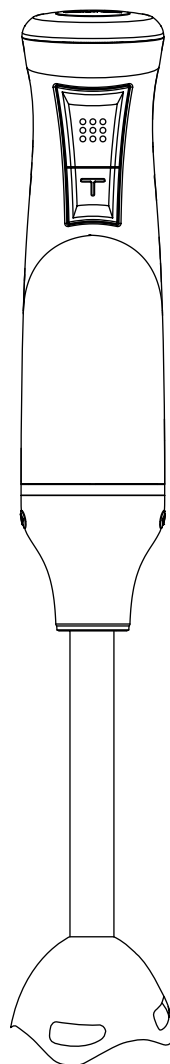


taurus

BAPI 750 INOX BAPI 750 PLUS INOX

Batidora de varilla
Hand blender
Mixeur batteur
Handrührgerät
Frullatore a immersione
Batedor de varinha
Staafmixer
Mikser
Μίξερ χειρός
Блендер погружной
Mixer
Миксер
خلاطة



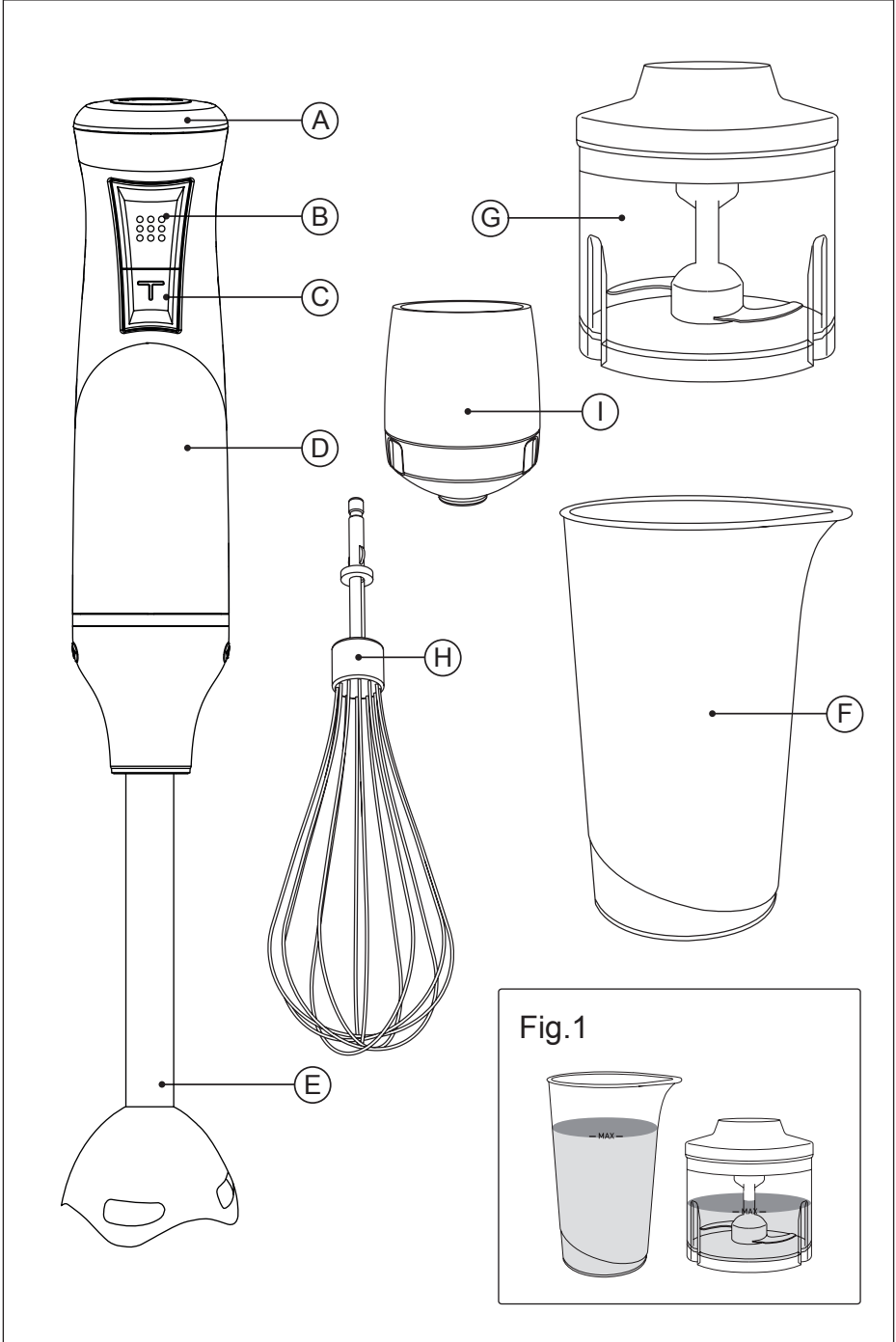


Fig.2

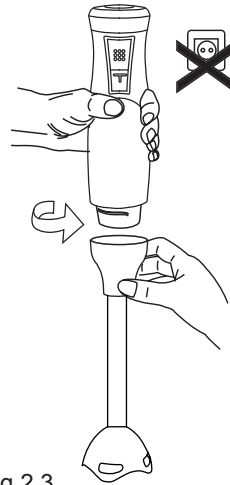
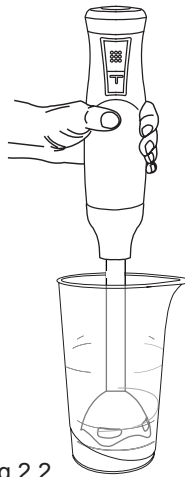
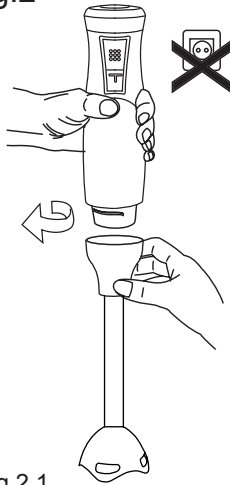


Fig.3

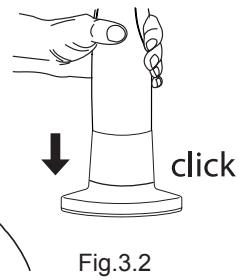
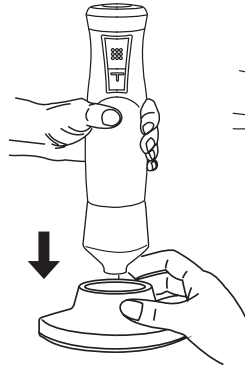
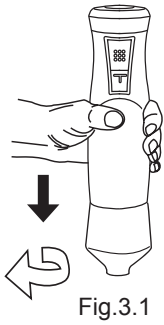


Fig.3.3

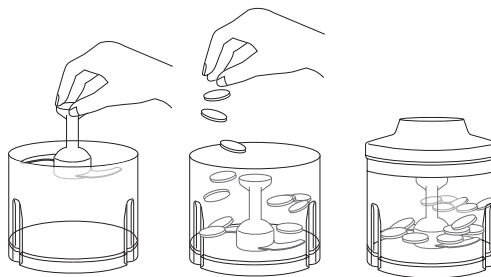


Fig.3

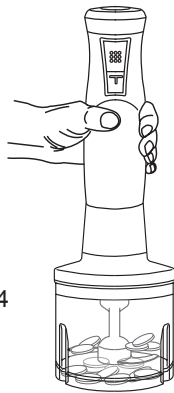


Fig.3.4

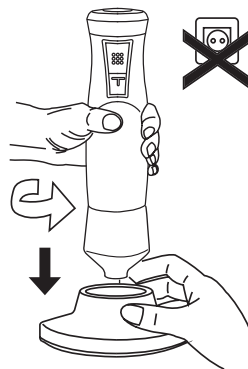


Fig.3.5

Fig.4

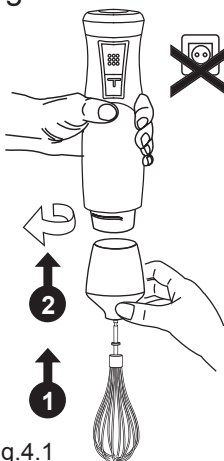


Fig.4.1

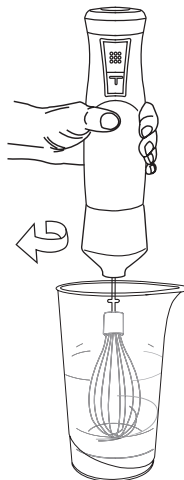
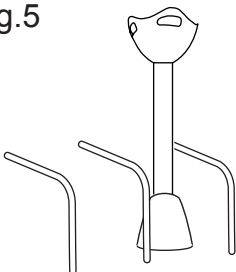


Fig.4.2

Fig.5



Español

Batidora de varilla

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIPCIÓN

- A Regulador de velocidad.
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Picador (*)
- H Batidor emulsionador (*)
- I Grupo reductor (*)

(*) Solo disponible en el modelo Bapi 750 Plus Inox

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

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 usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.1).
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad del vaso medidor, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior del vaso, 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 desaliñadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- 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 con alimentos congelados o huesos.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 1 minuto, 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 (B) 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 botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA (FIG.2):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, ...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.2.1).
- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha (Fig. 2.2).
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza (Fig.2.3).

ACCESORIO PICADOR (FIG.3):

- Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos o carnes ...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc....
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.3.1).
- Acoplar el conjunto a la tapa hasta escuchar el clic (Fig.3.2).
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje (Fig.3.3).
- Poner en marcha el aparato. Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado (Fig. 3.4).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor (Fig.3.5).

ACCESORIO BATIDOR (FIG.4):















- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar el batidor en el grupo reductor. Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.4.1).
- 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 el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig.4.2).
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).
- Nota2: Para liberar batidor (H) del grupo reductor (I), tire de la anilla del batidor.

LIMPIEZA

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - Varilla
 - Vaso medidor
 - Picador
 - Batidor emulsionador

- 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.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Receta	Accesorio recomendado	Cantidad	Elaboración	Velocidad	Tiempo
Salsa mahonesa		250 ml	Poner 1 huevo en el recipiente, 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.	10	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar la fruta y actuar sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo.	15	-----
Salsa bechamel		600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola al fuego lento, añadir 100gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente trocearla con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche.	10	15 s
Montar nata		250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente, también frío y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical. Tenga precaución, pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla.	1-5	2 min
Montar claras		3 claras	Verter las claras en un recipiente y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	5	2-4 min
Pure de patatas		400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.	20	30 s
Papilla		300 g	Trocear y poner en el recipiente 100gr. de manzana, 100gr. de plátano, 50gr. de galletas y un zumo de naranja.	20	25 s
Pan rallado		50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada.	20	1,5 min
Queso rallado		100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada.	20	30-50 s
Picar huevo duro		2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada.	20	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm.	20	30 s
Zanahoria		200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1cm. y picar hasta la textura deseada.	20	30 s
Frutos secos		200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada.	20	30 s
Picar jamón serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	20	3 s

English

Hand blender

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIPTION

- A Speed regulator
- B Button
- C Turbo
- D Driving motor
- E Blender leg
- F Measuring cup
- G Chopper (*)
- H Whisk (*)
- I Adapter fitting (*)

(*) Only available in the model Bapi 750 Plus Inox.

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

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator. (Fig.1)
- Do not add a volume of hot liquid greater than half of the total capacity of the goblet, and whenever there are hot liquids inside the goblet ensure that only the slowest speed is used.
- 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.

- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- 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 with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. Do not use cycles of more than 1 minute. When using 1-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.2):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food ...
- Attach the stick blender to the motor body by turning it into the direction indicated by the arrow (Fig.2.1).
- Put the food to be prepared in the measuring cup and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow (Fig.2.3).

CHOPPING ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to chop vegetables, nuts or meat...
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.
- Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow (Fig.3.1).
- Attach the unit to the lid until hear the click (Fig. 3.2)
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the lid firmly (Fig.3.3).
- Start the appliance. Warning: do not start the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together (Fig.3.4).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting (Fig.3.5).















WHISK ACCESSORY (FIG.4):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisk into the adapter fitting (I). Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.4.1).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the adapter fitting. (Fig.4.2).
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- Note2: To free the whisk (H) from the adapter fitting (I), pull the ring on the whisk.

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- 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.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Whisk
 - Measuring cup.
 - Chopper.
 - Blender leg
- 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.

FOOD PREPARATION

Recipe	Recommended accessory	Quantity	Method	Speed	Time
Mayonnaise		250 ml	Add 1 egg, salt, some drops of vinegar or lemon to the receptacle. Fill with oil up to the level indicated and switch on, do not move or agitate until the oil has been bound.	10	35s
Fruit milkshakes		-----	Add the fruit and mix with blender until smooth.	15	-----
Béchamel sauce		600 ml	Melt 30g of butter in a saucepan over a low heat, add 100g of flour and 30g of fried onion (beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 500ml of milk.	10	15 s
Whipped cream		250 ml	Place cold cream (0 to 5°C) into a cold receptacle and beat with blender, making vertical movements. Be careful not to overbeat as the cream will turn to butter.	1-5	2 min
Whipped egg whites		3 whites	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	5	2-4 min
Mashed potatoes		400 g	Potatoes can be blended while still in the saucepan.	20	30 s
Baby food		300 g	Cut up 100g of apples, 100g of banana, 50g of biscuits and place into a receptacle. Add orange juice and blend.	20	25 s
Grated bread		50 g	Cut up stale bread and place into goblet. Blend until desired consistency is achieved.	20	1,5 min
Grated cheese		100 g	Cut into 1cm cubes and blend until desired consistency is achieved.	20	30-50 s
Minced boiled egg		2 eggs	Cut into four pieces and blend until desired consistency is achieved.	20	10 s
Minced meat (raw or cooked)		150 g	Before blending, cut into 1cm cubes.	20	30 s
Carrot		200 g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	20	30 s
Nuts		200 g	Remove shell and blend until desired consistency is achieved.	20	30 s
Chopped Spanish Serrano ham		35 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	20	3 s

Français

Mixeur

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIPTION

- A Régulateur de vitesse
- B Bouton de commande
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre doseur
- G Pic (*)
- H Batteur émulsionneur (*)
- I Groupe réducteur (*)

(*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 750 Plus Inox.

Si votre modèle ne dispose pas des accessoires précédemment décrits, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

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 dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respecter l'indication de niveau MAX (Fig.1).
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Tenir cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.

- 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.

- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.

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

- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus de 1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 1 minute, 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

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme décrit dans le paragraphe Nettoyage.
- 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 vitesse (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. En appuyant sur la touche Turbo (B) le plein potentiel du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

APRÈS 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.2) :

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig..2.1).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration (Fig. 2.2).
- Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche ; le retirer, puis le nettoyer (Fig.2.3).

ACCESSOIRE HACHEUR (FIG.3) :

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, des fruits secs ou des viandes...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.3.1).
- Fixer le groupe au couvercle jusqu'au clic (Fig.3.2).
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig.3.3).
- Démarrer l'appareil. Attention : ne pas démarrer l'appareil si le groupe lames n'est pas correctement installé (Fig. 3.4).

- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur (Fig.3.5).

ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.4) :















- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Insérer le batteur dans le groupe réducteur. Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.4.1).
- 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 l'accessoire batteur, pour libérer le groupe réducteur (Fig.4.2).
- Remarque 1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- Remarque 2 : Pour libérer le batteur (H) du groupe réducteur (I), tirer sur l'anneau du batteur.

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 que l'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
 - Hachoir
 - Batteur émulsionneur
- 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.

PRÉPARATION D'ALIMENTS

Recette	Accessoire recommandé	Quantité	Élaboration	Vitesse	Temps
Sauce mayonnaise		250 ml	Mettre un œuf dans le récipient, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'au niveau indiqué et mettre en marche l'appareil sans le déplacer jusqu'à ce que l'huile prenne.	10	35s
Fruits battus		-----	Placer les fruits et travailler l'aliment jusqu'à ce qu'il soit homogène.	15	-----
Sauce béchamel		600 ml	Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignon frits (les couper au hachoir préalablement) et ajouter peu à peu les 500 ml de lait.	10	15 s
Monter une crème chantilly		250 ml	Verser la crème liquide bien froide (0 à 5 °C) dans un récipient, froid également, et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement dans le sens vertical. Faire attention à ne pas dépasser le temps nécessaire, la crème se transformerait en beurre.	1-5	2 min
Monter des blancs en neige		3 blancs d'œufs	Verser les blancs d'œufs dans un récipient et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement vertical jusqu'à ce qu'ils soient montés.	5	2-4 min
Purée de pommes de terre		400 g	Elles peuvent être coupées et travaillées en les plaçant directement dans la casserole.	20	30 s
Bouillie		300 g	Couper en morceaux et mettre dans le récipient 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuit et un jus d'orange.	20	25 s
Chapelure		50 g	Couper le pain sec en morceaux avant de le mettre dans le verre et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	1,5 min
Fromage râpé		100 g	Couper en cubes de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30-50 s
Hacher œuf dur		2 œufs	Couper en quarts et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		150 g	Couper préalablement en cubes de 1 cm.	20	30 s
Carottes		200 g	Nettoyer et couper en cubes de 1 cm, hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30 s
Fruits secs		200 g	Retirer la coque et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30 s
Jambon du pays haché		35 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	20	3 s

Deutsch

Handrührgerät

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesen
- F Dosiergefäß
- G Zerkleinerer (*)
- H Schaumschläger (*)
- I Untersetzungsaggregat (*)

(*) Nur für das Bapi 750 Plus Inox verfügbar

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

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.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Fig.1).
- 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 verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- 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 Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 1 Minute 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. Bei Betätigen der Turbo-Taste (B) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

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.2):

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig.2.1).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten (Fig. 2.2).
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen (Fig.2.3).

HACKZUBEHÖR (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.3.1).
- Die Gesamteinheit so am Deckel befestigen, dass das Klicken zu hören ist (Fig.3.2).
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Fig.3.3).
- Schalten Sie das Gerät. Achtung: Das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind (Fig. 3.4).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.

- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen (Fig.3.5).

SCHLÄGERZUBEHÖR (FIG.4):















- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Schneebesen in die Getriebegruppe stecken. Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.4.1).
- 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.
- Den Schneebesen abnehmen und vom Schneebesenhalter trennen (Fig.4.2).
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schneebesen beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Anmerkung2: Um den Sahneschläger (H) vom Untersetzungsaggregat (I) zu lösen, ziehen Sie an dem Schlägerring.

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.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in heisser Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine (mit einem sanften Reinigungsprogramm geeignet):

- Stab
 - Dosiergefäß
 - Schneidmaschine
 - Schaumschläger
- 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.

ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Menge	Zubereitung	Geschwindigkeitsstufe	Zeit
Mayonnaise		250 ml	1 Ei in ein Gefäß geben, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone hinzufügen und mit Öl auffüllen; das Gerät anstellen und ohne es zu bewegen schlagen lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.	10	35s
Obstmixgetränke		-----	Obst in das Gefäß und bearbeiten, bis es zu einem homogenen Brei wird.	15	-----
Bechamel-Sauce		600 ml	30 g Butter bei niedrigem Feuer schmelzen lassen, 100 g Mehl und 30 g gebratene (und vorher gehackte) Zwiebel und schließlich 500 ml Milch hinzufügen.	10	15 s
Schlagsahne		250 ml	Flüssige kalte (0 bis 5°C) Sahne in ein ebenfalls kaltes Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten. Nicht zu lange schlagen, sonst wird die Sahne zu Butter.	1-5	2 min
Eischnee		3 Eiweiß	Eiweiß in ein Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten, bis sie zu Eischnee werden.	5	2-4 min
Kartoffelpüree		400 g	In Stücke schneiden und im Kochtopf bearbeiten.	20	30 s
Brei		300 g	In Stücke schneiden und das Gefäß mit 100 g Apfel, 100 g Banane und 50 g Keksen und etwas Orangensaft füllen.	20	25 s
Brösel		50 g	Trockenes Brot in Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	1,5 min
Geriebener Käse		100 g	In 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	30-50 s
Hartes Ei hacken		2 Eier	In Viertel schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	10 s
1Hackfleisch (roh oder gekocht)		150 g	In ca. 1 cm große Stücke schneiden und bearbeiten.	20	30 s
Karotten		200 g	Schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten textur klein hacken.	20	30 s
Trockenfrüchte		200 g	Schälen und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	30 s
Serrano-Schinken zerkleinern		35 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	20	3 s

Italiano

Frullatore a immersione

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIZIONE

- A Regolatore di velocità
- B Pulsante
- C Turbo
- D Corpo motore
- E Gambo mixer
- F Recipiente dosatore
- G Tritatutto (*)
- H Frusta (*)
- I Blocco di fissaggio (*)

(*) Disponibile solo nel modello Bapi 750 Plus Inox.

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

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 utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig.1).
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. 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.

- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.

- Non 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 utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 1 minuto; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. 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 (B) 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.2):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig..2.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio (Fig. 2.2).
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia (Fig.2.3).

TRITATUTTO (FIG.3):

- Indicato per tritare verdura, frutti secchi e carne.
- Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig.3.1).
- Posizionare il coperchio fino a sentire un clic (Fig.3.2).
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig.3.3).
- Avviare l'apparecchio. Attenzione: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente (Fig. 3.4).

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

- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio (Fig.3.5).

FRUSTA (FIG.4):















- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire l'accessorio nel blocco di fissaggio. Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig.4.1).
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore (Fig.4.2).
- Nota1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).
- Nota2: Per staccare la frusta (H) dal blocco di fissaggio (I), tirare afferrando l'anello.

PULIZIA

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

- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio leggero):
 - Gambo mixer
 - Misurino dosatore
 - Tritatutto
 - Frusta
- 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.

PREPARAZIONE ALIMENTI

Ricetta	Accessorio consigliato	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempi
Maionese		250 ml	In un recipiente, versare un uovo, aggiungere del sale, qualche goccia di aceto o limone, e riempire d'olio fino al limite indicato. Lavorare con l'apparecchio, senza muoverlo, finché la maionese è ben legata.	10	35s
Frullati di frutta		-----	Unire la frutta e lavorarla fino ad ottenere un composto omogeneo.	15	-----
Salsa besciamella		600 ml	In una casseruola, far sciogliere a fuoco lento 30 g di burro, aggiungere 30 g di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il trita-tutto) e versare, poco a poco, 500 ml di latte.	10	15 s
Panna montata		250 ml	Versare della panna fredda (0-5°C) in un recipiente, anch'esso freddo; lavorare con la frusta muovendola dall'alto verso il basso. Fare attenzione a non superare i tempi di lavorazione: la panna diventerebbe burro.	1-5	2 min
Chiare d'uovo montate a neve		3 chiare	Versare le chiare in un recipiente e lavorarle con la frusta, muovendola dall'alto verso il basso, fino a quando non sono ben montate.	5	2-4 min
Purè di patate		400 g	Sminuzzare le patate direttamente in pentola.	20	30 s
Omogeneizzato		300 g	Spezzettare 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e versare il tutto in un recipiente. Aggiungere del succo d'arancia e lavorare.	20	25 s
Pane grattugiato		50 g	Spezzettare il pane secco, metterlo nel bicchiere e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	1,5 min
Formaggio grattugiato		100 g	Tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30-50 s
Uovo sodo tritato		2 uova	Tagliare in 4 spicchi e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	10 s
Carne tritata (cruda o cotta)		150 g	Tagliare la carne a pezzetti di 1 cm.	20	30 s
Carote		200 g	Pelare le carote, tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30 s
Frutta secca		200 g	Rimuovere il guscio e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30 s
Spezzettare prosciutto crudo		35 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	20	3 s

Português

Varinha mágica

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIÇÃO

- A Regulador de velocidade
- B Botão
- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo de medida
- G Picador (*)
- H Batedor emulsionante (*)
- I Grupo reductor (*)

(*) Apenas disponível no modelo Bapi 750 Plus Inox.

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

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 se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação do nível MAX (Fig.1).
- Não adicionar 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.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danifi-

cadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.

- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- 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 utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 1 minuto; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, 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 carregamento.

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.
- 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 a velocidade do aparelho, atuando simplesmente 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 (B) 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:

- Pare o aparelho, deixando de premir o botão de ligar/desligar.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.2):

- Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig..2.1).
- Introduza os alimentos no copo e coloque o aparelho em funcionamento (Fig. 2.2).
- Desencaixe a varinha, girando-a no sentido contrário ao da seta e extraíndo-a para posterior limpeza (Fig.2.3).

ACESSÓRIO PICADOR (FIG.3):

- Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos e carne.
- Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.
- Una o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig.3.1).
- Encaixe o conjunto à tampa até ouvir um clique (Fig.3.2).
- Introduza os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e coloque a tampa até que encaixe (Fig.3.3).
- Ligue o aparelho. Atenção: não coloque o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado (Fig. 3.4).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.

- Desencaixe o conjunto da tampa e liberte o grupo redutor (Fig.3.5).

ACESSÓRIO BATEDOR (FIG.4):














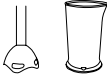
- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Insira a varinha para bater no grupo redutor. Una este conjunto ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig.4.1).
- Coloque os ingredientes num recipiente largo e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o acessório batedor e liberte o grupo redutor (Fig.4.2).
- Nota 1: Não trabalhe a velocidades altas com este acessório montado porque pode provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).
- Nota2: Para libertar o batedor (H) do grupo redutor (I), puxe pela argola do batedor.

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 a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas, pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não 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
 - Picador
 - Batedor emulsionante
- A posição de escoamento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escoamento da água com facilidade (Fig.5).
- Em seguida, seque todas as peças antes de as montar e guardar.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Receita	Acessório recomendado	Quantidade	Elaboração	Velocidade	Tempo
Maionese		250 ml	Colocar 1 ovo no recipiente, sal, umas gotas de vinagre ou limão, deitar azeite até à parte indicada e utilizar o aparelho sem o mover até ligar o azeite.	10	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar a fruta e actuar sobre o alimento até ficar homogéneo.	15	-----
Molho bechamel		600 ml	Desfazer 30 g de manteiga num recipiente em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (picá-la previamente com o picador) e ir adicionando os 500 ml de leite.	10	15 s
Bater nata		250 ml	Deitar a nata líquida bem fria (0 a 5 °C) num recipiente, também frio, e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical. Tenha cuidado, pois se exceder o tempo necessário, a nata passará a manteiga.	1-5	2 min
Bater claras em castelo		3 claras	Deitar as claras num recipiente e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical até ficarem em castelo.	5	2-4 min
Puré de Batatas		400 g	Podem desfazer-se actuando directamente sobre o alimento colocado no recipiente.	20	30 s
Papas		300 g	Cortar e colocar no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e sumo de laranja.	20	25 s
Pão ralado		50 g	Cortar o pão seco antes de o colocar no copo e picá-lo até obter a textura desejada.	20	1,5 min
Queijo ralado		100 g	Cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	20	30-50 s
Picar ovo cozido		2 huevos	Cortar em quartos e picar até obter a textura desejada.	20	10 s
Carne picada (crua ou cozinhada)		150 g	Cortar previamente em troços de 1 cm.	20	30 s
Cenoura		200 g	Retirar a pele, cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	20	30 s
Frutos secos		200 g	Retirar a casca e picar até obter a textura desejada.	20	30 s
Picar presunto serrano		35 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	20	3 s

Català

Batedora de vareta

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIPCIÓ

- A Regulador de velocitat.
- B Polsador
- C Turbo
- D Cos motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Picador (*)
- H Batedor emulsionador (*)
- I Grup reductor (*)

(*) Només disponible en el model Bapi 750 Plus Inox.

En el cas que el model del vostre aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

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 si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig.1).
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat del vas mesurador, i en tot cas si hi ha líquids calents a l'interior del vas, 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.

- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

- 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 fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 1 minut, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'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'emalatge 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 fer 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 (B) 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 botó engegada/aturada.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS:

ACCESSORI VARETA (FIG.2):

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, etc.
- Acobieu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.2.1).
- Introduïu a la gerra els aliments i engegueu l'aparell. 2.2).
- Desacobieu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després (Fig.2.3).

ACCESSORI PICADOR (FIG.3):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals, fruites seques o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartíl·lags, etc., de la carn.
- Uniu el grup reductor al cos del motor girant en el sentit que indica la fletxa (Fig.3.1).
- Acobieu el conjunt a la tapa fins que escolteu el clic (Fig.3.2).
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que hi encaixi (Fig.3.3).
- Engegueu l'aparell. Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament (Fig. 3.4).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobieu el conjunt de la tapa i allibereu el grup reductor (Fig.3.5).

ACCESSORI BATEDOR (FIG.4):















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

- Inseriu el batedor al grup reductor. Uniu aquest conjunt al cos motor girant en el sentit que indica la fletxa (Fig.4.1).
- 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 l'accessori batedor i allibereu el grup reductor (Fig.4.2).
- Nota1: No trebal·leu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).
- Nota2: Per alliberar el batedor (H) del grup reductor (I), estireu de l'anella del batedor.

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 conduir a 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.
 - Picador
 - Batedor emulsionador
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.5).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

PREPARACIÓ D'ALIMENTS:

Receta	Accesorio recomendado	Cantidad	Elaboración	Velocidad	Tiempo
Salsa maionesa		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 a lligar l'oli.	10	35s
Batut de fruites		-----	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	15	-----
Salsa beixamel		600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossegada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	10	15 s
Muntar nata		250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5°C) en un recipient i actueu amb la batidora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	1-5	2 min
Aixecar clares		3 claras	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batidora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	5	2-4 min
Puré de patates		400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	20	30 s
Farinetes		300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	20	25 s
Pa ratllat		50 g	Trossegeu el pa sec abans de posarlo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	20	1,5 min
Formatge ratllat		100 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	20	30-50 s
Picar ou dur		2 huevos	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	20	10 s
Carn picada (crua o cuïta)		150 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	20	30 s
Pastanaga ratllada		200 g	Traieu la pela, trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	20	30 s
Picar fruits secs		200 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	20	30 s
Picar pernil salat		35 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	20	3 s

Nederlands

Staafmixer

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

BESCHRIJVING

- A Snelheidsregelaar
- B Drukknop
- C Turbo
- D Motorlichaam
- E Staafmixer
- F Maatglas
- G Maler (*)
- H Garde (*)
- I Vertragingsgroep (*)

(*) Alleen beschikbaar bij het mode Bapi 750 Plus Inox

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken, dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Service.

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.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Fig.1).
- Hete vloeistof niet tot boven de helft van de capaciteit bijvullen. Gebruik bij hete vloeistoffen alleen de laagste snelheid.
- 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.

- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.
- Laat het apparaat nooit aan staan zonder toezicht. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achtereen of in cycli van meer dan 1 minuut, waarbij men steeds rustpauzes van tenminste 1 minuut moet inlassen tussen de cycli. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- 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 aan/uit knop.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Verwerk de gewenste ingrediënten.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

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

TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (B) 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 aan/uit knop los te laten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.2):

- Dit accessoire dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren(- Fig.2.1).
- Giet de ingrediënten in de beker en zet het apparaat aan (Fig. 2.2).
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken (Fig.2.3).

HAK-ACCESSOIRE (FIG.3):

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken...
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.
- De reductiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Fig.3.1).
- Druk het dekselsysteem vast totdat u een klik hoort (Fig.3.2).
- Voeg het te bereiden voedsel in de kan met de aldaar geplaatste messen, plaats het deksel totdat dit vastzit (Fig.3.3).
- Zet het apparaat aan. Let op: zet het apparaat pas aan als het geheel goed bevestigd en aangekoppeld is (Fig. 3.4).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen (Fig.3.5).

GARDE-ACCESSOIRE (FIG.4):

- Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Steek de garde in de reductiegroep. De reduc-















tiegroep met het motorlichaam verbinden door in de richting van de pijl te draaien (Fig.4.1).

- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde rechtsom in een cirkel te bewegen.
- Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Fig.4.2).
- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op een hoge snelheid. De draadjes van de garde kunnen daardoor beschadigd worden.
- Opmerking 2: Trek aan de ring van de garde (H) om deze van de vertragingsgroep (I) los te maken.

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 om 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 kunnen met warm zeepsop of in de vaatwasmachine gereinigd worden (op een zacht wasprogramma):
 - Staafmixer
 - Maatglas
 - Hakker
 - Garde
- Leg de schoongemaakte stukken zodanig in de vaatwasser of het afdrooprek dat het water makkelijk kan weglopen (Fig.5).
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

RECEPTEN BEREIDEN:

Recept	Aanbevolen accessoire	Hoeveelheid	Bereiding	Snelheid	Tijd
Mayonaise		250 ml	Doe 1 ei in een recipiënt, zout, enkele druppels azijn of citroen, vul olie bij tot aan de markering en schakel het apparaat in zonder te bewegen tot de olie begint te binden.	10	35 s
Fruitdranken		-----	Voeg het fruit toe en mix het tot een homogene drank verkregen wordt.	15	-----
Bechamelsaus		600 ml	30 g boter in een pot op een laag vuur laten smelten, 100 g bloem toevoegen en 30 g gefruite ui die u vooraf fijngemaakt heeft en vervolgens de 500 ml melk toevoegen.	10	15 s
Room opkloppen		250 ml	Giet de goed gekoelde room (0 tot 5°C) in een eveneens koude recipiënt en klop de room verticaal met de klopper op. Wees voorzichtig, want na enige tijd wordt de room omgevormd tot boter.	1-5	2 min
Eiwit opkloppen		3 eiwitten	Doe de eiwitten in een recipiënt en klop ze met de klopper in verticale richting stijf.	5	2-4 min
Aardappelpuree		400 g	U kunt ze rechtstreeks in de kookpot fijnpuieren.	20	30 s
Fruitpap		300 g	Mix in een recipiënt 100 g appel, 100 g banaan, 50 koekjes en sap van een sinaasappel.	20	25 s
Paneermeel		50 g	Het droog brood in stukjes breken en	20	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	in een recipiënt doen en vervolgens fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	20	30-50 s
Een hard gekookt ei fijnhakken		2 eieren	De kaas in stukjes verdelen van 1 cm en dan fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	20	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)		150 g	Snijdt de eieren in vier en hak ze fijn tot de gewenste textuur bereikt is.	20	30 s
Wortelen		200 g	Hak het vlees eerst in blokjes van 1 cm.	20	30 s
Gedroogd fruit		200 g	Schraap de wortelen, hak ze in stukjes van 1 cm en hak ze dan fijn tot de gewenste textuur.	20	30 s
Serrano ham in stukjes hakken		35 g	Snijdt de kaas eerst in blokjes van 1 cm.	20	3 s

Polski

Mikser

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

OPIS

- A Regulator prędkości
- B Przycisk
- C Rurka
- D Korpus Silnika
- E Pręt
- F Pojemnik dozujący
- G Rozdrabniacz (*)
- H Ubijak emulsujący (*)
- I Zespół reduktora (*)

(*) Dostępne tylko w przypadku modelu Bapi 750 Plus Inox

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

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, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Fig.1).
- 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.

- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.

- 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 wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę pracy ciągłej oraz nie realizować cykli pracy dłuższych niż 1 minuta, w takich przypadkach należy przestrzegać okresów pauzy pomiędzy cyklami wynoszącymi przy najmniej 1 minutę. 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 urządzenie 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 (B) 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.2):

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig.2.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie (Fig. 2.2).
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić (Fig.2.3).

ROZDRABNIACZ (FIG.3):

- Ta przystawka służy do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,.....
- Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd...
- Połączyć zespół redukcijny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig.3.1).
- Przymocować zespół do pokrywy aż usłyszymy klik (Fig.3.2).
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje (Fig.3.3).
- Uruchomić urządzenie. Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zespół (przystawka) nie jest odpowiednio zamocowany (Fig. 3.4).

- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcijny (Fig.3.5).

UBIJACZKA (FIG.4):

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym. Połączyć zespół redukcijny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig.4.1).
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Odłączyć ubijaczkę od reduktora (Fig.4.2).
- Uwaga 1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).
- Uwaga 2: Aby uwolnić ubijak (H) z zespołu redukcyjnego (I), pociągnąć za pierścień ubijaka.















CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoconą 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 odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Następujące elementy nadają się do czyszczenia w ciepłej wodzie z mydłem lub w w zmywarce do naczyń (przy użyciu delikatnego

programu zmywania):

- Pręt
 - Pojemnik dozujący
 - Rozdrabniacz
 - Ubijak emulsujący
- 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.

PRZYGOTOWANIE ŻYWNOSCI:

Przepis	Zalecane akcesorium	Ilość	Przygotowanie	Prędkość	Czas
Sos majonezowy		250 ml	Wbić do pojemnika 1 jajko, dodać soli, kilka kropel octu lub cytryny, wlać olej aż do wskazanej wysokości i włączyć urządzenie, nie wykonując nim żadnych ruchów aż do połączenia się oleju.	10	35s
Musy owocowe		-----	Wrzucić owoce i ubijać je aż do uzyskania jednородnej konsystencji składników.	15	-----
Sos beszamel		600 ml	Rozpuścić 30 g. masła w rondelku na wolnym ogniu, dodać 100 g. mąki i 30 g. cebuli podsmażonej w małej ilości tłuszczu (uprzednio posiekać ją rozdrabniaczem) i dodawać stopniowo 500 ml mleka.	10	15 s
Ubijanie śmietany		250 ml	Wlać odpowiednio chłodną śmietaną płynną (od 0 do 5 oC) do również zimnego pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół. Należy uważać, ponieważ po przekroczeniu określonego czasu śmietana zmieni konsystencję przechodząc w masło.	1-5	2 min
Ubijanie białek		3 białka	Wbić białka do pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół aż do ich ubicia.	5	2-4 min
Pure ziemniaczane		400 g	Można je bezpośrednio pokroić w rondelku.	20	30 s
Papka		300 g	Pokroić i wrzucić do pojemnika 100 g. jabłek, 100 g. bananów, 50 g. herbatników i wlać sok pomarańczowy.	20	25 s
Bułka tarta		50 g	Połamać suchą bułkę w kawałki przed wrzuceniem jej do pojemnika podłużnego i zetrzeć ją do wybranej konsystencji.	20	1,5 min
Tarty ser		100 g	Pokroić na jednocentymetrowe kawałki i rozdrobnić aż do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30-50 s
Rozdrabnianie jajka na twardo		2 jajka	Przekroić na cztery części i rozdrobnić do uzyskania wybranej konsystencji.	20	10 s
Mielone mięso (surowe lub gotowane)		150 g	Pokroić wcześniej na jednocentymetrowe kawałki.	20	30 s
Marchew		200 g	Obrać, pokroić na jednocentymetrowe kawałki i posiekać aż do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30 s
Bakalie		200 g	Obrać ze skórki i posiekać do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30 s
Siekane jajka na twardo		35 g	Pokroić w ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	20	3 s

Ελληνικά

Ράβδος μπλέντερ

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.
- B Διακόπτης
- C Τούρμπο
- D Σώμα του μοτέρ
- E Ράβδος
- F Δοχείο δοσομετρητής
- G Μηχανή κοπής (*)
- H Μπλέντερ πολτοποίησης (*)
- I Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (*)

(*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Bari 750 Plus Inox.

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

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 χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Fig.1).
- 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 ελλειπείς εμπειρίες ή γνώσεις.

- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
 - Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.
 - 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 χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.
 - Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 συνεχόμενο λεπτό ή μη λειτουργείτε τη συσκευή για πάνω από 1 λεπτά συνεχόμενα. Αν χρειαστεί κάτι τέτοιο, να τηρείτε πάντα περιόδους παύσης λειτουργίας 1 λεπτού τουλάχιστον, πριν αρχίσετε τη λειτουργία και πάλι. 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 ισχύος της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη για τον έλεγχο της ισχύος (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 (B) 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 ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ:

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG.2):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή, ...
- Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 2.1)
- Βάλτε στο δοχείο τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία (Fig. 2.2).
- Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια (Fig.2.3).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG.3):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών, ξηρών καρπών ή κρέατος...

- Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.
- Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.3.1).
- Συναρμολογήστε αυτό το σύμπλεγμα στο καπάκιμέχρι να ακούσετε κλικ (Fig.3.2).
- Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κουμπώσει (Fig.3.3).
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά (Fig. 3.4).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig.3.5).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ (FIG.4):















- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Βάλτε τον αυγοδάρτη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων. Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.4.1).
- 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 το αξεσουάρ αυγογράφτη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig.4.2).
- Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το αξεσουάρ συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρτη (φυγοκέντρηση των συρμάτων του).
- Σημείωση 2: Για να απελευθερώσετε τον αυγοδάρτη (H) από το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (I), τραβήξτε από τον δακτύλιο του αυγοδάρτη.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- Αποσυνδέτε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί 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 (χρησιμοποιείστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
 - Ράβδος
 - Δοχείο δοσομετρητής
 - Μηχανή κοπής
 - Μπλέντερ πολτοποίησης (*)
- 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.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνταγή	Συνιστώμενο εξάρτημα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα		250 ml	Ρίξτε 1 αυγό στο δοχείο, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που σας υποδεικνύεται και θέστε σε λειτουργία την συσκευή χωρίς να την κουνάτε μέχρι να ανακατευτεί το λάδι.	10	35s
Φρουτοκρέμες		-----	Ρίξτε τα φρούτα και ενεργήστε πάνω τους μέχρι να πετύχετε ένα ομοιογενές μείγμα.	15	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ		600 ml	Βάλτε 30 γρ. βούτυρο σε μία κασαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. τσιγαρισμένο κρεμμύδι (αφού προηγουμένως το κόψετε με τον κόπτη) και προσθέστε 500 cm3 γάλα.	10	15 s
Κρέμα Σαντιγί		250 ml	Ρίξτε υγρή κρύα (0 μέχρι 5oC) σαντιγί σε ένα δοχείο επίσης κρύο και χτυπήστε την με τον αναμεικτη κάνοντας κάθετες κινήσεις. Να προσέξετε γιατί αν χτυπήσετε για πολύ καιρό η σαντιγί θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1-5	2 min
Ασπράδια		3 ασπράδια	Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε τα με τον αναμεικτη κάνοντας κάθετες κινήσεις.	5	2-4 min
Πουρές πατάτας		400 g	Μπορείτε να λιώσετε τις πατάτες ενεργώντας απευθείας πάνω τους μέσα στην ίδια την κασαρόλα.	20	30 s
Κρέμα		300 g	Κόψτε και βάλτε στο δοχείο 100 γρ. μήλο, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και χυμό πορτοκαλιού.	20	25 s
Τριμμένο ψωμί		50 g	Κόψτε το ξερό ψωμί πριν το βάλετε στο ποτήρι και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	1,5 min
Τριμμένο τυρί		100 g	Κόψτε σε κομμάτια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30-50 s
Κοπή βραστόυ αυγού		2 αυγά	Κόψτε στα τέσσερα και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	10 s
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		150 g	Κόψτε προηγουμένως σε κομματάκια του 1 γρ.	20	30 s
Καρότο		200 g	Βγάλετε την φλούδα, κόψτε σε κομματάκια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30 s
Ξηροί καρποί		200 g	Αφαιρέστε το κέλυφος και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30 s
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		35 g	κομματάκια του 1 γρ.	20	3 s

Русский

Ручной блендер

ВАРІ 750 INOX

ВАРІ 750 PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

- A Регулятор скорости
- B Кнопка
- C Турбо
- D Двигатель
- E Ножка блендера
- F Мерный стакан
- G Измельчитель (*)
- H Венчик (*)
- I Специальный фитинг (*)

(*) Имеется только в модели 750 Plus Inox.

Если в комплекте с вашей моделью не поставляются нужные вам насадки, их можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевую кабель.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте указатель уровня MAX (Fig.1).
- Не заполняйте чашу горячей жидкостью в объеме, превышающем половину чаши, и убедитесь, что прибор работает на самой низкой скорости.
- Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования..
- Поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных

частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно;

- Любое несоответствующее использование прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
- Не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным.
- Не используйте прибор для переработки замороженных продуктов или костей
- Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз. Не используйте циклы работы более, чем 1 минут. Используя 1-минутные циклы работы, делайте перерыв в работе прибора по крайней мере в 1 минуту между каждым циклом. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве примера в прилагаемой таблице приводится несколько рецептов, в которых указано количество продуктов, рекомендуемое время для приготовления каждого рецепта, а также максимальное время работы прибора для каждого из этих режимов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

- Убедитесь в том, что вы полностью распаковали прибор.
- Перед первым использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания, как описывается в разделе, посвященном чистке.
- Подготовьте электроприбор к работе.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- Подключите прибор к сети.
- Включите прибор с помощью выключателя;
- Выберите желаемую скорость.

- Начните работу с едой, которую вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ:

- Скорость прибора может регулироваться с помощью регулятора скорости (А). Эта функция очень полезна, так как позволяет адаптировать скорость работы прибора к типу работы, которую необходимо выполнить.

РЕЖИМ ТУРБО:

- Прибор имеет Турбо режим. Используя функцию Турбо, прибор работает на полную мощность, позволяя еде достичь более однородной текстуры по окончании своей работы.

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

НАСАДКИ:

СТИК-НАСАДКА (FIG.2):

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Присоедините стик-насадку к корпусу двигателя, поворачивая в направлении, которое указывает стрелка (Fig.2.1).
- Поместите пищу в мерный стакан и включите прибор.
- Для последующей очистки прибора отсоедините насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении (Fig.2,3).

НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (FIG.3):

- Эта насадка используется для измельчения овощей, орехов, мяса ...
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Присоедините фитинг к корпусу двигателя, поворачивая в направлении, которое указывает стрелка (Fig.3.1).
- Прикрепите корпус к крышке, услышав щелчок (Fig. 3.2)
- Поместите пищу для приготовления в чашу для измельчения и плотно закройте

крышкой (Fig.3.3).

- Запустите прибор. Внимание! Незапускайте прибор, если его компоненты неправильно установлены и соединены вместе. (Fig.3.4).
- Остановите работу прибора при достижении желаемой текстуры еды.
- Отсоедините блок от крышки и специальный фитинг (Fig.3.5).

НАСАДКА ВЕНЧИК (FIG.4):

- Эта насадка используется для взбивания сливок, яичных белков и т.д.
- Вставьте венчик в специальное крепление. (I). Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (Fig. 4.1).
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Отсоедините венчик и снимите специальный фитинг (Fig.4.2).
- Примечание 1: Не используйте высокие скорости при работе с этой насадкой, так как это может вызвать поломку венчика (его вращающиеся лопасти).
- Примечание 2: Чтобы отсоединить венчик (H) от специального фитинга (I), потяните кольцо на венчике.

ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети после использования, чтобы он остыл перед очисткой.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.
- Рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки.
- Если прибор не будет содержаться в

чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен или даже его использование станет небезопасным.

- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:
 - Венчик
 - Мерный стакан
 - Измельчитель
 - Ножка блендера
- Режим сушки для частей, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, позволит воде легко стечь (Fig.5).
- Затем просушите все части перед сборкой.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБРАБОТКЕ ПРОДУКТОВ

Блюдо	Рекомендуемые насадки	Кол-во	Способ приготовления	Скорость	Время
Майонез		250 ml	Разбейте в кувшин 1 яйцо, добавьте щепотку соли и несколько капель уксуса или лимона. Добавьте подсолнечного (оливкового) масла до специальной отметки и включите прибор. Перемешивайте до получения однородной массы.	10	35s
Фруктовый коктейль		-----	Поместите в стаканчик фрукты по вкусу и размешивайте до получения однородной массы	15	-----
Соус Бешамель		600 ml	Растопите 30 г масла на медленном огне, добавьте 100 г муки и 30 г мелко нарезанного пассированного лука. Постепенно добавьте 500 ml молока. Перемешайте блендером.	10	15 s
Взбитые сливки		250 ml	Налейте в емкость холодные сливки (от 0 до 5 °С), взбивайте их плавными круговыми движениями по часовой стрелке. Начините со 2 скорости, постепенно увеличивая ее до 4ой. Будьте осторожны, т.к. если сливки очень долго взбивать, они могут превратиться в масло.	1-5	2 min
Взбитые яичные белки		3 белка	Положите яичные белки в глубокую емкость и взбивайте плавными движениями по часовой стрелке до необходимой кондиции.	5	2-4 min
Картофельное пюре		400 g	Положите в емкость вареный картофель, разрезанный на кусочки, добавьте 150 мл. воды или молока.	20	30 s
Детское питание		300 g	Очистите от шкурки 100 г яблок, 100 г бананов, добавьте 50гр. печенья и свежий апельсиновый сок. Перемешайте блендером.	20	25 s
Панировочные сухари		50 g	Положите сухари / черствый хлеб в емкость и измельчите до необходимой консистенции.	20	1,5 min
Вареные овощи		100 g	Порежьте вареную свеклу, морковь и лук кубиками (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	20	30-50 s
Вареные яйца		2 яиц	Очистите яйца от скорлупы, разрежьте на кубики и измельчите.	20	10 s
Мясной фарш (сырое или вареное мясо)		150 g	Разрежьте мясо на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	20	30 s
Тертая морковь		200 g	Очистите морковь от шкурки,	20	30 s
Орехи		200 g	разрежьте на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	20	30 s
Мелко нарезанный хамон «Серрано»		35 g	Разрежьте сыр на кусочки (шириной приблизительно 1 см). Измельчите.	20	3 s

Română

Blender de mână

BAPI 750 INOX

BAPI 750 PLUS INOX

DESCRIERE

- A Regulator de viteză
- B Buton
- C Turbo
- D Motor de acționare
- E Picior blender vertical
- F Cană de măsurat
- G Tocător (*)
- H Tel (*)
- I Fiting pentru adaptor (*)

(*) Disponibil doar pentru modelul Bapi 750 Plus Inox

Dacă modelul aparatului dvs. nu conține accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

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 comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicația de nivel MAX. (Fig.1).
- Nu adăugați un volum de lichid fierbinte care depășește jumătate din capacitatea totală a cupei și asigurați-vă că ori de câte ori sunt lichide fierbinți în interiorul cupei, se utilizează numai viteza cea mai redusă.
- 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 nealinate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anormali care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.

- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și ne-supravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut. Nu utilizați aparatul în cicluri de mai mult de 1 minut. În cazul utilizării în cicluri de 1-minut 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.

INSTRUCIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați îndepărtat 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 electrică.
- 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.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

ACCESORII:

ACCESORIUL BLENDER VERTICAL (FIG.2):

- Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copiii etc.
- Atașați blenderul vertical la corpul motorului rotindu-l în direcția indicată de săgeată (Fig.2.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie pregătite în cana de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții (Fig.2.3).

ACCESORIUL DE TOCAT (FIG.3):

- Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume, nuci, carne ...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.
- Montați fittingul adaptorului pe unitatea motorului, rotindu-l în sensul săgeții (Fig.3.1).
- Atașați unitatea la capac, până când auziți clicul (Fig. 3.2)
- Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul (Fig.3.3).
- Porniți aparatul. Avertizare: nu porniți aparatul dacă unitatea nu este montată și conectată corect în întregime (Fig.3.4).
- Opriiți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului (Fig.3.5).














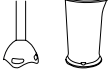
ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG.4):

- Acest accesoriu este folosit pentru bateria friștii, a albușurilor de ou etc.
- Inserați telul în adaptor (I). Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 4.1).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Scoateți accesoriul tel și eliberați fittingul adaptor. (Fig.4.2).
- Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sărmele).
- Nota 2: Pentru a elibera telul (H) din adaptor (I), trageți de inelul acestuia.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-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.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Tel
 - Cană de măsurat
 - Mașină de tocat.
 - Picior blender vertical
- Poziția de scurgere/uscarea 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.

PREPARARE ALIMENTE

Repetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Elaborare	Viteză	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți un ou într-un vas, sare, câteva picături de ulei sau lămâie; umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți în funcțiune aparatul fără a-l mioca până când se va închega.	10	35s
Milkshake-uri		-----	Introduceți fructele și amestecați până când veți obține un aliment omogen.	15	-----
Sos bechamel		600 ml	Topiți 30 gr. de unt într-un ibric la foc mic, puneți 100gr. de făină și 30 gr. de ceapă prăjită (trecută mai înainte prin tocător) și adăugați 500 ml de lapte.	10	15 s
Preparare friocă		250 ml	Vărsați smântână lichidă destul de rece (între 0 și 5°C) într-un vas de asemenea rece și utilizați mixerul (cu telul) miocându-l în sens vertical. Aveți grijă, pentru că dacă trece prea mult timp, smântâna se va transforma în unt.	1-5	2 min
Bătutul albuourilor		3 albuouri	Puneți albuourile într-un vas și folosiți mixerul miocându-l în sens vertical până când se vor bate.	5	2-4 min
Piure de cartofi		400 g	Se pot mărunți prelucrând alimentul situat direct în cratiță.	20	30 s
Terci / păsat		300 g	Tăiați mărunt și puneți într-un vas 100 gr. de mere, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuiți și suc de portocale.	20	25 s
Pâine dată prin răzătoare		50 g	Fragmentați pâinea uscată înainte de a o pune în vas și mărunțiți-o până când veți obține aspectul dorit.	20	1,5 min
Brânză rasă		100 g	Tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	30-50 s
Ou tare ras		2 ouă	Tăiați ouăle în pătrimi și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	10 s
Carne tocată (crudă sau preparată)		150 g	Tăiați înainte în cuburi de 1 cm.	20	30 s
Morcovi		200 g	Radeți morcovii, tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	30 s
Fructe uscate		200 g	Curățați fructele de coajă și mărunțiți-le până când veți obține aspectul dorit.	20	30 s
Mărunțire șuncă țărănească		35 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	20	3 s

Български

VG Миксер с приставка бъркалка

VARI 750 INOX

VARI 750 PLUS INOX

ОПИСАНИЕ

- А Регулатор на скоростта.
- В Бутон-пулсатор
- С Турбо
- D Корпус с мотор
- E Пръчковидна приставка
- F Мерителна чаша
- G Резачка (*)
- H Приставка за разбиване на пяна (*)
- I Редуктор (*)

(*) Само при модела Vari 750 Plus Inox

В случай, че уредът, с който разполагате е модел, некомплектован с гореописаните приставки, тях можете да придобие отделно в сервизите за техническо обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда при повреден блок за „вкл./изкл“.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Fig.1).
- Не наливайте топли течности, ако те надвишават половината от вместимостта на каната. Винаги когато наливате топли течности вътре в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Съхранявайте уреда далеч от достъпа на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или от 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.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.
- В никакъв случай не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда върху никоя част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.
- Моля не използвайте уреда за повече от 1 минута последователно или не осъществявайте цикли от повече от 1 минута. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. 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

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- 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 "Почистване".
- Подгответе уреда в зависимост от желания режим (функция):

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 регулирате скоростта на уреда, единствено задействайки контролера за скоростта (А). 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“ (В) 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 електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ПРЪЧИЦА (FIG.2):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, гъсти супи, майонеза, шейкове, бебешка храна...
- Скачете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig..2.1).
- Поставете продуктите в каната и включете уреда (Fig. 2.2).
- Отстранете бъркалката за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката (Fig.2.3).

ПРИСТАВКИ ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ (FIG.3):

- Тази приставка служи за кълцане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.
- С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.

- Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Fig.3.1).

- Присъединете комплекта към капака, докато чуе изщракване (Fig.3.2).

- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Fig.3.3).

- Включете уреда. **ВНИМАНИЕ!** Моля не включвайте уреда, ако всички части от уреда не са добре съединени и напаснати! (Fig. 3.4).

- Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.

- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора (Fig.3.5).

ПРИСТАВКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА ПЯНА (FIG.4):

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

- Поставете приставката в редуктора. Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Fig.4.1).

- 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.

- Отстранете приставката и освободете редуктора (Fig.4.2).

- Забележка 1: Не работете на висока скорост при поставена тази приставка, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).

- Забележка 2: За да освободите приставката за разбиване (Н) от редуктора (I), дръпнете я за халката ѝ.















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 компоненти са подходящи за измиване в топла сапунена вода или в съдомиялната машина, като използвате програма за меко измиване.
 - - Бъркалка
 - - Мерителна чашка
 - - Приставка за кълцане
 - - Приставка за разбиване на пяна
- 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.

ПРИГОТВЯНЕ НА ПРОДУКТИТЕ:

Рецепта	Препоръчано приспособление	Количество	Приготвяне	Скорост	Време
Майонеза		250 ml	Сложете в съда едно яйце, сол, няколко капки оцет или лимонов сок, напълнете с олио до посоченото ниво и включете уреда без да го движите, до получаването на хомогенна смес.	10	35s
Флодов шейк		-----	Сложете плодовете и разбивайте до получаването на хомогенна смес.	15	-----
Сос бешамел		600 ml	Разтопете в тенджерата на слаб огън 30 гр. масло, прибавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с приставката за кълцане) и постепенно прибавете 500-те ml прясно мляко.	10	15 s
Разбиване на сметана		250 ml	Изсипете в студен съд изстудена течна сметана (от 0 до 5o C) и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално. Внимавайте, защото ако работите повече време, сметаната ще се превърне в масло.	1-5	2 min
Разбиване на белтъци		3 белтъка	Изсипете белтъците в един съд и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално, докато станат на сняг.	5	2-4 min
Картофено пюре		400 g	Могат да се смелят направо в тенджерата.	20	30 s
Кашичка		300 g	Нарежете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и един портокалов сок.	20	25 s
Галета		50 g	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в чашата и след това смелете до желаната текстура.	20	1,5 min
Стърган кашкавал		100 g	Нарежете на кубчета от по 1 см. и настържете до желаната текстура.	20	30-50 s
Смляно твърдо сварено яйце		2 яйца	Нарежете на четвъртинки и смелете до желаната текстура.	20	10 s
Смляно месо (сурово или сварено)		150 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см.	20	30 s
Моркови		200 g	Обелете, нарежете на кубчета от по	20	30 s
Ядки		200 g	1 см. и смелете до желаната текстура.	20	30 s
Смилане на хамон серано		35 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см	20	3 s

مخفق بياض البيض	٢	بياض بيض ٥	سكب بياض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقتها جيدا		m.N ٥٠١
مسحوق البطاطا	٠٢	غرام ٠٠٤	يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته		ثانية ٠٣
مسحوق طعام الأطفال	٠٢	غرام ٠٠٣	تقطيع ٠٠١ غرام من التفاح و الموز و ٠٥ غرام من البسكويت ووضعا في الوعاء مع ٠٥ غرام مع عصير برتقالة واحدة		ثانية ٥٢
خبز مبشور	٠٢	غرام ٠٣	٣ تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب		٠٥-٠٣ ثانية
جين مبشور	٠٢	غرام ٠٠١	تقطيع الجين إلى مكعبات ١ سم ثم فرمه حسب المطلوب		٠٤-٠٣ ثانية
جزر مفروم	٠٢	غرام ٠٠٢-٠٥١	تقطيع الجين إلى مكعبات ١ سم ثم فرمه حسب المطلوب		ثانية ٠٣
طحن المكسرات	٠٢	غرام ٠٠٢	تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب		ثانية ٠٣
فرم البيض المسلوق	٠٢	بيضات ٢	تقطيعها إلى ٤ أقسام ثم الفرمة حسب المطلوب		ثانية ٠١
فرم اللحم	٠٢	غرام ٠٥١	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٠٣
فرم اللحم	٠٢	غرام ٠٤	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
فرم لحم الخامون	٠٢	غرام ٠٣	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
مخفق المشمش المجفف	التوربو	غرام ٠٣	لتقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣

(هـ كلاساً في يتركه درط) طلاخلا في أراضراً ببسيد دقة نذلاً بتبشم وهو قحلملا اذهع مةيلاء تا عسرد لمعته لا: 1 ةظحلام
طلاخلا ةقلاح نم بحسا ، (I) لارتخلا ةعومجم نم (H) طلاخلا ريرحتل: 2 ةظحلام

التنظيف

افصل قاب فيظنته ةيلمع يأب عدبلا لبة ديرة كرتاو ئي ابرهكلا رابتلا نم زاهجلا س
هف فجم ءنم و فظنملا نم تارطقه عضبة بشرمو ةللم شماقة عطقب زاهجلا فظن
زاهجلا فيظنتلا ةطشاك تاجتتم لاو تاضيبلا لثم سياسا وأ ضي مح بي ني جورديه م فر صرعت تاجتتم لاو ةبيذم داوم مدختست لا
ةيفنحلا تحت هعضد لاو ، رخاً لئاس وأ الما في زاهجلا س طغته لا
أدج ةداح اهذلاً تارفضلا عم ديدشلا رذحلا خوتت نأ بجد فيظنتلا ةيلمع اناثاً
م اعطلا اياقب عيمج ةلازوم ظنته لكش زاهجلا فيظنته حصني
يرطخ عضو لئ ي دؤيو زاهجلا رمع قدم لبع ةلاحم لا رثؤيو فلتيد ةحطس نإ ةفاظنلا نم ةديج ةلاح في زاهجلا ظفح م تيد لم اذ
نوكتة الأجزاء التالية صالحة للتنظيف في الماء الساخن والصابون أو في غسله الأواني (باستخدام برنامج خفيف
للغسل):

- المضرب
- كوب القياس
- المفرمة
- خلاط الاستحلاب

إن وضع تفرغ السائل/تجفيف (Fig.5) ةلوهسب الما فيصرتي جمسيد نأ بجد ةلسغلا وأ نوحصلا ةلاسغ في لسغلا ةلباقلا ءازجلاً
اهظفحو اهبيكرتة لبة عطقلا لك ففجم ء

تحضير الأطعمة:

وصفة	ملحق موسى به	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	وصفة
ثانية 03		وضع بيضة واحدة في الوعاء، ملح، بضع نقاط من الخل أو الليمون، ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت متجانساً	مللتر 052	0	صلصة المايونيزا
-----		إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانساً	-----	01	كوكتيل الفواكه
ثانية 01		إذابة 03 غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة 001 غرام من الدقيق و 03 غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة 005 مللتر من الحليب ببطء	مللتر 006	01	صلصة بيشاميل
ثانية 01		إضافة مكعبات الثلج في الوعاء وبشرها بالضغط على كل واحدة منها	مكعب 6/4	02	بشر قطع الثلج
m.N 2-1		سكب القشدة السائلة الباردة (0 إلى 5 درجة) في وعاء وتشغيل الخلاطة بتحريكها باتجاه عقارب الساعة. ينصح باستخدام سرعة دنيا وعندما تبدأ بالتحول إلى قشدة سميكة تغيير السرعة إلى الدرجة 2. انتبه إلى الوقت لأنك بتعدي الوقت المحدد قد تحول القشدة إلى زبدة.	مللتر 052		تحضير القشدة

طريقة الاستخدام ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد جتنما نـم فيلغتلوا ةبعتلا داوم عيمجة ةلاز نـم
فـيظنتلا ةرقفة في حـضوم وهـم مـاكـة مـعـطـلاً عـم لـاصـتا فـي ءـارـجـلاً فـنـظـ، ةـرم لـولـأ جـنـنـمـا لـمـاعـتـسـا لـبـة
مـقـبـا عـدـاد الجـهـاز و فـقـاً لـلـوظـيـفـة المـطـلـوب الـقـيـام بـها:

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل من باقلا ليصوت لبق

في ابرهكلا رايتاب زاهجلا س باق لصوا

فاقيللا/الغشتلا رز لي عطغضلاب ك لذو زاهجلا لغش

ةبولطملا ةعسرلا ددح

ةمعطلا لمعا المطلوب معالجتها

تحكم إلكتروني للسرعة:

يمكنك التـةـسـرـفـ بـيـكـتـ جـمـيـتـهـ اـهـنـلاً اـدـجـ ةـقـيـمـةـ ةـفـيـظـولـا هـذـهـ (A) ةـعـسـرـلا فـي مـكـتـلـا صـرـنـعـي لـمـعـلـا يـوسـكـيـلـعـا مـ، زـاهـجـلا ةـعـسـرـ فـي مـكـح

هـبـ مـاـيـقـلا بـولـطـمـلا لـمـعـلـا عـونـل زـاهـجـلا

وظيفة توربو:

إن الجهاز يدؤ بجم، كرحملا ةلمكلا ةوقلا ديورته متي (B) وبرتو ةفيظو رز طيشنت لاخ نـم، وبرتو ةفيظوب دوزم إلى الحصول على

لمسة دقيقة في القوام النهائي من المنتج.

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

أوق، فاقيللا/الغشتلا رز لي عطغضلاب حـسـقـيـرـطـنـعـ، زـاهـجـلا فـ

في ابرهكلا رايتا ردم نـم زاهجلا س باق لصفا

ظرف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق: (Fig.2)

يستخ... لافطلاً ماعطوات اقوفلماو زينويالماو تابروشلاو تاصلصلا بـرضحتلـقـحـلـمـا اذـه مـ

(Fig.2.1). مهسلا بـهـيـلا راشـمـلا هـاجـتـلا فـي هـرـيـوتـبـ كـلـذـو كـرـحـمـلا لـكـيـهـبـ بـضـرـمـلا مـبـيـكـتـرـ مـة

(Fig. 2.2). زاهجلا لغشو ءاعولا في ةمعطلاً لخدأ

(Fig.2.3). آقحلا هـفـيـظـنـتـلـهـ عـزـناـو مـهـسـلا نـم س كـاعـمـلا هـاجـتـلا فـي هـرـيـوتـبـ كـلـذـو قـفـخـلا بـضـرـمـ لـصـفـبـ مـة

ملحق المفرفة: (Fig.3)

...مـوـحـلـلا وـأ تـاسـرـكـمـلا وـأ تـاـوضـرـخـلا مـرـفـلـقـحـلـمـا اذـه مـدـخـتـسـبـ

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

(Fig.3.1). مهسلا هـيـلا بـرـشـيـ يـذـلا هـاجـتـلا بـهـرـيـوتـبـ قـيـرـطـنـعـ كـرـحـمـلا لـكـيـهـبـ لـارـتـخـلا ةـعـومـجـمـ طـبـرـا

(Fig.3.2). ةرقفـنـعـ مـسـتـبـتـحـ ءـاطـغـلاب ةـعـومـجـمـلا بـكـر

(Fig.3.3). هـناكـمـ فـي رـقـتـسـبـتـحـ ءـاطـغـلاب ءـضـو مـرـفـمـلا بـوكـ فـي اـهـرـضـحـتـ دـارـمـلا مـعـطـلاً لـخـدأ

(Fig. 3.4). حـيـصـلـلا لـكـشـابـلـمـهـيـكـرـتـو ةـعـومـجـمـلا لـمـا كـضـو مـتـرـ لم اذل زاهجلا لغش لا هـيـبـنـتـ، زـاهـجـلا لـغـشـ

بـولـطـمـلا مـوقـلا مـاعـطـلا بـسـتـكـيـ اـمـدـنـع زاهجلا فـقـو

(Fig.3.5). لـارـتـخـلا ةـعـومـجـمـ رـيـحـتـبـ مـقـو، ءـاطـغـلاب نـم ةـعـومـجـمـلا كـفـ

ملحق الخفق: (Fig.4)

ي...ضـيـبـلا ضـاـيـبـ قـفـخـ، مـبـرـكـلا مـبـيـكـتـرـلـقـحـلـمـا اذـه مـدـخـتـسـبـ

(Fig.4.1). مهسلا هـيـلا بـرـشـيـ يـذـلا هـاجـتـلا بـهـرـيـوتـبـ قـيـرـطـنـعـ كـرـحـمـلا لـكـيـهـبـ ةـعـومـجـمـلا هـذـه طـبـرـا. لـارـتـخـلا ةـعـومـجـمـ فـي قـفـخـلا قـحـلـمـ لـخـدأ

ةـعـسـلا بـرـلـقـعـ اـجـتـا فـي طـلاخـلا كـيـرـحـتـ بـسـانـمـا نـم جـنـانـمـا لـضـفـا لـي لـوـصـحـلا. زاهجلا لغشو ضـيرـع ءـاعـو فـي مـاعـطـلا حـضـ

(Fig.4.2). لـارـتـخـلا ةـعـومـجـمـ كـفـو، طـلاخـلا قـحـلـمـ ةـلازـاب مـة

العربية

ق فسخ بضررم عم طلاخ

Bapi 750 Inox

Bapi 750 Plus Inox

الوصف

A	ةعسرلا مظمم
B	رز
C	وبروت
D	كرحم لكيه
E	ق فسخلا بضررم
F	سايقة بوك
G	(*) ةمرفم
H	(*) بلاحتسلا طلاخ
I	(*) لرتخا ةعومجم

Bapi 750 Plus Inox زارطلا في طقف رفوتم (*)

ةينقتلا ةنايصلا تامدخ زكرم في لصفنم لكشب اهواشر أضيأ نكيم، هلاعأ ةروكنلما تامقحلملا كزاهج زارط يدل نكيم لم لاح في

الاستخدام والعناية

قبل زاهجلا في ابرهكلا رايتلا كللس ل ماكلاب شرنا، لامعتسا ل ك

ج بحصل ل كشلاب ةيكرم ةقحلملا هتاودأ نكت لم اذل زاهجلا لامعتسة لا

روفلا لي اهللديتساي عشرا ب.بويء اهيف هب ةيكرملا ةقحلملا تاودلأ تناك اذل زاهجلا لامعتسة لا

لمعتة لا فاقيللا/لبيغشتلا ةادأ تناك اذل زاهجلا لامعتسة لا

(Fig.1) MAX يوتسما شرؤم ةاعارم مة

لا ف بوكلا لخاد في ةنخاس لئاس كانه ناك اذل ل اوحلا نم لاح ي في و، سايقلا بوك ةردق فصننم لي عن خاص لئاس مةج ةفاضيا مة لا

أطربلا ةعسرلا يوس لامعتسة

ةيرخلا صقن وأ ةيلقعلو وأ ةيسحللو ةيدسجلا مةتاردق ضافخنا نم نوناعي نيذلا صاخشلأ وأو لافطلا لوانتمن ع أنيعب زاهجلا اذم ظفحا

ةفيعلمو

ف ورظلا نم اهيرغ وأ ةروسكم ءازجا دوجو مدعو، ةدودسم وأ فصلا نع جرخة لا ةكوحتملا ازجلا ن أن م دكأت. ةديج ةلاح في زاهجلا لي ع ظفاح

زاهجلا ءادأ نسح لي ع رتوت دق ي تلا

ت ايلمعل زاهجلا لامعتسا ن هب مايقلا بنعتي يذلا لمعللو لمعلو ف ورظ ةاعارم ج م، ت اداشرلا هذهل أقفو هتاودأو هتاقلمو زاهجلا اذم لامعتسا

أيرطخ أعضو بسبب دق اهيلع صوصنملا كمت يرغ

زاهجلا رمع ةلاطو ةقلاطلا يرفوتب موقتس كلذ لي ةفاضلاب. ةيقارم نودبو لأوصوم أدبأ زاهجلا كترت لا

ن اويرح وأ صخش م سرح نم ع زج ي أ لي ع زاهجلا مدختسة لا

مهاظ و ةدمجم ةمعط ع م زاهجلا لامعتسة لا

1 نم ت اوردلو بنر ةحارلا ت اترق ائهاد ةاعارم مة ةلحلا هذم في و، ةقيد 1 نم تركأ ت اورد ءارجاب وأ، ةيلاتتم ةقيد 1 نم تركلأ زاهجلا مدختسة لا

م. زلالا نم لوطا ةترق لمعل زاهجلا كترت ل اوحلا نم لاح ي في ب سانملا يرغ نم. ني دأ مدك ةقيد

ةفصو لك دءلاع هب صويلما ت قوللو هتجالعم دارملا ماعطلا ةيمك لمشتة ي تلاو، تافصولا نم ةلسلس لي راشيد ق فرملا لودجلا في هيجوتلا لثم

هذه لميحتلا ف ورظ لك تحت زاهجلا ليغشتت قول صي قلأ دحلا لي ةفاضلاب

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.

Podeu 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 connosco.

Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <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 ή συμφέροντά 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 χειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Этот продукт защищен юридической гарантией в соответствии с действующим законодательством. Чтобы обеспечить соблюдение ваших прав или интересов, вы должны обратиться в любую из наших официальных служб по технической поддержке клиентов.

Вы можете найти ближайшие из центров, пройдя по следующей веб-ссылке: <http://taurus-home.com/>

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами (см. последнюю страницу руководства).

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <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 сервизи.

Най-близкия до Вас сервиз 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>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404

Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259
Marruecos	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
Mauritania	134 Avenue Gamal Abdener llot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
Mexico	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
Montenegro	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Netherlands	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Nigeria	8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
Paraguay	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
Peru	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
Portugal	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
Romania	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
Serbia	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
Slovakia	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Southafrica	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
Tunisia	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
Ukraine	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
United Arab Emirates	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
Uruguay	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
Vietnam	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110







taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain