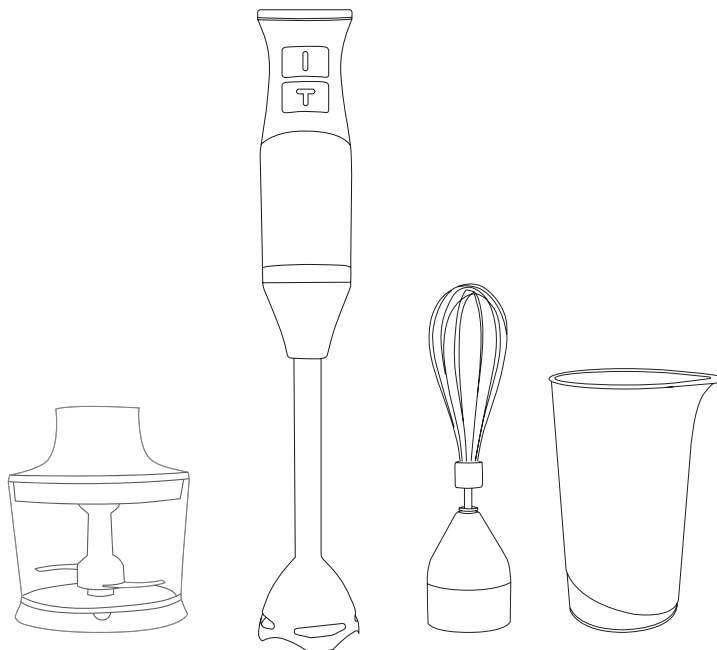


# BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

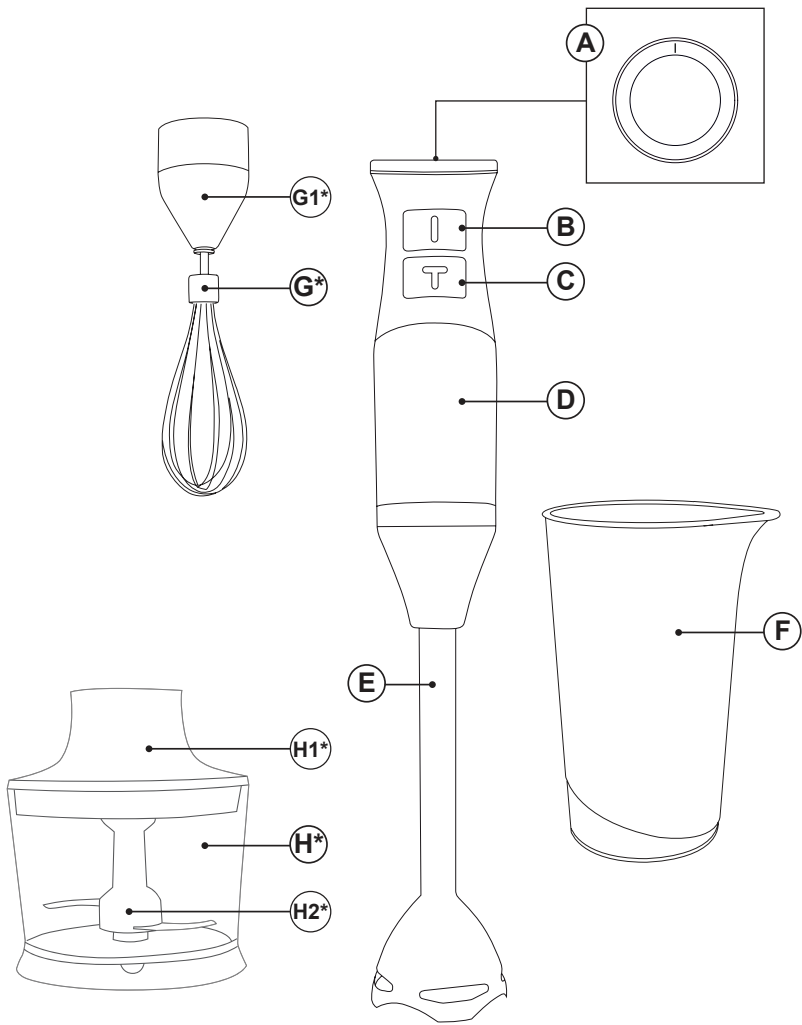


**ES.** Instrucciones de uso  
**EN.** Instructions for use  
**FR.** Mode d'emploi  
**PT.** Instruções de uso  
**IT.** Istruzioni per l'uso  
**CA.** Instruccions d'ús  
**DE.** Gebrauchsanleitun  
**NL.** Gebruiksaanwijzing  
**RO.** Instrucțiuni de utilizare  
**PL.** Instrukcja obsługi

**BG.** Инструкция за употреба  
**EL.** Οδηγίες χρήσης  
**RU.** Инструкция по применению  
**DA.** Brugsanvisning  
**NO.** Instruksjoner for bruk  
**SV.** Användningsinstruktioner  
**FI.** Käyttöohjeet  
**TR.** Kullanım için talimatlar  
**HE.** הוראות לשימוש  
**AR.** تعليمات الاستخدام

**taurus**





(\*) Solo disponible en el modelo / Only available in the model Bapi 1200 Pure Plus.

**BATIDORA DE VARILLA  
BAPI 1200 PURE  
BAPI 1200 PURE PLUS****DESCRIPCIÓN**

A	Mando selector
B	Botón ON/OFF
C	Botón turbo
D	Cuerpo motor
E	Varilla
F	Vaso medidor
G	Batidor (*) G1 Adaptador del accesorio batidor (*)
H	Picador(*) H1 Tapa del picador (*) H2 Set de cuchillas (*)

(\*) Solo disponible en el modelo BAPI 1200 Pure Plus

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

**UTILIZACIÓN Y CUIDADO**

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No use el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No use el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No use el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/ paro no funciona.
- Respete el indicador de nivel MAX del vaso medidor y de la picadora.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas ni atascadas. Asegúrese de que no hay piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Use este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilice nunca líquidos hirviendo.

- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No use el aparato con alimentos congelados o que contengan huesos.
- No utilice el aparato durante más de 1 minuto a la vez ni realice ciclos de más de 5 minutos. En este caso, respete siempre periodos de descanso entre ciclos de al menos 1 minuto. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como referencia, en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo de funcionamiento recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

**MODO DE EMPLEO****NOTAS PREVIAS AL USO**

- Lea atentamente el folleto "Consejos y advertencias de seguridad" antes de utilizarlo por primera vez.
- 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».
- Prepare el aparato acorde a la función que desee realizar:

**USO**

- Desenrolle completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato con el botón On/Off. (B)
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje el alimento que desee procesar.

**CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD**

- La velocidad del aparato se puede regular mediante el control del regulador 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 tiene una función Turbo. Activando el botón Turbo (C) queda disponible toda la potencia del motor, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

## UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Pare el aparato, retirando la presión sobre el botón On/Off.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

## ACCESORIOS

### ACCESORIO VARILLA

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, comida para bebés...
- Coloque la varilla en el cuerpo motor y gire en la dirección de la flecha.
- Ponga los alimentos a preparar en el vaso medidor y encienda el aparato.
- Para una limpieza adicional, separe y retire la varilla girando en la dirección opuesta de la flecha.

### ACCESORIO PICADOR

- Este accesorio se utiliza para picar verduras, carne...
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartílagos, etc....
- Coloque la comida a preparar en el recipiente para picar y coloque la tapa firmemente, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic.
- Fije la unidad a la tapa y encienda el aparato. Atención: no ponga en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado.
- Pare el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa y la tapa de la picadora.
- Nota: No trabaje con la función Turbo con este accesorio adjunto.

### ACCESORIO BATIDOR

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Acople la unidad al cuerpo del motor y gírela en el sentido de las agujas del reloj.
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retire el accesorio batidor, y libere el grupo reductor.
- Nota: No trabaje a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

### PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se apaga solo y no vuelve a encenderse, desconéctelo de la red eléctrica y espere

aproximadamente 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acuda a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

## LIMPIEZA

- Desenchufe el aparato de la red y déjelo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpie el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y séquelo después.
- No utilice disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumerja el aparato en agua u otro líquido, ni lo ponga bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
  - Varilla
  - Batidor (sin adaptador)
  - Vaso medidor
  - Vaso picador (sin tapa)
- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio	Velocidad	Cantidad	Preparación	Tiempo
Mayonesa	Batidora de varillas + vaso medidor	5ª	250 ml	Ponga 1 huevo en la jarra con una pizca de sal y unas gotas de vinagre o limón. Añada aceite hasta el nivel indicado. Encienda el aparato sin moverlo hasta que el aceite se mezcle.	35 s
Batidos de fruta	Batidora de varillas + vaso medidor	15ª	-----	Agregue la fruta y active la licuadora hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.	-----
Salsa bechamel	Varilla	10ª	600 ml	Derrita 30 g de mantequilla en una sartén a fuego lento. Añada 100 g de harina y 30 g de cebolla frita (ya troceada con el picador). Añada lentamente 500 ml de leche.	15 s
Hielo picado	Batidora de varillas + vaso medidor	20ª	4/6 cubitos	Ponga los cubitos de hielo en la jarra y trítúrelos ejerciendo presión sobre cada cubito de hielo.	15 s
Nata montada	Batidor		250 ml	Vierta la nata muy fría (0 °C a 5 °C) en un recipiente y accione la batidora moviéndola en el sentido de las agujas del reloj. Recomendamos utilizar la velocidad mínima, y cuando empiece a tomar consistencia pasar a la 2ª. Ojo, que si se pasa el tiempo, la nata se convierte en mantequilla	1-2 min
Claras montadas	Batidor	2ª	5 claras de huevo	Vierta las claras de huevo en una jarra y active la batidora. Mezcle en un movimiento vertical hasta que las claras de huevo estén montadas.	1-2 min
Puré de patatas	Varilla	20ª	300 g	Las patatas se pueden trocear activando la batidora directamente en la misma cacerola.	30 s
Papilla para bebés: papilla de frutas y galletas	Batidora de varillas + vaso medidor	20ª	300 g	Trocee y coloque en la jarra 100 g de manzana, 100 g de plátano, 50 g de galletas y el zumo de una naranja.	25 s
Migas de pan	Picador	20ª	50 g	Cortar el pan duro antes de ponerlo en la jarra. Pique hasta obtener la textura deseada.	30 – 50 s
Queso rallado	Picador	20ª	200 g	Cortar el queso en dados de 1 cm y triturar hasta obtener la textura deseada.	30 – 40 s
Zanahoria picada	Picador	20ª	200 g	Cortar el queso en dados de 1 cm y triturar hasta obtener la textura deseada.	30 s
Picar frutos secos	Picador	20ª	200 g	Retire las cáscaras y triture hasta obtener la textura deseada.	30 s

Huevo cocido picado	Picador	20ª	5 huevos	Cortar en cuartos y picar hasta obtener la textura deseada.	10 s
Carne picada (cruda o cocida)	Picador	20ª	300 g	Pique previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada.	30 s
Carne picada	Batidora de varillas + vaso medidor	20ª	40 g	Pique previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada	3 s
Jamón serrano español picado	Batidora de varillas + vaso medidor	20ª	60 g	Pique previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos	Batidora de varillas + vaso medidor	TURBO	60 g	Pique previamente en trozos de 1 cm. Pique hasta obtener la textura deseada	3 s

- El uso continuado del aparato no debe superar 1 minuto.
- Si necesita más tiempo de procesamiento, alterne ciclos de 1 minuto de uso con ciclos de 1 minuto de descanso.

**HAND BLENDER**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## DESCRIPTION

A	Speed regulator control
B	ON/OFF button
C	Turbo button
D	Motor body
E	Stick blender
F	Measuring cup
G	Whisk (*)
	G1 Whisk adapter fitting (*)
H	Chopper (*)
	H1 Chopper lid (*)
	H2 Blades set (*)

(\*) Only available on the BAPI 1200 Pure Plus model.

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

## USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if 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 of the measuring cup and chopper.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed. Make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never use boiling liquids.

- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respect periods of rest between cycles of at least 1 minute. 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

- Please read the "Safety advice and warnings" booklet carefully before first 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 supply cord completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the on/off button (B).
- 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 (C), all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

## ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

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

## ACCESSORIES

### STICK BLENDER ACCESSORY

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crushed ice, etc.
- Attach the stick to the motor body and turn in the clockwise direction.
- 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.

### CHOPPER ACCESSORY

- This accessory is used to chop vegetables or meat, etc.
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc., from the meat.
- Put the food to be prepared in the chopping cup and attach the lid firmly, turning in the counterclockwise until you hear the click.
- Attach the unit to the lid and switch the appliance on. Be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together.
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- Note: Do not work with the turbo function with this accessory attached.

### WHISK ACCESSORY

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites, etc.
- Attach the unit to the motor body and turn it clockwise.
- 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 motor body.
- Note: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

### SAFETY THERMAL PROTECTOR

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

machine does not start again, seek authorised technical assistance.

## CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- 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) or soapy hot water:
  - Stick blender
  - Whisk (without adapter)
  - Measuring cup
  - Chopper (without lid)
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before their assembly and storage.

Recipe	Accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise	Stick blender + measuring cup	5 <sup>a</sup>	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies	Stick blender + measuring cup	15 <sup>a</sup>	-----	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce	Stick blender	10 <sup>a</sup>	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on slow heat. Add 100 g of flour and 30 g of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice	Stick blender + measuring cup	20 <sup>a</sup>	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush them by exerting pressure on each ice cube.	15 s
Whipped cream	Whisk		250 ml	Pour the very cold cream (0 °C to 5 °C) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed, and when it starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded, the cream will turn into butter	1-2 min
Stiff egg whites	Whisk	2 <sup>a</sup>	5 egg whites	Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1-2 min
Mashed potato	Stick blender	20 <sup>a</sup>	300 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush	Stick blender + measuring cup	20 <sup>a</sup>	300 g	Cut up and place 100 g of apple, 100 g of banana, 50 g of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Bread-crumbs	Chopper	20 <sup>a</sup>	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30 - 50 s
Grated cheese	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 – 40 s
Chopped carrot	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Dice the carrots into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 s
Ground nuts	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	30 s
Chopped boiled egg	Chopper	20 <sup>a</sup>	5 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)	Chopper	20 <sup>a</sup>	300 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained	30 s

Minced meat	Stick blender + measuring cup	20 <sup>a</sup>	40 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped Spanish Serrano ham	Stick blender + measuring cup	20 <sup>a</sup>	60 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped dried apricots	Stick blender + measuring cup	TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks. Mince until the desired texture is obtained	3 s

- Continuous use of the appliance should not exceed 1 minute.
- If you need more processing time, alternate cycles of 1 minute of use with cycles of 1 minute of rest.

## MÉLANGEUR À MAIN BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### DESCRIPTION

A	Commande de sélection
B	Bouton ON/OFF
C	Turbo
D	Corps moteur
E	Fouet
F	Verre doseur
G	Batteur (*) G1 Adaptateur batteur (*)
H	Hachoir (*) H1 Couvercle du hachoir (*) H2 Jeu de lames (*)

(\*) Uniquement disponible sur le modèle BAPI 1200 Pure Plus.

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

### UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX sur le verre doseur et le pot hachoir.
- Rangez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas désalignées ou bloquées. Assurez-vous qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies susceptibles d'empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utilisez cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation

de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.

- N'utilisez jamais de liquides bouillants.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
- N'utilisez l'appareil sur aucune partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- N'utilisez pas l'appareil plus d'une minute à la fois ou effectuez des cycles de plus de 5 minutes. Dans ce cas, toujours respecter les périodes de repos entre les cycles d'au moins 1 minute. Veillez à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre de référence, dans le tableau annexé apparaissent plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximal de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

### MODE D'EMPLOI

#### REMARQUES AVANT UTILISATION

- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils et mesures de sécurité" avant la première utilisation.
- Assurez-vous d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section « Nettoyage ».
- Préparez l'appareil conformément à la fonction désirée.

#### UTILISATION

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil au secteur.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur On/Off (B).
- Sélectionnez la vitesse désirée.
- Travaillez l'aliment désiré.

#### RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

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

## FONCTION TURBO

- L'appareil dispose d'une option Turbo. En appuyant sur la touche Turbo (C) le plein potentiel du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

## APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil, en arrêtant la pression du bouton On/Off.
- Débranchez l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyez l'appareil.

## ACCESSOIRES

### ACCESSOIRE FOUET

- Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, pic à glace...
- Accouplez l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche.
- Insérez les aliments dans le verre doseur et mettez l'appareil en marche.
- Retirez l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

### ACCESSOIRE HACHOIR

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Mettez les aliments à préparer dans le récipient à hacher et fixez fermement le couvercle, en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le clic.
- Fixez l'appareil au couvercle et mettez l'appareil en marche. Attention : ne pas démarrer l'appareil si le groupe lames n'est pas correctement installé.
- Arrêtez l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Détachez l'appareil du couvercle et le couvercle du hachoir.
- Note: Ne fonctionnez pas avec la fonction Turbo avec cet accessoire attaché.

### ACCESSOIRE BATEUR

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Fixez l'unité au corps du moteur et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer l'accessoire batteur et libérer le corps moteur.
- Note: Ne travaillez pas à des vitesses élevées avec cet accessoire fixé, car cela entraînerait des défauts dans le batteur (tournant ses fils).

## SÉCURITÉ THERMIQUE

- L'appareil dispose d'un dispositif thermique de sûreté qui protège l'appareil de toute surchauffe.
- Si l'appareil s'éteint et ne se rallume pas, débranchez-le du secteur et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. S'il ne fonctionne toujours pas, faites appel à un service d'assistance technique autorisé.

## NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil du secteur et attendez son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et laissez-le sécher.
- N'utilisez pas de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passez sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faites attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Fouet
  - Fouet (sans adaptateur)
  - Verre doseur
  - Hachoir (sans couvercle)
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.
- Avant son montage et stockage, veillez à bien sécher toutes les pièces.

Recette	Accessoire	Vitesse	Quantité	Préparation	Temps
Mayonnaise	Fouet + verre doseur	5 <sup>a</sup>	250 ml	Mettez 1 œuf dans le pichet avec une pincée de sel et quelques gouttes de vinaigre ou de citron. Ajoutez l'huile jusqu'au niveau indiqué. Allumez l'appareil sans bouger jusqu'à ce que l'huile se lie.	35 s
smoothies aux fruits	Fouet + verre doseur	15 <sup>a</sup>	-----	Ajouter les fruits et activer le mélangeur jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse.	-----
Sauce béchamel	Fouet	10 <sup>a</sup>	600 ml	Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle à feu lent. Ajoutez 100 g de farine et 30 g d'oignons frits (déjà découpés avec la trancheuse). Ajoutez lentement 500 ml de lait.	15 s
Pic à glace	Fouet + verre doseur	20 <sup>a</sup>	4/6 cubes	Mettez les glaçons dans le pichet et écrasez-les en exerçant une pression sur chaque glaçon	15 s
Crème fouettée	Batteur		250 ml	Verser la crème très froide (0 oC à 5 oC) dans un récipient et actionner le mélangeur en le déplaçant dans le sens horaire. Nous recommandons d'utiliser la vitesse minimale, et quand il commence à prendre de la cohérence, aller à la 2 <sup>ème</sup> . Attention, comme si le temps était dépassé, la crème se transformerait en beurre	1-2 min
Blancs d'œufs raides	Batteur	2 <sup>a</sup>	5 blancs d'œufs	Versez les blancs d'œufs dans le pichet et activez le mixeur. Mélanger dans un mouvement vertical jusqu'à ce que les blancs d'œuf deviennent raides.	1-2 min
Purée de pommes de terre	Fouet	20 <sup>a</sup>	300 g	Les pommes de terre peuvent être tranchées en activant le mixeur directement dans la casserole directement.	30 s
Nourriture pour bébé: fruits et biscuits	Fouet + verre doseur	20 <sup>a</sup>	300 g	Découpez et déposez 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange dans le pichet.	25 s
Chapelure	Hachoir	20 <sup>a</sup>	50 g	Coupez le pain rassis avant de le mettre dans le pichet. Hacher jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	30 - 50 s
Fromage râpé	Hachoir	20 <sup>a</sup>	200 g	Couper le fromage en morceaux de 1 cm et mélanger jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 - 40 s
Carotte hachée	Hachoir	20 <sup>a</sup>	200 g	Couper le fromage en morceaux de 1 cm et mélanger jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 s
Noix moulues	Hachoir	20 <sup>a</sup>	200 g	Retirez les coquilles et broyez jusqu'à obtenir la texture désirée.	30 s

Œuf dur haché	Hachoir	20 <sup>a</sup>	5 œufs	Couper en quartiers et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)	Hachoir	20 <sup>a</sup>	300 g	Hachez préalablement en morceaux de 1 cm. Hacher jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	30 s
Viande hachée	Fouet + verre doseur	20 <sup>a</sup>	40 g	Hachez préalablement en morceaux de 1 cm. Hacher jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	3 s
Jambon Serrano espagnol haché	Fouet + verre doseur	20 <sup>a</sup>	60 g	Hachez préalablement en morceaux de 1 cm. Hacher jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	3 s
Abricots secs hachés	Fouet + verre doseur	TURBO	60 g	Hachez préalablement en morceaux de 1 cm. Hacher jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	3 s

- L'utilisation continue de l'appareil ne doit pas dépasser 1 minute.
- Si vous avez besoin d'un temps de traitement plus long, alternez des cycles d'une minute d'utilisation avec des cycles d'une minute de repos.

## LIQUIDIFICADOR MANUAL BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### DESCRIÇÃO

A	Comando seletor
B	Botão ON/OFF
C	Botão Turbo
D	Corpo do motor
E	Varinha
F	Copo de medição
G	Batedor (*) G1 Encaixe do adaptador do baterdor (*)
H	Picadora (*) H1 Tampa da picadora H2 Conjunto de lâminas (*)

(\*) Apenas disponível no modelo BAPI 1200 Pure Plus.

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

### USO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se 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 on/off não funcionar.
- Respeite o indicador de nível MAX do copo de medição e do jarro da picadora.
- Guarde o aparelho fora do alcance das crianças e de pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as peças móveis não estão desalinhadas ou encravadas. Certificar-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o funcionamento 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 resultar numa situação perigosa.

- Nunca use líquidos ferventes.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho em qualquer parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho por mais de 1 minuto de cada vez ou execute ciclos de mais de 5 minutos. Neste caso, respeite sempre os períodos de descanso entre ciclos de pelo menos 1 minuto. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como referência, no quadro anexo aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho sob cada uma destas condições de carga.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

#### NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Leia atentamente o folheto "Conselhos de segurança e avisos" antes da primeira 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 o cabo de alimentação completamente antes de conecta-lo.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Ligue o aparelho usando o interruptor on/off. (B)
- Selecione a velocidade desejada.
- Trabalhe com os alimentos que você deseja processar.

#### CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente atuando 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 tem uma função Turbo. Ao ativar a função Turbo (C), toda a potência do motor fica disponível,

obtendo-se assim um acabamento mais fino na textura final do produto.

### UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão On/ Off.
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho.

### ACESSÓRIOS

#### ACESSÓRIO VARINHA

- Este acessório é usado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, alimentos para bebês, gelo picado...
- Prenda o bastão ao corpo do motor e vire no sentido dos ponteiros do relógio.
- Coloque os alimentos a serem preparados no copo de medição e ligue o aparelho.
- Para mais limpezas, desprenda e retire o bastão girando na direção oposta à da seta.

#### ACESSÓRIO PICADOR

- Este acessório é usado para cortar legumes, carne...
- Para evitar danos ao aparelho, remova ossos, nervos, cartilagem, etc., da carne.
- Coloque a comida a ser preparada no copo picador e prenda a tampa firmemente, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir o clique.
- Fixe a unidade à tampa e ligue o aparelho. Tenha cuidado: não ligue o aparelho se a unidade inteira não estiver devidamente montada e ligada.
- Pare o aparelho quando o alimento atingir a textura desejada.
- Retire a unidade da tampa e a tampa da picadora.
- Nota: Não trabalhe com a função Turbo com este acessório anexado.

#### ACESSÓRIO BATEDOR

- Este acessório é usado para chicotear creme, bater claras de ovos...
- Fixe a unidade ao corpo do motor e rode-la no sentido dos ponteiros do relógio.
- Coloque o alimento num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, gire o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Remova o batedor e solte o corpo do motor.
- Nota: Não trabalhe em altas velocidades com este acessório ligado, pois isso causaria defeitos no batedor (girando seus fios).

### PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar e não voltar a ligar, desligue-o da rede elétrica e aguarde cerca de 15 minutos antes de o ligar novamente.. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos serviços de assistência técnica autorizados.

### LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de efetuar qualquer tarefa de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de líquido de lavagem e, em seguida, seque-o.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho e tornar-se insegura de utilizar.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (com um programa suave de lavagem):
  - Varinha
  - Batedor (sem adaptador)
  - Copo de medição
  - Picadora (sem tampa)
- A posição de drenagem/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-louça deve permitir que a água escorra facilmente.
- Em seguida, seque todas as peças antes de sua montagem e armazenamento.

Receita	acessório	Velocidade	Quant.	Preparação	Hora
Mayonnaise	Varinha + copo de medição	5ª	250 ml	Coloque 1 ovo no jarro com uma pitada de sal e algumas gotas de vinagre ou limão. Adicione óleo até ao nível indicado. Ligue o aparelho sem se mexer até que o óleo se ligue.	35 s
Batidos de fruta	Varinha + copo de medição	15ª	-----	Adicione fruta e ative o misturador até que a mistura tenha uma consistência suave.	-----
Molho Béchamel	Varinha	10ª	600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa frigideira em lume brando. Adicione 100 g de farinha e 30 g de cebola frita (já cortada com o picador). Adicione lentamente 500 ml de leite.	15 s
Picador de gelo	Varinha + copo de medição	20ª	4/6 cubos	Coloque os cubos de gelo no jarro e pique-os, exercendo pressão sobre cada cubo de gelo	15 s
Nata batida	Batedor		250 ml	Verta o creme muito frio (0 °C a 5 °C) para um recipiente e opere o misturador movendo-o no sentido dos ponteiros do relógio. Recomendamos o uso da velocidade mínima, e quando começar a ganhar consistência, ir para o 2ª. Tenha cuidado, como se o tempo fosse excedido, a nata transforma-se em manteiga	1-2 min
Claras de ovo batidas	Batedor	2ª	5 claras de ovo	Deite as claras de ovo num jarro e ative o liquidificador. Misture em movimento vertical até que as claras de ovo fiquem rígidas.	1-2 min
Puré de batata	Varinha	20ª	300 g	As batatas podem ser fatiadas ativando o misturador diretamente na caçarola.	30 s
Comida para bebés: fruta e papa de biscoito	Varinha + copo de medição	20ª	300 g	Corte e coloque 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e o sumo de uma laranja no jarro.	25 s
Bread-crumbs	Picadora	20ª	50 g	Corte o pão estragado antes de o colocar no jarro. Pique até se obter a textura desejada.	30 - 50 s
Queijo ralado	Picadora	20ª	200 g	Corte o queijo em cubos de 1 cm e misture até obter a textura desejada.	30 – 40 s
Cenoura picada	Picadora	20ª	200 g	Corte o queijo em cubos de 1 cm e misture até obter a textura desejada.	30 s
Nozes moídas	Picadora	20ª	200 g	Remova as conchas e triture até obter a textura desejada.	30 s
Ovo cozido picado	Picadora	20ª	5 ovos	Corte em quartos e corte em pedaços até obter a textura desejada.	10 s

Carne picada (crua ou cozinhada)	Picadora	20ª	300 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	30 s
Carne picada	Varinha + copo de medição	20ª	40 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	3 s
Presunto Serrano espanhol picado	Varinha + copo de medição	20ª	60 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	3 s
Damascos secos picados	Varinha + copo de medição	TURBO	60 g	Previamente cortado em pedaços de 1 cm. Pique até se obter a textura desejada.	3 s

- A utilização contínua do aparelho não deve exceder 1 minuto.
- Se precisar de mais tempo de processamento, alterne ciclos de 1 minuto de uso com ciclos de 1 minuto de descanso.

## FRULLATORE A IMMERSIONE BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### DESCRIZIONE

A	Comando selettore
B	Pulsante On/Off
C	Turbo
D	Corpo motore
E	Bacchetta
F	Recipiente dosatore
G	Frusta (*)
	G1 Raccordo adattatore per frusta (*)
H	Tritatutto (*)
	H1 Coperchio del tritatutto (*)
	H2 Set di lame (*)

(\*) Disponibile solo sul modello BAPI 1200 Pure Plus.

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

### PRECAUZIONI D'USO

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se 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 On/Off non funziona.
- Rispettare l'indicatore di livello MAX del recipiente dosatore e del vaso del tritatutto.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o di persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità, o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Controllare che le parti mobili non siano disallineate o inceppate. Verificare che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzarli mai liquidi bollenti.

- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si risparmierà inoltre energia e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta e non eseguire cicli di più di 5 minuti. In questo caso, rispetti sempre periodi di riposo tra i cicli di almeno 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

### MODALITÀ D'USO

#### PRIMA DELL'USO

- Leggere attentamente il libretto "Avvertenze e consigli di sicurezza" prima del primo utilizzo.
- 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 desiderata.

#### USO

- Srotoli completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto On/Off. (B)
- 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 (C) 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**

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, rompighiaccio...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola in senso orario.
- Introdurre gli alimenti nel recipiente dosatore e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

### **ACCESSORIO TRITATUTTO**

- Indicato per tritare carne e verdura.
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuovere dalla carne ossa, nervi, cartilagini ecc.
- Metta il cibo da preparare nel contenitore di tritatura e attacchi saldamente il coperchio, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire il clic.
- Fissi l'unità al coperchio e accenda l'apparecchio. Avviare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se tutto l'insieme non è dovutamente fissato e incastrato).
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Stacchi l'unità dal coperchio e il coperchio dal tritattutto.
- Nota: Non lavori con la funzione Turbo con questo accessorio collegato.

### **ACCESSORIO FRUSTA**

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Fissare l'unità al corpo motore e ruotarla in senso orario.
- Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta e liberare il corpo motore.
- Nota: Non lavorare ad alta velocità con questo accessorio attaccato, in quanto ciò potrebbe causare difetti alla frusta (rotazione dei suoi fili).

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

- L'apparecchio possiede un dispositivo termico di sicurezza che lo protegge da qualsiasi surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si spegne da solo e non si riaccende da solo, scollegarlo dalla rete elettrica e attendere circa

15 minuti prima di ricollegarlo. Se ancora non funziona, rivolgersi ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato.

## **PULIZIA**

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi, prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
  - Bacchetta
  - Frusta (senza il riduttore )
  - Recipiente dosatore
  - Tritattutto (senza coperchio)
- La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Maionese	Bacchetta + Recipiente dosatore	5 <sup>a</sup>	250 ml	Metta 1 uovo nella caraffa con un pizzico di sale e qualche goccia di aceto o limone. Aggiunga l'olio fino al livello indicato. Accendere l'apparecchio senza muoversi finché l'olio non si lega.	35 s
Frullati di frutta	Bacchetta + Recipiente dosatore	15 <sup>a</sup>	-----	Aggiungere la frutta e azionare il frullatore fino a ottenere una consistenza omogenea.	-----
Salsa besciamella	Bacchetta	10 <sup>a</sup>	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una padella a fuoco lento. Aggiunga 100 g di farina e 30 g di cipolle fritte (già tagliate con l'affettatrice). Aggiungere lentamente 500 ml di latte.	15 s
Rompighiaccio	Bacchetta + Recipiente dosatore	20 <sup>a</sup>	4/6 cubetti	Metta i cubetti di ghiaccio nella caraffa e li schiacci esercitando una pressione su ogni cubetto di ghiaccio.	15 s
Panna montata	Frusta		250 ml	Versare la panna molto fredda (da 0 °C a 5 °C) in un recipiente e azionare il frullatore muovendolo in senso orario. Consigliamo di utilizzare la velocità minima e, quando inizia a prendere consistenza, di passare alla seconda. Fate attenzione, perché se il tempo viene superato, la crema si trasforma in burro.	1-2 min
Albumi d'uovo rigidi	Frusta	2 <sup>a</sup>	5 albumi	Versare gli albumi in una caraffa e attivare il frullatore. Mescolate con un movimento verticale fino a quando gli albumi non diventeranno a neve.	1-2 min
Purè di patate	Bacchetta	20 <sup>a</sup>	300 g	Le patate possono essere affettate attivando il frullatore direttamente nella casseruola.	30 s
Alimenti per bambini: poltiglia di frutta e biscotti	Bacchetta + Recipiente dosatore	20 <sup>a</sup>	300 g	Tagliare e mettere nella caraffa 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pane grattugiato	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	50 g	Tagli il pane raffermo prima di metterlo nella caraffa. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 - 50 s
Formaggio grattugiato	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	200 g	Tagliare il formaggio a cubetti di 1 cm e frullarlo fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 - 40 s
Carota tritata	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	200 g	Tagliare il formaggio a cubetti di 1 cm e frullarlo fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Noci macinate	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	200 g	Rimuovere i gusci e macinare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s

Uovo sodo tritato	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	5 uova	Tagliare in quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)	Tritatutto	20 <sup>a</sup>	300 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Carne macinata	Bacchetta + Recipiente dosatore	20 <sup>a</sup>	40 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Prosciutto Serrano spagnolo tritato	Bacchetta + Recipiente dosatore	20 <sup>a</sup>	60 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Albicocche secche tritate	Bacchetta + Recipiente dosatore	TURBO	60 g	Tagliare precedentemente in pezzi di 1 cm. Tritare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	3 s

- L'uso continuo dell'apparecchio non deve superare 1 minuto.
- Se ha bisogno di più tempo di elaborazione, alterni cicli di 1 minuto di utilizzo con cicli di 1 minuto di riposo.

**BATEDORA DE MÀ**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## DESCRIPCIÓ

A	Comandament selector
B	Botó ON/OFF
C	Botó Turbo
D	Cos motor
E	Vareta
F	Vas mesurador
G	Batedor (*) G1 Adaptador de batedora (*)
H	Picador (*) H1 Tapa del picador (*) H2 Set de ganivetes (*)

(\*) Només disponible al model BAPI 1200 Pure Plus

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

## ÚS I MANTENIMENT

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Substituiu-los immediatament.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell MAX del vas mesurador i el vas picador.
- Mantingueu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o encallades. Assegureu-vos que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir que l'aparell funcioni correctament.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. L'ús de l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria comportar una situació de perill.
- No utilitzeu mai líquids bullint.

- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell en cap part del cos d'una persona o animal.
- No feu servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No utilitzeu l'aparell durant més d'1 minut alhora ni realitzeu cicles de més de 5 minuts. En aquest cas, respectar sempre períodes de descans entre cicles d'almenys 1 minut. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a referència, a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliment a processar, el temps de funcionament recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de màxim funcionament de l'aparell en cadascuna d'aquestes condicions.

## INSTRUCCIONS D'ÚS

### NOTES PRÈVIES A L'ÚS

- Si us plau, llegiu atentament el fullet "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús.
- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'emballatge del producte.
- Abans de fer servir el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com descriu l'apartat de «Neteja».
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu fer servir.

### ÚS

- Desenrotlleu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el botó (B).
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

### CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

- El control del regulador de velocitat (A) permet regular la velocitat de l'aparell. Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de treball que es necessita fer.

### FUNCIÓ TURBO

- L'aparell té una funció Turbo. En activar el botó Turbo (C) tota la potència del motor queda disponible, obtenint així un acabat més fi en la textura final del producte.

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

- Atureu l'aparell i retireu la pressió sobre el botó On/Off.
- Desendollegeu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

## ACCESSORIS

### ACCESSORI VARETA

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

### ACCESSORI PICADOR

- Aquest accessori s'utilitza per picar verdures, carn...
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartílags, etc., de la carn.
- Poseu els aliments a preparar al recipient per picar i enganxeu la tapa amb fermesa, girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que sentiu el clic.
- Acobleu la unitat a la tapa i engegueu l'aparell. Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està ben assentat i acoblat.
- Atureu l'aparell quan l'aliment tingui la textura desitjada.
- Desconnecteu la unitat de la tapa i la tapa del picador.
- Nota: No treballeu amb la funció Turbo amb aquest accessori connectat.

### ACCESSORI BATEDOR

- Aquest accessori s'utilitza per muntar nata, batre clares d'ou...
- Connecteu la unitat al cos del motor i gireu-la en sentit horari.
- Introduïu el menjar en un recipient ample i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Traieu l'accessori batedor i deixeu anar el cos motor.
- Nota: No treballeu a altes velocitats amb aquest accessori, ja que podria provocar defectes al batedor (en fer girar els filferros).

### PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga i no es torna a engegar, desendollegeu-lo de la xarxa elèctrica i espereu uns 15 minuts abans de

tornar-lo a connectar. Si continua sense funcionar, acudiu a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

## NETEJA

- Desendollegeu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit 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 submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les ganivetes, ja que estan molt esmolades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure'n totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se, afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
  - Vareta
  - Batedor (sense adaptador)
  - Vas mesurador
  - Picador (sense tapa)
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat.
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desmar-lo.

Recepta	Accessori	Vel.	Quantitat	Preparació	Temps
Maionesa	Vareta + Vas mesurador	5 <sup>a</sup>	250 ml	Poseu 1 ou al vas amb una mica de sal i unes gotes de vinagre o llimona. Afegiu oli fins al nivell indicat. Enceneu l'aparell sense moure's fins que l'oli s'enganxi.	35 s
Batuts de fruites	Vareta + Vas mesurador	15 <sup>a</sup>	-----	Afegiu la fruita i activeu la batedora fins que la barreja tingui una consistència homogènia.	-----
Salsa beixamel	Vareta	10 <sup>a</sup>	600 ml	Foneu 30 g de mantega en una paella a foc lent. Afegiu-hi 100 g de farina i 30 g de ceba fregida (ja tallada amb la talladora). Afegiu lentament 500 ml de llet.	15 s
Gel picat	Vareta + Vas mesurador	20 <sup>a</sup>	4/6 daus	Poseu els glaçons al vas i tritureu-los fent pressió sobre cada glaç.	15 s
Nata muntada	Batedor		250 ml	Aboqueu la nata ben freda (0 °C a 5 °C) en un recipient i feu funcionar la batedora movent-la en sentit horari. Recomanem utilitzar la velocitat mínima i, quan comenci a agafar consistència, passar a la 2a. Aneu amb compte, si us excediu en el temps, la nata es tornarà mantega.	1-2 minuts
Clares d'ou muntades	Batedor	2 <sup>a</sup>	5 clares d'ou	Aboqueu les clares al vas i activeu la batedora. Barregeu amb moviment vertical fins que les clares estiguin muntades.	1-2 minuts
Puré de patates	Vareta	20 <sup>a</sup>	300 g	Les patates es poden fer puré activant la batedora directament a la cassola.	30 s
Aliments per a nadons: fruita i farinetes de galetes	Vareta + Vas mesurador	20 <sup>a</sup>	300 g	Talleu i poseu al vas 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat	Picador	20 <sup>a</sup>	50 g	Talleu el pa sec abans de posar-lo al vas. Piqueu-lo fins a obtenir la textura desitjada.	30 - 50 s
Formatge ratllat	Picador	20 <sup>a</sup>	200 g	Talleu el formatge a daus d'1 cm i barregeu fins a obtenir la textura desitjada.	30 – 40 s
Pastanaga picada	Picador	20 <sup>a</sup>	200 g	Talleu el formatge a daus d'1 cm i barregeu fins a obtenir la textura desitjada.	30 s
Fruits secs	Picador	20 <sup>a</sup>	200 g	Retireu-ne les closques i tritureu fins a obtenir la textura desitjada.	30 s
Ou cuit picat	Picador	20 <sup>a</sup>	5 ous	Talleu a quarts i piqueu fins a obtenir la textura desitjada.	10 s
Carn picada (crua o cuita)	Picador	20 <sup>a</sup>	300 g	Prèviament talleu-la a trossos d'1 cm. Piqueu-la fins a obtenir la textura desitjada.	30 s
Carn picada	Vareta + Vas mesurador	20 <sup>a</sup>	40 g	Prèviament talleu-la a trossos d'1 cm. Piqueu-la fins a obtenir la textura desitjada.	3 s

Pernil serrà espanyol picat	Vareta + Vas mesurador	20*	60 g	Prèviament tal·leu-la a trossos d'1 cm. Piqueu-la fins a obtenir la textura desitjada.	3 s
Albercocs secs picats	Vareta + Vas mesurador	TURBO	60 g	Prèviament tal·leu-la a trossos d'1 cm. Piqueu-la fins a obtenir la textura desitjada.	3 s

- L'ús continuat de l'aparell no ha de superar 1 minut.
- Si necessiteu més temps de processament, alterneu cicles d'1 minut d'ús amb cicles d'1 minut de descans.

**STABMIXER**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## BESCHREIBUNG

A	Wahlschalter
B	Ein/Aus -Schalter
C	Turbo
D	Motorblock
E	Schneebesens
F	Messbecher
G	Mixer (*)
	G1 Adapter für Mixer (*)
H	Zerhacker (*)
	H1 Deckel Zerkleinerer (*)
	H2 Satz Klingen (*)

(\*) Nur verfügbar für das Modell BAPI 1200 Pure Plus.

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

## VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein/Aus-Schalter nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige des Messbechers und des Zerhackers.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Prüfen Sie, ob die beweglichen Teile nicht falsch ausgerichtet oder verklemmt sind. Vergewissern Sie sich, dass keine defekten Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Die Verwendung des Geräts für

andere als die vorgesehenen Zwecke kann zu einer gefährlichen Situation führen.

- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf Körperteilen von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück oder führen Sie Zyklen von mehr als 5 Minuten durch. In diesem Fall sollten Ruhezeiten zwischen den Zyklen von mindestens 1 Minute eingehalten werden. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Referenz erscheinen in der beigelegten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit zur Ausarbeitung jedes Rezepts sowie die Zeit des maximalen Betriebs der Vorrichtung unter jedem dieser Belastungsbedingungen umfassen.

## BENUTZUNGSHINWEISE

### VOR DER BENUTZUNG

- Bitte lesen Sie die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" vor dem ersten Gebrauch sorgfältig durch.
- 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

- Rollen Sie das Netzkabel vollständig aus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den Ein/Aus betätigen (B).
- 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 (C) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

## **NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS**

- Das Gerät mithilfe des Ein/Aus abstellen.
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät.

## **ZUBEHÖR**

### **ZUBEHÖRTEIL SCHNEEBESEN**

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- Das Rührzubehör durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorblock befestigen.
- Die Lebensmittel in das Messbecher geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

### **ZUBEHÖRTEIL ZERHACKER**

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sollten Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch entfernen.
- Geben Sie die zu zerkleinernden Lebensmittel in den Hackbecher und setzen Sie den Deckel fest auf, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ein Klicken hören.
- Bringen Sie das Gerät am Deckel an und schalten Sie das Gerät ein. Das Gerät einschalten (Vorsicht: Nicht einschalten, bevor die Gesamteinheit richtig zusammengefügt ist und die Teile eingerastet haben).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Lösen Sie das Gerät vom Deckel und den Deckel vom Zerhacker.
- Anmerkung: Arbeiten Sie nicht mit der Turbo-Funktion mit diesem Zubehör.

### **ZUBEHÖRTEIL MIXER**

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Befestigen Sie die Einheit am Motorblock und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn.
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Mixer im Uhrzeigersinn drehen.

- Entfernen Sie den Schlägerzubehör und lösen Sie den Motorblock.
- Anmerkung: Arbeiten Sie nicht mit hohen Geschwindigkeiten, wenn dieses Zubehörteil angebracht ist, da dies zu Defekten am Mixer führen würde (Spinnen der Drähte).

## **WÄRMESCHUTZSCHALTER**

- Das Gerät ist mit einem Wärmeschutzschalter ausgestattet, wodurch es gegen Überhitzung geschützt ist.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Läuft es weiterhin nicht, lassen Sie sich bei einer technischen Servicestelle beraten.

## **REINIGUNG**

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Wenn das Gerät nicht in einen sauberen Zustand gehalten wird, kann sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
  - Schneebesen
  - Mixer (ohne Adapter)
  - Messbecher
  - Zerhacker (ohne Deckel)
- Die Abtropf-/Abtrocknungsposition der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Rezept	Zubehörteil	Geschwindigkeit	Menge	Vorbereitung	Zeit
Mayonnaise	Schneebe- sen + Mess- becher	5 <sup>a</sup>	250 ml	Geben Sie 1 Ei mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Essig oder Zitrone in den Krug. Öl hinzufügen, bis die angegebene Stufe. Schalten Sie das Gerät ein, ohne sich zu bewegen, bis das Öl bindet.	35 s
Frucht- Smoothies	Schneebe- sen + Mess- becher	15 <sup>a</sup>	-----	Früchte hinzufügen und den Mixer aktivieren, bis die Mischung eine glatte Konsistenz hat.	-----
Bécha- mel-Sauce	Schneebe- sen	10 <sup>a</sup>	600 ml	30 g Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze schmelzen. Fügen Sie 100 g Mehl und 30 g gebratene Zwiebeln (bereits mit dem Schneidegerät geschnitten) hinzu. Langsam 500 ml Milch hinzufügen.	15 s
Crushed Ice	Schneebe- sen + Mess- becher	20 <sup>a</sup>	4/6 Würfel	Die Eiswürfel in die Kanne geben und durch Druck auf jeden Eiswürfel zerdrücken	15 s
Schlag- sahne	Mixer		250 ml	Gießen Sie die sehr kalte Sahne (0 oC bis 5 oC) in einen Behälter und bedienen Sie den Mixer, indem Sie ihn im Uhrzeiger-sinn bewegen. Wir empfehlen, minimale Geschwindigkeit zu verwenden, und wenn es anfängt, Konsistenz anzunehmen, gehen Sie zur 2. Vorsicht, wenn die Zeit überschritten wird, verwandelt sich die Creme in Butter	1-2 min
Steifes Eiweiß	Mixer	2 <sup>a</sup>	5 Eiweiß	Gießen Sie das Eiweiß in eine Kanne und aktivieren Sie den Mixer. Mischen Sie in einer vertikalen Bewegung, bis das Eiweiß steif wird.	1-2 min
Kartoffel- püree	Schneebe- sen	20 <sup>a</sup>	300 g	Die Kartoffeln können in Scheiben ge-schnitten werden, indem der Mixer direkt im Kochtopf eingeschaltet wird.	30 s
Baby- nahrung: Obst- und Biskuitbrei	Schneebe- sen + Mess- becher	20 <sup>a</sup>	300 g	100 g Apfel, 100 g Banane, 50 g Kekse und den Saft einer Orange in den Krug geben.	25 s
Bread- crumbs	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	50 g	Schneide das alte Brot in Stücke, bevor du es in den Krug gibst. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30 - 50 s
Geriebener Käse	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	200 g	Den Käse in 1 cm große Stücke würfeln und verrühren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 – 40 s
Gehackte Karotte	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	200 g	Den Käse in 1 cm große Stücke würfeln und verrühren, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 s
Gemahlene Nüsse	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	200 g	Die Schalen entfernen und mahlen, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	30 s

Gehacktes gekochtes Ei	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	5 Eier	In Viertel schneiden und hacken, bis die gewünschte Textur erreicht ist.	10 s
Hackfleisch (roh oder gekocht)	Zerhacker	20 <sup>a</sup>	300 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30 s
Hackfleisch	Schneebe- sen + Mess- becher	20 <sup>a</sup>	40 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	3 s
Gehackter spanischer Serrano-Schinken	Schneebe- sen + Mess- becher	20 <sup>a</sup>	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	3 s
Gehackte getrocknete Aprikosen	Schneebe- sen + Mess- becher	TURBO	60 g	Zuvor in 1 cm große Würfel schneiden. Zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	3 s

- Die ununterbrochene Verwendung des Geräts sollte 1 Minute nicht überschreiten.
- Wenn Sie mehr Zeit für die Verarbeitung benötigen, wechseln Sie Zyklen von 1 Minute Nutzung mit Zyklen von 1 Minute Pause ab.

**STAAFMIXER**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## BESCHRIJVING

A	Snelheidsregeling
B	AAN/UIT-knop
C	Turbo knop
D	Motorhuis
E	Staafmixer
F	Maatbeker
G	Klop (*) G1 Klopper adapter fitting (*)
H	Hakker (*) H1 Hakselaardeksel (*) H2 Messen set (*)

(\*) Alleen beschikbaar op het model BAPI 1200 Pure Plus.

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

## GEbruik EN ONDERHOUD

- Verleng de voedingskabel van het apparaat volledig voor elk gebruik.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires niet correct zijn aangebracht.
- Gebruik het apparaat niet als de bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-schakelaar niet werkt.
- Respecteer de MAX-niveau-indicator van de maatbeker en de hakmolen.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende delen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten. Controleer of er geen gebroken onderdelen of anomalieën zijn die de goede werking van het apparaat kunnen verhinderen.
- Gebruik het apparaat en zijn accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze gebruiksaanwijzing, rekening houdend met de werkomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere handelingen dan bedoeld, kan leiden tot een gevaarlijke situatie.

- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit spaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar en voer geen cycli van meer dan 5 minuten uit. Respecteer in dit geval steeds rustperiodes tussen de cycli van minstens 1 minuut. Het apparaat mag in geen geval langer dan nodig worden gebruikt.
- Ter referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de te verwerken hoeveelheid voedsel, de aanbevolen werktijd voor de verwerking van elk recept en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

## GEbruikSAANWIJZING

### VOOR GEbruik

- Lees het boekje "Veiligheidsadvies en waarschuwingen" zorgvuldig door voor het eerste gebruik.
- Zorg ervoor dat de verpakking van alle producten verwijderd is.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, moet u de onderdelen die in contact komen met voedsel reinigen op de manier zoals beschreven in het hoofdstuk over "Reiniging".
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

### GEbruik

- Rol het netsnoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-schakelaar (B).
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

### ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

- De snelheid van het apparaat kan eenvoudig worden geregeld met behulp van de snelheidsregelaar (A). Deze functie is zeer nuttig, omdat de snelheid van het apparaat kan worden aangepast aan het soort werk dat moet worden verricht.

### TURBO-FUNCTIE

- Het apparaat beschikt over een Turbo-functie. Door de Turbo-functie (C) te activeren komt al het vermogen van

de motor beschikbaar, waardoor een fijnere afwerking van de uiteindelijke textuur van het product wordt verkregen.

### **ALS U KLAAR BENT MET HET APPARAAT**

- Stop het apparaat door de druk op de aan/uit-knop los te laten.
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Maak het apparaat schoon.

### **ACCESSOIRES**

#### **ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS**

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding...
- Bevestig de stok aan het motorhuis en draai in de richting van de pijl.
- Doe het te bereiden voedsel in de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u de stok losmaken en verwijderen door in de tegenovergestelde richting van de pijl te draaien.

#### **HAKBEKER ACCESSOIRE**

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten, vlees...
- Om schade aan het apparaat te voorkomen, verwijdert u botten, zenuwen, kraakbeen, enz., Uit het vlees.
- Leg het te bereiden voedsel in de snijbak en bevestig het deksel stevig door het tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort.
- Bevestig het apparaat aan de kap en schakel het apparaat in. Schakel het apparaat in (let op: schakel het apparaat niet in als het hele apparaat niet goed gemonteerd en aangesloten is).
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel en het deksel van de hakmolen.
- Noot: Werk niet met de Turbo-functie als dit accessoire is bevestigd.

#### **GARDE ACCESSOIRE**

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten op te kloppen...
- Bevestig de eenheid aan het motorhuis en draai het met de klok mee.
- Doe het voedsel in een grote houder en schakel het apparaat in. Voor het beste resultaat draai je de garde met de klok mee.
- Verwijder het garde-accessoire en maak het motorhuis los.

- Noot: Werk niet op hoge snelheden met dit accessoire bevestigd, omdat dit defecten in de garde zou veroorzaken (het draaien van de draden).

### **THERMISCHE VEILIGHEIDSBESCHERMER**

- Het apparaat heeft een beveiliging die het apparaat beschermt tegen oververhitting.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en niet meer inschakelt, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het weer aansluit. Als de machine niet meer start, zoek dan bevoegde technische hulp.

### **REINIGEN**

- Koppel het apparaat los van het lichtnet en laat het afkoelen voordat u een reinigingstaak uitvoert.
- Reinig de apparatuur met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het vervolgens af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekmiddel of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken vooral op de messen, want die zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam het apparaat regelmatig te reinigen en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak worden aangetast en de levensduur van het apparaat onherroepelijk worden beïnvloed en kan het onveilig worden om te gebruiken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of met heet zeepwater worden afgewassen:
  - Staafmixer
  - Klopper (zonder adapter)
  - Maatbeker
  - Hakker (zonder deksel)

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

Recept	Accessoire	Snelheid	Hoev.	Vorbereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer + maatbeker	5 <sup>a</sup>	250 ml	Doe 1 ei in de kan met een snufje zout en enkele druppels azijn of citroen. Voeg olie toe tot het aangegeven niveau. Zet het apparaat aan zonder te bewegen totdat de olie zich bindt.	35 s
Fruit smoothies	Staafmixer + maatbeker	15 <sup>a</sup>	-----	Voeg fruit toe en activeer de blender tot het mengsel een gladde consistentie heeft.	-----
Béchamel-saus	Staafmixer	10 <sup>a</sup>	600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op langzaam vuur. Voeg 100 g bloem en 30 g gebakken uien (reeds gesneden met de snijmachine) toe. Voeg langzaam 500 ml melk toe.	15 s
Geplet ijs	Staafmixer + maatbeker	20 <sup>a</sup>	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en plet ze door druk uit te oefenen op elk ijsblokje.	15 s
Slagroom	Klopper		250 ml	Giet de zeer koude room (0 °C tot 5 °C) in een recipiënt en bedien de mixer door hem met de klok mee te bewegen. Wij adviseren de minimale snelheid te gebruiken, en wanneer het begint aan te slaan, naar de 2e te gaan. Wees voorzichtig, want als de tijd wordt overschreden, verandert de room in boter.	1-2 min
Stijve eiwitten	Klopper	2 <sup>a</sup>	5 eiwitten	Giet de eiwitten in een kan en activeer de mixer. Mix in een verticale beweging tot het eiwit stijf wordt.	1-2 min
Aardappelpuree	Staafmixer	20 <sup>a</sup>	300 g	De aardappelen kunnen worden gesneden door de blender direct in de pan te activeren.	30 s
Babyvoeding: vruchten- en speculaasbrij	Staafmixer + maatbeker	20 <sup>a</sup>	300 g	Snij en doe 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en het sap van een sinaasappel in de kan.	25 s
Broodkruimels	Hakker	20 <sup>a</sup>	50 g	Snijd het oud brood in stukken voordat u het in de kan doet. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	30 - 50 s
Geraspte kaas	Hakker	20 <sup>a</sup>	200 g	Snijd de kaas in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s
Gehakte wortel	Hakker	20 <sup>a</sup>	200 g	Snijd de kaas in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s
Gemalen noten	Hakker	20 <sup>a</sup>	200 g	Verwijder de doppen en maal tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s
Gehakt gekookt ei	Hakker	20 <sup>a</sup>	5 eieren	In vieren snijden en hakken tot de gewenste textuur is verkregen.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)	Hakker	20 <sup>a</sup>	300 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	30 s

Gehakt	Staafmixer + maatbeker	20 <sup>a</sup>	40 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	3 s
Gehakte Spaanse Serranoham	Staafmixer + maatbeker	20 <sup>a</sup>	60 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	3 s
Gehakte gedroogde abrikozen	Staafmixer + maatbeker	TURBO	60 g	Eerder in stukjes van 1 cm snijden. Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen.	3 s

- Het apparaat mag niet langer dan 1 minuut continu worden gebruikt.
- Als u meer verwerkingstijd nodig hebt, wissel dan cycli van 1 minuut gebruik af met cycli van 1 minuut rust.

## MIXER DE MÂNĂ BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### DESCRIERE

A	Controlul regulatorului de viteză
B	Buton ON/OFF
C	Butonul Turbo
D	Corpul motorului
E	Stick-blender
F	Cupa de măsurare
G	Bătător (*) G1 Racord adaptor pentru bătut (*)
H	Tocătorul (*) H1 Capacul toculatorului (*) H2 Set de lame (*)

(\*) Disponibil numai la modelul BAPI 1200 Pure Plus.

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

### UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX al paharului de măsurat și al borcanului toculatorului.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați dacă piesele mobile nu sunt nealinate sau blocate. Asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul și accesoriile și unelte sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care trebuie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați niciodată lichide fierbinți.

- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut la un moment dat și nu efectuați cicluri de mai mult de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioadele de odihnă între cicluri de cel puțin 1 minut. În nici un caz nu trebuie să folosiți aparatul mai mult timp decât este necesar.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de prelucrat, timpul de funcționare recomandat pentru elaborarea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

### INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

#### ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Vă rugăm să citiți cu atenție broșura "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare.
- Asigurați-vă că a fost îndepărtat ambalajul tuturor produselor.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de „Curățare”.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

#### UTILIZAȚI

- Desfășurați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Porniți aparatul, folosind butonul de pornire/oprire (B).
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le prelucrați.

#### CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

- Viteza aparatului poate fi reglată pur și simplu cu ajutorul controlului regulatorului de viteză (A). Această funcție este foarte utilă, deoarece face posibilă adaptarea vitezei aparatului la tipul de lucru care trebuie efectuat.

#### FUNCȚIA TURBO

- Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo (C) toată puterea motorului devine disponibilă, obținându-se astfel un finisaj mai fin în textura finală a produsului.

## DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

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

## ACCESORII

### ACCESORIU DE AMESTECARE A BETIȘOARELOR

- Acest accesoriu este folosit pentru prepararea de sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, mâncare pentru copii...
- Atașați bastonul la corpul motorului și rotiți-l în direcția săgeții.
- Puneți mâncarea de preparat în cana de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru o curățare ulterioară, detașați și îndepărtați bastonul rotind în direcția opusă săgeții.

### ACCESORIU DE TĂIERE

- Acest accesoriu este utilizat pentru a toca legume, nuci, carne...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.
- Puneți mâncarea de preparat în recipientul de tocat și atașați ferm capacul, rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic până auziți un clic.
- Atașați unitatea de capac și porniți aparatul. Atenție: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată corespunzător.
- Oprii aparatul atunci când alimentele ating textura dorită.
- Desprindeți unitatea de capac și capacul de tocător.
- Nota: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.

### ACCESORIU DE BĂTUT

- Acest accesoriu este utilizat pentru a bate smântâna, a bate albușurile de ou...
- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți-o în sensul acelor de ceasornic.
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți telul în sensul acelor de ceasornic.
- Scoateți accesoriul telului și eliberați corpul motorului.
- Nota: Nu lucrați la viteze mari cu acest accesoriu atașat, deoarece acest lucru ar putea cauza defecte la nivelul biciului (învărtirea firelor acestuia).

### PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță, care protejează aparatul de supraîncălzire.

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

## CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, aveți grijă deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu se află într-o stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (folosind un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:
  - Stick-blender
  - Bătător (fără adaptor)
  - Paharul de măsurat
  - Tocătorul (fără capac)
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi spălate în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	accesorii	Viteză	Cantitate	Pregătirea	Timp
Maioneză	Stick blender + pahar dozator	5 <sup>a</sup>	250 ml	Pune 1 ou in ulcior cu un praf de sare si cateva picaturi de otet sau lamaie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără să vă mișcați până când uleiul se leagă.	35 s
Smoothie cu fructe	Stick blender + pahar dozator	15 <sup>a</sup>	-----	Adaugă fructele și activează blenderul până când amestecul are o consistență netedă.	-----
Sos bechamel	Stick-blender	10 <sup>a</sup>	600 ml	Topiți 30 g unt într-o tigaie la foc mic. Se adauga 100 g faina si 30 g ceapa prajita (taiata deja cu feliatorul). Se adaugă încet 500 ml de lapte.	15 s
Gheata zdrobita	Stick blender + pahar dozator	20 <sup>a</sup>	4/6 cuburi	Puneți cuburile de gheață în ulcior și zdrobiți-le exercitând presiune asupra fiecărui cub de gheață	15 s
Frișcă bătută	Bătător		250 ml	Se toarnă smântâna foarte rece (0 °C până la 5 °C) într-un recipient și se acționează blenderul mișcându-l în sensul acelor de ceasornic. Vă recomandăm să folosiți viteza minimă, iar când începe să capete consistență, treceți la a 2-a. Atenție, ca daca timpul este depasit, crema se va transforma in unt	1-2 min
Albusuri tari	Bătător	2 <sup>a</sup>	5 albusuri	Turnați albușurile într-un vas și porniți blenderul. Se amestecă într-o mișcare verticală până când albușurile devin tari.	1-2 min
Piure de cartofi	Stick-blender	20 <sup>a</sup>	300 g	Cartofii pot fi feliați prin activarea blenderului direct in cratita.	30 s
Mâncare pentru copii: fructe și biscuiți	Stick blender + pahar dozator	20 <sup>a</sup>	300 g	Tăiați și puneți în ulcior 100 g măr, 100 g banană, 50 g biscuiți și sucul unei portocale.	25 s
Firimituri de pâine	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	50 g	Tăiați pâinea veche înainte de a o pune în ulcior. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	30 - 50 s
Brânză rasă	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	200 g	Tăiați brânza în bucăți de 1 cm și amestecați până obțineți textura dorită.	30 – 40 s
Morcov tocat	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	200 g	Tăiați brânza în bucăți de 1 cm și amestecați până obțineți textura dorită.	30 s
Nuci măcinate	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	200 g	Scoateți cojile și măcinați până se obține textura dorită.	30 s
Ou fiert tocat	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	5 ouă	Se taie in sferturi si se toaca pana se obtine textura dorita.	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)	Tocătorul	20 <sup>a</sup>	300 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	30 s

Carne tocată	Stick blender + pahar dozator	20 <sup>a</sup>	40 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	3 s
Șuncă spaniolă Serrano tocată mărunt	Stick blender + pahar dozator	20 <sup>a</sup>	60 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	3 s
Caise uscate tocate	Stick blender + pahar dozator	TURBO	60 g	Tăiați în prealabil în bucăți de 1 cm. Se toacă mărunt până se obține textura dorită.	3 s

- Utilizarea continuă a aparatului nu trebuie să depășească 1 minut.
- Dacă aveți nevoie de mai mult timp de procesare, alternați cicluri de 1 minut de utilizare cu cicluri de 1 minut de odihnă.

## BLENDER RĘCZNY BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### OPIS

- A Sterowanie regulatorem prędkości
- B Włącznik / wyłącznik
- C Przycisk Turbo
- D Korpus silnika
- E Stick-blender
- F Miarka
- G Trzepaczka (\*)
  - G1 Łącznik adaptera trzepaczki (\*)
- H Siekacz (\*)
  - H1 Pokrywa rozdrabniacza (\*)
  - H2 Zestaw ostrzy (\*)

(\*) Dostępne tylko w modelu BAPI 1200 Pure Plus.

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

### UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy w pełni rozwinąć kabel zasilający urządzenia.
- Nie używać urządzenia, jeżeli jego akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używać urządzenia, jeżeli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeżeli włącznik/wyłącznik nie działa.
- Przestrzegaj wskaźnika poziomu MAX miarki i pojemnika rozdrabniacza.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osób nie posiadających doświadczenia i wiedzy.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdź, czy ruchome części nie są źle ustawione lub zakleszczone. Upewnij się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Używać urządzenia, jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i wykonywane prace. Używanie urządzenia do operacji innych niż zamierzone może doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji.

- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia podłączonego i bez nadzoru, jeżeli nie jest używane. Oszczędza to energię i przedłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie używaj urządzenia dłużej niż 1 minutę na raz ani nie wykonuj cykli dłuższych niż 5 minut. W takim przypadku należy zawsze przestrzegać okresów odpoczynku między cyklami wynoszących co najmniej 1 minutę. W żadnym wypadku nie należy pracować dłużej niż jest to konieczne.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli podano kilka receptur, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdej receptury, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

### INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

#### PRZED UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem należy dokładnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia".
- Upewnij się, że wszystkie opakowania produktów zostały usunięte.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w rozdziale "Czyszczenie".
- Przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, z której zamierza się korzystać.

#### KORZYSTANIE Z

- Przed podłączeniem przewodu zasilającego należy go całkowicie rozwinąć.
- Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania (B).
- Wybrać żądaną prędkość.
- Pracować z potrawą, którą chce się przetworzyć.

#### ELEKTRONICZNA REGULACJA PRĘDKOŚCI:

- Prędkość urządzenia można regulować w prosty sposób za pomocą regulatora prędkości (A). Funkcja ta jest bardzo przydatna, ponieważ umożliwia dostosowanie prędkości urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

#### FUNKCJA TURBO

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Po włączeniu funkcji Turbo (C) cała moc silnika staje się dostępna, dzięki

czemu uzyskuje się dokładniejsze wykończenie końcowej faktury produktu.

#### **PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA**

- Wyłączyć urządzenie poprzez zwolnienie nacisku na przycisk włączania/wyłączania.
- Odłączyć urządzenie od sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

#### **AKCESORIA**

##### **AKCESORIA DO MIKSERA**

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, odżywek dla dzieci....
- Przymocuj drążek do korpusu silnika i obróć w kierunku wskazanym strzałką.
- Włóż przygotowywaną potrawę do miarki i włącz urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia odłącz i wyjmij drążek, obracając go w kierunku przeciwnym do strzałki.

##### **AKCESORIA DO KROJENIA**

- To akcesorium służy do siekania warzyw, mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, usuń z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.
- Umieść żywność, którą chcesz przygotować, w pojemniku do siekania i mocno zamocuj pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie.
- Przymocuj urządzenie do pokrywy i włącz urządzenie. Uwaga: nie włączaj urządzenia, jeśli całe urządzenie nie jest prawidłowo zamontowane i połączone.
- Zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Zdejmij urządzenie z pokrywy i pokrywę z rozdrabniacza.
- Uwaga: Nie należy korzystać z funkcji Turbo, gdy podłączone jest to akcesorium.

##### **DODATEK DO TRZEPACZKI**

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, ubijania białek...
- Przymocuj urządzenie do korpusu silnika i obróć je w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Włóż jedzenie do dużego pojemnika i włącz urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, obróć trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdejmij akcesorium do ubijania i zwolnij korpus silnika.
- Uwaga: Nie należy pracować na wysokich obrotach z założonym akcesorium, ponieważ mogłoby to spowodować uszkodzenia trzepaczki (kręcenie się jej drutów).

#### **TERMICZNY OCHRONIACZ BEZPIECZEŃSTWA**

- Urządzenie posiada urządzenie zabezpieczające, które chroni urządzenie przed przegrzaniem.
- Jeżeli urządzenie samo się wyłączy i nie włączy się ponownie, należy odłączyć je od sieci elektrycznej i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeżeli maszyna nie uruchomi się ponownie, należy zwrócić się do autoryzowanej pomocy technicznej.

#### **CZYSZCZENIE**

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od sieci i pozostawić je do ostygnięcia.
- Wyczyść sprzęt wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysusz.
- Do czyszczenia urządzenia nie używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze, ani produktów ściernych.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas czyszczenia należy zachować szczególną ostrożność w stosunku do ostrej, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeżeli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji i nieuchronnie wpłynąć na długość okresu użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Następujące elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia) lub w gorącej wodzie z mydłem:
  - Stick-blender
  - Trzepaczka (bez adaptera)
  - Miarka
  - Siekacz (bez ostrej)

- Pozycja do odsączania/suszenia artykułów, które można myć w zmywarce lub w zlewie, musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

Przepis	akcesoria	Prędkość	Ilość	Przygotowanie	Czas
Majonez	Blender ręczny + miarka	5 <sup>a</sup>	250 ml	Do dzbanka wbij 1 jajko ze szczyptą soli i kilkoma kroplami octu lub cytryny. Dolewaj oleju do wskazanego poziomu. Włącz urządzenie bez ruchu, aż olej się zwiąże.	35 s
Koktajle owocowe	Blender ręczny + miarka	15 <sup>a</sup>	-----	Dodaj owoce i włącz blender, aż mieszana będzie miała gładką konsystencję.	-----
Sos beszamelowy	Stick-blender	10 <sup>a</sup>	600 ml	Rozpuść 30 g masła na patelni na wolnym ogniu. Dodaj 100 g mąki i 30 g smażonej cebuli (już pokrojonej w szatkownicy). Powoli dodaj 500 ml mleka.	15 s
Kruszony lód	Blender ręczny + miarka	20 <sup>a</sup>	4/6 kostek	Włóż kostki lodu do dzbanka i zmiażdż je, wywierając nacisk na każdą kostkę lodu	15 s
Bitą śmietana	Trzepaczka		250 ml	Wlej bardzo zimną śmietankę (0 °C do 5 °C) do pojemnika i włącz blender, obracając go zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zalecamy używanie minimalnej prędkości, a gdy zaczniesz nabierać spójności, przejdź na 2. Uważaj, bo po przekroczeniu czasu krem zamieni się w masło	1-2 min
Białka na sztywno	Trzepaczka	2 <sup>a</sup>	5 białka jaj	Wlej białka do dzbanka i włącz blender. Mieszaj ruchami pionowymi, aż białka staną się sztywne.	1-2 min
Tłuczone ziemniaki	Stick-blender	20 <sup>a</sup>	300 g	Ziemniaki można pokroić w plastry, uruchamiając blender bezpośrednio w rondlu.	30 s
Żywność dla niemowląt: mus owocowy i biskoptowy	Blender ręczny + miarka	20 <sup>a</sup>	300 g	Pokrój i umieść w dzbanku 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g herbatników i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bułka tarta	Siekacz	20 <sup>a</sup>	50 g	Pokrój czerstwy chleb przed włożeniem go do dzbanka. Zmieleć do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 - 50 s
Tarty ser	Siekacz	20 <sup>a</sup>	200 g	Ser pokroić w 1 cm kostkę i miksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 – 40 s
Posiekana marchewka	Siekacz	20 <sup>a</sup>	200 g	Ser pokroić w 1 cm kostkę i miksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Orzechy mielone	Siekacz	20 <sup>a</sup>	200 g	Usuń muszle i zmiel, aż uzyskasz pożądaną konsystencję.	30 s
Posiekane gotowane jajko	Siekacz	20 <sup>a</sup>	5 jajka	Kroimy na ćwiartki i siekamy do uzyskania pożądanej konsystencji.	10 s

Mięso mielone (surowe lub gotowane)	Siekacz	20 <sup>a</sup>	300 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieszać do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Mięso mielone	Blender ręczny + miarka	20 <sup>a</sup>	40 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieszać do uzyskania pożądanej konsystencji.	3 s
Posiekana hiszpańska szynka Serrano	Blender ręczny + miarka	20 <sup>a</sup>	60 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieszać do uzyskania pożądanej konsystencji.	3 s
Posiekane suszone morele	Blender ręczny + miarka	TURBO	60 g	Wcześniej posiekać na 1 cm kawałki. Zmieszać do uzyskania pożądanej konsystencji.	3 s

- Ciągłe użytkowanie urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeżeli potrzebują Państwo więcej czasu na obróbkę, należy przeplatać cykle 1 minuty pracy z cyklami 1 minuty odpoczynku.

## РЪЧЕН БЛЕНДЕР BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### ОПИСАНИЕ

A	Контрол на скоростния регулатор
B	Бутон ВКЛ / ИЗКЛ
C	Турбо бутон
D	Корпус на двигателя
E	Ръчен блендер
F	Мерителна чаша
G	Бъркалка (*) G1 Монтаж на адаптера за бъркалка (*)
H	Чопър (*) H1 Капак на чопъра (*) H2 Комплект остриета (*)

(\*) Предлага се само за модела BAPI 1200 Pure Plus.

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

### ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

- Преди всяка употреба развивайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако принадлежностите му не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Незабавно ги сменете.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX на мерителната чаша и буркана за кълцане.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сетивни или намалени умствени способности или липса на опит и знания.
- Съхранявайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени. Уверете се, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.

- Никога не използвайте врящи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. По този начин се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте уреда повече от 1 минута наведнъж и не изпълнявайте цикли от повече от 5 минути. В този случай винаги спазвайте периоди на почивка между циклите от поне 1 минута. При никакви обстоятелства уредът не трябва да работи повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка, в приложената таблица се появяват няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното работно време за изработване на всяка рецепта, както и времето за максимална работа на уреда при всяко едно от тези условия на натоварване.

### ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

#### ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Моля, прочетете внимателно брошурата "Съвети и предупреждения за безопасност" преди първата употреба.
- Уверете се, че всички опаковки на продуктите са отстранени.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздел "Почистяване".
- Подгответе уреда в съответствие с функцията, която желаете да използвате.

#### ИЗПОЛЗВАНЕ НА

- Развийте напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на превключвателя за включване/изключване (B).
- Изберете желаната скорост.
- Работете с храната, която искате да обработвате.

#### ЕЛЕКТРОНЕН КОНТРОЛ НА СКОРОСТТА

- Скоростта на уреда може да се регулира просто с помощта на регулатора на скоростта (A). Тази функция е много полезна, тъй като дава възможност за адаптиране на скоростта на уреда към вида на работата, която трябва да се извърши.

## ТУРБО ФУНКЦИЯ

- Уредът разполага с функция Turbo. При активиране на функцията Turbo (С) цялата мощност на двигателя става достъпна, като по този начин се получава по-фина завършеност на крайната текстура на продукта.

## СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутона за включване/изключване.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистване на уреда

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

### ПРИСПОСОБЛЕНИЕ ЗА БЪРКАНЕ СЪС СТИК

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешки храни...
- Прикрепете пръчката към тялото на двигателя и завъртете по посока на стрелката.
- Поставете храната за приготвяне в мерителната чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и отстранете пръчката, като завъртите в посока, обратна на стрелката.

### АКСЕСОАР ЗА РЯЗАНЕ

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци, ядки, месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Поставете храната, която ще пригответе, в контейнера за нарязване и прикрепете здраво капака, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, докато чуе щракване.
- Прикрепете уреда към капака и включете уреда. Включете уреда (внимавайте: не включвайте уреда, ако целият уред не е правилно монтиран и свързан).
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Отделете уреда от капака и капака от чопъра.
- Бележка: Не работете с функцията Turbo с прикачен този аксесоар.

### АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Прикрепете устройството към корпуса на двигателя и го завъртете по посока на часовниковата стрелка.
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.

- Отстранете аксесоара за разбиване и освободете тялото на двигателя.
- Бележка 4: Не работете при високи скорости с този аксесоар, тъй като това би довело до дефекти в метличката (завъртане ↺).

## ПРЕДПАЗЕН ТЕРМИЧЕН ПРОТЕКТОР

- Уредът е снабден с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се самоизключи и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако машината не се стартира отново, потърсете оторизирана техническа помощ.

## ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно рН, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на процеса на почистване внимавайте особено много с остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате всякакви остатъци от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и може да стане опасна за използване.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (като се използва програма за меко почистване) или в гореща сапунена вода:
  - Пръчен блендер
  - Бъркалка (без адаптер)
  - Мерителна чаша
  - Чопър (без остриета)

- Мястото за източване/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесното оттичане на водата.
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Рецепта	аксесоар	Скорост	Количество	Подготовка	Време
Майонеза	Пръчен блендер + мерителна чаша	5 <sup>a</sup>	250 мл	Сложете 1 яйце в каната с щипка сол и няколко капки оцет или лимон. Добавете масло до посоченото ниво. Включете уреда, без да мърдате, докато маслото се свърже.	35 s
Плодови смутита	Пръчен блендер + мерителна чаша	15 <sup>a</sup>	-----	Добавете плодовете и активирайте блендера, докато сместа стане гладка.	-----
Сос бешамел	Пръчен блендер	10 <sup>a</sup>	600 мл	Разтопете 30 г масло в тиган на бавен огън. Добавете 100 г брашно и 30 г запържен лук (вече нарязан с резачка). Бавно добавете 500 ml мляко.	15 s
Натрошен лед	Пръчен блендер + мерителна чаша	20 <sup>a</sup>	4/6 кубчета	Поставете кубчетата лед в каната и ги натрошете, като упражнявате натиск върху всяко кубче лед	15 s
Разбита сметана	Бъркалка		250 мл	Изсипете много студения крем (0 °C до 5 °C) в съд и работете с блендера, като го движите по посока на часовниковата стрелка. Препоръчваме да използвате минимална скорост и когато започне да придобива постоянство, да преминете към 2-ра. Внимавайте, тъй като при превишаване на времето сметаната ще се превърне в масло	1-2 мин.
Твърд белтък	Бъркалка	2 <sup>a</sup>	5 белтъка	Изсипете белтъците в кана и активирайте блендера. Разбъркайте с вертикални движения, докато белтъците станат твърди.	1-2 мин.
Картофено пюре	Пръчен блендер	20 <sup>a</sup>	300 g	Картофите могат да бъдат нарязани, като активирате блендера директно в тенджерата.	30 s
Бebешка храна: каша от плодове и бисквити	Пръчен блендер + мерителна чаша	20 <sup>a</sup>	300 g	Нарежете и сложете в каната 100 г ябълка, 100 г банан, 50 г бисквити и сока от един портокал.	25 s
галета	Чопър	20 <sup>a</sup>	50 g	Нарежете стария хляб, преди да го поставите в каната. Смелете до получаване на желаната текстура.	30 - 50 s
Настърган кашкавал	Чопър	20 <sup>a</sup>	200 g	Нарежете сиренето на кубчета с размери 1 см и пасирайте до получаване на желаната текстура.	30 – 40 s
Нарязан морков	Чопър	20 <sup>a</sup>	200 g	Нарежете сиренето на кубчета с размери 1 см и пасирайте до получаване на желаната текстура.	30 s

Смлени ядки	Чопър	20 <sup>a</sup>	200 g	Отстранете черупките и смелете до получаване на желаната текстура.	30 s
Нарязано варено яйце	Чопър	20 <sup>a</sup>	5 яйца	Нарежете на четвъртинки и накълцайте до получаване на желаната текстура.	10 s
Мляно месо (сурово или варено)	Чопър	20 <sup>a</sup>	300 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Смелете до получаване на желаната текстура.	30 s
Кайма	Пръчен блендер + мерителна чаша	20 <sup>a</sup>	40 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Смелете до получаване на желаната текстура.	3 s
Нарязана испанска шунка Серано	Пръчен блендер + мерителна чаша	20 <sup>a</sup>	60 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Смелете до получаване на желаната текстура.	3 s
Нарязани сушени кайсии	Пръчен блендер + мерителна чаша	ТУРБО	60 g	Предварително нарежете на парчета с дължина 1 см. Смелете до получаване на желаната текстура.	3 s

- Непрекъснатото използване на уреда не трябва да надвишава 1 минута.
- Ако имате нужда от повече време за обработка, редувайте цикли от 1 минута работа с цикли от 1 минута почивка.

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ**  
**ΒΑΡΗ 1200 PURE**  
**ΒΑΡΗ 1200 PURE PLUS**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A	Έλεγχος ρυθμιστή ταχύτητας
B	Κουμπί ON/OFF
C	Κουμπί Turbo
D	Σώμα κινητήρα
E	Στικ-μπλέντερ
F	Κύπελλο μέτρησης
G	Χτυπητήρι (*)
	G1 Προσαρμογή προσαρμογέα σύρματος (*)
H	Τεμαχιστής (*)
	H1 Καπάκι Τεμαχιστής (*)
	H2 Σετ Λεπίδων (*)

(\*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο ΒΑΡΗ 1200 Pure Plus.

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

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε την ένδειξη MAX της στάθμης του κυπέλλου μέτρησης και του βάζου του τεμαχιστή.
- Φυλάσσετε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν έχουν παραμορφωθεί ή μπλοκάρει. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και τις εργασίες που πρόκειται να εκτελεστούν. Η χρήση της συσκευής για λειτουργίες διαφορετικές από τις

προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και αφύλακτη αν δεν είναι σε χρήση. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή με προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά και μην εκτελείτε κύκλους άνω των 5 λεπτών. Σε αυτή την περίπτωση, τηρείτε πάντα περιόδους ανάπαυσης μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση η συσκευή δεν πρέπει να λειτουργεί για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ενδεικτικά, στον συννημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, οι οποίες περιλαμβάνουν την ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν, τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας για την επεξεργασία κάθε συνταγής, καθώς και τον χρόνο μέγιστης λειτουργίας της συσκευής σε κάθε μία από αυτές τις συνθήκες φορτίου.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Διαβάστε προσεκτικά το φυλλάδιο "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Βεβαιωθείτε ότι έχει αφαιρεθεί η συσκευασία όλων των προϊόντων.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

### ΧΡΗΣΗ

- Ξετυλίξτε εντελώς το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το διακόπτη on/off (B).
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

## ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Η ταχύτητα της συσκευής μπορεί να ρυθμιστεί απλά με τη χρήση του ρυθμιστή ταχύτητας (A). Η λειτουργία αυτή είναι πολύ χρήσιμη, καθώς επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής στο είδος της εργασίας που πρέπει να γίνει.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

- Η συσκευή διαθέτει μια λειτουργία Turbo. Με την ενεργοποίηση της λειτουργίας Turbo (C) τίθεται στη διάθεσή σας όλη η ισχύς του μοτέρ, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινιρίσμα στην τελική υφή του προϊόντος.

## ΜΟΛΙΣ ΟΛΟΚΛΗΡΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ

### ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικών τροφών...
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους.
- Βάλτε το φαγητό που θα ετοιμάσετε στο μεζούρα και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί γυρίζοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση του βέλους.

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ ΚΟΠΗΣ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να κόβει λαχανικά, κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο κοπής και στερεώστε καλά το κάλυμμα, γυρίζοντάς το αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ.
- Τοποθετήστε τη μονάδα στο κάλυμμα και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Προσοχή: μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν δεν έχει τοποθετηθεί και συνδεθεί σωστά ολόκληρη η μονάδα.
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το καπάκι και το καπάκι από τον τεμαχιστή.
- Σημείωση: Μην εργάζεστε με τη λειτουργία Turbo με συνδεδεμένο αυτό το εξάρτημα.

## ΑΞΕΣΟΥΡΑ ΓΙΑ ΣΥΡΜΑ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε την κρέμα γάλακτος, να χτυπήσετε τα ασπράδια των αυγών...
- Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του κινητήρα και περιστρέψτε τη δεξιόστροφα.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του πουρέ και αφήστε το σώμα του κινητήρα.
- Σημείωση: Μην εργάζεστε σε υψηλές ταχύτητες με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς αυτό θα προκαλούσε ελατώματα στο σύρμα (περιστροφή των συρμάτων του).

## ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας, η οποία προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί μόνη της και δεν ενεργοποιηθεί ξανά, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν την επανασυνδέσετε. Εάν το μηχανήμα δεν ξεκινάει ξανά, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε τον.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας καθαρισμού, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί με τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ αιχμηρές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό σαπουνόνερο:

- Στικ-μπλέντερ

- Χτυπήστε ελαφρά (χωρίς προσαρμογέα)
  - Κύπελλο μέτρησης
  - Τεμαχιστής (χωρίς λεπίδες)
- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
  - Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

Συνταγή	αξεσουάρ	Ταχύτητα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	5 <sup>a</sup>	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα με μια πρέζα αλάτι και μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι. Προσθέστε λάδι μέχρι την αναγραφόμενη στάθμη. Ενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς να την κουνήσετε μέχρι να δέσει το λάδι.	35 s
Smoothies φρούτων	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	15 <sup>a</sup>	-----	Προσθέστε τα φρούτα και ενεργοποιήστε το μπλέντερ μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή.	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ	Στικ-μπλέντερ	10 <sup>a</sup>	600 ml	Λιώστε 30 γρ. βούτυρο σε ένα ηγνάνι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. τηγανητά κρεμμύδια (ήδη κομμένα με τον κόφτη). Προσθέστε αργά 500 ml γάλα.	15 s
Θρυμματισμένος πάγος	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20 <sup>a</sup>	4/6 κύβοι	Βάλτε τα παγάκια στην κανάτα και συνθλίψτε τα ασκώντας πίεση σε κάθε παγάκι.	15 s
Κρέμα γάλακτος	Χτυπητήρι		250 ml	Ρίξτε την πολύ κρύα κρέμα γάλακτος (0 °C έως 5 °C) σε ένα δοχείο και λειτουργήστε το μπλέντερ μετακινώντας το δεξιόστροφα. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την ελάχιστη ταχύτητα και όταν αρχίσει να αποκτά συνοχή, να πηγαίετε στη 2η ταχύτητα. Προσοχή, γιατί αν υπερβείτε το χρόνο, η κρέμα θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1-2 λεπτά
Σκληρά ασπράδια αυγών	Χτυπητήρι	2 <sup>a</sup>	5 ασπράδια αυγών	Αδειάστε τα ασπράδια σε μια κανάτα και ενεργοποιήστε το μπλέντερ. Ανακατέψτε με κάθετη κίνηση μέχρι τα ασπράδια να γίνουν σκληρά.	1-2 λεπτά
Πουρές πατάτας	Στικ-μπλέντερ	20 <sup>a</sup>	300 g	Οι πατάτες μπορούν να κοπούν σε φέτες ενεργοποιώντας το μπλέντερ απευθείας στην κασαρόλα.	30 s
Βρεφικές τροφές: φρούτα και μπισκότα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20 <sup>a</sup>	300 g	Κόψτε και βάλτε στην κανάτα 100 γρ. μήλο, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και το χυμό ενός πορτοκαλιού.	25 s
Ψίχουλα ψωμιού	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	50 g	Κόψτε το μαγαιάτικο ψωμί πριν το βάλετε στην κανάτα. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 - 50 s
Τριμμένο τυρί	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	200 g	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια του 1 εκατοστού και χτυπήστε το μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.	30 – 40 s
Ψιλοκομμένο καρότο	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	200 g	Κόψτε το τυρί σε κομμάτια του 1 εκατοστού και χτυπήστε το μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.	30 s
Αλεσμένοι ξηροί καρποί	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	200 g	Αφαιρέστε τα κέλυφη και αλέστε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκομμένο βραστό αυγό	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	5 αυγά	Κόψτε σε τέταρτα και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	10 s

Κιμάς (ωμός ή μαγειρεμένος)	Τεμαχιστής	20 <sup>a</sup>	300 g	Προηγούμενως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Κιμάς	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20 <sup>a</sup>	40 g	Προηγούμενως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Ψιλοκομμένο ισπανικό ζαμπόν Serrano	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20 <sup>a</sup>	60 g	Προηγούμενως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Ψιλοκομμένα αποξηραμένα βερικόκα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	TURBO	60 g	Προηγούμενως ψιλοκόψτε σε κομμάτια 1 cm. Ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s

- Η συνεχής χρήση της συσκευής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 1 λεπτό.
- Εάν χρειάζεστε περισσότερο χρόνο επεξεργασίας, εναλλάσσετε κύκλους 1 λεπτού χρήσης με κύκλους 1 λεπτού ανάπαυσης.

## РУЧНОЙ БЛЕНДЕР BAPI 1200 PURE BAPI 1200 PURE PLUS

### ОПИСАНИЕ

A	Управление регулятором скорости
B	Кнопка ON/ OFF
C	Кнопка турбо
D	Корпус двигателя
E	Палочка-блендер
F	Мерный стаканчик
G	Венчик (*) G1 Адаптер для венчика (*)
H	Измельчитель (*) H1 Крышка чаши измельчителя (*) H2 Комплект лезвий (*)

(\*) Доступно только для модели BAPI 1200 Pure Plus.

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

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием прибора полностью разворачивайте шнур питания.
- Не используйте прибор, если его принадлежности не установлены должным образом.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему принадлежности неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор, если переключатель включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором MAX уровня мерного стакана и кувшина измельчителя.
- Храните этот прибор в недоступном для детей и/или лиц с физическими, сенсорными или ограниченными умственными способностями или с недостатком опыта и знаний месте.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Убедитесь, что движущиеся части не смещены и не заклинивают. Убедитесь в отсутствии сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, принимая во внимание условия работы и выполняемую работу. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлевает срок службы прибора.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор более 1 минуты за один раз и не выполняйте циклы продолжительностью более 5 минут. В этом случае всегда соблюдайте периоды отдыха между циклами не менее 1 минуты. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, которые включают количество продуктов для обработки, рекомендуемое время работы для разработки каждого рецепта, а также время максимальной работы аппарата при каждом из этих условий нагрузки.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед первым использованием внимательно прочитайте буклет "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- Убедитесь, что с изделия снята вся упаковка.
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут контактировать с пищей, способом, описанным в разделе "Очистка".
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

#### ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью размотайте шнур питания перед его подключением.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор с помощью выключателя (B).
- Выберите желаемую скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

#### ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ:

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

## РЕЖИМ ТУРБО

- Прибор оснащен функцией Турбо. При включении функции Турбо (С) становится доступной вся мощность двигателя, что позволяет получить более тонкую отделку конечной текстуры изделия.

## ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ РАБОТЫ С ПРИБОРОМ

- Остановите прибор, ослабив давление на кнопку включения/выключения.
- Отключите прибор от электросети.
- Очистите прибор.

## АКСЕССУАРЫ

### АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА С ПАЛОЧКАМИ

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонезов, молочных коктейлей, детского питания и т.д.
- Прикрепите насадку к корпусу двигателя и поверните в направлении стрелки.
- Поместите пищу в мерный стакан и включите прибор.
- Для последующей очистки прибора отсоедините насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении.

### НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ

- Эта насадка используется для измельчения овощей или мяса.
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Поместите продукты в контейнер для измельчения и плотно закройте крышку, повернув ее против часовой стрелки, пока не услышите щелчок.
- Прикрепите устройство к крышке и включите прибор. Будьте осторожны: не включайте прибор, если весь прибор не установлен и не соединен должным образом.
- Остановите прибор, когда продукты достигнут желаемой консистенции.
- Отсоедините блок от крышки и крышку от измельчителя.
- Примечание: Не работайте с функцией Turbo с прикрепленным аксессуаром.

## ВЕНЧИК

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его по часовой стрелке.
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.

- Снимите насадку-венчик и отсоедините адаптер.

- Примечание: Не работайте на высоких скоростях с присоединенным аксессуаром, так как это может привести к дефектам венчика (раскручиванию его проводов).

## ЗАЩИТНАЯ ТЕРМОЗАЩИТА

- Прибор оснащен предохранительным устройством, которое защищает прибор от перегрева.
- Если прибор выключился и больше не включается, отключите его от сети и подождите примерно 15 минут, прежде чем снова подключать. Если машина не запускается снова, обратитесь за авторизованной технической помощью.

## ЧИСТКА

- До того, как выполнять очистку прибора, отсоедините его от сети и дайте ему остыть.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, и вытрите его насухо.
- Не используйте для очистки прибора растворители, средства с кислотным или щелочным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- В процессе чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащем состоянии чистоты, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие детали можно мыть в посудомоечной машине (используя программу мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:
  - Палочка-блендер
  - Венчик (без переходника)
  - Мерный стаканчик
  - Измельчитель (без ножей)

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем просушите все части перед сборкой.

Рецепт	аксессуар	Скорость	Количество	Подготовка	Время
Майонез	Палочка-блендер + мерный стакан	5 <sup>a</sup>	250 мл	Положите 1 яйцо в кувшин с щепоткой соли и несколькими каплями уксуса или лимона. Долейте масло до указанного уровня. Включите прибор, не двигаясь, пока масло не свяжется.	35 s
Фруктовые коктейли	Палочка-блендер + мерный стакан	15 <sup>a</sup>	-----	Добавьте фрукты и включите блендер, пока смесь не станет однородной.	-----
Соус бешамель	Палочка-блендер	10 <sup>a</sup>	600 мл	Растопить 30 г сливочного масла в сковороде на медленном огне. Добавьте 100 г муки и 30 г обжаренного лука (уже нарезанного слайсером). Медленно добавьте 500 мл молока.	15 s
Дробленый лед	Палочка-блендер + мерный стакан	20 <sup>a</sup>	4/6 кубиков	Положите кубики льда в кувшин и раздавите их, оказывая давление на каждый кубик льда.	15 s
Взбитые сливки	Венчик		250 мл	Налейте очень холодные сливки (от 0 °C до 5 °C) в емкость и включите блендер, двигая его по часовой стрелке. Рекомендуем использовать минимальную скорость, а когда она начнет приобретать постоянство, переходить на 2-ю. Будьте осторожны, так как если время превышено, сливки превратятся в масло.	1-2 мин
Жесткие яичные белки	Венчик	2 <sup>a</sup>	5 яичных белка	Перелейте яичные белки в кувшин и включите блендер. Смешивайте вертикальными движениями, пока яичные белки не станут жесткими.	1-2 мин
Картофельное пюре	Палочка-блендер	20 <sup>a</sup>	300 g	Картофель можно нарезать ломтиками, включив блендер прямо в кастрюле.	30 s
Детское питание: фруктово-бисквитная каша	Палочка-блендер + мерный стакан	20 <sup>a</sup>	300 g	Нарежьте и поместите в кувшин 100 г яблока, 100 г банана, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 s
Панировочные сухари	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	50 g	Нарежьте черствый хлеб перед тем, как положить его в кувшин. Рубите до получения желаемой текстуры.	30 - 50 s
Тертый сыр	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	200 g	Нарежьте сыр на кусочки по 1 см и перемешайте до получения желаемой текстуры.	30 – 40 s
Нарезанная морковь	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	200 g	Нарежьте сыр на кусочки по 1 см и перемешайте до получения желаемой текстуры.	30 s

Молотые орехи	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	200 g	Удалите скорлупу и измельчите до получения нужной текстуры.	30 s
Измельченное вареное яйцо	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	5 яйца	Разрежьте на четвертинки и измельчите до получения желаемой текстуры.	10 s
Мясной фарш (сырой или приготовленный)	Измельчитель	20 <sup>a</sup>	300 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	30 s
Фарш	Палочка-блендер + мерный стакан	20 <sup>a</sup>	40 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	3 s
Рубленая испанская ветчина Серрано	Палочка-блендер + мерный стакан	20 <sup>a</sup>	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	3 s
Нарезанные сушеные абрикосы	Палочка-блендер + мерный стакан	ТУРБО	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Рубите до получения желаемой текстуры.	3 s

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если вам нужно больше времени обработки, чередуйте циклы по 1 минуте использования с циклами по 1 минуте отдыха.

**STAVBLENDER  
BAPI 1200 PURE  
BAPI 1200 PURE PLUS****BESKRIVELSE**

A	Kontrol af hastighedsregulator
B	ON/OFF-knap
C	Turbo-knap
D	Motorhus
E	Stick-blender
F	Målebæger
G	Piskeris (*) G1 Piskeris adapter fitting (*)
H	Hakmaskine (*) H1 Låg til hakmaskine (*) H2 Klinge sæt (*)

(\*) Kun tilgængelig på BAPI 1200 Pure Plus-modellen.

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

**BRUG OG PLEJE**

- Træk apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis dets tilbehør ikke er korrekt monteret.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på apparatet, er defekt. Udskift dem straks.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter MAX-niveauindikatoren på målebægeret og hakkeglasset.
- Opbevar dette apparat uden for børns og/eller personers med fysisk, sensorisk eller nedsat mentalt niveau eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar apparatet i god stand. Kontroller, at de bevægelige dele ikke er fejljusteret eller sidder fast. Kontroller, at der ikke er nogen ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Hvis apparatet anvendes til andre formål end dem, der er tiltænkt, kan det føre til en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.

- Efterlad aldrig apparatet tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Dette sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet med frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 minut ad gangen, og udfør ikke cyklusser på mere end 5 minutter. I dette tilfælde skal du altid overholde hvileperioder mellem cyklusserne på mindst 1 minut. Apparatet må under ingen omstændigheder være i drift i længere tid end nødvendigt.
- Som reference er der i den vedlagte tabel angivet flere opskrifter, som omfatter mængden af fødevarer, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt den tid, hvor apparatet fungerer maksimalt under hver af disse belastningsbetingelser.

**BRUGSANVISNING****FØR BRUG**

- Læs hæftet "Sikkerhedsråd og advarsler" omhyggeligt før første brug.
- Sørg for, at alle produkternes emballage er fjernet.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om «Rengøring».
- Forbered apparatet i overensstemmelse med den funktion, du ønsker at bruge.

**BRUG**

- Rul kablet helt ud, før du sætter det i stikket.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen (B).
- Vælg den ønskede hastighed.
- Arbejd med den mad, du vil behandle.

**ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL:**

- Apparatets hastighed kan reguleres ved hjælp af hastighedsregulatoren (A). Denne funktion er meget nyttig, da den gør det muligt at tilpasse apparatets hastighed til den type arbejde, der skal udføres.

**TURBO-FUNKTION:**

- Apparatet er udstyret med en turbofunktion. Ved at aktivere Turbo-funktionen (C) bliver hele motorens kraft tilgængelig, hvorved man opnår en finere finish i den endelige tekstur af produktet.

## NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Stop apparatet ved at slippe trykket på tænd/sluk-knappen.
- Tag apparatet ud af stikkontakten.
- Rengør apparatet.

## TILBEHØR

### TILBEHØR TIL STAVBLENDEREN

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, babymad ...
- Sæt pinden fast på motorhuset og drej i pilens retning.
- Kom den mad, der skal tilberedes, i målebægeret, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring skal pinden tages af og fjernes ved at dreje i modsat retning af pilen.

### TILBEHØR TIL HAKNING (G):

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager eller kød...
- For at undgå beskadigelse af apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet for at undgå skader på apparatet.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i skærebeholderen, og sæt låget fast på, ved at dreje det mod uret, indtil du hører et klik.
- Sæt enheden på dækslet, og tænd for apparatet. Vær forsigtig: Tænd ikke for apparatet, hvis hele apparatet ikke er korrekt monteret og forbundet.
- Stop apparatet, når maden har den ønskede konsistens.
- Tag enheden af låget og låget af hakkeren.
- Note: Du må ikke arbejde med Turbo-funktionen, når dette tilbehør er monteret.

### TILBEHØR TIL PISKERIS (F):

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, slå æggehviter ...
- Fastgør enheden til motorhuset, og drej den med uret.
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Du opnår det bedste resultat ved at dreje piskeriset med uret.
- Fjern purétilbehøret og frigør motorhuset.
- Note: Der må ikke arbejdes ved høje hastigheder med dette tilbehør monteret, da dette vil medføre defekter i piskeriset (snurrer dets tråde).

## SIKKERHED TERMISK BESKYTTER

- Apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder af sig selv igen, skal du afbryde det fra strømforsyningen og vente i ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

## RENSNING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du udfører rengøringsopgaver.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, f.eks. blegemiddel, eller slibemidler til rengøring af apparatet.
- Sænk aldrig apparatet ned i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det er tilrådeligt at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til at være rent, kan dets overflade blive nedbrudt og uundgåeligt påvirke apparatets levetid og kan blive usikker at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i en opvaskemaskine (med et blødt rengøringsprogram) eller i varmt sæbevand:
  - Stick-blender
  - Piskeris (uden adapter)
  - Målebæger
  - Hakmaskine (uden låg)
- Tømnings-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.
- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

Opskrift	Tilbehør	Hastighed	Mængde	Forberedelse	Tid
Mayonnaise	Stav-blender + målebæger	5 <sup>a</sup>	250 ml	Kom 1 æg i kanden sammen med en knivspids salt og nogle dråber eddike eller citron. Tilsæt olie til det angivne niveau. Tænd for apparatet uden at bevæge det, indtil olien bindes.	35 s
Smoothies med frugt	Stav-blender + målebæger	15 <sup>a</sup>	-----	Tilsæt frugt, og aktiver blenderen, indtil blandingen har en glat konsistens.	-----
Béchamel-sauce	Stick-blender	10 <sup>a</sup>	600 ml	Smelt 30 g smør i en gryde ved svag varme. Tilsæt 100 g mel og 30 g stegte løg (allerede skåret i skiver). Tilsæt langsomt 500 ml mælk.	15 s
Knust is	Stav-blender + målebæger	20 <sup>a</sup>	4/6 terninger	Kom isterningerne i kanden, og knus dem ved at lægge pres på hver enkelt isterning.	15 s
Pisket fløde	Piskeris		250 ml	Hæld den meget kolde fløde (0 °C til 5 °C) i en beholder, og drej blenderen ved at dreje den med uret. Vi anbefaler, at du bruger den mindste hastighed, og når den begynder at få konsistens, går du over til den anden hastighed. Vær forsigtig, for hvis tiden overskrides, bliver fløden til smør.	1-2 min
Stive æggeghvider	Piskeris	2 <sup>a</sup>	5 æggeghvider	Hæld æggeghviderne i en kande, og aktiver blenderen. Rør i lodrette bevægelser, indtil æggeghviderne bliver stive.	1-2 min
Kartoffelmos	Stick-blender	20 <sup>a</sup>	300 g	Kartoflerne kan skæres i skiver ved at aktivere blenderen direkte i gryden direkte i gryden.	30 s
Babymad: frugt- og kiksemasse	Stav-blender + målebæger	20 <sup>a</sup>	300 g	Skær 100 g æble, 100 g banan, 50 g kiks og saften fra en appelsin i kanden.	25 s
Brødkrummer	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	50 g	Skær det gamle brød op, inden det lægges i kanden. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 – 50 s
Revet ost	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	200 g	Skær osten i 1 cm store stykker, og blend den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 – 40 s
Hakkede gulerødder	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	200 g	Skær osten i 1 cm store stykker, og blend den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Stødte nødder	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	200 g	Fjern skallerne, og findel dem, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hakket kogt æg	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	5 æg	Skær den i kvarte stykker og hak den, indtil den ønskede konsistens er opnået.	10 s

Hakket kød (råt eller kogt)	Hakmaskine	20 <sup>a</sup>	300 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hakket kød	Stav-blender + målebæger	20 <sup>a</sup>	40 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	3 s
Hakket spansk serranoskinke	Stav-blender + målebæger	20 <sup>a</sup>	60 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	3 s
Tørrede abrikoser, hakket	Stav-blender + målebæger	TURBO	60 g	Hak tidligere i 1 cm store stykker. Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	3 s

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut.
- Hvis du har brug for mere behandlingstid, skift cyklusser på 1 minuts brug med cyklusser på 1 minuts hvile.

**NO**

Norsk (Oversatt fra originale instruksjoner)

**STAVMIKSER  
BAPI 1200 PURE  
BAPI 1200 PURE PLUS****BESKRIVELSE**

- A Hastighetsregulator kontroll
- B PÅ/AV-knapp
- C Turbo-knapp
- D Motorhus
- E Stavmikser
- F Desillitermål
- G Visp (\*)
  - G1 Visp adapter montering (\*)
- H Chopper (\*)
  - H1 Chopper lokk (\*)
  - H2 Blader satt (\*)

(\*) Kun tilgjengelig på BAPI 1200 Pure Plus-modellen.

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

**BRUK OG STELL**

- Forleng apparatets strømledning helt før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det er defekt. Bytt dem umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-bryteren ikke virker.
- Respekter MAX-nivåindikatoren til målebegeret og hakkebeget.
- Oppbevar dette apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med fysisk, sensorisk eller redusert mental eller mangel på erfaring og kunnskap.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feiljustert eller sitter fast. Pass på at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre operasjoner enn de som er tiltenkt, kan føre til en farlig situasjon.
- Bruk aldri kokende væsker.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn hvis det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger levetiden til apparatet.

- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frosne varer eller de som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 minutt av gangen eller utfør sykluser på mer enn 5 minutter. I dette tilfellet, respekter alltid hvileperioder mellom sykluser på minst 1 minutt. Under ingen omstendigheter skal apparatet betjenes i mer tid enn nødvendig.
- Som en referanse, i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, anbefalt driftstid for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

**INSTRUKSJONER FOR BRUK****FØR BRUK**

- Vennligst les "Sikkerhetsråd og advarsler"-heftet nøye før første gangs bruk.
- Forsikre deg om at alle produktenes emballasje er fjernet.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om «Rengjøring».
- Forbered apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

**SLITT**

- Rull ut strømledningen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved å bruke av/på-knappen (B).
- Velg ønsket hastighet.
- Arbeid med maten du ønsker å bearbeide.

**ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL**

- Hastigheten på apparatet kan reguleres ved å bruke hastighetsregulatoren (A). Denne funksjonen er svært nyttig, da den gjør det mulig å tilpasse apparatets hastighet til typen arbeid som skal utføres.

**TURBO-FUNKSJON**

- Apparatet har turbofunksjon. Ved å aktivere Turbofunksjonen (C) blir all kraften til motoren tilgjengelig, og får dermed en finere finish i den endelige teksturen til produktet.

**NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET**

- Stopp apparatet ved å slippe trykket på av/på-knappen.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Rengjør apparatet.

## TILBEHØR

### STAVMIKSER TILBEHØR

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshakes, babyamat, crush ice, etc.
- Fest pinnen til motorhuset og vri i pilens retning.
- Legg maten som skal tilberedes i målekoppen og slå på apparatet.
- For ytterligere rengjøring, løsne og fjern pinnen ved å dreie i motsatt retning av pilen.

### HAKKING TILBEHØR

- Dette tilbehøret brukes til å hogge grønnsaker eller kjøtt...
- For å unngå skade på apparatet, fjern bein, nerver, brusks osv. Fra kjøttet.
- Legg maten som skal tilberedes i hakkebeholderen og fest lokket godt, vri det mot klokken til du hører et klikk.
- Fest enheten til dekselet og slå på apparatet. Cær forsiktig: ikke slå på apparatet hvis hele enheten ikke er riktig montert og koblet sammen.
- Stopp apparatet når maten når ønsket tekstur.
- Løsne enheten fra lokket og lokket fra hakkeren.
- Merk: Ikke arbeid med Turbo-funksjonen med dette tilbehøret tilkoblet.

### VISP TILBEHØR

- Dette tilbehøret brukes til å piske krem, slå eggehviter...
- Fest enheten til motorhuset og vri den med klokken.
- Sett maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri visp med urviseren.
- Fjern visptilbehøret og slipp motorhuset.
- Merk: Ikke arbeid i høye hastigheter med dette tilbehøret påmontert, da dette vil føre til defekter i vispen (snurrer ledningene).

### SIKKERHETSTERMISK BESKYTTELSE

- Apparatet har en sikkerhetsanordning, som beskytter apparatet mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke slår seg på igjen, koble det fra strømmettet og vent i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, søk autorisert teknisk assistanse.

## RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du utfører rengjøringsoppgaver.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel og tørk det deretter.

- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH som blekemiddel eller skuremidler til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Under rengjøringsprosessen må du være spesielt forsiktig med bladene, da de er veldig skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne all mat som er igjen.
- Hvis apparatet ikke er i god stand til renhet, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke varigheten av apparatets levetid og kan bli uttrygg å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et skånsomt rengjøringsprogram) eller med varmt såpevann:
  - Stavmikser
  - Visp (uten adapter)
  - Desilitermål
  - Hakker (uten lokk)
- Avløps-/tørkeposisjonen til artiklene som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller vasken, må tillate at vannet lett kan renne bort.
- Tørk deretter alle deler før montering og lagring.

oppskrift	tilbehør	Hastighet	Mengde	Forberedelse	Tid
Majones	Stavmikser + målebeger	5 <sup>a</sup>	250 ml	Ha 1 egg i kannen med en klype salt og noen dråper eddik eller sitron. Tilsatt olje til det angitte nivået. Slå på apparatet uten å bevege seg før oljen binder seg.	35 s
Frukt smoothies	Stavmikser + målebeger	15 <sup>a</sup>	-----	Tilsatt frukt og aktiver blenderen til blandingen har en jevn konsistens.	-----
Bechamel-saus	Stavmikser	10 <sup>a</sup>	600 ml	Smelt 30 g smør i en panne på sakte varme. Tilsatt 100 g mel og 30 g stekt løk (allerede skåret opp med skjæremaskinen). Tilsatt sakte 500 ml melk.	15 s
Knust is	Stavmikser + målebeger	20 <sup>a</sup>	4/6 terninger	Legg isbitene i kannen og knus dem ved å trykke på hver isbit	15 s
pisket krem	Visp		250 ml	Hell den veldig kalde kremen (0 °C til 5 °C) i en beholder og bruk blenderen ved å bevege den med klokken. Vi anbefaler å bruke minimumshastighet, og når det begynner å bli konsistens, går du til 2. Vær forsiktig, som om tiden er overskredet, vil kremen bli til smør	1-2 min
Stive eggehviter	Visp	2 <sup>a</sup>	5 eggehviter	Hell eggehviten i en mugge og aktiver blenderen. Bland i vertikale bevegelser til eggehviten blir stive.	1-2 min
Potetmos	Stavmikser	20 <sup>a</sup>	300 g	Potetene kan skjæres i skiver ved å aktivere blenderen direkte i kasserollen.	30 s
Babymat: frukt og kjeksos	Stavmikser + målebeger	20 <sup>a</sup>	300 g	Skjær opp og ha 100 g eple, 100 g banan, 50 g kjeks og saften av en appelsin i kannen.	25 s
Brødsmluler	Chopper	20 <sup>a</sup>	50 g	Skjær opp det bedervede brødet før du legger det i kannen. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	30 - 50 s
revet ost	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Del osten i terninger på 1 cm og bland til ønsket tekstur er oppnådd.	30 – 40 s
Hakket gulrot	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Del osten i terninger på 1 cm og bland til ønsket tekstur er oppnådd.	30 s
Jordnøtter	Chopper	20 <sup>a</sup>	200 g	Fjern skjellene og mal til ønsket tekstur er oppnådd.	30 s
Hakket kokt egg	Chopper	20 <sup>a</sup>	5 egg	Skjær i kvarte og hakk til ønsket tekstur er oppnådd.	10 s
Kjøttdeig (rå eller kokt)	Chopper	20 <sup>a</sup>	300 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	30 s
Kjøttdeig	Stavmikser + målebeger	20 <sup>a</sup>	40 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	3 s
Finhakket spansk serranoskinke	Stavmikser + målebeger	20 <sup>a</sup>	60 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	3 s
Hakkede tørkede aprikoser	Stavmikser + målebeger	TURBO	60 g	Kutt på forhånd i 1 cm biter. Fortynn til ønsket tekstur er oppnådd.	3 s

- Kontinuerlig bruk av apparatet bør ikke overstige 1 minutt.
- Hvis du trenger mer behandlingstid, veksle sykluser på 1 minutt bruk med sykluser på 1 minutt hvile.

**STAVMIXER**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## BESKRIVNING

A	Kontroll av hastighetsregulator
B	ON/OFF-knapp
C	Turbo-knapp
D	Motorhuset
E	Stick-mixer
F	Mätbägare
G	Vispa (*) G1 Vispa adapter montering (*)
H	Hackare (*) H1 Lock för hackare (*) H2 Bladen set (*)

(\*) Endast tillgänglig på modellen BAPI 1200 Pure Plus.

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

## ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätsladd helt före varje användning.
- Använd inte apparaten om tillbehören inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de tillbehör som är monterade på den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten om av- och påslagsknappen inte fungerar.
- Respektera indikatorn för MAX-nivån på mätbägaren och hackaren.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med fysiska, sensoriska eller nedsatt mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felinställda eller sitter fast. Kontrollera att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med denna bruksanvisning, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Användning av apparaten för andra operationer än de avsedda kan resultera i en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.

- Lämna aldrig apparaten ansluten och obevakad om den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon kroppsdel hos en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten med frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 minut åt gången och utför inte cykler på mer än 5 minuter. I detta fall ska du alltid respektera viloperioder på minst en minut mellan cyklerna. Under inga omständigheter får apparaten användas längre tid än nödvändigt.
- Som referens finns i den bifogade tabellen flera recept som innehåller mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept samt den tid då apparaten fungerar maximalt under var och en av dessa belastningsförhållanden.

## ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

### FÖRE ANVÄNDNING

- Läs igenom häftet "Säkerhetsråd och varningar" noggrant innan du börjar använda den.
- Kontrollera att alla produkters förpackningar har avlägsnats.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om "Rengöring".
- Förbered apparaten enligt den funktion du vill använda.

### ANVÄNDNING

- Rulla ut kabeln helt och hållet innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten genom att använda på/av-knappen (B).
- Välj önskad hastighet.
- Arbeta med den mat du vill bearbeta.

### ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL:

- Apparatsens hastighet kan regleras med hjälp av hastighetsregulatorn (A). Denna funktion är mycket användbar eftersom den gör det möjligt att anpassa apparatens hastighet till den typ av arbete som ska utföras.

### TURBO FUNKTION

- Apparaten har en turbofunktion. Genom att aktivera Turbo-funktionen (C) blir hela motorns kraft tillgänglig, vilket ger en finare finish i produktens sluttextrur.

## NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Stäng av apparaten genom att släppa trycket på on/off-knappen.
- Koppla ur apparaten från elnätet.
- Rengör apparaten.

## TILLBEHÖR

### TILLBEHÖR FÖR STICK-BLENDER

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, bammat ...
- Fäst spaken på motorkroppen och vrid i pilens riktning.
- Lägg maten som ska tillagas i måtbägare och sätt på apparaten.
- För ytterligare rengöring, ta bort och ta bort stickan genom att vrida i motsatt riktning av pilen.

### HACKTILLBEHÖR

- Detta tillbehör används för att hacka grönsaker eller kött...
- För att undvika skador på apparaten, ta bort ben, nerver, brosk etc. från köttet.
- Lägg maten som ska tillagas i skärbehållaren och sätt fast locket ordentligt genom att vrida det moturs tills du hör ett klick.
- Sätt fast enheten på locket och slå på apparaten. Var försiktig: slå inte på apparaten om inte hela enheten är korrekt monterad och ansluten till varandra.
- Stäng av apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Ta loss enheten från locket och locket från hackmaskinen.
- Anmärkning: Arbeta inte med Turbo-funktionen när det här tillbehöret är monterat.

### VISPTILLBEHÖR

- Detta tillbehör används för att vispa gräddor, slå äggvitor osv.
- Sätt fast enheten på motorhuset och vrid den medurs.
- Lägg maten i ett stort kärl och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort tillbehöret till vispen och frigör motorhuset.
- Anmärkning 4: Arbeta inte i höga hastigheter med detta tillbehör monterat, eftersom detta skulle orsaka defekter i vispen (snurrande av dess trådar).

### SÄKERHET TERMISKT SKYDD

- Apparaten har en säkerhetsanordning som skyddar apparaten från överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte slår på sig själv igen, koppla ur den från eluttaget och vänta i cirka 15 minuter innan du ansluter den igen. Om maskinen inte startar igen, sök auktoriserad teknisk hjälp.

## RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du utför någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för att rengöra apparaten.
- Nedsänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Under rengöringen ska du vara särskilt försiktig med knivarna, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick av renlighet kan dess yta försämrats och obönhörligen påverka varaktigheten av apparatens användbara livslängd och kan bli osäker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram) eller i varmt tvålsvatten:
  - Stick-mixer
  - Vispa (utan adapter)
  - Mätbägare
  - Hackare (utan blad)
- Avrinnings-/torkpositionen för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskbänk måste tillåta att vattnet lätt rinner bort.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Recept	Tillbehör	Hastighet	Kvantitet	Förberedelse	Tid
Mayonnaise	Stavmixer + mätbägare	5 <sup>a</sup>	250 ml	Lägg ett ägg i kannan tillsammans med en nypa salt och några droppar vinäger eller citron. Tillsätt olja till den angivna nivån. Slå på apparaten utan att röra på den tills oljan fastnar.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmixer + mätbägare	15 <sup>a</sup>	-----	Tillsätt frukt och kör mixern tills blandningen har en jämn konsistens.	-----
Béchamelsås	Stick-mixer	10 <sup>a</sup>	600 ml	Smält 30 g smör i en kastrull på långsam värme. Tillsätt 100 g mjöl och 30 g stekt lök (som redan skurits i skivan). Tillsätt långsamt 500 ml mjölk.	15 s
Krossad is	Stavmixer + mätbägare	20 <sup>a</sup>	4/6 kuber	Lägg iskuberna i kannan och krossa dem genom att trycka på varje iskupa.	15 s
Vispad grädde	Visp		250 ml	Häll den mycket kalla grädden (0-5 °C) i en behållare och sätt igång mixern genom att flytta den medurs. Vi rekommenderar att du använder minsta möjliga hastighet och att du går över till den andra hastigheten när det börjar bli konsistent. Var försiktig, för om tiden överskrids blir grädden till smör.	1-2 min
Styva äggviter	Visp	2 <sup>a</sup>	5 äggviter	Häll äggvitorna i en kanna och sätt igång mixern. Mixa i vertikala rörelser tills äggvitorna blir styva.	1-2 min
Potatismos	Stick-mixer	20 <sup>a</sup>	300 g	Potatisen kan skivas genom att aktivera mixern direkt i kastrullen.	30 s
Barnmat: frukt- och kexgröt	Stavmixer + mätbägare	20 <sup>a</sup>	300 g	Skär upp och lägg 100 g äpple, 100 g banan, 50 g kex och saften från en apelsin i kannan.	25 s
Brödsmulor	Hackare	20 <sup>a</sup>	50 g	Skär upp det gamla brödet innan du lägger det i kannan. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	30 - 50 s
Riven ost	Hackare	20 <sup>a</sup>	200 g	Tärna osten i 1 cm stora bitar och mixa tills du får önskad konsistens.	30 – 40 s
Hackad morot	Hackare	20 <sup>a</sup>	200 g	Tärna osten i 1 cm stora bitar och mixa tills du får önskad konsistens.	30 s
Malda nötter	Hackare	20 <sup>a</sup>	200 g	Ta bort skalerna och mal tills du får önskad konsistens.	30 s
Hackat kokt ägg	Hackare	20 <sup>a</sup>	5 ägg	Skär i kvartar och hacka tills du får önskad konsistens.	10 s
Malet kött (rått eller kokt)	Hackare	20 <sup>a</sup>	300 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	30 s
Köttfärs	Stavmixer + mätbägare	20 <sup>a</sup>	40 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	3 s
Hackad spansk serranoskinka	Stavmixer + mätbägare	20 <sup>a</sup>	60 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	3 s
Hackade torkade aprikoser	Stavmixer + mätbägare	TURBO	60 g	Hacka tidigare i 1 cm stora bitar. Hacka tills den önskade konsistensen är uppnådd.	3 s

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut.
- Om du behöver mer bearbetningstid kan du växla mellan cykler med 1 minuts träning och cykler med 1 minuts vila.

**SAUVASEKOITIN**  
**BAPI 1200 PURE**  
**BAPI 1200 PURE PLUS**

## KUVAUS

A	Nopeussäätimen ohjaus
B	ON/OFF-painike
C	Turbo-painike
D	Moottorin runko
E	Stick-blender
F	Mittakuppi
G	Vispilä (*) G1 Vatkaimen sovitin (*)
H	Hakkuri (*) H1 Hakkurin kansi (*) H2 Terät asetettu (*)

(\*) Saatavana vain BAPI 1200 Pure Plus -malliin.

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

## KÄYTTÖ JA HUOLTO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos sen lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen kiinnitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-kytkin ei toimi.
- Kunnioita mittakupin ja hakkurin MAX-tason ilmaisinta.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai henkilöiden, joilla on fyysisiä, aistillisia tai henkisiä rajoitteita tai kokemuksen ja tiedon puutetta, ulottumattomissa.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole vääärässä asennossa tai jumissa. Varmista, että laitteessa ei ole rikkoutuneita osia tai poikkeamia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettavat työt. Jos laitetta käytetään muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan, seurauksena voi olla vaaratilanne.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.

- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen ruumiinosaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tavaroiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 minuuttia kerrallaan tai suorita yli 5 minuutin jaksoja. Noudata tässä tapauksessa aina vähintään 1 minuutin pituisia lepoaikoja syklien välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on viitteenä useita reseptejä, jotka sisältävät prosessoitavan ruoan määrän, suositellun käyttöajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen maksimikäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

## KÄYTTÖOHJEET

### ENNEN KÄYTTÖÄ

- Lue "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen huolellisesti ennen ensimmäistä käyttöä.
- Varmista, että kaikki tuotteiden pakkaukset on poistettu.
- Puhdista ennen tuotteen ensimmäistä kertaa käyttämistä osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, "Puhdistus" -osio kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

### KÄYTÄ

- Kierrä syöttöjohto kokonaan irti ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- Kytke laite päälle on/off-painikkeella (B).
- Valitse haluttu nopeus.
- Työskentele käsiteltävien elintarvikkeiden kanssa.

### ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

- Laitteen nopeutta voidaan säätää nopeudensäätimellä (A). Tämä toiminto on erittäin hyödyllinen, sillä sen avulla laitteen nopeus voidaan mukauttaa suoritettavan työn mukaan.

### TURBO-TOIMINTO

- Laitteessa on turbotoiminto. Aktivoimalla Turbo-toiminnon (C) kaikki moottorin teho tulee käyttöön, jolloin tuotteen lopputekstuuri saadaan hienommaksi.

### KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite vapauttamalla painike on/off-painikkeesta.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Puhdista laite.

## LISÄVARUSTEET

### TIKKASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan ...
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan.
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.
- Jos haluat puhdistaa laitteen edelleen, irrota ja poista tikku kääntämällä sitä nuolen vastakkaiseen suuntaan.

### HAKKUUTARVIKE

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten tai lihan pilkkomiseen....
- Välttääksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne.
- Laita valmistettava ruoka paloitteluaastian ja kiinnitä kansi tiukasti kääntäen sitä vastapäivään, kunnes kuulet napsahduksen.
- Kiinnitä laite kanteen ja kytke laite päälle. Varo: älä kytke laitetta päälle, jos koko yksikköä ei ole asennettu ja liitetty kunnolla yhteen.
- Pysäytä laite, kun ruoka on saavuttanut halutun koostumuksen.
- Irrota yksikkö kannesta ja kansi hakkurista.
- Huomautus: Älä käytä Turbo-toimintoa tämän lisävarusteen kanssa.

### VATKAIMEN LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisen vatkaamiseen...
- Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon ja käännä sitä myötäpäivään.
- Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Saat parhaan tuloksen kääntämällä vispilää myötäpäivään.
- Irrota vispilä ja vapauta moottorin runko.
- Huomautus: Älä työskentele suurilla nopeuksilla tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettynä, sillä tämä aiheuttaa vikoja vispilään (sen johtojen pyöriminen).

### TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaaa laitetta ylikuumentumiselta.
- Jos laite kytkeytyy itsestään pois päältä eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos kone ei käynnisty uudelleen, pyydä valtuutettua teknistä apua.

## PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuainetta, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Ole puhdistamisen aikana erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa väijäämättä laitteen käyttöikään ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa) tai saippuavedellä:
  - Stick-blender
  - Vispilä (ilman sovitinta)
  - Mittakuppi
  - Hakkuri (ilman teriä)
- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien esineiden valutus-/kuivausasennon on mahdollistettava veden helppo valuminen pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

Resepti	lisävaruste	Nopeus	Määrä	Valmistautuminen	Aika
Majoneesi	Stick-blender + mit-takuppi	5 <sup>a</sup>	250 ml	Laita 1 kananmuna kannuun ripaus suolaa ja muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Lisää öljyä ilmoitetulle tasolle. Kytke laite päälle liikkumatta, kunnes öljy sitoutuu.	35 s
Hedelmä smoothiet	Stick-blender + mit-takuppi	15 <sup>a</sup>	-----	Lisää hedelmät ja käynnistä tehosekoitin, kunnes seos on tasaista.	-----
Bécha-mel-kastike	Stick-blender	10 <sup>a</sup>	600 ml	Sulata 30 g voita kattilassa miedolla lämmöllä. Lisää 100 g jauhoja ja 30 g paistettua sipulia (joka on leikattu viipaloitilaitteella). Lisää hitaasti 500 ml maitoa.	15 s
Murskattu jää	Stick-blender + mit-takuppi	20 <sup>a</sup>	4/6 kuutiota	Laita jääpalat kannuun ja murskaa ne painamalla jokaista jääpalaa	15 s
Kermavaah-to	Vispilä		250 ml	Kaada erittäin kylmä kerma (0 °C - 5 °C) astiaan ja käytä tehosekoitinta liikuttamalla sitä myötöpäivään. Suosittelemme käyttämään miniminopeutta ja kun se alkaa tasaantua, siirry toiseen. Ole varovainen, sillä jos aika ylittyy, kerma muuttuu voita	1-2 min
Jäykkä munan-valkuainen	Vispilä	2 <sup>a</sup>	5 munan-valkuaista	Kaada valkuaiset kannuun ja käynnistä tehosekoitin. Sekoita pystysuunnassa, kunnes valkuaiset ovat jäykkiä.	1-2 min
Peruna-muusi	Stick-blender	20 <sup>a</sup>	300 g	Perunat voidaan viipaloida aktiivomalla tehosekoitin suoraan kattilassa.	30 s
Vauvan-ruoka: hedelmä- ja keksisose	Stick-blender + mit-takuppi	20 <sup>a</sup>	300 g	Leikkaa ja laita kannuun 100 g omenaa, 100 g banaania, 50 g keksejä ja yhden appelsiinin mehu.	25 s
korppujauhoja	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	50 g	Leikkaa vanhentunut leipä paloiksi ennen kuin laitat sen kannuun. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 - 50 s
Juustoraaste	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	200 g	Kuutio juusto 1 cm:n paloiksi ja sekoita, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	30 – 40 s
Hienonnettu porkkana	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	200 g	Kuutio juusto 1 cm:n paloiksi ja sekoita, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	30 s
Jauhatut pähkinät	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	200 g	Poista kuoret ja jauha, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	30 s
Hienonnettu keitetty muna	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	5 munaa	Leikkaa neljään osaan ja paloittele, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	10 s
Jauheliha (raaka tai kypsennetty)	Hakkuri	20 <sup>a</sup>	300 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s

Jauheliha	Stick-blender + mit-takuppi	20 <sup>a</sup>	40 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	3 s
Paloiteltu espanjalainen Serrano-kinkku	Stick-blender + mit-takuppi	20 <sup>a</sup>	60 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	3 s
Hienonnetut kuivatut aprikoosit	Stick-blender + mit-takuppi	TURBO	60 g	Pilko aiemmin 1 cm:n paloiksi. Jauha, kunnes saat halutun koostumuksen.	3 s

- Laitteen jatkuva käyttö ei saisi ylittää 1 minuuttia.
- Jos tarvitset enemmän käsittelyaikaa, vaihda 1 minuutin käyttöjaksoja 1 minuutin lepojaksoihin.

**EL BLENDERİ**  
**BAPİ 1200 PURE**  
**BAPİ 1200 PURE PLUS**

## AÇIKLAMA

A	Hız regülatörü kontrolü
B	ON/OFF düğmesi
C	Turbo düğmesi
D	Motor gövdesi
E	Çubuk karıştırıcı
F	Ölçüm kabı
G	Çırpma teli (*) G1 Çırpma teli adaptör bağlantısı (*)
H	Doğrama (*) H1 Doğrama kapağı (*) H2 Bıçak seti (*)

(\*) Sadece BAPİ 1200 Pure Plus modelinde mevcuttur.

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

## KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Aksesuarları doğru şekilde takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarları arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Ölçüm kabının ve doğrayıcı kavanozunun MAX seviye göstergesine uyun.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel engelli veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği bir yerde saklayın.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin. Cihazın düzgün çalışmasını engelleyebilecek herhangi bir kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak, cihazı ve aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak kullanın. Cihazı amaçlananlardan farklı işlemler için kullanmak tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Asla kaynayan sıvılar kullanmayın.
- Kullanılmadığında cihazı asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.

- Cihazı insan veya hayvan vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı bir seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın veya 5 dakikadan fazla döngü gerçekleştirin. Bu durumda, her zaman döngüler arasında en az 1 dakikalık dinlenme sürelerine uyun. Hiçbir koşulda cihaz gereği kadar uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Referans olarak, ekteki tabloda, işlenecek yiyecek miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için tavsiye edilen çalışma süresini ve ayrıca bu yük koşullarının her biri altında aparatın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

## KULLANIM TALİMATLARI

### KULLANMADAN ÖNCE

- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyunuz.
- Tüm ürünlerin ambalajlarının kaldırıldığından emin olun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları « Temizlik » bölümünde anlatıldığı gibi temizleyiniz.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

### AŞINMIŞ

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini (B) kullanarak cihazı açın.
- İsteddiğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz yiyecekle çalışın.

### ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ:

- Cihazın hızı, hız regülatörü kontrolü (A) kullanılarak ayarlanabilir. Bu fonksiyon, cihazın hızının yapılması gereken işe göre ayarlanmasını mümkün kıldıği için çok kullanışlıdır.

### TURBO FONKSİYONU

- Cihaz bir Turbo işlevine sahiptir. Turbo işlevinin (C) etkinleştirilmesiyle motorun tüm gücü kullanılabilir hale gelir ve böylece ürünün son dokusunda daha ince bir yüzey elde edilir.

### CIHAZI KULLANMAYI BITIRDİKTEN SONRA

- Açma/kapama düğmesine basarak cihazı durdurun.
- Cihazı elektrik şebekesinden çıkarın.
- Cihazı temizleyin.

## AKSESUARLAR

### ÇUBUK BLENDER AKSESUARI

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması yapma için kullanılır...
- Çubuğu motor gövdesine takın ve saat yönünde çevirin.
- Hazırlanacak yiyecekleri ölçüm kabına koyun ve cihazı açın.
- Daha fazla temizlik için, okun ters yönünü çevirerek çubuğu ayırın ve çıkarın.

### DOĞRAMA AKSESUARI

- Bu aksesuar sebze veya et doğramak için kullanılır...
- Cihazın hasar görmesini önlemek için etten kemik, sinir, kıkırdak vs. çıkarın.
- Hazırlanacak yiyeceği doğrama kabına koyun ve kapağı sıkıca kapatılarak klik sesini duyana kadar saat yönünün tersine çevirin.
- Üniteyi kapağa takın ve cihazı açın. Dikkatli olun: Tüm ünite düzgün bir şekilde takılmamış ve birbirine bağlanmamışsa cihazı çalıştırmayın.
- Yiyecek istenilen kıvama geldiğinde cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ve kapağı doğrayıcıdan ayırın.
- Not: Bu aksesuar takılıyken Turbo işleviyle çalışmayın.

### ÇIRPMA TELİ AKSESUARI

- Bu aksesuar krem çırpma, yumurta aklarını yenmek için kullanılır...
- Üniteyi motor gövdesine takın ve saat yönünde çevirin.
- Yiyecekleri büyük bir hazneye koyun ve cihazı açın. En iyi sonuçlar için çırpma teli saat yönünde çevirin.
- Çırpma teli aksesuarını çıkarın ve adaptörü serbest bırakın.
- Not: Bu aksesuar takılıyken yüksek hızlarda çalışmayın, çünkü bu, çırpıcıda kusurlara (tellerinin dönmesine) neden olabilir.

### GÜVENLİK TERMAL KORUYUCU

- Cihazda, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazı bulunmaktadır.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden takmadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa yetkili teknik yardım isteyin.

## TEMİZLİK

- Cihazı şebekeden ayırın ve herhangi bir temizlik görevi üstlenmeden önce soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla yıkama sıvısı ile nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurutun.
- Çözücüler kullanmayın, veya ağartıcı gibi asit veya baz pH'lı ürünler, veya aşındırıcı ürünler, cihazı temizlemek için.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya batırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özel dikkat gösterin.
- Cihazı düzenli olarak temizlemeniz ve kalan yiyecekleri çıkarmanız önerilir.
- Cihaz iyi temizlik durumunda değilse, yüzeyi cihazın kullanım ömrünü bozabilir ve kaçınılmaz bir şekilde etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak bir temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak su kullanılarak yıkanabilir:

- Çubuk karıştırıcı
- Çırpıcı (adaptörsüz)
- Ölçüm kabı
- Doğrama (kapaksız)

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

Tarif	Aksesuar	Hız	Miktar	Hazırlık	Zaman
mayonez	Çubuk blender + ölçü kabı	5 <sup>a</sup>	250ml	1 yumurtayı bir tutam tuz ve birkaç damla sirke veya limonla birlikte sürahiye koyun. Belirtilen seviyeye kadar yağ ekleyin. Yağ bağlanana kadar cihazı hareket ettirmeden çalıştırın.	35 s
Meyveli smoothies	Çubuk blender + ölçü kabı	15 <sup>a</sup>	-----	Meyveleri ekleyin ve karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar blenderi çalıştırın.	-----
beşamel sos	Çubuk karıştırıcı	10 <sup>a</sup>	600ml	30 gr tereyağını yavaş ateşte bir tavada eritin. 100 gr un ve 30 gr kavrulmuş soğan (dilimleyici ile önceden kesilmiş) ekleyin. 500 ml sütü yavaş yavaş ekleyin.	15 s
Kırık buz	Çubuk blender + ölçü kabı	20 <sup>a</sup>	4/6 küp	Buz küplerini sürahiye koyun ve her bir buz küpüne basınç uygulayarak ezin.	15 s
krem şanti	Çırpamak		250ml	Çok soğuk kremayı (0 °C ila 5 °C) bir kaba dökün ve blenderi saat yönünde hareket ettirerek çalıştırın. Minimum hızı kullanmanızı ve tutarlılık kazanmaya başladığında 2. hıza geçmenizi öneririz. Dikkat edin süre dolmuş gibi krema yağa dönüşecek	1-2 dakika
Sert yumurta akı	Çırpamak	2 <sup>a</sup>	5 yumurta akı	Yumurta akılarını bir sürahiye dökün ve karıştırıcıyı çalıştırın. Yumurta beyazları sertleşene kadar dikey hareketlerle karıştırın.	1-2 dakika
Patates püresi	Çubuk karıştırıcı	20 <sup>a</sup>	300 gram	Blender doğrudan tencerede çalıştırılarak patatesler dilimlenebilir.	30 s
Bebek maması: meyve ve bisküvi lapası	Çubuk blender + ölçü kabı	20 <sup>a</sup>	300 gram	100 gr elma, 100 gr muz, 50 gr bisküvi ve bir portakalın suyunu dilimleyip sürahiye koyun.	25 s
Galetta unu	Doğrama	20 <sup>a</sup>	50 gram	Bayat ekmeği sürahiye koymadan önce dilimleyin. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	30 - 50 sn
Rendelenmiş peynir	Doğrama	20 <sup>a</sup>	200g	Peyniri 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın ve istenen doku elde edilene kadar karıştırın.	30 – 40 sn
doğranmış havuç	Doğrama	20 <sup>a</sup>	200g	Peyniri 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın ve istenen doku elde edilene kadar karıştırın.	30 s
yer fıstığı	Doğrama	20 <sup>a</sup>	200g	Kabukları çıkarın ve istenen doku elde edilene kadar öğütün.	30 s
Kıyılmış haşlanmış yumurta	Doğrama	20 <sup>a</sup>	5 yumurta	Dörde bölün ve istenen doku elde edilene kadar doğrayın.	10 s

Kıyma (çiğ veya pişmiş)	Doğrama	20 <sup>a</sup>	300 gram	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	30 s
Kıyma	Çubuk blender + ölçü kabı	20 <sup>a</sup>	40 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	3 s
Doğranmış İspanyol Serrano jambonu	Çubuk blender + ölçü kabı	20 <sup>a</sup>	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	3 s
doğranmış kuru kayısı	Çubuk blender + ölçü kabı	TURBO	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın. İstenilen doku elde edilene kadar inceltin.	3 s

- Cihazın sürekli kullanımı 1 dakikayı geçmemelidir.
- Daha fazla işlem süresine ihtiyacınız varsa, 1 dakikalık kullanım döngüleri ile 1 dakikalık dinlenme döngülerini değiştirin.

מכתבון	אבזר	מְהִירוֹת	כמות	הכנה	זמן
מיונו	בלנדר מקלות + כוס מדידה	5 <sup>a</sup>	250 מ"ל	הכניסו 1 ביצה לקנקן עם קורט מלח וכמה טיפות חומץ או לימון. הוסף שמן עד לרמה המצוינת. הפעל את המכשיר מבלי לזוז עד שהשמן נקשה.	s 35
שייק פירות	בלנדר מקלות + כוס מדידה	15 <sup>a</sup>	-----	הוסיפו פירות והפעילו את הבלנדר עד לקבלת תערובת אחידה.	-----
רוטב בשמל	מקלות בלנדר	10 <sup>a</sup>	600 מ"ל	ממיסים 30 גרם חמאה במחבת על אש איטית. מוסיפים 100 גרם קמח ו-30 גרם בצל מטונן (כבר חתוך עם הפורס). מוסיפים לאט 500 מ"ל חלב.	s 15
קרח מרוסק	בלנדר מקלות + כוס מדידה	20 <sup>a</sup>	4/6 קוביות	הכניסו את קוביות הקרח לקנקן ומעכו אותן על ידי הפעלת לחץ על כל קוביית קרח	s 15
קצפת	לְהִקְצִיף		250 מ"ל	יוצקים את הקרם הקר מאוד (0 °C עד 5 °C) למכל ומפעילים את הבלנדר על ידי הזזתו עם כיוון השעון. אנו ממליצים להשתמש במהירות מינימלית, וכשהיא מתחילה לקבל עקביות, ללכת ל-2. זהירות, כאילו חריגה מהזמן, הקרם יהפוך לחמאה	1-2 דקות
חלבוני ביצה נוקשים	לְהִקְצִיף	2 <sup>a</sup>	5 חלבוני ביצה	יוצקים את החלבוני לקנקן ומפעילים את הבלנדר. מערבבים בתנועה אנכית עד שהחלבוני נהיים נוקשים.	1-2 דקות
פירה	מקלות בלנדר	20 <sup>a</sup>	300 גרם	ניתן לפרוס את תפוחי האדמה על ידי הפעלת הבלנדר ישירות בסיר ישירות.	s 30
מזון לתינוקות: עיסת פירות וביסקויט	בלנדר מקלות + כוס מדידה	20 <sup>a</sup>	300 גרם	חותכים ומניחים בקנקן 100 גרם תפוח, 100 גרם בננה, 50 גרם ביסקויטים ומיץ מתפוז אחד.	s 25
פרורי לחם	מסוק	20 <sup>a</sup>	50 גרם	חותכים את הלחם המעופש לפני שמכניסים אותו לקנקן. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30 - 50
גבינה מגוררת	מסוק	20 <sup>a</sup>	200 גרם	חותכים את הגבינה לקוביות של 1 ס"מ ומערבבים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30 - 40
גזר קצוץ	מסוק	20 <sup>a</sup>	200 גרם	חותכים את הגבינה לקוביות של 1 ס"מ ומערבבים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30
אגוזים טחונים	מסוק	20 <sup>a</sup>	200 גרם	מסירים את הקליפות וטוחנים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30
ביצה מבושלת קצוצה	מסוק	20 <sup>a</sup>	5 ביצים	חותכים לרבעים וקוצצים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 10
בשר טחון (נא או מבושל)	מסוק	20 <sup>a</sup>	300 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 30
בשר טחון	בלנדר מקלות + כוס מדידה	20 <sup>a</sup>	40 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 3
חזיר סראנו ספרדי קצוץ	בלנדר מקלות + כוס מדידה	20 <sup>a</sup>	60 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 3
משמש מיובש קצוץ	בלנדר מקלות + כוס מדידה	טורבו	60 גרם	קוצצים קודם לקוביות בגודל 1 ס"מ. מדללים עד לקבלת המרקם הרצוי.	s 3

- שימוש רצוף במכשיר לא יעלה על דקה אחת.
- אם אתה קוק ליותר זמן עיבוד, החלף מחזוריים של דקת שימוש עם מחזוריים של דקת מנוחה.

- הכניסו את המזון להכנה במיכל הקיצוץ והצמדו את המכסה בחוזקה, סובבו אותו נגד כיוון השעון עד שתשמעו את הקליק.
- חבר את היחידה למכסה והפעל את המכשיר. הזרה: אל תדליק את המכשיר אם כל היחידה אינה מותאמת ומחוברת כהלכה.
- עצור את המכשיר כאשר האוכל מגיע למרקם הרצוי.
- נתק את היחידה מהמכסה ואת המכסה מהקוצץ.
- הערה: אל תעבוד עם פונקציית הטורבו עם אביזר זה מחוברה.

#### אביזר הקצפה

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקציף חלבונים...
- חבר את היחידה לגוף המנוע וסובב אותו בכיוון השעון.
- הכניסו את המזון לתוך כלי קיבול גדול והפעילו את המכשיר. לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובב את המקפף עם כיוון השעון.
- הסר את אביזר המחית ושחרר את גוף המנוע.
- הערה: אל תעבוד במהירויות גבוהות עם אביזר זה מחוברה, מכיון שהדבר יגרום לפגמים במטרפה (מסובבת החוטים שלו).

#### מגן תרמי בטיחותי

- למכשיר יש התקן בטיחות, המגן על המכשיר מפני התחממות יתר.
- אם המכשיר מכבה את עצמו ולא מדליק את עצמו שוב, נתק אותו מהחשמל והמתן כ-5 דקות לפני חיבורו מחדש. אם המכונה לא מתחילה שוב, פנה לסייע טכני מורשה.

#### ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקו את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נחל כביסה ולאחר מכן יבש אותו.
- אין להשתמש בממיסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- לעולם אל תטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר או תניח אותו מתחת למים זורמים.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהוציא כל מזון שנותר.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- ניתן לשטוף את החלקים הבאים במדיח כלים (באמצעות תוכנית ניקוי רכה) או באמצעות מים חמים וסבון:

- מקלות בלנדר
- להקציף (ללא מתאם)
- כוס מדידה
- קוצץ (ללא מכסה)

- תנוחת הניקוח/יבוש של הפריטים הניתנים לשיטה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

בלנדר ידני

BAPI 1200 PURE

BAPI 1200 PURE PLUS

• כהתייחסות, בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד, וזמן ההפעלה המומלץ לעיבוד כל מתכון וכן זמן הפעולה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

## תיאור

A	בקרת ווסת מהירות
B	כפתור הדלקה / כיבוי
C	כפתור טורבו
D	גוף מנוע
E	מקלות בלנדר
F	כוס מדידה
G	להקציץ
G1	התאמת מתאם להקצפה (*)
H	מסוק (*)
H1	מכסה קוצץ (*)
H2	סט להבים (*)

(\*) זמין רק בדגם BAPI 1200 Pure Plus

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

## הוראות לשימוש

- לפני השימוש**
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
  - ודא שכל אריזות המוצרים הוסרו.
  - לפני השימוש במצור בפעם הראשונה, נקה את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
  - הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.
- נלבש**
- פתח את הכבל לגמרי לפני חיבורו.
  - חבר את המכשיר לידיים.
  - הפעל את המכשיר באמצעות לחצן ההפעלה/כיבוי (B).
  - בחר את המהירות הרצויה.
  - עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

### בקרת מהירות אלקטרונית:

- ניתן לווסת את מהירות המכשיר באמצעות בקרת ווסת המהירות (A). פונקציה זו שימושית מאוד, שכן היא מאפשרת להתאים את מהירות המכשיר לסוג העבודה שיש לבצע.

### פונקציית טורבו

- למכשיר יש פונקציית טורבו. על ידי הפעלת פונקציית הטורבו (C) כל הכוח של המנוע הופך זמין, וכך מתקבל גימור יתור במרקם הסופי של המוצר.

### לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

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

### אביזרים

#### אביזר סטיק בלנדר

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

#### אביזר חיתוך

- אביזר זה משמש לקיצוץ ירקות או בשר...
- כדי למנוע נזק למכשיר, הסר עצמות, עצבים, סחוס וכדומה מהבשר.

## שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים שלו אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחוון רמת ה-MAX של כוס המדידה וצננת הקוצץ.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהשיג ידם של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פזיזים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים. ודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות עלול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים רותחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.
- אין להשתמש במכשיר במשך יותר מדקה אחת בכל פעם או לבצע מחזורים של יותר מ-5 דקות. במקרה זה, כבד תמיד פרקי מנוחה בין מחזורים של דקה אחת לפחות. בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהגדרת.

وصفة	ملحق	سرعة	كمية	تحضير	وقت
مايونيز	عصا خلاط + كوب قياس	5*	250 مل	ضعي بيضة واحدة في الإبريق مع قليل من الملح وبعض قطرات الخل أو الليمون. أضف الزيت حتى المستوى المحدد. قم بتشغيل الجهاز بدون تحريك حتى يلتصق الزيت.	35 ق
عصائر الفواكه	عصا خلاط + كوب قياس	15*	-----	أضيفي الفاكهة ونسّطي الخلاط حتى يصبح المزيج ناعماً.	-----
صلصة البشاميل	عصا الخلاط	10*	600 مل	تذوب 30 جم زبدة في مقلاة على نار بطيئة. أضف 100 جرام دقيق و 30 جرام بصل مقلي (مقطعة بالفعل باستخدام القطاعة). أضف ببطء 500 مل من الحليب.	15 ق
ثلج مجروش	عصا خلاط + كوب قياس	20*	4/6 مكعبات	ضع مكعبات الثلج في الإبريق واسحقها عن طريق الضغط على كل مكعب ثلج	15 ق
كريمة مخفوقة	خفقت		250 مل	صب الكريما شديدة البرودة (0 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية) في جهاز استقبال وتشغيل الخلاط عن طريق تحريكه في اتجاه عقارب الساعة. نوصي باستخدام الحد الأدنى من السرعة ، وعندما تبدأ في الاتساق ، انتقل إلى الثانية. كن حذرًا ، لأنه إذا تجاوز الوقت ، سيتحول الكريم إلى زبدة	1-2 دقيقة
بياض البيض القاسي	خفقت	2*	5 بياض بيض	اسكبي بياض البيض في إبريق وقم بتفعيل الخلاط. اخلطهم بحركة عمودية حتى يصبح بياض البيض صلبًا.	1-2 دقيقة
بطاطس مهروسة	عصا الخلاط	20*	300 غرام	يمكن تقطيع البطاطس عن طريق تفعيل الخلاط مباشرة في القدر.	30 ق
أغذية الأطفال: الهريسة بالفواكه والبسكويت	عصا خلاط + كوب قياس	20*	300 غرام	قطع وضع 100 جرام تفاح ، 100 جرام موز ، 50 جرام بسكويت وعصر برتقالة في الإبريق.	25 ق
فئات الخبز	قاطع متناوب	20*	50 غ	قطع الخبز القديم قبل وضعه في الإبريق. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	30 - 50 s
الجبن المبشور	قاطع متناوب	20*	200 جرام	قطعي الجبن إلى قطع بحجم 1 سم واخلطها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	30 - 40 s
جزر مقطّع	قاطع متناوب	20*	200 جرام	قطعي الجبن إلى قطع بحجم 1 سم واخلطها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	30 ق
المكسرات المطحونة	قاطع متناوب	20*	200 جرام	قم بإزالة القشرة وطحنها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب.	30 ق
بيض مسلوقة مقطّع	قاطع متناوب	20*	5 بيض	تقطع إلى أرباع وتقطع حتى تحصل على القوام المطلوب.	10 ق
لحم مفروم (نيء أو مطبوخ)	قاطع متناوب	20*	300 غرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	30 ق
لحم مفروم	عصا خلاط + كوب قياس	20*	40 جرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	3 ق
لحم خنزير إسباني سيرانو مفروم	عصا خلاط + كوب قياس	20*	60 جرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	3 ق
مشمش مجفف مقطّع	عصا خلاط + كوب قياس	توريبيني	60 جرام	قطعت سابقا إلى قطع بحجم 1 سم. رقيق حتى يتم الحصول على النسيج المطلوب.	3 ق

• يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز 1 ثانية.

• إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة ، فقم بدورات بديلة لمدة 1 ثانية من الاستخدام مع دورات من دقيقتين من الراحة.

- قم بتوصيل الوحدة بالغطاء وتشغيل الجهاز. كن حذرًا: لا تقم بتشغيل الجهاز إذا لم يتم تركيب الوحدة بأكملها وتوصيلها معًا بشكل صحيح.
- أوقف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل الوحدة عن الغطاء والغطاء عن المفرمة.
- ملحوظة: لا تعمل مع وظيفة Turbo مع هذا الملحق المرفق.

#### ملحق الخفافة

- يستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة وخفق بياض البيض ...
- قم بتوصيل الوحدة بجسم المحرك وقم بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة.
- ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج ، قم بتدوير الخفق في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق التهريس ثم حرر جسم المحرك.
- ملحوظة: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق المرفق ، فقد يتسبب ذلك في حدوث عيوب في الخفافة (تدوير أسلاكها).

#### حماية حرارية للسلامة

- يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحمي الجهاز من الحرارة الزائدة.
- إذا أوقف الجهاز نفسه ولم يتم بتشغيل نفسه مرة أخرى ، فافصله عن مصدر التيار الكهربائي وانتظر لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل إعادة الاتصال. إذا لم تبدأ الماكينة في العمل مرة أخرى ، فاطلب المساعدة الفنية المصرح بها.

#### تنظيف

- أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه ليبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة ببضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففها.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات ذات الأس الهيدروجيني الحمضي أو الأساسي ، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر ولا تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف ، انتبه جيدًا للشفرات ، لأنها حادة جدًا.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي طعام متبقي.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة ، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشدة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج تنظيف ناعم) أو باستخدام الماء الساخن والصابون:

- عصا الخلاط
- خفقت (بدون محول)
- كوب القياس
- قطعة (بدون غطاء)

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

خلاط يدوي

BAPI 1200 PURE

BAPI 1200 PURE PLUS

• كمرجع ، يظهر في الجدول المرفق عدة وصفات ، تشمل كمية الطعام المطلوب معالجته ، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة ، بالإضافة إلى وقت التشغيل الأقصى للجهاز في ظل كل حالة من ظروف الحمل هذه.

## وصف

A	تحكم منظم السرعة
B	زر تشغيل / إيقاف
C	زر Turbo
D	جسم المحرك
E	عصا الخلاط
F	كوب القياس
G	خفقت
G1	تركيب محول خفقت (*)
H	قاطع متناوب (*)
H1	غطاء المفرمة (*)
H2	مجموعة شفرات (*)

(\*) متوفر فقط في طراز BAPI 1200 Pure Plus.

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

## تعليمات الاستخدام

## قبل الاستعمال

- يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.
- تأكد من إزالة عبوات جميع المنتجات.
- قبل استخدام المنتج لأول مرة ، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم "التنظيف".
- قم بإعداد الجهاز وفقًا للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

## البالية

- قم بمد الكبل تمامًا قبل توصيله.
- قم بتوصيل الجهاز باليدين.
- قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل / الإيقاف (B).
- حدد السرعة المطلوبة.
- اعمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

## التحكم الإلكتروني في السرعة

- يمكن تنظيم سرعة الجهاز باستخدام التحكم في منظم السرعة (A). هذه الوظيفة مفيدة للغاية ، حيث تتيح تكيف سرعة الجهاز لنوع العمل الذي يجب القيام به.

## وظيفة توربو

- الجهاز مزود بوظيفة Turbo. من خلال تنشيط وظيفة (C) Turbo ، تصبح كل قوة المحرك متاحة ، وبالتالي الحصول على تشطيب أدق في الملمس النهائي للمنتج.

## بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

- أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على زر التشغيل / الإيقاف.
- أفضل الجهاز من التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

## الإكسسوارات

## ملحق خلاط عصا

- يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والشوربات والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال ...
- اربط العصا بجسم المحرك وأدر في اتجاه السهم.
- ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس وقم بتشغيل الجهاز.
- لمزيد من التنظيف ، قم ببصل وإزالة العصا عن طريق الدوران في الاتجاه المعاكس للسهم.

## ملحق الفرم

- يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار واللحوم ...
- لتجنب تلف الجهاز ، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحوم.
- ضع الطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع وثبت الغطاء بإحكام مع قلبه بعكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت الطقطقة.

## الاستخدام والعناية

- قم بمد سلك إمداد الجهاز بالكامل قبل كل استخدام.
- لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب ملحقاته بشكل صحيح.
- لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرफقة به معيبة. استبدلها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل / الإيقاف لا يعمل.
- احترم مؤشر المستوى الأقصى لكوب القياس ووعاء المفرمة.
- قم بتخزين هذا الجهاز بعيدًا عن متناول الأطفال و / أو الأشخاص ذوي الإعاقة الجسدية أو الحسية أو العقلية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذة الأجزاء المتحركة أو انحصارها. تأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو شذوذ قد يمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.
- استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقًا لهذه التعليمات مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. قد يؤدي استخدام الجهاز في عمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.
- لا تستخدم أبدًا السوائل المغلية.
- لا تترك الجهاز متصلًا وغير مراقب أبدًا إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.
- لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمدة أو تلك التي تحتوي على عظام.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة في كل مرة أو تؤدي دورات تزييد مدتها عن 5 دقائق. في هذه الحالة ، احترم دائمًا فترات الراحة بين الدورات التي لا تقل عن دقيقة واحدة. لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم.





# taurus

[www.taurus-home.com](http://www.taurus-home.com)



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)