتح مرفا بولطم لآ م اوقق لآ إلى ع	60 g	20		محل لآ مرف د دق م لآ
3 ث	قطع مسبقاً إلى قطع من 1 سم افرم حتى الحصول على القوام المطلوب	g 60	توربو		فرم المشمش المجفف

الوقت	التحضير	الكمية	السرعة	الملحق الموصى به	الوصفة
53 ث	ضع 1 بيضة في الإناء وملح وبضع قطرات من الخل أو الليمون املاً بالزيت حتى الجزء المحدد وشغل الجهاز بدون تحريكه حتى مزج الزيت	052 مل	5		صلصة مايونيز
-----	أضف الفاكهة وشغل على الطعام حتى يتجانس	-----	51		مخفوق الفواكه
51 ث	قم بإذابة 03 غ من الزبدة في مقلاة a نار هادئة وأضف 001 غ من الدقيق و03 غ من البصل المقلي (مفروم مسبقاً بالمفرمة) وأضف تدريجياً 005 مل من الحليب	006 مل	01		صلصة البشاميل
51 ث	ضع المكعبات في الإناء واجرشها من خلال الضغط على كل واحدة منها	6/4 مكعبات	02		جرش الثلج
4/3 دقيقة	صب الكريم السائل المبرد جيداً (0) إلى 5 درجة مئوية) في وعاء وحرك بالخلط بحيث تعمل حركة باتجاه عقارب الساعة. يوصى بالسرعة MIN وزيادتها تدريجياً عندما يبدأ بالحصول على قوام حتى السرعة MAX. كن حذراً لأنه إذا فات الوقت سيتحول الكريم إلى زبدة	052 مل	الزيادة تدريجياً من MIN إلى MAX		تركيب كريم
4/3 دقيقة	صب بياض البيض في وعاء وحرك بالخلط بحيث تعمل حركة باتجاه رأسي حتى يتربك المزيج.	5 بياض بيض	الزيادة تدريجياً من MIN إلى MAX		خفق بياض البيض
03 ث	يمكن التقطيع بالتحريك مباشرة على الطعام الموجود في نفس المقلاة	g 300	02		بطاطا مهروسة

**ملحق الهرس (الشكل ٤):****التنظيف:**

افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ومشرية ببضع قطرات من المنظف ومن ثم جففه.

لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.

أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.

القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها بماء ساخن فيه صابون أو في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

- المضرب

- كوب القياس

- وعاء المفرمة (بدون غطاء)

- الخافق المزوج (بدون المختزل)

- ملحقات الهرس (بدون المختزل)

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة Fig.5

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

يستخدم هذا الملحقات لهرس الخضار والفواكه المطبوخة (البطاطا والطماطم والتفاح...). هام لا تهرس الأطعمة النيئة أو الصلبة، قم بإزالة الجلد أو العظام أو السيقان. قم بطهي الطعام وتصفية قبل هرسه.

قم بتثبيت المختزل بقاعدة ملحقات الهرس وذلك بتدويره عكس عقارب الساعة (الشكل ٤، ١).

قم بتركيب ملحقات الهرس بهيكل المحرك وذلك بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة. قم بتثبيت المضرب في الجزء السفلي من القاعدة وذلك بتدويره باتجاه عقارب الساعة إلى أن يتم تثبيته بإحكام (الشكل ٤، ٢).

ضع الخلاط مع ملحقات الهرس في الوعاء حيث يوجد الطعام المراد هرسه. من المناسب تحريك الملحقات للأعلى والأسفل على كل الخليط حتى تحصل على القوام المطلوب. قم بإزالة ملحقات الهرس وفك هيكل المحرك.

ملاحظة ١: لا تستخدم ملحقات الهرس في وعاء على مصدر مباشر للحرارة. يوصى بترك الخليط يبرد ليضع دقائق.

ملاحظة ٢: لا تتجاوز نصف سعة الوعاء.

ملاحظة ٣: لا تبلل المختزل تحت أي ظرف من الظروف.

ملاحظة ٤: تجنب معالجة الخليط الزائد.

**واقى حراري للسلامة:**

تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.

إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

## الاستعمال:

أدخل الأطعمة في الوعاء وشغل الجهاز.

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزعه لتنظيفه لاحقاً.

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

## ملحق المفرمة FIG.2:

شغل الجهاز وذلك بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار أو اللحوم...

حدد السرعة المطلوبة.

لتجنب الأضرار في الجهاز قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وغيرها من اللحم.

اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

## تحكم إلكتروني للسرعة:

يمكن التحكم في سرعة الجهاز ببساطة من خلال الضغط على مقبض التحكم بالسرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة جداً لأنها تتيح تكييف سرعة الجهاز لنوع العمل المطلوب القيام به.

أدخل الأطعمة المراد تحضيرها في كوب المفرمة وضع الغطاء حتى يستقر في مكانه

اربط مجموعة الاختزال بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم

ثبت المجموعة بالغطاء وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغيل الجهاز إذا لم يتم وضع وتثبيت كامل المجموعة كما ينبغي

## وظيفة توربو:

إن الجهاز مزود بوظيفة توربو. من خلال تنشيط زر وظيفة توربو يتم تزويد القوة الكاملة للمحرك، مما يؤدي إلى الحصول على لمسة دقيقة في القوام النهائي من المنتج.

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

قم بفصل هيكل المحرك عن الغطاء ثم قم بإزالة الغطاء عن المفرمة

## بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

أوقف الجهاز، عن طريق سحب الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

Note1: لا تعمل بوظيفة التوربو مع هذا الملحق مركباً.

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

## ملحق الخافق المزودج (FIG 3):

يستخدم هذا الملحق لتكريب كريم، خفق بياض البيض...

## الملحقات:

أدخل مضارب الخفق في مجموعة الاختزال. اربط هذه المجموعة بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم.

## ملحق مضرب الخفق FIG.1:

يفيد هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والميونيز والمخفوقات وطعام الأطفال الرضع وجرش الثلج...

ضع الطعام في وعاء عريض وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.

ثبت مضرب الخفق بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي يشير إليه السهم

- قم بإزالة ملحق الخلاط، وفك مجموعة الاختزال..



الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سوائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص الذين يعانون من انخفاض قدراتهم الجسدية والحسية أو العقلية أو نقص الخبرة والمعرفة.

حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.

لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة. بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.

لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.

لا تستعمل الجهاز أكثر من 1 دقيقة متواصلة، أو عمل دورات أكثر من 5 دقائق، في هذه الحالة قم دائماً بمراعاة فترات الراحة بين الدورات من 1 دقيقة كحد أدنى. من غير المناسب في أي حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.

مثل التوجيه في الجدول المرفق يشار إلى سلسلة من الصفات، والتي تشمل كمية الطعام المراد معالجته والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى الحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز تحت كل ظروف التحميل هذه.

### طريقة الاستخدام

#### ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.

قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فقرة التنظيف.

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

### الخلاصة-المفردة

## BAPI 1200 PREMIUM FULLSET

### الوصف

A منظم السرعات

B زر

C توربو

D هيكل محرك

E مضرب الخفق

F كوب قياس

G خفق ثنائي

H إناء مفرمة

I آلة الهرس

### الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.

لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.

لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.

قم بمراعاة مؤشر المستوى MAX لكوب القياس ووعاء المفرمة. FIG. 6

لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة



## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

## Čeština

### ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://taurus-home.com/>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://taurus-home.com/>

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

## Български

### ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

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

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

## العربية

### الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التال:

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

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

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

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

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

**taurus**

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