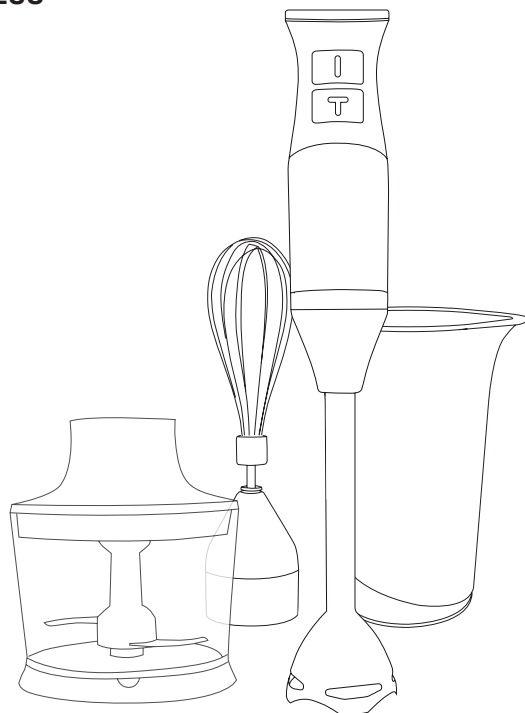


## BATIDORA DE VARILLA

BAPI 1200 ROCKET

BAPI 1200 ROCKET PLUS



Instrucciones de uso

Instructions for use

Mode d'emploi

Instruções de utilização

Istruzioni per l'uso

Instruccions d'ús

Gebrauchsanweisung

Gebruiksaanwijzing

Instrucțiuni de utilizare

Instrukcja użytkowania

Инструкции за употреба

Οδηγίες χρήσης

Návod k použití

مجعد الشعر

**taurus**

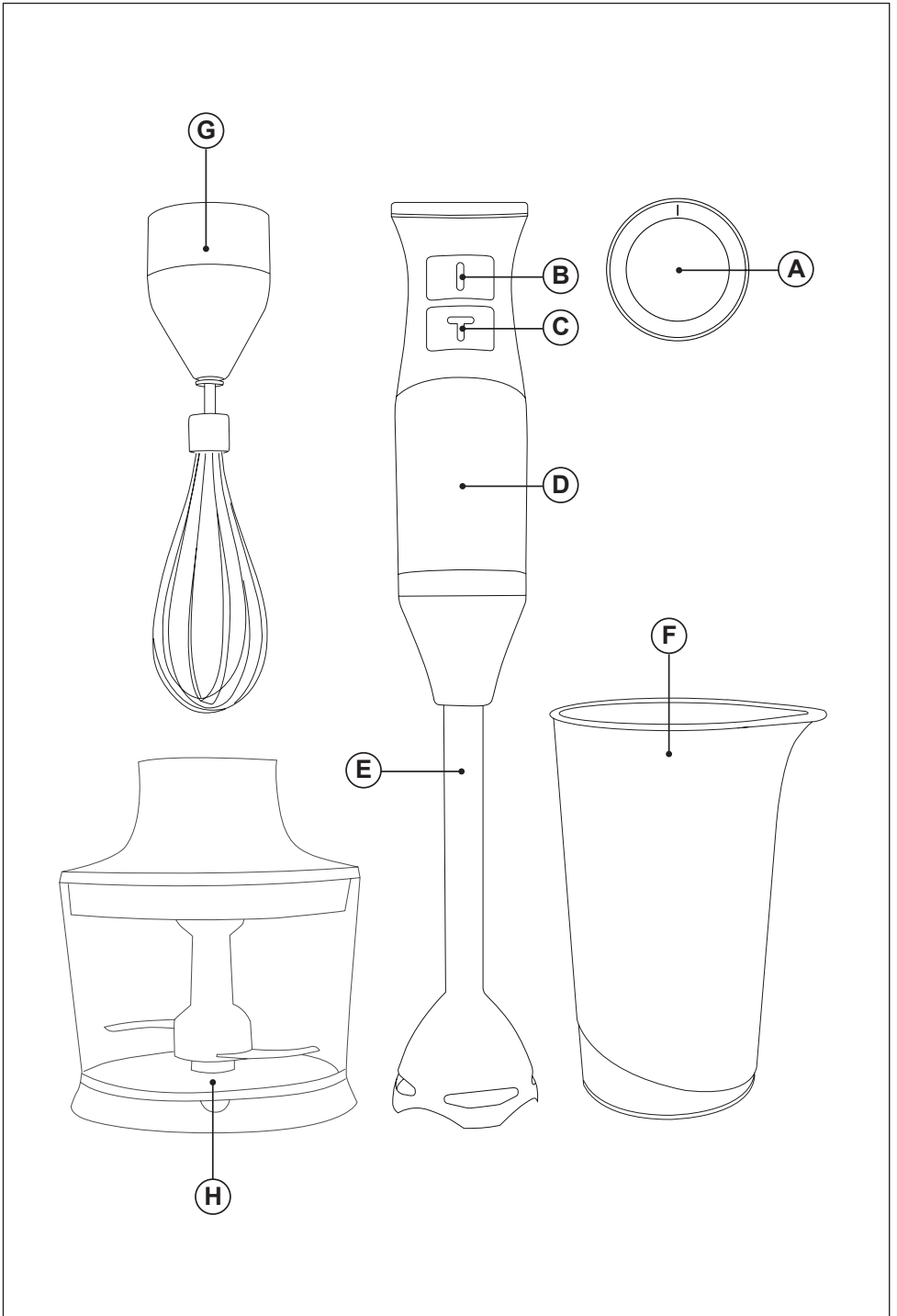


Fig.1

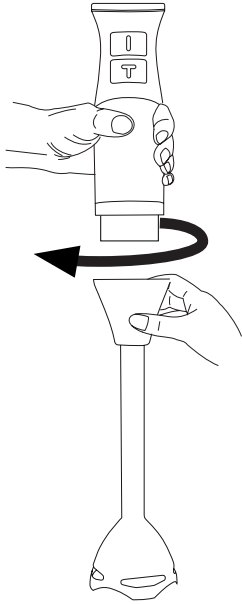


Fig.2

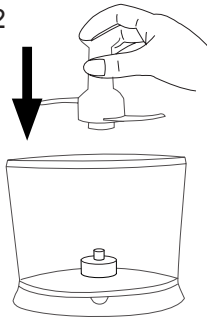


Fig.2.2

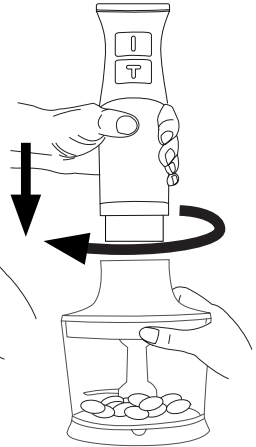


Fig.2.1

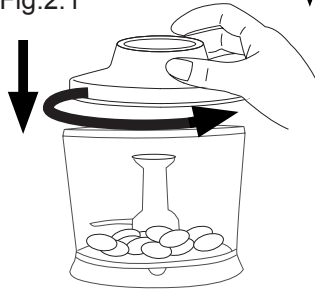


Fig.3

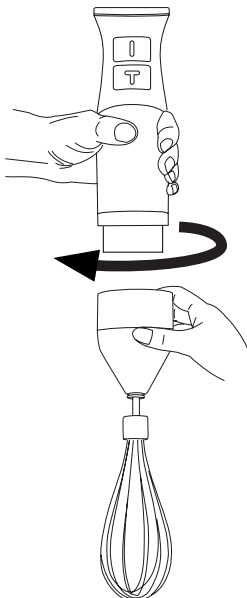
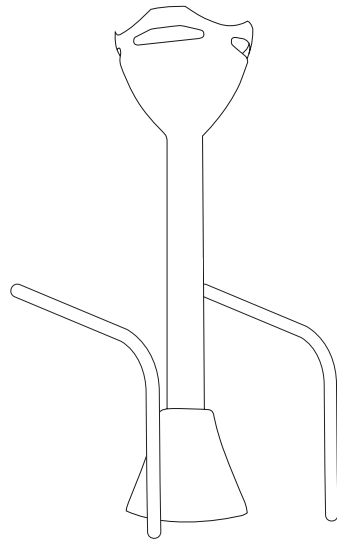


Fig.4



**Español**

## **BATIDORA-PICADORA**

### **BAPI 1200 ROCKET**

### **BAPI 1200 ROCKET PLUS**

#### **DESCRIPCIÓN**

A Regulador de velocidades

B Pulsador

C Turbo

D Cuerpo motor

E Varilla

F Vaso medidor

G Batidor (\*)

H Vaso picador (\*)

(\*) Solo disponible en el modelo Bapi 1200 Rocket Plus.

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

#### **UTILIZACIÓN Y CUIDADOS**

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u

otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.

- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

#### **MODO DE EMPLEO**

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

- Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar.

##### **USO:**

- Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el pulsador (B).
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

##### **CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:**

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

##### **FUNCIÓN TURBO:**

- El aparato dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (C) se dispone de toda la potencia del motor, con-



siguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

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

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el pulsador (B).
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato

### **ACCESORIOS:**

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

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 1).
- Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

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

- Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos o carnes...
- Introducir los alimentos a elaborar en el picador y colocar la tapa hasta que encaje, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta oír el click (Fig. 2.1).
- Acoplar el cuerpo motor a la tapa girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado) (Fig. 2.2).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el cuerpo motor de la tapa y luego retirar la tapa del picador.
- Nota1: No trabajar con la función turbo con este accesorio acoplado.

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

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Acoplar el batidor al cuerpo motor girando en sentido que indica la flecha (Fig. 3).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.

- Retirar el accesorio batidor y liberar del cuerpo motor.








- Nota1: No trabajar 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 desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

### **LIMPIEZA**

- Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
  - Varilla
  - 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 (Fig. 4).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorio recomendado	Velocidad	Cantidad	Elaboración	Tiempo
Salsa mahonesa		5	250 ml	Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Agregar la fruta y actúe sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo	-----
Salsa bechamel		10	600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche	15 s
Picar hielo		20	4/6 cubitos	Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos	15 s
Montar nata			250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	1-2 min
Levantar claras		2	5 claras	Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	1-5 min
Puré de patatas		20	400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s

Papilla		20	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado		20	30 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	30 - 50 s
Queso rallado		20	100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 - 40 s
Zanahoria picada		20	150-200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro		20	2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		20	150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne		20	40 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.	3 s
Picar jamón serrano		20	30 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos		TURBO	30 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

## English

### HAND BLENDER

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### DESCRIPTION

A Speed regulator control

B On/off switch

C Turbo button

D Motor body

E Stick Blender

F Measuring cup

G Whisk (\*)

H Chopper (\*)

(\*) Only available in the model Bapi 1200 Rocket Plus

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

- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.

- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.

- Do not use the appliance if it is empty.

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

- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper cup.

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

- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.

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

- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appli-

ance from operating correctly.

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

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

- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time, or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respecting 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:

- 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:

- Unroll the cable 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 (B).
- Unplug the appliance from the mains.
- Clean the appliance.

### **ACCESSORIES:**

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

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.1).
- Put the food to be prepared in the jar and switch the appliance on.
- For further cleaning, detach and remove the stick by turning in the opposite direction of the arrow.

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

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly, turning in the counterclockwise until hear the click (Fig. 2.1).
- Attach the unit to the cover turning in the direction of the arrow and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together) (Fig.2.2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- Note 1: Do not work with Turbo function with this accessory attached.

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

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig. 3).
- Put the food into a receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the motor body.








- Note 1: 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.
- 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):
  - Stick blender.
  - 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. (Fig. 4)
- Then dry all parts before its assembly and storage.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		15	-----	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce		10	600 ml	Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice		20	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whipped cream			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 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
Whip egg whites		2	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.	1-5 min
Mashed potato		20	400 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s

Baby food: fruit and biscuit mush		20	300 g	Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Breadcrumbs		20	30 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30 - 50 s
Grated cheese		20	100 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.20110704~101833	30 - 40 s
Chopped carrot		20	150-200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 s
Ground nuts		20	200 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained	30 s
Chopped boiled egg		20	2 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)		20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Minced meat		20	40 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped Spa- nish Serrano ham		20 <sup>a</sup>	30 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chopped dried apricots		TURBO	30 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

## Français

### ROBOT-HACHOIR

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### DESCRIPTION

- A Régleur de vitesse
- B Bouton de commande
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre-doseur
- G Batteur (\*)
- H Bol-hachoir (\*)

(\*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 1200 Rocket Plus.

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent être achetés séparément auprès des services d'assistance technique.

### UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, autrement dit sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indication de niveau MAX du verre-doseur et du bol-hachoir.
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que

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

- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée ou réaliser des cycles de plus de 5 minutes, en respectant toujours dans ce cas des périodes de repos entre cycles d'1 minute minimum. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

### MODE D'EMPLOI

#### CONSIGNES PRÉALABLES :

- Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section de nettoyage.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée.

#### UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Mettre en marche l'appareil, en appuyant sur le bouton (B).
- Sélectionner la vitesse souhaitée.
- Travailler l'aliment désiré.

#### RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- Il est possible de régler la vitesse de l'appareil en utilisant simplement la commande de contrôle de vitesse (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

#### FONCTION TURBO :

- L'appareil dispose d'une option Turbo. La



touche Turbo (C) fait fonctionner le moteur à pleine puissance et permet ainsi d'obtenir une texture plus fine du produit.

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

- Arrêter l'appareil en cessant d'appuyer sur le bouton (B).
- Débrancher l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyer l'appareil

#### **ACCESSOIRES :**

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

- Cet accessoire sert à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités...
- Assembler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 1).
- Introduire les aliments dans le verre-doseur et appuyer sur le bouton pour le mettre en route.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

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

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, des fruits secs ou des viandes...
- Introduire les aliments dans le bol-hachoir et emboîter le couvercle en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le clic (Fig. 2.1).
- Assembler le corps moteur au couvercle en le tournant suivant le sens indiqué par la flèche et mettre l'appareil en route (Attention : ne pas mettre l'appareil en route si l'ensemble n'est pas stable et correctement assemblé) (Fig. 2.2).
- Arrêtez l'appareil lorsque vous aurez obtenu la texture souhaitée.
- Déboîter le corps moteur du couvercle puis le couvercle du hachoir.
- Note1 : Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.

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

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Assembler le batteur au corps moteur en tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3).
- Disposer l'aliment dans un récipient et mettre l'appareil en route. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirer l'accessoire batteur et le libérer du corps moteur.








- Note1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).











#### **SÉCURITÉ THERMIQUE :**

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

#### **NETTOYAGE**

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels qu'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire particulièrement attention aux lames car elles 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 inexorablement la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
  - Fouet
  - Verre-doseur
  - Bol-hachoir
- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se séchent correctement (Fig. 4).
- Veillez à bien sécher toutes les pièces avant de les monter ou de les ranger.

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		5	250 ml	Verser les ingrédients dans la carafe : 1 œuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la marque indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile soit bien intégrée au mélange	35 s
Milk-shake aux fruits		15	-----	Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène	-----
Sauce béchamel		10	600 ml	Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés avec l'hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait	15 s
Piler de la glace		20	4/6 glaçons	Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux	15 s
Crème Chantilly			250 ml	Verser la crème fraîche liquide bien froide (0 à 5°C) dans un récipient et battre en effectuant un mouvement dans le sens horaire. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimale jusqu'à ce qu'elle commence à prendre de la consistance et passer à la vitesse 2. Faire attention de ne pas trop la fouetter, car la crème pourrait se transformer en beurre	1-2 min
Blancs en neige		2	5 blancs d'œuf	Verser les blancs d'œuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige	1-5 min
Purée de pommes de terre		20	400 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s

Bouillie		20	300 g	Couper en morceaux et verser dans le récipient : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure		20	30 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 - 50 s
Fromage râpé		20	100 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 - 40 s
Carottes pilées		20	150-200 g	Éplucher, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Fruits secs hachés		20	200 g	Monder et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Oeufs durs hachés		20	2 oeufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (cru ou cuite)		20	150 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Hacher de la viande		20	40 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jambon du pays haché		20	30 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Hacher des abricots secs		TURBO	30 g	Couper préalablement les abricots en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s

## Português

### BATEDEIRA-PICADORA

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### DESCRIÇÃO

A Regulador de velocidade

B Botão

C Turbo

D Corpo motor

E Vareta

F Copo doseador

G Batedor (\*)

H Copo da picadora (\*)

(\*) Apenas disponível no modelo Bapi 1200 Rocket Plus.

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

### UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação de nível MAX do copo doseador e do copo da picadora.
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar

o funcionamento correto do aparelho.

- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 5 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.

### MODO DE UTILIZAÇÃO

#### NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

- Certifique-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- Preparar o aparelho consoante a função pretendida.

#### UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o comando selector (B).
- Selecione a velocidade desejada.
- Processe os alimentos.

#### CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

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

#### FUNÇÃO TURBO:

- O aparelho possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (C) passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se

um acabamento mais fino na textura final do produto.

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

- Pare o aparelho, retirando a pressão sobre o botão (B).
- Desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Limpe o aparelho

### **ACESSÓRIOS:**

#### **ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG. 1):**

- Para a preparação de molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebês, etc..
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig. 1).
- Introduza os alimentos no copo doseador e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraíndo-a para posterior limpeza.

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

- Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos e carne.
- Introduza os alimentos a processar no copo da picadora e encaixe a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique(Fig. 2.1).
- Encaixe o corpo do motor na tampa rodando-o no sentido indicado pela seta e ponha o aparelho em funcionamento (Atenção: nunca coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver devidamente montado e acoplado)(Fig. 2.2).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desencaixe o corpo do motor da tampa e, em seguida, retire a tampa da picadora.
- Nota1: Não trabalhe com a função turbo com este acessório montado.

#### **ACESSÓRIO DA BATEDEIRA (FIG.3):**

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-a no sentido indicado pela seta (Fig. 3).
- Coloque o alimento num recipiente e ligue o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio.







- Retire a varinha para libertar o corpo do motor.
- Nota1: Não trabalhe a altas velocidades com este acessório montado porque poderia provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).












### **PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:**

- O aparelho dispõe de um dispositivo térmico de segurança que o protege de qualquer sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar sozinho e não se voltar a ligar, desligue-o da corrente e aguarde 15 minutos antes de o ligar novamente. Se continuar sem funcionar, dirija-se a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizados.

### **LIMPEZA**

- Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
  - Varinha
  - Copo doseador
  - Copo da picadora (sem tampa)
- A posição de escoamento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça deve permitir que a água escorra com facilidade (Fig. 4).
- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Molho de maionese		5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogêneos	-----
Molho bechamel		10	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sofrida (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas			250 ml	Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5 °C) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga.	1-2 min
Fazer claras em castelo		2	5 claras	Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo	1-5 min

Puré de batata		20	400 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papa		20	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		20	30 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	30 - 50 s
Queijo ralado		20	100 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 - 40 s
Cenoura picada		20	150-200 g	Tirar a casca, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar ovos duros		20	2 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		20	150 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	30 s
Picar carne		20	40 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar presunto serrano		20	30 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar damascos secos		TURBO	30 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s

Italiano

## FRULLATORE-TRITATUTTO

### BAPI 1200 ROCKET

### BAPI 1200 ROCKET PLUS

#### DESCRIZIONE

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

(\*) Disponibile solo nel modello Bapi 1200 Rocket Plus

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

#### PRECAUZIONI D'USO

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- Rispettare l'indicazione di livello MAX del misurino dosatore e del recipiente tritattutto.
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano

pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.

- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 5 minuti; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

#### MODALITÀ D'USO

##### PRIMA DELL'USO:

- Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare.

##### USO:

- Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- Collegare l'apparato alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il comando selettore (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 la pressione dal pulsante (B).
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio

### **ACCESSORI:**

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

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, tritare ghiaccio ...
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig. 1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

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

- Indicato per tritare verdura, frutti secchi e carne.
- Introdurre gli alimenti da elaborare nel tritatutto e posizionare il coperchio in modo che si incastri, girandolo in senso antiorario fino a sentire un clic(Fig. 2.1).
- Unire il corpo motore al coperchio, girandolo nel senso indicato dalla freccia e avviare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se l'insieme non è opportunamente sistemato e unito)(Fig. 2.2).
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Separare il corpo motore dal coperchio e poi rimuovere il coperchio del tritatutto.
- Nota1: Quando sia inserito questo accessorio, non lavorare con la funzione turbo.

#### **FRUSTA (FIG.3):**

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire la frusta sul corpo motore, girandola nel senso indicato dalla freccia(Fig. 3).







- Mettere l'alimento in un recipiente e avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta dal corpo motore.
- Nota1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).












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

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

### **PULIZIA**

- Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie (usando un programma di lavaggio corto):
  - Gambo mixer
  - Misurino dosatore
  - Recipiente tritatutto (senza coperchio)
- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento(Fig. 4).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Lavorazione	Tempo
Salsa maionese		5	250 ml	Versare nella caraffa 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio	35 s
Frullati di frutta		15	-----	Introdurre la frutta e lavorare fino a ottenere una consistenza omogenea	-----
Besciamella		10	600 ml	Fondere 30 gr di burro in una pentola a fuoco lento, aggiungere 100 gr di farina e 30 gr di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il tritatutto) e aggiungere gradualmente i 500 ml di latte	15 s
Triturare ghiaccio		20	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella caraffa e tritare esercitando una certa pressione su ognuno di essi	15 s
Montare la panna			250 ml	Versare la panna liquida ben refrigerata (tra 0 e 5°C) in un recipiente e lavorare con la frusta muovendola in senso orario. Si consiglia di lavorare alla velocità minima, per poi passare alla 2ª velocità una volta che la panna comincia a essere più consistente. Prestare attenzione a non eccedere il tempo di lavorazione, in quanto la panna potrebbe diventare burro	1-2 min
Montare gli albumi		2	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con la frusta eseguendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve	1-5 min

Purè di patate		20	400 g	È possibile tritare lavorando direttamente nella pentola di cottura	30 s
Pappa		20	300 g	Tritare e versare nel recipiente 100 gr di mele, 100 gr di bananam 50 gr di biscotti e il succo di un'arancia	25 s
Pangrattato		20	30 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 - 50 s
Formaggio grattugiato		20	100 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 - 40 s
Carota tritурata		20	150-200 g	Pelare la buccia, sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s
Tritare frutti secchi		20	200 g	Rimuovere il guscio e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s
Sminuzzare uova sode		20	2 uova	Tagliare a quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		20	150 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s
Macinare carne		20	40 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Spezzettare prosciutto crudo		20	30 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare albicocche secche		TURBO	30 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

## Català

### BATEDORA-PICADORA

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### DESCRIPCIÓ

- A Regulador de velocitats
- B Polsador
- C Funció Turbo
- D Cos motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Batedor (\*)
- H Picador (\*)

(\*) Només disponible en el model Bapi 1200 Rocket Plus.

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

### UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement
- Respectar la indicació de nivell MAX del got mesurador i del vas picador.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell

per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.

- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviareu energia i perllongareu la vida de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No fer servir l'aparell amb aliments congelats o ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit, o fent cicles de més de 5 minuts, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. En cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament més temps del necessari.
- Com a orientació, en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment que cal processar procesar, el temps recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cada una d'aquestes condicions de càrrega.

### INSTRUCCIONS D'ÚS

#### NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Assegureu-vos que heu retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primer cop, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que vulgueu fer servir:

#### ÚS:

- Extendre completament el cable abans d'enrollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa accionant el polsador.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

#### CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

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

#### FUNCIÓ TURBO:

- L'aparell té una funció Turbo. Si activeu el polsador de la funció Turbo posareu el motor a

la potència màxima i aconseguireu 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 polsador.
- Desendolceu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

### **ACCESSORIS:**

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

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel, etc.
- Acobleu la vareta a el cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.1).
- Introduïu en el vas mesurador els aliments i engegueu l'aparell.
- Desacobleu la vareta del cos motor en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per la seva posterior neteja.

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

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartíl·lags, etc., de la carn.
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que encaixi, girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge fins sentir el clic (Fig.2.1).
- Acobleu el cos motor a la tapa girant-lo en el sentit que indica la fletxa i poseu en marxa l'aparell. (Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament) (Fig. 2.2).
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el cos motor de la tapa i lleveu la tapa del picador.
- Nota: No treballeu amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat.

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

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.
- Acobleu el batedor al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig. 3).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.

- Lleveu l'accessori batedor i allibereu el grup reductor.

- Nota1: No treballeu a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels filferros).











- Nota2: Per alliberar el batedor del grup reductor, estireu de l'anella del batedor.








### **PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:**

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

### **NETEJA**

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a netejar-les al rentavaixelles:
  - Vareta
  - Vas mesurador
  - Vas 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 (Fig.4).
- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i guardat.

Recepta	Accessori recomanat	Velocitat	Quantitat	El·laboració	Temps
Salsa maionesa		5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batut de fruites		15	-----	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-----
Salsa beixamel		10	600 ml	Desfeu 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossegada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel		20	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata			250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5°C) en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat mínima i quan comenci a tenir consistència passar a la 2a. Tingueu precaució, ja que si es passa de temps la nata es convertirà en mantega.	1-2 min
Aixecar clares		2	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb la batedora fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.	1-5 min
Puré de patates		20	400 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		20	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 gr. de poma, 100 gr. de plàtan, 50 gr. de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat		20	30 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 50 s
Formatge ratllat		20	100 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 - 40 s

Pastanaga ratllada		20	150-200 g	Trossegeu a daus d'1 cm. i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar fruits secs		20	200 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar ou dur		20	2 huevos	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)		20	150 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar carn		20	40 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar pernil salat		20	30 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar albercocs secs		TURBO	30 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm. Piqueu fins a la textura desitjada	3 s

## Deutsch

### MIXER-ZERKLEINERER

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### BESCHREIBUNG

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesens
- F Dosiergefäß
- G Mixer (\*)
- H Glas des Zerkleinerers (\*)

(\*) Nur für das Bapi 1200 Rocket Plus verfügbar

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

### GEBRAUCH UND PFLEGE

- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät darf in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die maximale Füllanzeige MAX des Messbechers und des Zerkleinerers berücksichtigen.
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigen Geschwindigkeit verarbeiten.
- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedin-

gungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.

- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Köperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigegeführten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

### BENUTZUNGSHINWEISE

#### VOR DER BENUTZUNG:

- Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten:

#### BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen (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:**

- Stoppen Sie das Gerät und lassen Sie durch Betätigen der Drucktaste den Druck entweichen (B).
- Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- Das Gerät säubern

### **ZUBEHÖR: MIXSTAB (FIG. 1):**

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig. 1).
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

### **HACKZUBEHÖR(FIG. 2):**

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Zerkleinerer geben und den Deckel so aufsetzen, dass er einrastet, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis ein Klicken zu hören ist(Fig. 2.1).
- Den Motorblock am Deckel anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird und das Gerät einschalten (Vorsicht: Das Gerät nicht einschalten, wenn das gesamte Gerät nicht ordnungsgemäß und fest zusammengefügt ist)(Fig. 2.2).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Den Motorblock vom Deckel nehmen und dann den Deckel des Zerkleinerers abnehmen.
- Anmerkung1: Nicht die Turbo-Funktion verwenden, wenn dieses Zubehör angeschlossen ist.

### **HACKZUBEHÖR (FIG.3):**

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Hacker am Motorblock anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird(Fig. 3).
- Die Lebensmittel in ein Gefäß geben und das Gerät einschalten. Für optimale Ergebnisse

empfiehlt es sich, den Hacker im Uhrzeigersinn zu bewegen.








- Das Hackzubehör vom Motorblock entfernen.
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).











### **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

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

### **REINIGUNG**

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Die folgenden Teile können in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden: (mit einem kurzen Geschirrspülprogramm):
  - Stab
  - Dosiergefäß
  - Zerkleinerungsglas (ohne Deckel)
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen(Fig. 4).
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeitsstufe	Menge	Zubereitung	Dauer
Mayonnaise		5	250 ml	1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Geräte anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert	35 s
Frucht-Shake		15	-----	Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht	-----
Béchamelsauce		10	600 ml	30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben	15 s
Eis zerkleinern		20	4/6 Eiswürfel	Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern	15 s
Sahne schlagen			250 ml	Die sehr kalte (0 bis 5°C) flüssige Sahne in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen im Uhrzeigersinn steif schlagen. Starten Sie bei kleinster Geschwindigkeit. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, kann zur 2. Stufe gewechselt werden. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange, da sie sonst zu Butter wird.	1-2 min
Eiweiß steif schlagen		2	5 Eiweiß	Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist	1-5 min
Kartoffelpüree		20	400 g	Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden	30 s

Brei		20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		20	30 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 - 50 s
Käse reiben		20	100 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 - 40 s
Karotten reiben		20	150-200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 s
Nüsse hacken		20	200 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
harte Eier hacken		20	2 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder		20	150 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	30 s
Fleisch hacken		20	40 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Serrano-Schinken zerkleinern		20	30 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Getrocknete Aprikosen hacken		TURBO	30 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s

## Nederlands

### MIXER-HAKMOLEN

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### BESCHRIJVING

A Snelheidsregelaar

B Pulsator

C Turbo

D Motorlichaam

E Staafmixer

F Maatglas

G Garde (\*)

H Kan van de hakmolen (\*)

(\*) Alleen beschikbaar bij het mode Bapi 1200 Rocket Plus

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

### GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Gebruik het apparaat niet wanneer de hulpstukken niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet leeg, zonder lading, gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als de aan-/uitknop niet werkt.
- Overschrijd het MAX niveau van de maatbeker en de hakbeker niet.
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd

zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.

- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut continu werken. Wanneer men het apparaat herhaald laat werken gedurende meer dan 5 minuten, moet men rustpauzes van tenminste 1 minuut tussen de cycli inlassen. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

### GEBRUIKSAANWIJZING

#### OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de functie die u wilt uitvoeren:

#### GEBRUIK:

- Rol het snoer helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat in werking stellen door middel van de aan-/uitknop (B).
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Bereid de voedingsmiddelen voor.

#### ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

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

#### TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (C) drukt

werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

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

- Laat de drukknop los om het apparaat te stoppen (B).
- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat reinigen

### **ACCESSOIRES:**

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

- Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding en het malen van ijs...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren (Fig. 1).
- Plaats de maatbeker voor ingrediënten en zet het apparaat aan.
- Draai de staaf tegen de richting van de pijlen in en ontkoppel de staaf om deze schoon te maken.

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

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Plaats het te bereiden voedsel in de hakmolen en bevestig het deksel door het linksom te draaien totdat u een klik hoort(Fig. 2.1).
- Koppel het motorlichaam aan het deksel door het in de richting van de pijl te draaien en zet het apparaat aan. (Let op: zet het apparaat niet aan als het systeem niet correct bevestigd en gekoppeld is)(Fig. 2.2).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Koppel het motorlichaam los van het deksel en verwijder het deksel van de hakmolen.
- Opmerking 1: Gebruik de turbo functie niet als dit accessoire aangekoppeld is.

#### **GARDE-ACCESSOIRE(FIG.3):**

- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Sluit de garde aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien(Fig. 3).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde rechtsom in een cirkel te bewegen.
- Verwijder de garde door haar los te koppelen

van het motorlichaam.








- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op een hoge snelheid. De draadjes van de garde kunnen daardoor beschadigd worden.











### **THERMISCHE BEVEILIGING:**

- Dit apparaat beschikt over een thermische beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beveiligd.
- Wanneer het apparaat spontaan uitschakelt en niet opnieuw inschakelt, trek de stekker uit het stopcontact en wacht 15 minuten alvorens de stekker opnieuw in het stopcontact te steken. Indien het apparaat dan nog steeds niet werkt, neem contact op met een erkende technische dienst.

### **REINIGING**

- Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- De volgende onderdelen mogen met warm zeepwater schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
  - Staafmixer
  - Maatglas
  - Hakbeker (zonder deksel)
- Leg de schoongemaakte stukken op die manier in de vaatwasser of het afdruiptrek dat het water makkelijk kan weglopen(Fig. 4).
- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Berei- dingswijze
Mayonaise		5	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		15	-----	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-----
Bechamels- aus		10	600 ml	Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen		20	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen			250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5°C) in een kom en klop het op met de garde, waarbij u rechtsom draait. Begin op de laagste snelheid, als de slagroom iets dikker wordt verder gaan op de tweede snelheid. Niet te lang kloppen, anders wordt de slagroom boter.	1-2 min
Eiwit kloppen		2	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	1-5 min
Aardappel- puree		20	400 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s

Pap		20	300 g	Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkrumels		20	30 g	Hak de gedroogde brood alvorens het in het glas en hak tot gewenste textuur	30 - 50 s
Geraspte kaas		20	100 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 - 40 s
Geraspte wortel		20	150-200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 s
Gedroogd fruit hakken		20	200 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	30 s
Hardgekookte eieren in stukjes snijden		20	2 eieren	Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		20	150 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	30 s
Picar carne		20	40 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Serrano ham in stukjes hakken		20	30 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Droge abrikozen hakken		TURBO	30 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s

**Română**

## **BLENDER DE MÂNĂ**

### **BAPI 1200 ROCKET**

### **BAPI 1200 ROCKET PLUS**

#### **DESCRIERE**

- A Comandă reglaj viteză
- B Întrerupător ON/OFF (PORNIRE/OPRIRE)
- C Butonul TURBO
- D Corpul motorului
- E Blender manual
- F Cană de măsurat
- G Tel (\*)
- H Tocător (\*)

(\*) Disponibil doar pentru modelul Bapi 1200 Rocket Plus.

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

#### **UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE**

- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicatorul MAX de nivel al câinii de măsurat și al vasului de tocat.
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.

- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și ne-supravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut o dată, și nu efectuați cicluri pentru mai mult de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioadele de odihnă între cicluri de cel puțin 1 minut. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.
- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente pentru proces, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

#### **INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

##### **ÎNAINTE DE UTILIZARE:**

- Asigurați-vă că ați îndepărtat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în modul prezentat în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o utilizați:

##### **UTILIZARE:**

- Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Puneți aparatul în funcțiune, acționând butonul pornire/oprire (B).
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

##### **COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:**

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

##### **FUNCȚIA TURBO:**

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



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

- Opriți aparatul, eliberând presiunea de pe întrerupătorul pornit/oprit (B).
- Scoateți aparatul din priză.
- Curățați aparatul.

## **ACCESORII:**

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

- Acest accesoriu este folosit pentru sosuri, supe, maioneza, milkshake-uri, alimente pentru bebeluși, zdrobirea gheții ...
- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți-l în direcția indicată de săgeată (Fig.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

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

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Puneți mâncarea de preparat în recipientul de tocare și atașați ferm capacul, rotindu-l spre stânga până când auziți clicul(Fig.2.1).
- Atașați unitatea de capac rotind în direcția indicată de săgeată și porniți aparatul (aveți grijă: nu porniți aparatul dacă întregul aparat nu este montat corect și nu este interconectat) (Fig.2.2).
- Opriți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Detașați unitatea de la capac și capacul de la tocător.
- Nota 1: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.

### **ACCESORIUL PENTRU BATERE (FIG.3):**

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți-o în direcția indicată de săgeată (Fig. 3).
- Puneți mâncarea într-un recipient și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Scoateți telul și eliberați corpul motorului.
- Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va








produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).











## **PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:**

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care previne supraîncălzirea sa.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă mașina nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

## **CURĂȚARE**

- Decuplați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească înaintea oricărei operații de curățare.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid și nici nu țineți aparatul sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața sa se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata sa de viață devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
  - Blender manual
  - Cană de măsurat
  - Tocător (fără capac).
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea. (Fig. 4)
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Receta	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Sos de maioneză		5	250 ml	Puneți oul în cană, sare, o picătură de oțet sau lămâie, umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți aparatul în funcțiune fără să-l mișcați până ce uleiul se leagă	35 s
Mix de fructe		15	-----	Adăugați fructele și acționați asupra alimentelor până ce obțineți omogenitatea dorită	-----
Sos bechamel		10	600 ml	Topiți 30 gr. de unt într-o caserolă la foc mic, adăugați 100 gr. de făină și 30 gr. de ceapă ușor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) și continuați să adăugați cele 500 ml de lapte	15 s
Spargere gheață		20	4/6 cuburi gheață	Introduceți cuburile în cană și spargeți presând pe unul din ele	15 s
Frișcă			250 ml	Trunați frișca răcită bine (0 - a 5°C) într-un recipient și mișcați blenderul în sensul acelor de ceasornic. Se recomandă viteza minimă și când începe să capete consistență să treceți la viteza 2 Aveți grijă deoarece cu timpul frișca poate să se transforme în unt.	1-2 min
Albuș bătut		2	5 albușuri	Turnați albușurile într-un recipient și bateți cu telul mișcând vertical până se leagă	1-5 min
Piure de cartofi		20	400 g	Se poate coji acționând direct asupra alimentului aflat în aceeași caserolă	30 s

Piure copii		20	300 g	Cojiți și puneți în recipient 100 gr. de măr, 100 gr. de banană, 50 gr. de biscuite și zeama unei portocale	25 s
Pesmet		20	30 g	Rupeți pâinea uscată înainte de a o pune în vas și striviți până obțineți textura dorită	30 - 50 s
Brânză mărunțită		20	100 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	30- 40 s
Morcov mărunțit		20	150-200 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire fructe uscate		20	200 g	Îndepărtați coaja și mărunțiți până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire ou tare		20	2 ouă	Tăiați în patru și mărunțiți până obțineți textura dorită	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)		20	150 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	30 s
Mărunțire carne		20	40 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	3 s
Mărunțire șuncă țărănească		20	30 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	3 s
Mărunțire piersici uscate		TURBO	30 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	3 s

**Polski**

## **BLENDER-ROZDRABNIACZ**

### **BAPI 1200 ROCKET**

### **BAPI 1200 ROCKET PLUS**

#### **OPIS**

- A Regulator prędkości
- B Przycisk
- C Turbo
- D Korpus Silnika
- E Końcówka blendera
- F Pojemnik dozujący
- G Końcówka do ubijania (\*)
- H Pojemnik do rozdrabniania (\*)

(\*) Dostępne tylko w przypadku modelu Bapi 1200 Rocket Plus

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

#### **UŻYWANIE I KONSERWACJA**

- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Przestrzegać wskaźnika poziomu MAX w pojemniku dozującym i pojemniku do siekania.
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzając, czy ruchome części nie są porzastawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych

warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.

- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzi się energię i przedłuży okres użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę bez przerwy lub w cyklach 5minutowych, w tym przypadku stosując zawsze minimalne przerwy wynoszące 1 minutę pomiędzy cyklami. W żadnym przypadku nie jest wskazane, aby urządzenie funkcjonowało dłużej niż to konieczne.
- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.

#### **SPOSÓB UŻYCIA**

##### **UWAGI PRZED UŻYCIEM:**

- Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Przygotowanie urządzenie do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać.

##### **SPOSÓB UŻYCIA:**

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć urządzenie naciskając przycisk (B).
- Wybrać odpowiednią prędkość.
- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

##### **ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:**

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

##### **FUNKCJA TURBO:**

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. U uruchamiając przycisk pulsacyjny funkcji Turbo

(C) otrzymujemy całą moc silnika, co pozwala na uzyskanie drobniejszej struktury produktu.

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

- Zatrzymać urządzenie zwalniając przycisk (B).
- Wyłączyć urządzenie z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

### **AKCESORIA:**

#### **KOŃCÓWKA BLENDERA (FIG. 1):**

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...
- Połączyć końcówkę blendera z korpusem silnika przekręcając ją w kierunku, jaki wskazuje strzałka (Fig. 1).
- Włożyć produkty żywnościowe do pojemnika i włączyć urządzenie.
- Odłączyć końcówkę blendera przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

#### **PRZYSTAWKA DO ROZDRABNIANIA (FIG. 2):**

- Służy ona do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,....
- Wprowadzić produkty żywnościowe, które mają być przetworzone w rozdrabniaczu i umieść pokrywę aż do jej dopasowania, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszymy kliknięcie(Fig. 2.1).
- Połączyć korpus silnika z pokrywą przekręcając go w kierunku, jaki wskazuje strzałka, następnie uruchomić urządzenie (Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zastaw nie jest odpowiednio zamocowany)(Fig. 2.2).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Odłączyć korpus silnika od pokrywy, a następnie usunąć pokrywę rozdrabniacza.
- Uwaga1: Nie należy pracować z funkcją Turbo, gdy ta końcówka jest podłączona.

#### **KOŃCÓWKA DO UBIJANIA (FIG. 3):**

- Końcówka ta służy do ubijania śmietany, białek...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika przekręcając ją w kierunku, jaki wskazuje strzałka(Fig. 3).

- Umieścić żywność w pojemniku i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać trzepaczkę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

- Zdjąć końcówkę do ubijania a korpusu silnika.
- Uwaga1: Nie pracować z wysoką prędkością, gdy mamy założone tę końcówkę, jako że spowodowałoby to uszkodzenie trzepaczki (wirowanie drutów).







### **OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:**












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

### **CZYSZCZENIA**

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części (należy ustawić krótki program mycia):
  - Końcówka blendera
  - Pojemnik dozujący
  - Pojemnik rozdrabniacza (bez pokrywy)

- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód(Fig. 4).
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Przepis	Zalecane akcesorium	Moc (prędkość obrotów)	Ilość produktu	Proces	Czas
Majonez		5	250 ml	Wbić jedno jajko do pojemnika, dodać sól, kilka kropli octu lub sok z cytryny i dopełnić oliwą z oliwek na wysokość kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do uzyskania konsystencji majonezu.	35 s
Koktajl owocowy		15	-----	Włożyć owoce do pojemnika i pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania jednolitej masy.	-----
Beszamel		10	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku na wolnym ogniu, dodać 100 g mąki i 30 g drobno posiekanej i przysmażonej cebuli. Stopniowo dolewać 500 ml mleka.	15 s
Kruszenie lodu		20	4-6 kostek	Włożyć kostki lodu do pojemnika i rozdrabniać, dociskając końcówką każdą kostkę z osobna.	15 s
Bitą śmietana			250 ml	Włączyć do naczynia dobrze schłodzoną śmietanę (0 do 5°C) i ubijać trzepaczką, poruszając nią zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zaleca się ubijać początkowo na najniższych obrotach, a kiedy śmietana zacznie nabierać konsystencji, przełączyć na prędkość 2. Nie przekraczać czasu ubijania, by nie doszło do wytworzenia się masła.	1-2 min
Piana z białek		2	5 białek	Włączyć białka do naczynia i ubijać trzepaczką, wykonując ruchy w górę i w dół, aż do uzyskania piany.	1-5 min

Purée ziemniaczane		20	400 g	Ziemniaki można rozdrabniać bezpośrednio w garnku, w którym się ugotowały.	30 s
Papki dla niemowląt		20	300 g	Pokroić i wrzucić do naczynia 100 g jabłek, 100 g bananów, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bułka tarta		20	30 g	Podzielić na części suchą bułkę, a następnie wrzucić do pojemnika i rozdrobnić do uzyskania pożądanej formy.	30 - 50 s
Tarty ser		20	100 g	Pokroić ser na kostki o wielkości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 - 40 s
Tarta marchewka		20	150-200 g	Obraną marchew pokroić w plasterki o grubości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie orzechów, migdałów, itp.		20	200 g	Obrać orzechy lub migdały i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie jajek na twardo		20	2 jajek	Pokroić w ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		20	150 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Miksować do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie mięsa		20	40 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekanie szynki iberyjskiej		20	30 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekanie suszonych moreli		TURBO	30 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s

## БЪЛГАРСКИ

### МИКСЕР - ДРОБИЛКА

#### ВАРІ 1200 ROCKET

#### ВАРІ 1200 ROCKET PLUS

### ОПИСАНИЕ

A Регулатор на скоростта.

B Бутон-пулсатор

C Турбо

D Корпус с мотор

E Пръчковидна приставка

F Мерителна чаша

G Бъркалка (\*)

H Чаша на чопъра (дробилка) (\*)

(\*) Само при модела Vari 1200 Rocket Plus

В случай, че Вашият уред е модел, който не притежава гореописаните приставки, можете да ги придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

### ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Не използвайте уреда при неправилно поставени аксесоари и филтри.
- Не използвайте уреда с дефектни принадлежности. Незабавно ги заменете.
- Не използвайте уреда празен, т.е. без да е напълнен.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не надвишавайте означението за равнище MAX на мерителната чаша и на чашата за дробене.
- Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали подвижните части не

са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на уреда.

- Никога не оставяйте включения уред без наблюдение. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда за повече от 1 минута последователно или не осъществявайте цикли от понеचे от 5 минути. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. В никакъв случай не позволявайте уредът да работи повече от необходимото време.
- За да можете да се ориентирате, в приложената таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

### НАЧИН НА УПОТРЕБА

#### ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.
- Преди да използвате ел. уреда за първи път, моля почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистяване".
- Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате.

#### УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Пуснете уреда в действие чрез пуск-бутон(A).
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

#### ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

- Може да регулирате скоростта на уреда само с едно натискане на съответния бутон(A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете



скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

### **ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:**

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

### **СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА, НАПРАВЕТЕ СЛЕДНОТО:**

- Спрете уреда, като освободите пулс бутона (В).
- Изключете уреда от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

### **ПРИСТАВКИ:**

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

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед...
- Поставете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката. (Fig. 1).
- Вкарайте хранителните продукти в мерителната чаша и задействайте уреда.
- Отстранете пръчковидната приставка, за да я почистите, като завъртите в посока обратна на стрелката..

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

- Тази приставка служи за кълцане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.
- Поставете хранителните продукти за обработка в дробилката, след което поставете капака, докато се напасне, като го завъртате в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато чуete изщракване.(Fig. 2.1).
- Схачете корпуса на мотора към капака, като го завъртите в посоката, указана от стрелката, след което пуснете в ход уреда - само в случай, обаче, ако целия комплект е добре съчленен и стабилизирани. (Внимание!: моля не задействайте уреда, ако целия комплект не е добре схачен и стабилизирани)(Fig. 2.2).
- Когато продуктът достигне желаната от Вас консистенция, спрете уреда.
- Откачете корпуса на мотора от капака, след което отстранете капака на дробилката..

- Забележка 1: Моля не работете с функция „турбо“, ако тази приставка е поставена.

### **ПРИСТАВКА „БЪРКАЛКА“(FIG.3):**

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Свържете миксера към корпуса на мотора, като завъртате в посоката, указана от стрелката.(Fig. 3).
- Поставете хранителните продукти в съд и задействайте уреда. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите бъркалката в посока на часовниковата стрелка.
- Отстранете приставката „бъркалка“ и освободете корпуса на мотора..
- Забележка 1: Не работете на висока скорост, когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).








### **МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:**











- Уредът е снабден със защитен механизъм, предпазващ го от всякакъв вид прегряване.
- Ако уредът се изключи автоматично и не се включи повторно, извадете щепсела от ел. контакт, изчакайте около 15 минути и го включете отново. Ако и тогава не работи, обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

### **ПОЧИСТВАНЕ**

- Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като например белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.

- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за рискова ситуация.
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части (Използвайте кратка програма на миене):
  - Пръчковидна приставка
  - Мерителна чашка
  - Чаша за надробяване (без капак)
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата(Fig. 4).
- След това подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготовление	Време
Майонезен сос		5	250 мл	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Флорови шейкове		15	-----	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-----
Сос бешамел		10	600 мл	Разтопете на слаб огън 30 гр. масло в тенджерата, добавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с блендера) и добавете по малко 500 мл. мляко.	15 сек
Смилане на лед		20	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 сек
Разбиване на сметана			250 мл	Изсипете течната сметана доста студена (от 0 до 5°C) в подходящ съд и разбъркайте с миксера с движения в посока на часовниковата стрелка. Препоръчително е да използвате минималната скорост и когато започне да се съгъства да преминете на 2-а скорост. Внимавайте защото ако надвишите времето, сметаната ще се превърне в масло.	1-2 мин
Разбиване на белтъци		2	5 белтъците	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	1-5 мин
Картофено пюре		20	400 гр	Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек

Каша		20	300 гр	Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал.	25 сек
Галета		20	30 гр	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	30-50 сек
Стъргане на кашкавал		20	100 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 - 40 сек
Смилане на морков		20	150-200 гр	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на сушени плодове		20	200 гр	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на варено яйце		20	2 яйца	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или приготвено)		20	150 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	30 сек
Мелене на месо		20	40 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 s
Смилане на хамон серано		20	30 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 сек
Смилане на сушени кайсии		ТУРБО	30 гр	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.	3 сек

**Ελληνικά****ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ-ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ****ΒΑΡΙ 1200 ROCKET****ΒΑΡΙ 1200 ROCKET PLUS****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

A Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.

B Διακόπτης

C Τούρμπο

D Σώμα του μοτέρ

E Ράβδος

F Δοχείο δοσομετρητής

G Αυγοδάτης (\*)

H Δοχείο κοπής (\*)

(\*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Βαρί 1200 Rocket Plus.

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

**ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνταιριασμένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εν κενώ ή χωρίς φορτίο.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/πύαυσης λειτουργίας.
- Σεβαστείτε την ένδειξη ΜΕΓΙΣΤΗΣ στάθμης του δοσομετρητή και του δοχείου κοπής.
- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.

- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό, ή κάνοντας κύκλους για πάνω από 5λεπτά, και τότε να σέβεστε πάντα περιόδους ανάπαυλας μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή της κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.

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

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

**ΧΡΗΣΗ:**

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, ενεργοποιώντας τον διακόπτη (B).
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην

επιθυμητή διεργασία.

### **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:**

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

### **ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:**

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

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

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε τον διακόπτη (Β).
- Αποσυνδέσετε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ:**

#### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG. 1):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμοποιεί για να παρασκευάζετε σάλτσες, σουπές, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική τροφή, για να θρυμματίζετε πάγο..
- Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 1).
- Βάλτε στον δοσομετρητή τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

#### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG. 2):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμοποιεί για την κοπή λαχανικών, ξηρών καρπών ή κρέατος... Εισαγάγετε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στη μηχανή κοπής και βάλτε το καπάκι έτσι ώστε να κουμπώσει, στρέφοντάς το προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ακούσετε ένα κλικ (Fig. 2.1).
- Συναρμολογήστε το σώμα του μοτέρ στο καπάκι, στρέφοντας κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν όλο το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά)

(Fig. 2.2).

- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μοτέρ από το καπάκι κι ύστερα αφαιρέστε το καπάκι από τη μηχανή κοπής.  
Nota1: Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τούρμπο όταν είναι συναρμολογημένο αυτό το αξεσουάρ.

### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΓΔΑΡΤΗΣ(FIG.3):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμοποιεί για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Ενώστε τον αυγοδάρτη με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 3).
- Σε ένα δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδάρτη και απελευθερώστε το σώμα του μοτέρ.
- Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το αξεσουάρ συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρτη (φυγοκέντρηση των συρμάτων του).








### **ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, συμβουλευτείτε ένα εγκεκριμένο σέρβις.











### **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ**

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.

- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερωσ τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ήπιο πρόγραμμα πλύσης):
  - Ράβδος
  - Δοχείο δοσομετρητής
  - Δοχείο κοπής (χωρίς καπάκι)
- Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού(Fig. 4).
- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξετε τη συσκευή.

Συνταγή	Συνιστώμενο εξάρτημα	Ταχύτητα	Ποσότητα	Ετοιμασία	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα		5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το ενδεικνυόμενο σημείο και βάλτε μπρος τη συσκευή, χωρίς να την κινήσετε, μέχρι να δέσει το λάδι.	35 δευτερόλεπτα
Χτύπημα φρούτων		15	-----	Προσθέστε τα φρούτα και δουλέψτε πάνω τους μέχρι που να πετύχετε να γίνουν ομοιογενή	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ		10	600 ml	Διαλύουμε 30 γρ. βουτύρου σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. κρεμμύδια σοταρισμένα (ψιλοκομμένα με τον θρυμματιστή) και προσθέτουμε 500 ml γάλα	15 δευτερόλεπτα
Χτύπημα πάγου		20	4/6 παγάκια	Βάζουμε τα παγάκια στην κανάτα και τα χτυπάμε, ασκώντας πίεση πάνω σε κάθε ένα εξ αυτών	15 δευτερόλεπτα
Χτύπημα για κρέμα γάλακτος			250 ml	Ρίξτε την κρέμα γάλακτος πολύ κρύα (0 έως 5°C) σε ένα δοχείο και δουλέψτε με το μίξερ κάνοντας δεξιόστροφες κινήσεις. Συνίσταται η ελάχιστη ταχύτητα κι όταν αρχίσει να έχει πολτώδη σύσταση, τότε περάστε στην 2η. Προσέχετε, γιατί αν περάσει ο σωστός χρόνος, τότε η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1-2 λεπτά
Χτύπημα ασπράδιου αυγών		2	5 ασπράδια	Ρίχνουμε τα ασπράδια σε ένα σκεύος και τα χτυπούμε με το μίξερ κάνοντας κάθετες κινήσεις, μέχρι που να χτυπηθούν	1-5 λεπτά
Πουρέ πατατών		20	400 γρ	Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα	30 δευτερόλεπτα



Χυλός τροφής μωρών		20	300 γρ	Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ. μήλου, 100 γρ. μπανάνας, 50 γρ. μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού	25 δευτερόλεπτα
Τριμμένο ψωμί		20	30 γρ	Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή	30-50 δευτερόλεπτα
Τριμμένο τυρί		20	100 γρ	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30-40 δευτερόλεπτα
Κοπή καρότων		20	150-200 γρ	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δευτερόλεπτα
Κοπή ξηρών καρπών		20	200 γρ	Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 δευτερόλεπτα
Χτύπημα βραστού αυγού		20	2 αυγού	Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	10 δευτερόλεπτα
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		20	150 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	30 δευτερόλεπτα
Χτύπημα κρέατος		20	40 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δευτερόλεπτα
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		20	30 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δευτερόλεπτα
Κοπή αποξηραμένων βερίκοκων.		TURBO	30 γρ	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 δευτερόλεπτα

## ČEŠTINA

### RUČNÍ MIXÉR

#### BAPI 1200 ROCKET

#### BAPI 1200 ROCKET PLUS

### POPIS

- A Regulátor rychlosti
- B Vypínač
- C Tlačítko TURBO
- D Tělo motoru
- E Tyčový mixér
- F Odměrka
- G Mixér (\*)
- H Nádoba sekáčku (\*)

(\*) K dispozici pouze pro Bapi 1200 Rocket Plus

### POUŽÍVÁNÍ A PÉČE O PŘÍSTROJ

Před každým použitím plně rozviňte napájecí kabel.

Nepoužívejte přístroj, pokud není příslušenství správně namontováno.

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

Nepoužívejte spotřebič, pokud je prázdný.

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

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

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

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

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

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

Nepoužívejte přístroj na žádnou část těla

člověka nebo zvířete.

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

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

### NÁVOD K POUŽITÍ

#### PŘED POUŽITÍM:

Ujistěte se, že veškeré obaly produktu byly odstraněny.

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

Připravte přístroj podle toho, jakou funkci chcete použít.

#### POUŽITÍ:

Před zapojením kabel zcela rozviňte.

Připojte spotřebič do sítě.

Zapněte přístroj tlačítkem „on/off“.

Zvolte požadovanou rychlost.

Pracujte s potravinami, které chcete zpracovat.

#### ELEKTRONICKÝ REGULÁTOR RYCHLOSTI:

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

#### FUNKCE TURBO:

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

#### PO DOKONČENÍ PRÁCE S PŘÍSTROJEM:

Přístroj vypněte uvolněním tlačítka on/off.

Zařízení odpojte od napájení.

Přístroj vyčistěte.

#### PŘÍSLUŠENSTVÍ:

#### TYČOVÝ MIXÉR (FIG.1):

Toto příslušenství se používá k přípravě

omáček, polévka, majonéz, mléčných koktejlů, dětské výživy, drčení ledu...

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

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

Pro další čištění tyč odstraňte otáčením v opačném směru šipky.

### **SEKÁČEK (FIG. 2):**

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

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

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

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

Přístroj zastavte, až potraviny dosáhnou požadované struktury.

Odpojte jednotku od víka uvolněte adaptér nástavce.

### **NÁSTAVEC NA ŠLEHAČ (FIG. 3):**

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

Připevňte metličku k tělesu motoru otočením ve směru vyznačeném šípkou

Vložte potraviny do mísy a spusťte spotřebič. Pro dosažení nejlepších výsledků se doporučuje pohybovat šlehačem ve směru hodinových ručiček.

Vyjměte příslušenství šlehače a uvolněte jej z těla motoru.

Poznámka 1: S nasazeným příslušenstvím nepracujte při vysokých otáčkách, protože by mohlo dojít k poškození šlehače (odstředění jeho drátů).

### **TEPELNÁ OCHRANA:**

Přístroj má bezpečnostní zařízení, které chrání přístroj před přehřátím.

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

### **ČIŠTĚNÍ**

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

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

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

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

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

Doporučuje se spotřebič pravidelně čistit a odstranit všechny zbytky potravin.

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








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











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

- Tyčový mixér
- Odměrka.
- Nádobka sekáčku
- Dvojité šlehací metla
- Nástavec na kaši/pyré

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

Poté před montáží a skladováním všechny části vysušte.

Recept	Doporučeno tryska	Rychlost	Množství	Vaření	Čas
Majonéza		5	250 ml	Do misky dejte 1 vejce, přidejte sůl, pár kapek octa nebo citronové šťávy, zalijte olejem po rysku a zapněte zařízení bez pohybu, dokud se hmota nestane homogenní.	35 s
ovocné koktejly		15	-----	Ovoce vložíme do mísy a zpracováváme, dokud se nezmění v homogenní hmotu.	-----
bešamelová omáčka		10	600 ml	V hrnci rozpustíme 30 g másla, přidáme 100 g mouky a 30 g osmažené cibulky (nakrájené), postupně přiléváme 500 ml mléka	15 s
cepín		20	4/6 kostky	Vložte kostky do mísy a zpracujte lehkým přitlačením na každou z nich.	15 s
Šlehačka			250 ml	Dobře vychlazenou smetanu (0-5°C) nalijte do mísy a vyšlehejte mixérem po směru hodinových ručiček. Smetanu je nejlepší začít šlehat na minimální rychlost a až začne houstnout, doporučujeme přepnout na druhou rychlost. A pozor – nepřešlehejte, jinak získáte máslo.	1-2 min
šlehané veverky		2	5 b jedle	Bílky dejte do vhodné mísy a šlehejte mixérem, pohybujte svisle.	1-5 min
Bramborová kaše		20	400 g	Na sekání brambor je můžete zpracovat přímo na pánvi.	30 s

Ovocná kaše		20	300 g	Rozemlejte a dejte do vhodné misky 100 g jablek, 100 g banánů, 50 g sušenek a šťávu z jednoho pomeranče.	25 s
Strouhanka		20	30 g	Suchý chléb před vložením do sklenice nakrájejte na kousky a drťte, dokud nedosáhnete požadované struktury.	30-50 s
strouhaný sýr		20	100 g	Nakrájejte na 1 cm kostky a sekejte, dokud nedosáhnete požadované struktury.	30 - 40 s
Strouhaná mrkev		20	150-200 g	Mrkev oloupejte, nakrájejte na 1 cm kousky a sekejte, dokud nedosáhnete požadované struktury.	30 s
drcené ořechy		20	200 g	Odstraňte kůži a drťte, dokud nedosáhnete požadované textury.	30 s
nakrájené vejce		20	2 vejce	Nakrájejte na 4 kusy a sekejte, dokud nedosáhnete požadované struktury.	10 s
Mleté maso (syrové nebo vařené maso)		20	150 g	Maso předem nakrájejte na 1 cm kousky a umelte na požadovanou strukturu.	30 s
Mleté maso		20	40 g	Maso předem nakrájejte na 1 cm kousky a umelte na požadovanou strukturu.	3 s
Jemně nasekaný serrano jamon		20	30 g	Výrobek předem nakrájejte na 1 cm kousky a rozemelte na požadovanou strukturu.	3 s
Drť sušené meruňky (sušené meruňky)		TURBO	30 g	Výrobek předem nakrájejte na 1 cm kousky a rozemelte na požadovanou strukturu.	3 s

فرم اللحم	٠٢	٠٥١ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٠٣
فرم اللحم	٠٢	٠٠٤ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
فرم لحم الخامون	٠٢	٠٠٣ غرام	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣
خفق المشمش المجفف	التوربو	٠٠٣ غرام	لتقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		ثانية ٣

وصفة	السرعة	الكمية	طريقة التحضير	ملحق موسى به	وصفة
صلصة المايونيزا	٥	٠٥٢ ملتر	وضع بيضة واحدة في الوعاء، ملح، بضع نقاط من الخل أو الليمون، ملاء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت		ثانية ٥٣
كوكيتيل الفواكه	٥١	-----	إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانسا		-----
صلصة بيشاميل	٠١	ملتر ٠٠٦	إذابة ٠٣ غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة ٠٠١ غرام من الدقيق و ٠٣ غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة ٠٠٥ ملتر من الحليب ببطء		ثانية ٥١
بشر قطع الثلج	٠٢	مكعب ٦/٤	إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها		ثانية ٥١
تحضير القشدة		ملتر ٠٥٢	سكب القشدة السائلة الباردة (٠ إلى ٥ درجة) في وعاء وتشغيل الخلاطة بتحريكها باتجاه عقارب الساعة. ينصح باستخدام سرعة دنيا وعندما تبدأ بالتحول إلى قشدة سميكة تغيير السرعة إلى الدرجة ٢. انتبه إلى الوقت لأنك بتعدي الوقت المحدد قد تحول القشدة إلى زبدة.		m.N ٢٠١
خفق بيض البيض	٢	بيض ٥	سكب بيض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقا جيدا		m.N ٥٠١
مسحوق البطاطا	٠٢	غرام ٠٠٤	يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته		ثانية ٠٣
مسحوق طعام الأطفال	٠٢	غرام ٠٠٣	تقطع ٠٠١ غرام من التفاح و الموز و ٠٥ غرام من البسكويت ووضعا في الوعاء مع ٠٥ غرام مع عصير برتقالة واحدة		ثانية ٥٢
خيز مبشور	٠٢	غرام ٠٣	٣قطع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب		ثانية ٠٥-٠٣
جين مبشور	٠٢	غرام ٠٠١	تقطع الجين إلى مكعبات ١سم ثم فرمه حسب المطلوب		ثانية ٠٤-٠٣
جزر مفروم	٠٢	غرام ٠٠١ ٠٠٢	تقطع الجين إلى مكعبات ١سم ثم فرمه حسب المطلوب		ثانية ٠٣
طحن المكسرات	٠٢	غرام ٠٠٢	تقشيرها ثم الفرغ حسب المطلوب		ثانية ٠٣
فرم البيض المسلوق	٠٢	بيضات ٢	تقطعها إلى ٤ أقسام ثم الفرغ حسب المطلوب		ثانية ٠١

**بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:**

أوقف الجهاز، بإزالة الضغط عن الزر (B).

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

نظف الجهاز.

**الملحقات:****ملحق مضرب الخفق (Fig. 1):**

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

ثبت مضرب الخفق بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي يشير إليه السهم (Fig. 1).

أدخل في كوب القياس الأطعنة ثم شغل الجهاز.

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

**ملحق المفرمة (Fig. 2):**

يفيد هذا الملحق لتقطيع الخضروات والمكسرات واللحوم...

أدخل الأطعنة المراد تحضيرها في المفرمة ثم ضع الغطاء حتى يثبت في مكانه، مع تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة (Fig. 2.1).

ركب هيكل المحرك بالغطاء عن طريق تدويره في الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح)

(Fig. 2.2).

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

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

ملاحظة ١: لا تعمل بوظيفة التوربو مع هذا الملحق مركباً.

**ملحق الخفق (Fig.3):**

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

ركب الخلاط بهيكل المحرك عن طريق التدوير في الاتجاه المشار إليه بواسطة السهم (Fig. 3).

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

قم بإزالة ملحق الخفق وفكه من هيكل المحرك.

ملاحظة ١: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبت، لأنه قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).

**واقي حراري للسلامة:**

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

إذا فصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى

إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

**التنظيف**

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

نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة ببضع قطرات من منظف ثم جففه بعد ذلك.

لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات ببيض حمضي أو أسامي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.

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

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

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

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

القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):

- مضرب الخفق

- كوب القياس

- وعاء المفرمة (بدون غطاء)

يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة (Fig. 4).

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.



## العربية

خلاطة-مفرمة

BAPI 1200 ROCKET

BAPI 1200 ROCKET PLUS

## الوصف

A منظم السرعات

B زر

C توربو

D هيكل محرك

E مضرب الخفق

F كوب القياس

G خلاط (\*)

H إناء مفرمة (\*)

(\*) متوفر فقط في الطراز Bapi 1200 Rocket Plus.

في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

## الاستخدام والعناية

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

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

لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.

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

قم بمراجعة مؤشر المستوى MAX لكوب القياس ووعاء المفرمة.

لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سوائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.

تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.

احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.

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

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

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

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ١ دقيقة متتالية، أو إجراء دورات لأكثر من ٥ دقائق، وفي هذه الحالة قم بمراجعة دائماً فترات الراحة بين الدورات لا تقل عن ١ دقيقة. من غير المناسب في أي

حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.

كارشاد في الجدول الملحق تذكر مجموعة من الوصفات، التي تتضمن كمية من المواد الغذائية المراد عملها والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، والحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز

تحت كل من هذه الشروط من العناية.

## طريقة الاستخدام

### ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.

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

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

### الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

شغل الجهاز، بتحرك الزر (B).

حدد السرعة المطلوبة.

اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

### تحكم إلكتروني للسرعة:

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

### وظيفة توربو:

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

## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

Podreu descarregar aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a [http://taurus-home.com](http://taurus-home.com/)

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://taurus-home.com/>

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://taurus-home.com/>

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.

Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://taurus-home.com/>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://taurus-home.com/>

## Čeština

### ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento produkt má uznání a ochranu právní záruky v souladu s platnými právními předpisy. Chcete-li uplatnit vaše práva nebo zájmy, musíte navštívit některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší můžete najít na následujícím odkazu: <http://taurus-home.com/>

Můžete si také vyžádat související informace, a to tak, že nás kontaktujete.

Tento návod k obsluze a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese <http://taurus-home.com/>

## العربية

### الضمان والمساعدة التقنية

يحظى هذا المنتج بالاعتراف والحماية من الضمان القانوني وفقاً للتشريعات النافذة. لطلب حقوقك أو مصالحك يجب عليك مراجعة أي

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التال:

<http://taurus-home.com> (حسب العلامة التجارية)

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال

بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://taurus-home.com/>

De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://taurus-home.com/>

## Български

### ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство.

За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://taurus-home.com/>

Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).

Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://taurus-home.com/>

<b>COUNTRY</b>	<b>ADDRESS</b>	<b>PHONE</b>
<b>Algeria</b>	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
<b>Argentina</b>	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
<b>Belgium</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Benin</b>	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
<b>Bulgaria</b>	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	35929211120 / 35929211193
<b>Burkina Faso</b>	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
<b>Congo (Republic of)</b>	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
<b>Cyprus</b>	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
<b>Czech Republic</b>	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
<b>Democratic Republic of the Congo</b>	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
<b>Equatorial Guinea</b>	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
<b>Equatorial Guinea</b>	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
<b>España</b>	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
<b>Ethiopia</b>	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
<b>France</b>	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
<b>Gabon</b>	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
<b>Ghana</b>	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
<b>Gibraltar</b>	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
<b>Greece</b>	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
<b>Guinea</b>	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
<b>Hong Kong</b>	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
<b>Hungary</b>	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
<b>India</b>	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
<b>Ivory Coast</b>	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
<b>Jordan</b>	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
<b>Kuwait</b>	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
<b>Lebanon</b>	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
<b>Luxembourg</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Mali</b>	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259

<b>Marruecos</b>	Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca	(+212) 522 89 40 21
<b>Mauritania</b>	134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott	2225254469 / 2225251258
<b>Mexico</b>	Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México	(+52) 55 55468162
<b>Montenegro</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Netherlands</b>	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
<b>Nigeria</b>	8, Isaac; John Str.G.R.A Ikeja Lagos	23408023360099
<b>Paraguay</b>	Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción	21665100
<b>Peru</b>	Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima	(511) 421 6047
<b>Portugal</b>	Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa	+351 210966324
<b>Romania</b>	Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest	031.805.49.58
<b>Serbia</b>	Rastovac bb, 81400, Niksic	+382 40 217 055
<b>Slovakia</b>	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
<b>Southafrica</b>	Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg	(+27) 011 392 5652
<b>Tunisia</b>	2, Rue de Turquie, Tunis	21671333066
<b>Ukraine</b>	Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk	380563704161 / 380563704161
<b>United Arab Emirates</b>	P.O.BOX 8543, Dubai	14506246200
<b>Uruguay</b>	Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo	598 2209 28 00
<b>Vietnam</b>	Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi	84437658111 / 84437658110



**taurus**

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