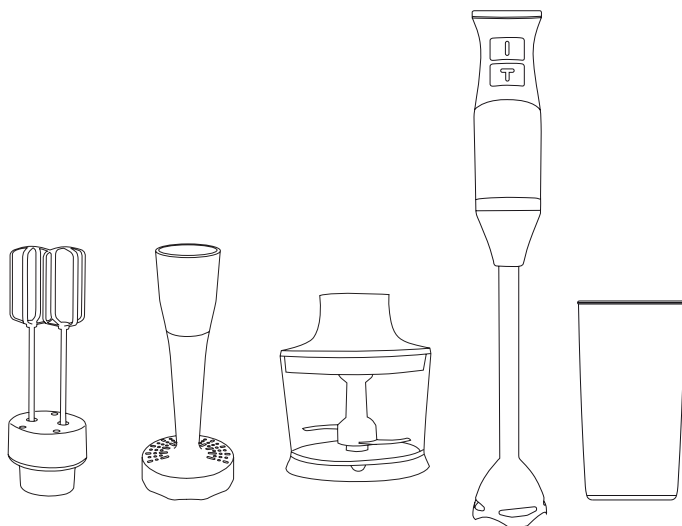


BAPI 1500 PREMIUM XL FULL SET



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

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

taurus

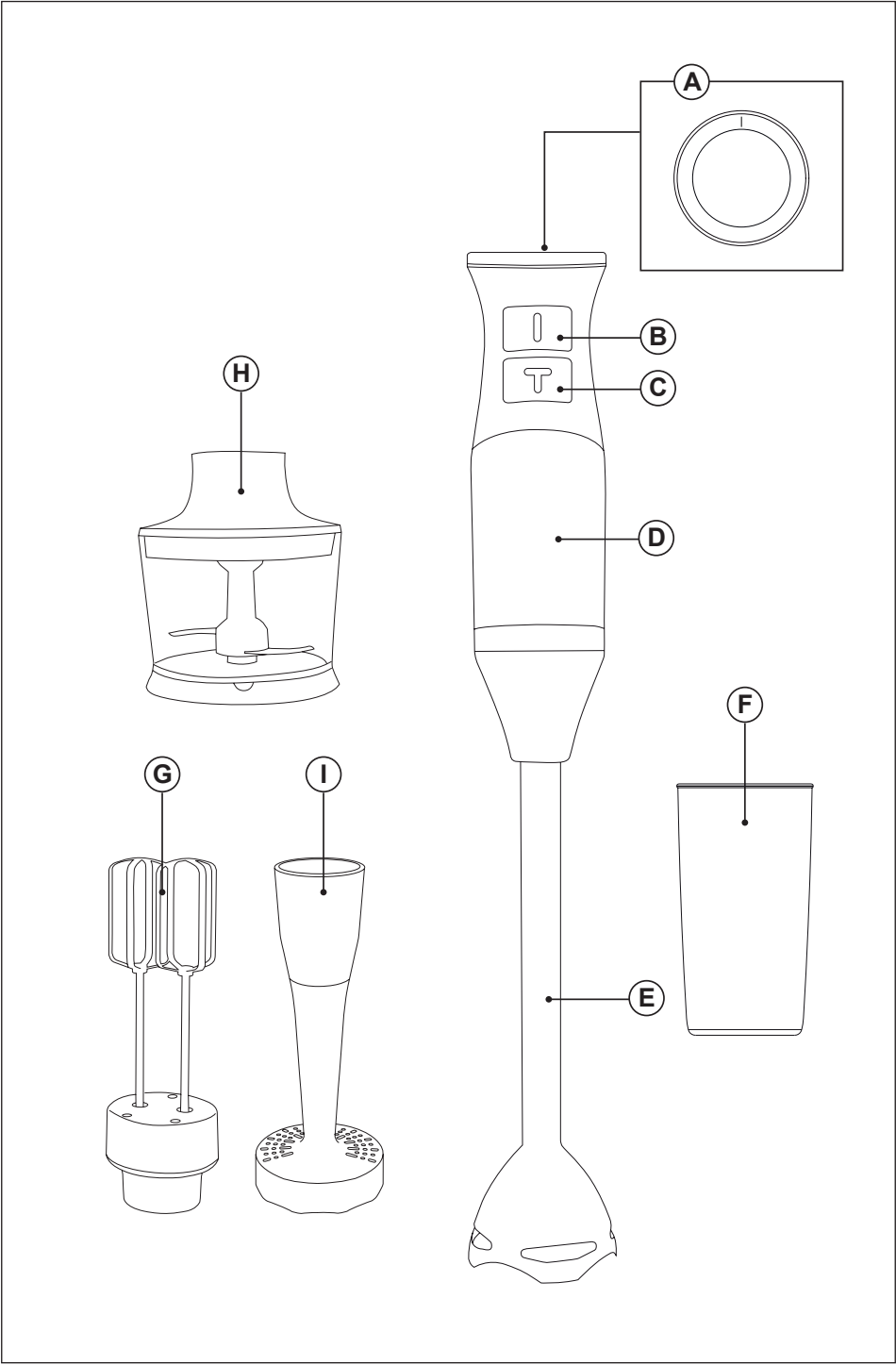


Fig. 1

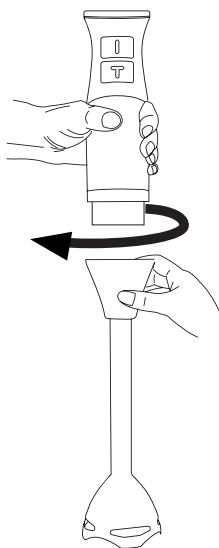


Fig. 2

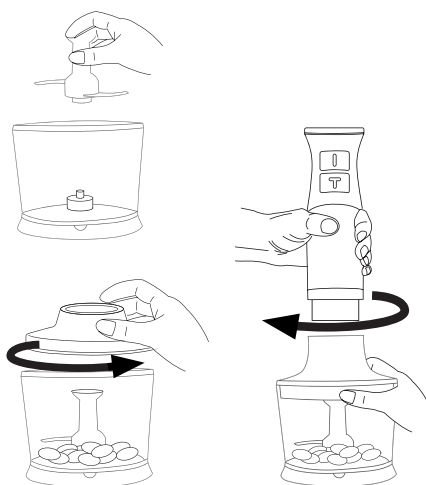


Fig. 3

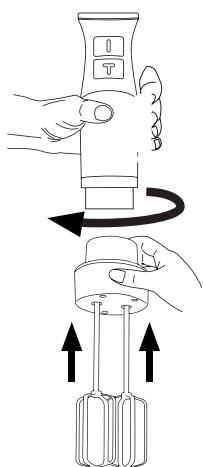


Fig. 4

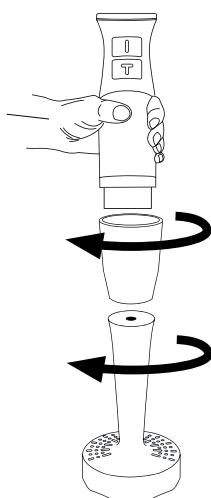


Fig. 5

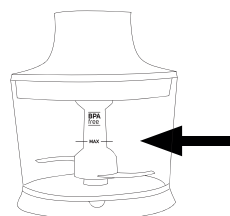
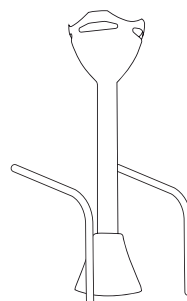


Fig. 6



**BATIDORA DE MANO
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIPCIÓN**

- A Mando selector
- B Botón ON/OFF
- C Botón turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Doble batidor
- H Vaso picador
- I Pasapurés

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

UTILIZACIÓN Y CUIDADO

- Antes de cada uso, extienda completamente el cable de alimentación del aparato.
- No use el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No use el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No use el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/ paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador. (Fig. 5).
- Mantenga 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.
- Use este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilice nunca líquidos hirviendo.
- No deje nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilice el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No use el aparato con alimentos congelados o que contengan huesos.
- No utilice el aparato durante más de 1 minuto a la vez ni realice ciclos de más de 5 minutos. En este caso, respete

siempre periodos de descanso entre ciclos de al menos 1 minuto. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.

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

INSTRUCCIONES DE USO**ANTES DE SU USO**

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de «Limpieza».
- Prepare el aparato acorde a la función que desee realizar:

USO

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato con el botón On/Off.
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD

- La velocidad del aparato se puede regular mediante el control del regulador de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

FUNCIÓN TURBO

- El aparato tiene una función Turbo. Activando el botón Turbo (C) queda disponible toda la potencia del motor, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO

- Pare el aparato, retirando la presión sobre el pulsador.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

ACCESORIOS**ACCESORIO VARILLA (FIG. 1)**

- Este accesorio se utiliza para hacer salsas, sopas, mayonesas, batidos, papillas, picar hielo, etc.

- Coloque la varilla en el cuerpo del motor y gire en la dirección de la flecha. (Fig. 1.1).
- Ponga los alimentos a preparar en la jarra y encienda el aparato.
- Para una limpieza adicional, separe y retire la varilla girando en la dirección opuesta de la flecha.

ACCESORIO PICADOR (FIG. 2)

- Este accesorio se utiliza para picar verduras, carne, etc.
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartilagos, etc....
- Coloque la comida a preparar en el recipiente para picar y coloque la tapa firmemente, girándola en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que escuche un clic. (Fig. 2.1).
- Fije la unidad a la cubierta y encienda el aparato. Atención: no ponga en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado. (Fig. 2.2).
- Pare el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa y la tapa de la picadora.

Nota: No trabaje con la función Turbo con este accesorio adjunto.

ACCESORIO DOBLE BATIDOR (FIG.3)

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Insertar las varillas en el grupo reductor. Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha.
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar las varillas, y liberar el grupo reductor.

ACCESORIO PASAPURÉ (FIG. 4)

- Este accesorio sirve para triturar verduras y frutas cocidas (patatas, tomates, manzanas...)

IMPORTANTE: No triturar los alimentos crudos o duros, quitar la piel, huesos o tallos. Cocer y escurrir los alimentos antes de triturarlos.

- Encajar el reductor al pie del pasapuré girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Acoplar el pasapuré al cuerpo motor girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Encajar la paleta en la parte inferior del pie girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada.
- Colocar la batidora con el accesorio pasapuré en el recipiente donde se encuentra lo alimentos a triturar. Es

conveniente mover el accesorio arriba y abajo por toda la mezcla hasta conseguir la textura deseada. Retirar el accesorio pasapuré y liberar el cuerpo motor.

- Limpiar el accesorio.

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

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

Nota 3: No mojar bajo ningún concepto el reductor.

Nota 4: evitar procesar la mezcla en exceso.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se apaga solo y no vuelve a encenderse, desconéctelo de la red eléctrica y espere aproximadamente 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si sigue sin funcionar, acuda a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

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

- Varilla
- Vaso medidor
- Vaso picador
- Doble batidor
- Pasapurés

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad. (Fig. 6)
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

Receta	Accesorios	Velocidad	Cantidad	Preparación	Tiempo
Mayonesa	Batidora + vaso med.	5ª	250 ml	Ponga 1 huevo en la jarra con una pizca de sal y unas gotas de vinagre o limón. Añada aceite hasta el nivel indicado. Encienda el aparato sin moverlo hasta que el aceite se mezcle.	35 s
Batidos de fruta	Batidora + vaso med.	15ª	-----	Agregue la fruta y active la licuadora hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.	-----
Salsa bechamel	Varilla	10ª	600 ml	Derriba 30 g de mantequilla en una sartén a fuego lento. Añada 100 g de harina y 30 g de cebolla frita (ya troceada con el picador). Agregue lentamente 500 ml de leche.	15 s
Hielo picado	Batidora + vaso med.	20ª	4/6 cubitos	Ponga los cubitos de hielo en la jarra y tritúrelos ejerciendo presión sobre cada cubito de hielo.	15 s
Montar nata	Doble Batidor	Incrementar progresivamente de MIN a MAX	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad MIN e incrementar progresivamente cuando empiece a tener consistencia hasta el MAX. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	3/4 min
Levantar claras	Doble Batidor	Incrementar progresivamente de MIN a MAX	5 claras	Verter las claras en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	3/4 min
Puré de patatas	Pasapurés	20ª	300 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla	Batidora + vaso med.	20ª	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 g de manzana, 100 g de plátano, 50 g de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado	Picador	20ª	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	30/50 s
Queso rallado	Picador	20ª	200 g	Trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30/40 s
Zanahoria picada	Picador	20ª	150-200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos	Picador	20ª	200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro	Picador	20ª	2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)	Picador	20ª	150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne	Batidora + vaso med.	20ª	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.	3 s

Receta	Accesorios	Velocidad	Cantidad	Preparación	Tiempo
Picar jamón serrano	Batidora + vaso med.	20ª	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos	Batidora + vaso med.	TURBO	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm Picar hasta la textura deseada	3 s

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

**HAND BLENDER
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIPTION**

- A Speed regulator control
- B ON/OFF button
- C Turbo button
- D Motor body
- E Stick blender
- F Measuring cup
- G Double Whisk
- H Chopper jar
- I Potato masher

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

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator of measuring cup and chopper jar. (Fig.5)
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed, and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Using the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never use boiling liquids.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respect periods of rest between cycles of at least

1 minute. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.

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

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE**

- Make sure that all the product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" booklet before first use.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the «Cleaning» section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE

- Extend the cable completely before plugging it in.
- Connect the appliance to the mains.
- Turn the appliance on by using the on/off button (B).
- Select the desired speed.
- Work with the food you want to process.

ELECTRONIC SPEED CONTROL

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

TURBO FUNCTION

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

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

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

ACCESSORIES**STICK BLENDER ACCESSORY (FIG. 1)**

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

- Attach the stick to the motor body and turn in the direction of the arrow. (Fig. 1.1).
- 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.

DOUBLE WHISK ACCESSORY (FIG.3)

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisks into the adapter fitting. Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow.
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisks clockwise
- Remove the whisks and release the adapter fitting

POTATO MASHER (FIG.4)

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

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

- Fit the gearbox to the puree leg by turning it Counter-clockwise.
- Fit the potato masher to the motor body by turning it counter-clockwise.
- Fit the paddle on the lower part of the puree leg by turning it clockwise until it is firmly fitted.
- Place the blender with the potato masher in the food container. It is best to move the tool up and down through the food until the desired texture is achieved.
- Remove the potato masher and release the motor body.
- Clean the accessory.

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

Note 2: do not exceed half capacity of the container.

Note 3: do not wet the gearbox under no circumstances. -

Note 4: avoid processing the mixture excessively.

SAFETY THERMAL PROTECTOR

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

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry it.
- Do not use solvents or products with an acid or base pH, such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never immerse 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 that 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 Jar
 - Double whisk
 - Potato masher
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 6)
- Then dry all parts before their assembly and storage.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise	Stick blender+ measuring cup	5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil up to the indicated level. Turn the appliance on without moving it until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies	Stick blender+ measuring cup	15	-----	Add fruit and use the blender on it until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce	Stick blender	10	600 ml	Melt 30 g of butter in a pan on a slow heat. Add 100 g of flour and 30 g of fried onions (already chopped with the chopper). Slowly add 500ml of milk.	15 s
Crush ice	Stick blender+ measuring cup	20	4/6 ice cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube	15 s
Whip cream	Double whisk	Increase gradually from MIN to MAX	250 ml	Pour the chilled cream (0°C to 5°C) into a bowl and use the hand blender in a clockwise direction. It is best to start at MIN speed and gradually increase to MAX as the cream begins to thicken. Be careful, as too high a speed will turn the cream into butter.	3/4 Min
Beat egg whites	Double whisk	Increase gradually from MIN to MAX	5 egg whites	Pour the egg whites into a bowl and use the blender, moving it up and down until the egg whites become stiff.	3/4 Min
Mashed potato	Potato masher	20	300 g	The potatoes can be mashed by using the blender directly in the saucepan itself.	30 s
Baby food: fruit and biscuit mush	Stick blender+ measuring cup	20	300 g	Chop and put 100 g of apple, 100 g of banana, 50 g of biscuits and the juice of one orange in the jug	25 s
Breadcrumbs	Chopper	20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30/50 s
Grated cheese	Chopper	20	200 g	Dice into 1 cm cubes and blend until desired texture is obtained	30/40 s
Chopped carrot	Chopper	20	150-200 g	Peel and dice into 1 cm cubes, blend until the desired texture is obtained	30 s
Chop nuts	Chopper	20	200 g	Remove the shells and chop until the desired texture is obtained	30 s
Chop up boiled egg	Chopper	20	2 eggs	Cut into quarters and chop up until the desired texture is obtained.	10 s
Minced meat (raw or cooked)	Chopper	20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Mince meat	Stick blender+ measuring cup	20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Chop Serrano ham	Stick blender+ measuring cup	20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chop dried apricots	Stick blender+ measuring cup	TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

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

**MÉLANGEUR À MAIN
BABI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIPTION**

- A Contrôle du régulateur de vitesse
- B Bouton ON/OFF
- C Bouton turbo
- D Corps du moteur
- E Mixeur en bâton
- F Gobelet de mesure
- G Double fouet
- H Jarre à hachoir
- I Presse-purée

Si le modèle de votre appareil n'est pas équipé des accessoires décrits ci-dessus, vous pouvez les acheter séparément auprès du service d'assistance technique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le câble d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement installés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui y sont fixés sont défectueux. Remplacez-les immédiatement.
- N'utilisez pas l'appareil si l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau MAX du gobelet gradué et du pot de hachage (Fig.5).
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou coincées, et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies susceptibles d'empêcher le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils conformément à ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. L'utilisation de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits surgelés ou contenant des os.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute à la fois et n'effectuez pas de cycles de plus de 5 minutes. Dans ce cas, respectez toujours des périodes de

repos entre les cycles d'au moins 1 minute. En aucun cas, l'appareil ne doit être utilisé plus longtemps que nécessaire.

- A titre de référence, le tableau en annexe présente plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximum de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

MODE D'EMPLOI**AVANT L'UTILISATION**

- Assurez-vous que tous les emballages du produit ont été retirés.
- Veuillez lire attentivement le livret "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section "Nettoyage".
- Préparez l'appareil selon la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISER

- Rallongez complètement le câble avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt (B).
- Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Travaillez avec les aliments que vous souhaitez transformer.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

- La vitesse de l'appareil peut être réglée à l'aide de la commande du régulateur de vitesse (A). Cette fonction est très utile, car elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail à effectuer.

FONCTION TURBO

- L'appareil dispose d'une fonction Turbo. En activant la fonction Turbo (C), toute la puissance du moteur devient disponible, ce qui permet d'obtenir une finition plus fine dans la texture finale du produit.

LORSQUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil en relâchant la pression sur le bouton marche/arrêt.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Nettoyez l'appareil.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE POUR MIXEUR EN BÂTON (FIG. 1)

- Cet accessoire est utilisé pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milk-shakes, des aliments pour bébés, de la glace pilée, etc.
- Fixez le manche au corps du moteur et tournez-le dans le sens de la flèche. (Fig. 1.1).
- Mettez les aliments à préparer dans le bocal et allumez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le bâtonnet en le tournant dans le sens inverse de la flèche.

ACCESSOIRE DOUBLE FOUET (FIG.3)

- Cet accessoire permet de fouetter la crème, de battre les blancs d'oeufs...
- Insérez les fouets dans le raccord de l'adaptateur. Fixez l'unité au corps du moteur et tournez dans le sens de la flèche.
- Placez les aliments dans un grand récipient et mettez l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez les fouets dans le sens des aiguilles d'une montre
- Retirez les fouets et libérez le raccord de l'adaptateur

PRESSE-PURÉE (FIG.4)

- Cet accessoire permet d'écraser les légumes et les fruits cuits (pommes de terre, tomates, pommes...).

Important : n'écrasez pas d'aliments durs ou non cuits, enlevez la peau, les noyaux ou les tiges. Faites cuire et égouttez les aliments avant de les écraser.

- Montez la boîte de vitesses sur la jambe de purée en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Fixez le presse-purée au corps du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Placez la palette sur la partie inférieure de la jambe de purée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Placez le mixeur avec le presse-purée dans le récipient. Il est préférable de déplacer l'outil de haut en bas dans les aliments jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.
- Retirez le presse-purée et libérez le corps du moteur.
- Nettoyez l'accessoire.

Note 1 : n'utilisez pas le presse-purée dans un récipient exposé à une chaleur directe. Il est recommandé de laisser refroidir le mélange pendant quelques minutes.

Note 2 : ne pas dépasser la moitié de la capacité du conteneur.

Note 3 : ne mouillez en aucun cas la boîte de vitesses. -

Note 4 : évitez de traiter le mélange de manière excessive.

PROTECTION THERMIQUE DE SÉCURITÉ

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui le protège contre la surchauffe.
- Si l'appareil s'éteint et ne se rallume pas, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. Si l'appareil ne redémarre pas, demandez une assistance technique agréée.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants ou de produits au pH acide ou basique, tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) :

- Mixeur en bâton
- Gobelet de mesure
- Jarre à hachoir
- Fouet double
- Presse-purée

- La position d'égouttage/de séchage des articles lavables au lave-vaisselle ou dans l'évier doit permettre à l'eau de s'écouler facilement. (Fig. 6)
- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les stocker.

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Préparation	L'heure
Mayonnaise	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	5	250 ml	Mettez 1 œuf dans la cruche avec une pincée de sel et quelques gouttes de vinaigre ou de citron. Ajoutez de l'huile jusqu'au niveau indiqué. Mettez l'appareil en marche sans le déplacer jusqu'à ce que l'huile se fixe.	35 s
Smoothies aux fruits	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	15	-----	Ajoutez les fruits et utilisez le mixeur jusqu'à ce que le mélange ait une consistance lisse.	-----
Sauce béchamel	Mixeur en bâton	10	600 ml	Faites fondre 30 g de beurre dans une poêle à feu doux. Ajoutez 100 g de farine et 30 g d'oignons frits (déjà hachés au hachoir). Ajoutez lentement 500 ml de lait.	15 s
Broyer de la glace	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	20	4/6 glaçons	Mettez les glaçons dans la carafe et écrasez-les en exerçant une pression sur chacun d'eux.	15 s
Crème fouettée	Fouet double	Augmenter progressivement de MIN à MAX	250 ml	Versez la crème refroidie (0°C à 5°C) dans un bol et utilisez le mixeur manuel dans le sens des aiguilles d'une montre. Il est préférable de commencer à la vitesse MIN et d'augmenter progressivement la vitesse MAX lorsque la crème commence à épaissir. Attention, une vitesse trop élevée transformerait la crème en beurre.	3/4 Min
Battre les blancs d'œufs	Fouet double	Augmenter progressivement de MIN à MAX	5 blancs d'œufs	Versez les blancs d'œufs dans un bol et utilisez le mixeur en le faisant monter et descendre jusqu'à ce que les blancs d'œufs deviennent fermes.	3/4 Min
Purée de pommes de terre	Presse-purée	20	300 g	Les pommes de terre peuvent être réduites en purée à l'aide du mixeur directement dans la casserole.	30 s
Aliments pour bébés : bouillie de fruits et de biscuits	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	20	300 g	Hachez et mettez 100 g de pommes, 100 g de bananes, 50 g de biscuits et le jus d'une orange dans la carafe.	25 s
Chapelure	Hachoir	20	50 g	Coupez le pain rassis avant de le mettre dans la carafe. Mixez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	30/50 s
Fromage râpé	Hachoir	20	200 g	Couper en cubes de 1 cm de côté et mixer jusqu'à obtention de la texture souhaitée.	30/40 s
Carotte hachée	Hachoir	20	150-200 g	Pelez et coupez en cubes de 1 cm, mixez jusqu'à obtenir la texture souhaitée.	30 s
Hacher les noix	Hachoir	20	200 g	Retirez les coquilles et hachez-les jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée	30 s

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Préparation	L'heure
Hacher l'œuf dur	Hachoir	20	2 œufs	Coupez en quatre et hachez jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée.	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)	Hachoir	20	150 g	Hacher préalablement en morceaux de 1 cm Hacher jusqu'à obtention de la texture souhaitée	30 s
Viande hachée	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	20	60 g	Hacher préalablement en morceaux de 1 cm Hacher jusqu'à obtention de la texture souhaitée	3 s
Hacher le jambon Serrano	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	20	60 g	Hacher préalablement en morceaux de 1 cm Hacher jusqu'à obtention de la texture souhaitée	3 s
Hacher les abricots secs	Mixeur en bâton + tasse à mesurer	TURBO	60 g	Hacher préalablement en morceaux de 1 cm Hacher jusqu'à obtention de la texture souhaitée	3 s

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

**LIQUIDIFICADOR MANUAL
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIÇÃO**

- A Controlo do regulador de velocidade
- B Botão ON/OFF
- C Botão Turbo
- D Corpo do motor
- E Varinha mágica
- F Copo de medição
- G Batedor duplo
- H Frasco picador
- I Espremedor de batatas

Se o modelo do seu aparelho não dispuser dos acessórios acima descritos, estes podem ser adquiridos separadamente junto do Serviço de Assistência Técnica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os seus acessórios não estiverem corretamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios que o acompanham estiverem defeituosos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho se o interruptor de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite o indicador de nível MAX do copo de medição e do frasco picador (Fig.5).
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas em conformidade com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode provocar situações perigosas.
- Nunca utilize líquidos a ferver.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância quando não estiver a ser utilizado. Desta forma, poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer parte do corpo de uma pessoa ou de um animal.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.

- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto de cada vez nem efectue ciclos de mais de 5 minutos. Neste caso, respeite sempre períodos de repouso entre os ciclos de, pelo menos, 1 minuto. Em nenhuma circunstância deve utilizar o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Como referência, na tabela anexa aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho em cada uma destas condições de carga.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**ANTES DA UTILIZAÇÃO**

- Certifique-se de que todas as embalagens do produto foram retiradas.
- Antes da primeira utilização, leia atentamente o folheto "Conselhos e avisos de segurança".
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que vão entrar em contacto com os alimentos da forma descrita na secção "Limpeza".
- Prepare o aparelho de acordo com a função que pretende utilizar.

UTILIZE

- Estenda completamente o cabo antes de o ligar.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.
- Ligue o aparelho com o botão de ligar/desligar (B).
- Seleccione a velocidade pretendida.
- Trabalhe com os alimentos que pretende transformar.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

- A velocidade do aparelho pode ser regulada através do controlo do regulador de velocidade (A). Esta função é muito útil, pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a efetuar.

FUNÇÃO TURBO

- O aparelho dispõe de uma função Turbo. Ao ativar a função Turbo (C), toda a potência do motor fica disponível, obtendo assim um acabamento mais fino na textura final do produto.

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

- Pare o aparelho libertando a pressão sobre o botão on/off.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Limpe o aparelho.

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO DA VARINHA MÁGICA (FIG. 1)

- Este acessório é utilizado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebê, picar gelo, etc.
- Fixe a vareta ao corpo do motor e rode-a no sentido da seta. (Fig. 1.1).
- Coloque os alimentos a preparar no frasco e ligue o aparelho.
- Para uma limpeza posterior, separe e retire a vareta rodando-a na direção oposta à da seta.

ACESSÓRIO DE BATEDOR DUPLO (FIG.3)

- Este acessório é utilizado para bater natas, bater claras de ovo...
- Insira os batedores no encaixe do adaptador. Fixe a unidade ao corpo do motor e rode na direção da seta.
- Coloque os alimentos num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, rode os batedores no sentido dos ponteiros do relógio
- Retire os batedores e liberte o encaixe do adaptador

ESPREDADOR DE BATATAS (FIG.4)

- Este acessório pode ser utilizado para triturar legumes e frutas cozinhados (batatas, tomates, maçãs...).

Importante: não esmague alimentos duros ou crus, retire a casca, os caroços ou os talos. Cozinhe e escorra os alimentos antes de os esmagar.

- Monte a caixa de velocidades na perna do puré rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encaixe o espremedor de batatas no corpo do motor, rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Coloque a pá na parte inferior da perna do puré, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem encaixada.
- Coloque a varinha mágica com o esmagador de batatas no recipiente para alimentos. É melhor mover o utensílio para cima e para baixo através dos alimentos até obter a textura desejada.
- Retire o esmagador de batatas e liberte o corpo do motor.
- Limpe o acessório.

Nota1: não utilize o espremedor de batatas num recipiente com calor direto. Recomenda-se que deixe arrefecer a mistura durante alguns minutos.

Nota 2: não ultrapasse metade da capacidade do recipiente.

Nota 3: não molhe, em caso algum, a caixa de velocidades. - Nota 4: evite processar excessivamente a mistura.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança que protege o aparelho contra o sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar e não se voltar a ligar, desligue-o da rede eléctrica e aguarde cerca de 15 minutos antes de o voltar a ligar. Se o aparelho não voltar a arrancar, procure uma assistência técnica autorizada.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque-o.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque sob água corrente.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inextricavelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As seguintes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça (utilizando um programa de limpeza suave):
 - Varinha mágica
 - Copo de medição
 - Frasco para picadores
 - Batedor duplo
 - Espremedor de batatas
- A posição de escoamento/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar loiça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente. (Fig. 6)
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese	Varinha mágica + copo de medição	5	250 ml	Coloque 1 ovo no jarro com uma pitada de sal e algumas gotas de vinagre ou limão. Adicione óleo até ao nível indicado. Ligue o aparelho sem o mover até que o óleo se ligue.	35 s
Batidos de fruta	Varinha mágica + copo medidor	15	-----	Adicione a fruta e utilize a varinha mágica até a mistura ficar com uma consistência suave.	-----
Molho bechamel	Varinha mágica	10	600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa frigideira em lume brando. Adicione 100 g de farinha e 30 g de cebolas fritas (já picadas com a picadora). Adicione lentamente 500 ml de leite.	15 s
Esmagar gelo	Varinha mágica + copo de medição	20	4/6 cubos de gelo	Coloque os cubos de gelo no jarro e esmague-os exercendo pressão sobre cada cubo de gelo	15 s
Natas batidas	Batedor duplo	Aumente gradualmente de MIN para MAX	250 ml	Deite as natas refrigeradas (0°C a 5°C) numa tigela e utilize a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio. É melhor começar na velocidade MIN e aumentar gradualmente para MAX à medida que o creme começa a engrossar. Tenha cuidado, pois uma velocidade demasiado alta transformará as natas em manteiga.	3/4 Min
Bata as claras em castelo	Batedor duplo	Aumente gradualmente de MIN para MAX	5 claras de ovo	Deite as claras numa tigela e utilize a batedeira, movendo-a para cima e para baixo até as claras ficarem firmes.	3/4 Min
Puré de batata	Espremedor de batatas	20	300 g	As batatas podem ser trituradas com a varinha mágica diretamente na própria panela.	30 s
Comida para bebé: papa de fruta e biscoitos	Varinha mágica + copo medidor	20	300 g	Pique e coloque no jarro 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e o sumo de uma laranja	25 s
Pão ralado	Chopper	20	50 g	Corte o pão velho em pedaços antes de o colocar no jarro. Misture até obter a textura desejada.	30/50 s
Queijo ralado	Chopper	20	200 g	Corte em cubos de 1 cm e misture até obter a textura desejada	30/40 s
Cenoura picada	Chopper	20	150-200 g	Descasque e corte em cubos de 1 cm, misture até obter a textura desejada	30 s
Pique as nozes	Chopper	20	200 g	Retire as cascas e pique até obter a textura desejada	30 s
Pique o ovo cozido	Chopper	20	2 ovos	Corte em quartos e pique até obter a textura desejada.	10 s

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Carne picada (crua ou cozinhada)	Chopper	20	150 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	30 s
Carne picada	Varinha mágica + copo medidor	20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s
Corte o presunto Serrano	Varinha mágica + copo medidor	20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s
Pique os alperces secos	Varinha mágica + copo medidor	TURBO	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s

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

**FRULLATORE A IMMERSIONE
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIZIONE**

- A Controllo del regolatore di velocità
- B Pulsante ON/OFF
- C Pulsante Turbo
- D Corpo motore
- E Frullatore a immersione
- F Bicchieri di misurazione
- G Doppio frullino
- H Vaso Chopper
- I Schiacciapastate

Se il modello del suo apparecchio non dispone degli accessori sopra descritti, questi possono essere acquistati separatamente presso il Servizio di Assistenza Tecnica.

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzi l'apparecchio se i suoi accessori non sono montati correttamente.
- Non utilizzi l'apparecchio se gli accessori ad esso collegati sono difettosi. Li sostituisca immediatamente.
- Non usi l'apparecchio se l'interruttore on/off non funziona.
- Rispetti l'indicatore di livello MAX del misurino e del vaso tritatutto (Fig.5).
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Verifichi che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non vi siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti in conformità a queste istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'utilizzo dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non usi mai liquidi bollenti.
- Non lasci mai l'apparecchio collegato e incustodito se non viene utilizzato. In questo modo risparmia energia e prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio su nessuna parte del corpo di una persona o di un animale.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.

- Non utilizzi l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta e non esegua cicli superiori a 5 minuti. In questo caso, rispetti sempre periodi di riposo tra i cicli di almeno 1 minuto. In nessun caso l'apparecchio deve essere utilizzato per più tempo del necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

ISTRUZIONI PER L'USO**PRIMA DELL'USO**

- Si assicuri che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi.
- Prima del primo utilizzo, legga attentamente il libretto "Consigli e avvertenze di sicurezza".
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulisca le parti che entreranno in contatto con gli alimenti nel modo descritto nella sezione "Pulizia".
- Prepari l'apparecchio in base alla funzione che desidera utilizzare.

UTILIZZARE

- Estenda completamente il cavo prima di collegarlo.
- Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica.
- Accenda l'apparecchio utilizzando il pulsante di accensione/spegnimento (B).
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera elaborare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

- La velocità dell'apparecchio può essere regolata utilizzando il comando del regolatore di velocità (A). Questa funzione è molto utile, in quanto permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro da svolgere.

FUNZIONE TURBO

- L'apparecchio dispone di una funzione Turbo. Attivando la funzione Turbo (C), tutta la potenza del motore diventa disponibile, ottenendo così una finitura più fine nella texture finale del prodotto.

**UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO
DELL'APPARECCHIO**

- Arresti l'apparecchio rilasciando la pressione sul pulsante di accensione/spegnimento.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

- Pulisca l'apparecchio.

ACCESSORI

ACCESSORIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE (FIG. 1)

- Questo accessorio è utilizzato per preparare salse, zuppe, maionese, frullati, alimenti per bambini, tritare il ghiaccio, ecc.
- Collegli lo stick al corpo del motore e lo giri nella direzione della freccia. (Fig. 1.1).
- Metta il cibo da preparare nel vaso e accenda l'apparecchio.
- Per un'ulteriore pulizia, stacchi e rimuova lo stick girando nella direzione opposta alla freccia.

ACCESSORIO DOPPIA FRUSTA (FIG.3)

- Questo accessorio si usa per montare la panna, sbattere gli albumi...
- Inserisca le fruste nel raccordo adattatore. Collegli l'unità al corpo motore e giri nella direzione della freccia.
- Metta il cibo in un recipiente grande e accenda l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, ruoti le fruste in senso orario
- Rimuova le fruste e sganci il raccordo dell'adattatore

SCHIACCIAPATATE (FIG.4)

- Questo accessorio può essere utilizzato per schiacciare verdure e frutta cotte (patate, pomodori, mele...).

Importante: non schiacci gli alimenti duri o non cotti, rimuova la buccia, i noccioli o i gambi. Cuocia e scolli gli alimenti prima di schiacciarli.

- Monti il cambio sulla gamba della parea ruotandolo in senso antiorario.
- Inserisca lo schiacciapatate nel corpo del motore ruotandolo in senso antiorario.
- Monti la paletta sulla parte inferiore della gamba del purè, ruotandola in senso orario fino a quando non è ben fissata.
- Posizionare il frullatore con lo schiacciapatate nel contenitore per alimenti. È meglio muovere l'utensile su e giù attraverso il cibo fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rimuova lo schiacciapatate e rilasci il corpo motore.
- Pulisca l'accessorio.

Nota1: non usi lo schiacciapatate in un contenitore a fuoco diretto. Si consiglia di lasciare raffreddare il composto per alcuni minuti.

Nota 2: non superi la metà della capacità del contenitore.

Nota 3: non bagni il cambio in nessun caso. - Nota 4: eviti di lavorare la miscela in modo eccessivo.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo protegge dal surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si spegne e non si riaccende, lo scollegli dalla rete elettrica e attenda circa 15 minuti prima di ricollegarlo. Se l'apparecchio non si riaccende, si rivolga all'assistenza tecnica autorizzata.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi la asciughi.
- Non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi, per la pulizia dell'apparecchio.
- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi, né lo metta sotto l'acqua corrente.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere i residui di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato):
 - Frullatore a immersione
 - Bicchiere di misurazione
 - Vaso Chopper
 - Doppio frullino
 - Schiacciapatate
- La posizione di scarico/asciugatura degli articoli lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve consentire all'acqua di defluire facilmente. (Fig. 6)
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Maionese	Frullatore a immersione + misurino	5	250 ml	Metta 1 uovo nella brocca con un pizzico di sale e alcune gocce di aceto o limone. Aggiunga olio fino al livello indicato. Accenda l'apparecchio senza muoverlo finché l'olio non si lega.	35 s
Frullati di frutta	Frullatore a immersione + misurino	15	-----	Aggiunga la frutta e usi il frullatore fino a quando il composto non avrà una consistenza omogenea.	-----
Salsa besciamella	Frullatore a immersione	10	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una padella a fuoco lento. Aggiunga 100 g di farina e 30 g di cipolle fritte (già tritate con il tritatutto). Aggiunga lentamente 500 ml di latte.	15 s
Ghiaccio tritato	Frullatore a immersione + misurino	20	4/6 cubetti di ghiaccio	Metta i cubetti di ghiaccio nella brocca e li schiacci esercitando una pressione su ogni cubetto di ghiaccio.	15 s
Panna da montare	Doppio frullino	Aumenta gradualmente da MIN a MAX	250 ml	Versare la panna raffreddata (da 0°C a 5°C) in una ciotola e utilizzare il frullatore a mano in senso orario. È meglio iniziare a velocità MIN e aumentare gradualmente a MAX quando la crema inizia ad addensarsi. Faccia attenzione, perché una velocità troppo elevata trasformerà la panna in burro.	3/4 Min.
Sbattere gli albumi a neve	Doppio frullino	Aumenta gradualmente da MIN a MAX	5 albumi	Versa gli albumi in una ciotola e usa il frullatore, muovendolo su e giù fino a quando gli albumi diventano a neve.	3/4 Min.
Purè di patate	Schiacciapatate	20	300 g	Le patate possono essere schiacciate utilizzando il frullatore direttamente nella pentola stessa.	30 s
Alimenti per bambini: poltiglia di frutta e biscotti	Frullatore a immersione + misurino	20	300 g	Tagli e metta nella brocca 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pane grattugiato	Chopper	20	50 g	Tagliare il pane raffermo prima di metterlo nel boccale. Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30/50 s
Formaggio grattugiato	Chopper	20	200 g	Tagliare a cubetti di 1 cm e frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30/40 s
Carota tritata	Chopper	20	150-200 g	Sbucciare e tagliare a cubetti di 1 cm, frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare le noci	Chopper	20	200 g	Rimuovere i gusci e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare l'uovo sodo	Chopper	20	2 uova	Tagliare in quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)	Chopper	20	150 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Carne macinata	Frullatore a immersione + misurino	20	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare il prosciutto Serrano	Frullatore a immersione + misurino	20	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare le albicocche secche	Frullatore a immersione + misurino	TURBO	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

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

**BATEDORA DE MÀ
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIPCIÓ**

- A Comandament selector
- B Botó d'encesa/apagada
- C Botó turbo
- D Cos motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Doble batedor
- H Got picador
- I Passapurés

Si el model del vostre aparell no té els accessoris descrits anteriorment, es poden adquirir per separat als Serveis d'Assistència Tècnica.

UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris no estan degudament acoblats.
- No utilitzeu l'aparell si els accessoris acoblats presenten defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No utilitzeu l'aparell si el dispositiu de posada en marxa/atur no funciona.
- Respecteu la indicació de nivell MAX del got mesurador i del got picador. (Fig. 5).
- Mantingueu 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.
- Utilitzeu aquest aparell, els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar. Usar l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.
- No utilitzeu mai líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més, estalviarà energia i perllongarà la vida de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No feu servir l'aparell amb aliments congelats o que continguin ossos.
- No utilitzeu l'aparell durant més d'1 minut alhora ni feu cicles de més de 5 minuts. En aquest cas, respecteu sempre períodes de descans entre cicles d'almenys 1

minut. En cap cas no és convenient tenir l'aparell en funcionament durant més del temps necessari.

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

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DEL SEU ÚS**

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.
- Llegiu atentament el fullet "Consells de seguretat i advertiments" abans del primer ús.
- Abans de fer servir el producte per primera vegada, netegeu les parts en contacte amb aliments tal com es descriu a l'apartat de «Neteja».
- Prepareu l'aparell d'acord amb la funció que voleu fer:

ÚS

- Estireu completament el cable abans d'endollar.
- Endol·leu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Enceneu l'aparell amb el botó d'encesa/apagada.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que voleu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT

- La velocitat de l'aparell es pot regular mitjançant el comandament selector de velocitat (A). Aquesta funció és molt útil ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de treball que cal fer.

FUNCIÓ TURBO

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

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL

- Pareu l'aparell, retirant la pressió sobre el polsador.
- Desendol·leu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS**ACCESSORI VARETA (FIG. 1)**

- Aquest accessori s'utilitza per fer salses, sopes, maioneses, batuts, farinetes, picar gel, etc.
- Col·loqueu la vareta al cos del motor i gireu en la direcció de la fletxa. (Fig. 1.1).

- Poseu els aliments a preparar dins la gerra i enceneu l'aparell.
- Per a una neteja addicional, separeu i traieu la vareta girant en la direcció oposada de la fletxa.

ACCESSORI PICADOR (FIG. 2)

- Aquest accessori es fa servir per picar verdures, carn, etc.
- Per evitar danys a l'aparell retirar de la carn ossos, nervis, cartillags, etc.
- Col·loqueu el menjar a preparar al recipient per picar i fixeu la tapa fermament, girant-la en sentit contrari a les agulles del rellotge fins que escolti un clic. (Fig. 2.1).
- Fixeu la unitat a la coberta i enceneu l'aparell. Atenció: no poseu en marxa l'aparell si el tot el conjunt no està degudament assentat i acoblat. (Fig. 2.2).
- Pareu l'aparell quan l'aliment adquireix la textura desitjada.
- Separeu la unitat de la tapa i la tapa de la picadora.

Nota: No treballau amb la funció Turbo amb aquest accessori acoblat.

ACCESSORI DOBLE BATEDOR (FIG.3)

- Aquest accessori serveix per muntar nata, aixecar clares...
- Inserir les varetes al grup reductor. Uniu aquest conjunt al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa.
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i poseu en marxa l'aparell. Per a un resultat òptim és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Retireu les varetes, i allibereu el grup reductor.

ACCESSORI PASSAPURÉ (FIG. 4)

- Aquest accessori serveix per triturar verdures i fruites cuites (patates, tomàquets, pomes...)

IMPORTANT: No triturar els aliments crus o durs, treure la pell, ossos o tiges. Coure i escórrer els aliments abans de triturar-los.

- Encaixeu el reductor al peu del passapuré girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Acoblex el passapuré al cos motor girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge. Encaixeu la paleta a la part inferior del peu girant-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben encaixada.
- Col·loqueu la batedora amb l'accessori passapuré al recipient on es troben els aliments a triturar. És convenient moure l'accessori amunt i avall per tota la mescla fins a aconseguir la textura desitjada. Retireu l'accessori passapuré i allibereu el cos motor.

- Netegeu l'accessori.

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

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

Nota 3: No mulleu sota cap concepte el reductor.

Nota 4: eviteu processar la barreja en excés.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell disposa d'un dispositiu tèrmic de seguretat que protegeix l'aparell de qualsevol sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga sol i no es torna a engegar, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica i espereu aproximadament 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si continueu sense funcionar, acudiu a un dels serveis d'assistència tècnica autoritzats.

NETEJA

- Desendolheu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assequeu-lo després.
- No utilitzeu 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 o cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja cal tenir especial cura amb les fulles ja que estan molt esmolades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície es pot degradar 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 la neteja en aigua calenta sabonosa o al rentaplats (usant un programa suau de rentat):
 - Vareta
 - Got mesurador
 - Got picador
 - Doble batedor
 - Passapuré
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o aigüera ha de permetre l'escorregut de l'aigua amb facilitat. (Fig. 6)

- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i desat.

Recepta	Accessoris	Velocitat	Quantitat	Preparació	Temps
Maionesa	Batedora + got mesurador	5a	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra amb un pessic de sal i unes gotes de vinagre o llimona. Afegiu oli fins al nivell indicat. Enceneu l'aparell sense moure'l fins que l'oli es barregi.	35 s
Batuts de fruita	Batedora + got mesurador	15a	-----	Afegiu la fruita i activeu la liquadora fins que la barreja tingui una consistència suau.	-----
Salsa beixamel	Vareta	10a	600 ml	Fondre 30 g de mantega en una paella a foc lent. Afegiu 100 g de farina i 30 g de ceba fregida (ja trossejada amb el picador). Afegiu lentament 500 ml de llet.	15 s
Gel picat	Batedora + got mesurador	20a	4/6 glaçons	Poseu els glaçons de gel a la gerra i tritureu-los exercint pressió sobre cada glaçó de gel.	15 s
Muntar nata	Doble batedor	Incrementar progressivament de MIN a MAX	250 ml	Abocar la nata líquida ben freda (0 a 5°C) a un bol i actueu amb el batedor fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat MIN e incrementar progressivament quan comenci a tenir consistència fins el MAX. Tingueu precaució doncs si es passa de temps la nata es convertirà en mantega	3/4 min
Aixecar clares	Doble batedor	Incrementar progressivament de MIN a MAX	5 clares	Abocar les clares en un bol i actüi amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins muntar-les.	3/4 min
Puré de patates	Passapurés	20a	300 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola	30 s
Farineta	Batedora + got mesurador	20a	300 g	Trossejar i posar al recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i el suc de una taronja	25 s
Pa ratllat	Picador	20a	50 g	Trossejar el pa sec abans de posar-lo al got i picar fins a la textura desitjada	30/50 s
Formatge ratllat	Picador	20a	200 g	Trossejar a daus d'1 cm i picar fins a la textura desitjada	30/40 s
Pastanaga picada	Picador	20a	150-200 g	Peleu la closca, trossegeu a tacs d'1 cm i picar fins la textura desitjada	30 s
Picar fruits secs	Picador	20a	200 g	Treure la closca i picar fins la textura desitjada	30 s
Picar ou dur	Picador	20a	2 ous	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)	Picador	20a	150 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	30 s
Picar carn	Batedora + got mesurador	20a	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada.	3 s
Picar pernil serrà	Batedora + got mesurador	20a	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	3 s

Recepta	Accessoris	Velocitat	Quantitat	Preparació	Temps
Picar albercocs secs	Batedora + got mesurador	TURB	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	3 s

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

STABMIXER BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET

BESCHREIBUNG

- A Steuerung des Geschwindigkeitsreglers
- B Taste ON/OFF
- C Turbo-Taste
- D Motorgehäuse
- E Stabmixer
- F Messbecher
- G Doppelter Schneebesen
- H Chopper-Glas
- I Kartoffelstampfer

Wenn Ihr Gerätemodell nicht über das oben beschriebene Zubehör verfügt, können Sie dieses auch separat beim technischen Kundendienst erwerben.

ANWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Zubehör nicht ordnungsgemäß angebracht ist.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das daran befestigte Zubehör defekt ist. Ersetzen Sie es sofort.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein/Aus-Schalter nicht funktioniert.
- Beachten Sie die MAX-Füllstandsanzeige des Messbechers und des Zerkleinerungsbehälters (Abb. 5).
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht verstellt oder eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge gemäß dieser Anleitung und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten. Die Verwendung des Geräts für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.
- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Körperteil von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte oder solche, die Knochen enthalten.

- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück und führen Sie keine Zyklen von mehr als 5 Minuten durch. Halten Sie in diesem Fall zwischen den Zyklen immer Ruhezeiten von mindestens 1 Minute ein. Das Gerät darf unter keinen Umständen länger als nötig betrieben werden.
- Als Referenz finden Sie in der beigefügten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit für jedes Rezept sowie die maximale Betriebszeit des Geräts unter jeder dieser Belastungsbedingungen angeben.

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DEM GEBRAUCH

- Vergewissern Sie sich, dass die gesamte Verpackung des Produkts entfernt wurde.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Broschüre "Sicherheitshinweise und Warnungen" sorgfältig durch.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt "Reinigung" beschrieben.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Ziehen Sie das Kabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste (B) ein.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit.
- Arbeiten Sie mit den Lebensmitteln, die Sie verarbeiten möchten.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

- Die Geschwindigkeit des Geräts kann mit dem Geschwindigkeitsregler (A) reguliert werden. Diese Funktion ist sehr nützlich, da sie es ermöglicht, die Geschwindigkeit des Geräts an die Art der zu verrichtenden Arbeit anzupassen.

TURBO-FUNKTION

- Das Gerät verfügt über eine Turbo-Funktion. Wenn Sie die Turbo-Funktion (C) aktivieren, steht die gesamte Leistung des Motors zur Verfügung, so dass Sie eine feinere Textur des Produkts erhalten.

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

- Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Druck auf den Ein/Aus-Knopf aufheben.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.

- Reinigen Sie das Gerät.

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR STABMIXER (ABB. 1)

- Dieses Zubehör wird für die Zubereitung von Soßen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babynahrung, Crush-Eis usw. verwendet.
- Befestigen Sie den Knüppel am Motorkörper und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung. (Abb. 1.1).
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in das Gefäß und schalten Sie das Gerät ein.
- Zur weiteren Reinigung lösen und entfernen Sie den Stick, indem Sie ihn in die entgegengesetzte Richtung des Pfeils drehen.

DOPPELTER SCHNEEBESEN ALS ZUBEHÖR (ABB.3)

- Dieses Zubehöriteil wird verwendet, um Sahne zu schlagen, Eiweiß zu schlagen...
- Stecken Sie die Schneebesen in das Adapterstück. Befestigen Sie das Gerät am Motorkörper und drehen Sie es in Pfeilrichtung.
- Geben Sie die Lebensmittel in ein großes Gefäß und schalten Sie das Gerät ein. Für beste Ergebnisse drehen Sie die Quirle im Uhrzeigersinn
- Entfernen Sie die Schneebesen und lösen Sie den Adapteranschluss

KARTOFFELSTAMPFER (FIG.4)

- Mit diesem Zubehör können Sie gekochtes Gemüse und Obst (Kartoffeln, Tomaten, Äpfel...) pürieren.

Wichtig: Zerkleinern Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, entfernen Sie die Schale, Steine oder Stiele. Kochen Sie die Lebensmittel vor dem Zerkleinern und lassen Sie sie abtropfen.

- Montieren Sie das Getriebe am Pürierstab, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Befestigen Sie den Kartoffelstampfer am Motorgehäuse, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie das Paddel auf den unteren Teil des Pürierstabs, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest sitzt.
- Setzen Sie den Mixer mit dem Kartoffelstampfer in den Lebensmittelbehälter. Am besten bewegen Sie das Gerät auf und ab durch die Lebensmittel, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Nehmen Sie den Kartoffelstampfer ab und lösen Sie das Motorgehäuse.
- Reinigen Sie das Zubehör.

Hinweis 1: Verwenden Sie den Kartoffelstampfer nicht in einem Behälter mit direkter Hitze. Es wird empfohlen, die Mischung ein paar Minuten abkühlen zu lassen.

Hinweis 2: Überschreiten Sie nicht die Hälfte des Fassungsvermögens des Behälters.

Hinweis 3: Machen Sie das Getriebe unter keinen Umständen nass. - Hinweis 4: Vermeiden Sie eine übermäßige Verarbeitung der Mischung.

THERMISCHER SICHERHEITSSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn sich das Gerät nicht wieder einschalten lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert, wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Gehen Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig mit den Klingen um, da diese sehr scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und alle Essensreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Die folgenden Teile können in der Spülmaschine gereinigt werden (mit einem Schonprogramm):
 - Stabmixer
 - Messbecher
 - Chopper-Glas
 - Doppelter Schneebesen
 - Kartoffelstampfer
- Die Position zum Abtropfen/Trocknen von Artikeln, die in der Spülmaschine oder im Waschbecken gewaschen werden können, muss so gewählt werden, dass das Wasser leicht abfließen kann. (Abb. 6)

- Trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie sie zusammenbauen und lagern.

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeit	Menge	Vorbereitung	Zeit
Mayonnaise	Stabmixer+ Messbecher	5	250 ml	Geben Sie 1 Ei mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Essig oder Zitrone in den Krug. Fügen Sie Öl bis zur angegebenen Menge hinzu. Schalten Sie das Gerät ein, ohne es zu bewegen, bis sich das Öl bindet.	35 s
Frucht-Smoothies	Stabmixer+ Messbecher	15	-----	Fügen Sie die Früchte hinzu und verarbeiten Sie sie mit dem Mixer, bis die Mischung eine glatte Konsistenz hat.	-----
Béchamelsauce	Stabmixer	10	600 ml	Schmelzen Sie 30 g Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze. Geben Sie 100 g Mehl und 30 g gebratene Zwiebeln (bereits mit dem Zerkleinerer zerkleinert) hinzu. Fügen Sie langsam 500 ml Milch hinzu.	15 s
Eis zerkleinern	Stabmixer+ Messbecher	20	4/6 Eiswürfel	Geben Sie die Eiswürfel in den Krug und zerkleinern Sie sie, indem Sie Druck auf jeden Eiswürfel ausüben.	15 s
Schlagsahne	Doppelter Schneebesen	Allmähliche Steigerung von MIN bis MAX	250 ml	Gießen Sie die gekühlte Sahne (0°C bis 5°C) in eine Schüssel und verwenden Sie den Stabmixer im Uhrzeigersinn. Beginnen Sie am besten mit der Geschwindigkeit MIN und erhöhen Sie sie allmählich auf MAX, wenn die Sahne anfängt einzudicken. Seien Sie vorsichtig, denn bei einer zu hohen Geschwindigkeit wird die Sahne zu Butter.	3/4 Min
Eiweiß schlagen	Doppelter Schneebesen	Allmähliche Steigerung von MIN bis MAX	5 Eiweiß	Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel und verwenden Sie den Mixer, indem Sie ihn auf und ab bewegen, bis das Eiweiß steif wird.	3/4 Min
Kartoffelpüree	Kartoffelstampfer	20	300 g	Die Kartoffeln können mit dem Mixer direkt im Topf püriert werden.	30 s
Babynahrung: Brei aus Obst und Keksen	Stabmixer+ Messbecher	20	300 g	Schneiden Sie 100 g Apfel, 100 g Banane, 50 g Kekse und den Saft einer Orange klein und geben Sie sie in den Krug.	25 s
Semmelbrösel	Chopper	20	50 g	Schneiden Sie das altbackene Brot in Stücke, bevor Sie es in den Krug geben. Pürieren Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30/50 s
Geriebener Käse	Chopper	20	200 g	In 1 cm große Würfel schneiden und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	30/40 s

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeit	Menge	Vorbereitung	Zeit
Gehackte Karotte	Chopper	20	150-200 g	Schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	30 s
Nüsse hacken	Chopper	20	200 g	Die Schalen entfernen und hacken, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30 s
Gekochtes Ei zerkleinern	Chopper	20	2 Eier	In Viertel schneiden und zerkleinern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	10 s
Hackfleisch (roh oder gekocht)	Chopper	20	150 g	Zuvor in 1 cm große Stücke hacken Hackfleisch, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	30 s
Hackfleisch	Stabmixer+ Messbecher	20	60 g	Zuvor in 1 cm große Stücke hacken Hackfleisch, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	3 s
Serrano-Schinken hacken	Stabmixer+ Messbecher	20	60 g	Zuvor in 1 cm große Stücke hacken Hackfleisch, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	3 s
Getrocknete Aprikosen hacken	Stabmixer+ Messbecher	TURBO	60 g	Zuvor in 1 cm große Stücke hacken Hackfleisch, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	3 s

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

**STAAFMIXER
BABI 1500 PREMIUM XL FULLSET****BESCHRIJVING**

- A Snelheidsregeling
- B AAN/UIT-knop
- C Turboknop
- D Motor
- E Staafmixer
- F Maatbeker
- G Dubbele garde
- H Hakpot
- I Aardappelstamper

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

GEBUIK EN ONDERHOUD

- Trek het netsnoer van het apparaat voor elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de accessoires niet goed gemonteerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de eraan bevestigde accessoires defect zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-schakelaar niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-indicator van de maatbeker en de hakpot (Fig.5).
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten, en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Als u het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden gebruikt, kan dit tot een gevaarlijke situatie leiden.
- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.

- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar en voer geen cycli van meer dan 5 minuten uit. Respecteer in dit geval altijd rustperiodes tussen de cycli van minstens 1 minuut. Gebruik het apparaat in geen geval langer dan nodig is.
- Ter referentie staan in de tabel in de bijlage verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden, de aanbevolen werktijd om elk recept uit te werken, en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

**INSTRUCTIES VOOR GEBUIK
VOOR GEBUIK**

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

GEBUIK

- Trek de kabel helemaal uit voordat u deze aansluit.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop (B).
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

- De snelheid van het apparaat kan worden geregeld met behulp van de snelheidsregelaar (A). Deze functie is erg handig, omdat de snelheid van het apparaat hiermee aangepast kan worden aan het soort werk dat gedaan moet worden.

TURBOFUNCTIE

- Het apparaat heeft een Turbo-functie. Door de Turbo-functie (C) te activeren, komt al het vermogen van de motor beschikbaar, waardoor de uiteindelijke textuur van het product fijner wordt.

**ALS U KLAAR BENT MET HET GEBUIK VAN HET
APPARAAT**

- Stop het apparaat door de druk op de aan/uit-knop los te laten.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat.

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG. 1)

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding, crush ijs, enz.
- Bevestig het staafje aan het motorhuis en draai in de richting van de pijl. (Afb. 1.1).
- Doe het te bereiden voedsel in de pot en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u het staafje losmaken en verwijderen door het in de tegenovergestelde richting van de pijl te draaien.

ACCESSOIRE VOOR DUBBELE GARDE (FIG.3)

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten...
- Steek de whisky in de adapterfitting. Bevestig de eenheid aan het motorhuis en draai in de richting van de pijl.
- Doe het voedsel in een grote bak en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten draait u de garde met de klok mee
- Verwijder de whisks en maak de adapterfitting los

AARDAPPELSTAMPER (AFB.4)

- Dit accessoire kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit (aardappelen, tomaten, appels...) te pureren.

Belangrijk: sla geen hard of ongekookt voedsel fijn, verwijder de schil, pitten of steeltjes. Kook het voedsel en laat het uitlekken voordat u het fijnstampt.

- Bevestig de tandwielkast aan de pureepoot door deze linksom te draaien.
- Plaats de aardappelstamper op het motorhuis door deze tegen de klok in te draaien.
- Plaats de schoep op het onderste deel van de pureepoot door deze met de klok mee te draaien totdat hij stevig vastzit.
- Plaats de blender met de aardappelstamper in de voedselcontainer. U kunt het hulpmiddel het beste op en neer door het voedsel bewegen totdat de gewenste textuur is bereikt.
- Verwijder de aardappelstamper en maak het motorhuis los.
- Reinig het accessoire.

Opmerking1: gebruik de aardappelstamper niet in een bak op direct vuur. Het is aan te raden om het mengsel een paar minuten te laten afkoelen.

Opmerking 2: overschrijd de halve capaciteit van de container niet.

Opmerking 3: maak de versnellingsbak in geen geval nat. - Opmerking 4: vermijd overmatige bewerking van het mengsel.

THERMISCHE BEVEILIGING

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

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen mogen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma):
 - Staafmixer
 - Maatbeker
 - Hakpot
 - Dubbele garde
 - Aardappelstamper
- De afvoer- en droogpositie van de artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen afgewassen kunnen worden, moet zodanig zijn dat het water gemakkelijk weg kan lopen. (Afb. 6)
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer+ maatbeker	5	250 ml	Doe 1 ei in de kan met een snufje zout en wat druppels azijn of citroen. Voeg olie toe tot het aangegeven niveau. Zet het apparaat aan zonder het te bewegen totdat de olie bindt.	35 s
Vruchtensmoothies	Staafmixer+ maatbeker	15	-----	Voeg fruit toe en gebruik de staafmixer tot het mengsel een gladde consistentie heeft.	-----
Béchamelsaus	Staafmixer	10	600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op een laag vuur. Voeg 100 g bloem en 30 g gebakken uien (al fijngesneden met de hakmolen) toe. Voeg langzaam 500 ml melk toe.	15 s
Crush ijs	Staafmixer+ maatbeker	20	4/6 ijsblokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en plet ze door druk uit te oefenen op elk ijsblokje	15 s
Slagroom	Dubbele garde	Verhoog geleidelijk van MIN naar MAX	250 ml	Giet de gekoelde room (0°C tot 5°C) in een kom en gebruik de staafmixer met de klok mee. U kunt het beste beginnen op MIN snelheid en geleidelijk opvoeren naar MAX als de room dikker begint te worden. Wees voorzichtig, want een te hoge snelheid zal de room in boter veranderen.	3/4 min.
Eiwitten opkloppen	Dubbele garde	Verhoog geleidelijk van MIN naar MAX	5 eiwitten	Giet de eiwitten in een kom en gebruik de mixer, die op en neer beweegt tot de eiwitten stijf worden.	3/4 min.
Aardappelpuree	Aardappelstamper	20	300 g	U kunt de aardappelen met de staafmixer direct in de pan zelf pureren.	30 s
Babyvoeding: vruchten- en koekjesmoes	Staafmixer+ maatbeker	20	300 g	Hak en doe 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en het sap van een sinaasappel in de kan	25 s
Broodkruimels	Hakker	20	50 g	Snijd het oudbakken brood in stukjes voordat u het in de kan doet. Meng tot de gewenste textuur is verkregen.	30/50 s
Geraspte kaas	Hakker	20	200 g	Snijd in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste textuur is verkregen	30/40 s
Gehakte wortel	Hakker	20	150-200 g	Schil en snijd in blokjes van 1 cm, meng tot de gewenste textuur is verkregen	30 s
Noten hakken	Hakker	20	200 g	Verwijder de schelpen en hak fijn tot de gewenste textuur is verkregen	30 s

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Gekookt ei fijnhakken	Hakker	20	2 eieren	Snijd in vieren en hak fijn tot de gewenste textuur is verkregen.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)	Hakker	20	150 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	30 s
Gehakt	Staafmixer+ maatbeker	20	60 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s
Serranoham hakken	Staafmixer+ maatbeker	20	60 g	Snijd in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s
Gedroogde abrikozen fijnhakken	Staafmixer+ maatbeker	TURBO	60 g	Snijd in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s

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

**MIXER DE MÂNĂ
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****DESCRIERE**

- A Controlul regulatorului de viteză
- B Buton ON/OFF
- C Butonul Turbo
- D Corpul motorului
- E Blender cu băț
- F Pahar de măsurat
- G Whisk dublu
- H Borcan cu tocător
- I Piure de cartofi

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate separat de la Serviciul de asistență tehnică.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Amplasați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate la acesta sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel MAX al paharului de măsurare și al borcanului tocător. (Fig.5)
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați dacă piesele mobile nu sunt dezaliniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Nu utilizați niciodată lichide fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe nicio parte a corpului unei persoane sau al unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut la rând și nu efectuați cicluri mai lungi de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioade de repaus între cicluri de

cel puțin 1 minut. În niciun caz aparatul nu trebuie utilizat pentru mai mult timp decât este necesar.

- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de procesat, timpul de funcționare recomandat pentru elaborarea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maximă a aparatului în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

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

UTILIZARE

- Extindeți cablul complet înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețea.
- Porniți aparatul utilizând butonul on/off (B).
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

- Viteza aparatului poate fi reglată cu ajutorul comenzii de reglare a vitezei (A). Această funcție este foarte utilă, deoarece face posibilă adaptarea vitezei aparatului la tipul de muncă care trebuie efectuată.

FUNCȚIA TURBO

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

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriți aparatul eliberând presiunea pe butonul de pornire/oprire.
- Deconectați aparatul de la rețea.
- Curățați aparatul.

ACCESORII**ACCESORIU BLENDER CU BĂȚ (FIG. 1)**

- Acest accesoriu este utilizat pentru a face sosuri, supe, maioneză, milkshake-uri, alimente pentru copii, gheață zdrobită etc.

- Atașați bastonul la corpul motorului și rotiți în direcția săgeții. (Fig. 1.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în borcan și porniți aparatul.
- Pentru o curățare suplimentară, detașați și îndepărtați stickul prin rotirea în direcția opusă săgeții.

ACCESORIU PENTRU BICI DUBLU (FIG.3)

- Acest accesoriu este utilizat pentru a bate frișcă, albușuri de ou...
- Introduceți șuvițele în racordul adaptorului. Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția săgeții.
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți batistele în sensul acelor de ceasornic
- Scoateți șuvițele și eliberați racordul adaptorului

PIURE DE CARTOFI (FIG.4)

- Acest accesoriu poate fi utilizat pentru a face piure din legume și fructe fierte (cartofi, roșii, mere...).

Important: nu zdrobiți alimentele tari sau negătite, nu îndepărtați coaja, pietrele sau tulpinile. Gătiți și scurgeți alimentele înainte de a le zdrobi.

- Montați cutia de viteze pe piciorul piureului prin rotirea acesteia în sens invers acelor de ceasornic.
- Montați piureul de cartofi pe corpul motorului rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic.
- Montați paleta pe partea inferioară a piciorului pentru piure prin rotirea în sensul acelor de ceasornic până când este bine fixată.
- Puneți blenderul cu piureul de cartofi în recipientul pentru alimente. Cel mai bine este să mișcați instrumentul în sus și în jos prin alimente până când se obține textura dorită.
- Scoateți piureul de cartofi și eliberați corpul motorului.
- Curățați accesoriul.

Notă1: nu utilizați concasorul de cartofi într-un recipient la căldură directă. Este recomandat să lăsați amestecul să se răcească timp de câteva minute.

Nota 2: nu depășiți jumătate din capacitatea recipientului.

Nota 3: nu udați cutia de viteze sub nicio formă. - Nota 4: evitați prelucrarea excesivă a amestecului.

PROTECȚIE TERMICĂ DE SIGURANȚĂ

- Aparatul are un dispozitiv de siguranță care protejează aparatul de supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă

aparatul nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚENIE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, aveți mare grijă la lame, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice rest de alimente.
- În cazul în care aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta în mod inexorabil durata de viață utilă a aparatului și poate deveni periculos de utilizat.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare moale):

- Blender cu băț
- Pahar de măsurat
- Chopper Jar
- Bătaie dublă
- Piure de cartofi

- Poziția de scurgere/uscare a articolelor lavabile în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei. (Fig. 6)
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteza	Cantitate	Pregătire	Timp
Maioneză	Blender cu băț + pahar de măsurare	5	250 ml	Se pune 1 ou în ulcior cu un praf de sare și câteva picături de oțet sau lămâie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără să-l mișcați până când uleiul se leagă.	35 s
Smoothie de fructe	Blender cu băț + pahar de măsurare	15	-----	Adăugați fructele și folosiți blenderul până când amestecul are o consistență omogenă.	-----
Sos Béchamel	Blender cu băț	10	600 ml	Se topește 30 g de unt într-o tigaie la foc mic. Se adaugă 100 g de făină și 30 g de ceapă prăjită (deja tocată cu tocătorul). Se adaugă încet 500 ml de lapte.	15 s
Gheață zdrobită	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	4/6 cuburi de gheață	Se pun cuburile de gheață în ulcior și se zdrobesc exercitând presiune pe fiecare cub de gheață	15 s
Frișcă	Bătaie dublă	Creșteți treptat de la MIN la MAX	250 ml	Se toarnă smântâna răcită (0°C până la 5°C) într-un bol și se folosește mixerul manual în sensul acelor de ceasornic. Cel mai bine este să începeți la viteza MIN și să creșteți treptat la MAX pe măsură ce crema începe să se îngroașe. Aveți grijă, deoarece o viteză prea mare va transforma smântâna în unt.	3/4 Min
Bateți albușurile	Bătaie dublă	Creșteți treptat de la MIN la MAX	5 albușuri de ou	Se toarnă albușurile într-un castron și se folosește mixerul, mișcându-l în sus și în jos până când albușurile devin tari.	3/4 Min
Piure de cartofi	Piure de cartofi	20	300 g	Cartofii pot fi pasați cu ajutorul blenderului direct în cratiță.	30 s
Alimente pentru copii: fructe și biscuiți mush	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	300 g	Se taie și se pun în ulcior 100 g de mere, 100 g de banane, 50 g de biscuiți și sucul de la o portocală	25 s
Firimituri de pâine	Chopper	20	50 g	Tăiați pâinea veche înainte de a o pune în ulcior. Se amestecă până se obține textura dorită.	30/50 s
Brânză rasă	Chopper	20	200 g	Se taie în cuburi de 1 cm și se mixează până se obține textura dorită	30/40 s
Morcov tocat	Chopper	20	150-200 g	Se curăță de coajă și se taie în cuburi de 1 cm, se mixează până se obține textura dorită	30 s
Nuci tocate	Chopper	20	200 g	Se scot cojile și se toacă până se obține textura dorită	30 s
Se toacă oul fiert	Chopper	20	2 ouă	Se taie în sferturi și se toacă până se obține textura dorită.	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)	Chopper	20	150 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	30 s
Carne tocată	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteza	Cantitate	Pregătire	Timp
Se taie șunca Serrano	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s
Se toacă caisele uscate	Blender cu băț + pahar de măsurare	TURBO	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s

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

**BLENDER RĘCZNY
BAP1 1500 PREMIUM XL FULLSET****OPIS**

- A Sterowanie regulatorem prędkości
- B Przycisk ON/OFF
- C Przycisk Turbo
- D Korpus silnika
- E Blender kielichowy
- F Kubek pomiarowy
- G Podwójna trzepaczka
- H Słoik z rozdrabniaczem
- I Tłuczek do ziemniaków

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

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wysunąć przewód zasilający urządzenia.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli jego akcesoria nie są prawidłowo zamontowane.
- Nie używać urządzenia, jeśli dołączone do niego akcesoria są uszkodzone. Należy je natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, jeśli włącznik/wyłącznik nie działa.
- Proszę przestrzegać wskaźnika poziomu MAX miarki i słoika rozdrabniacza (rys. 5).
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Proszę sprawdzić, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane i upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do zasilania bez nadzoru, jeśli nie jest ono używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.

- Nie należy używać urządzenia dłużej niż 1 minutę lub wykonywać cykli trwających dłużej niż 5 minut. W takim przypadku należy zawsze przestrzegać okresów odpoczynku między cyklami wynoszących co najmniej 1 minutę. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia dłużej niż to konieczne.
- Jako odniesienie, w załączonej tabeli znajduje się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdego przepisu, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**PRZED UŻYCIEM**

- Proszę upewnić się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte.
- Proszę uważnie przeczytać broszurę "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia" przed pierwszym użyciem.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością w sposób opisany w sekcji "Czyszczenie".
- Proszę przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, która ma być używana.

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Przed podłączeniem kabla należy go całkowicie rozciągnąć.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania (B).
- Proszę wybrać żądaną prędkość.
- Proszę pracować z żywnością, którą chcą Państwo przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

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

FUNKCJA TURBO

- Urządzenie posiada funkcję Turbo. Aktywując funkcję Turbo (C), cała moc silnika staje się dostępna, dzięki czemu uzyskuje się drobniejsze wykończenie końcowej tekstury produktu.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Proszę zatrzymać urządzenie, zwalniając nacisk na przycisk włączania/wyłączania.
- Proszę odłączyć urządzenie od zasilania.

- Proszę wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA

AKCESORIA DO BLENDERA SZTYFTOWEGO (RYS. 1)

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt, kruszenia lodu itp.
- Przymocować drążek do korpusu silnika i obrócić w kierunku wskazanym strzałką. (Rys. 1.1).
- Umieścić przygotowywaną żywność w słoiku i włączyć urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia należy odłączyć i wyjąć drążek, obracając go w kierunku przeciwnym do strzałki.

PODWÓJNA TRZEPACZKA (RYS.3)

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, białek...
- Włożyć trzepaczki do złączki adaptera. Przymocować urządzenie do korpusu silnika i obrócić w kierunku wskazanym strzałką.
- Włożyć żywność do dużego pojemnika i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, proszę obrócić trzepaczki zgodnie z ruchem wskazówek zegara
- Usunąć trzepaczki i zwolnić mocowanie adaptera.

TLUCZEK DO ZIEMNIAKÓW (RYS. 4)

- To akcesorium może być używane do przecierania gotowanych warzyw i owoców (ziemniaków, pomidorów, jabłek...).

Ważne: proszę nie rozbijać twardych lub niegotowanych produktów, usunąć skórki, pestki lub łodygi. Proszę ugotować i odsączyć żywność przed rozbijaniem.

- Zamontować przekładnię na nóżce puree, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Zamontować tłuczek do ziemniaków na korpusie silnika, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Założyć łopatkę na dolną część nożyki do puree, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie dobrze zamocowana.
- Umieścić blender z tłuczkiem do ziemniaków w pojemniku na żywność. Najlepiej jest przesuwając narzędzie w górę i w dół po żywności, aż do uzyskania pożądanego tekstu.
- Wyjąć tłuczek do ziemniaków i zwolnić korpus silnika.
- Wyczyścić akcesorium.

Uwaga1: nie używać tłuczka do ziemniaków w pojemniku na bezpośrednim ogniu. Zaleca się pozostawienie mieszaniny do ostygnięcia na kilka minut.

Uwaga 2: nie przekraczać połowy pojemności pojemnika.

Uwaga 3: pod żadnym pozorem nie moczyć skrzyni biegów. - Uwaga 4: proszę unikać nadmiernego przetwarzania mieszanek.

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

- Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się i nie włączy ponownie, proszę odłączyć je od zasilania i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie uruchomi się ponownie, proszę skorzystać z autoryzowanej pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie wszelkich resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (przy użyciu programu delikatnego czyszczenia):

- Blender kielichowy
- Kubek pomiarowy
- Słoik z rozdrabniaczem
- Podwójna trzepaczka
- Tłuczek do ziemniaków

- Pozycja opróżniania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zmywarce lub w zlewie musi umożliwiać łatwy odpływ wody. (Rys. 6)
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed ich montażem i przechowywaniem.

Przepis	Zalecane akcesoria	Prędkość	Ilość	Przygotowanie	Czas
Majonez	Blender kielichowy + miarka	5	250 ml	Do dzbanka wbić 1 jajko ze szczyptą soli i kilkoma kroplami octu lub cytryny. Dodać olej do wskazanego poziomu. Proszę włączyć urządzenie bez poruszania nim, aż olej się zwiąże.	35 s
Koktajle owocowe	Blender kielichowy + miarka	15	-----	Dodać owoce i miksować blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.	-----
Sos beszamelowy	Blender kielichowy	10	600 ml	Roztopić 30 g masła na patelni na wolnym ogniu. Dodać 100 g mąki i 30 g podsmażonej cebuli (już posiekanej rozdrabniaczem). Powoli dodać 500 ml mleka.	15 s
Kruszyć lód	Blender kielichowy + miarka	20	4/6 kostek lodu	Włożyć kostki lodu do dzbanka i rozkruszyć je, naciskając na każdą kostkę lodu.	15 s
Bitą śmietana	Podwójna trzepaczka	Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	250 ml	Wlać schłodzoną śmietanę (0°C do 5°C) do miski i użyć miksera ręcznego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Najlepiej zacząć od prędkości MIN i stopniowo zwiększać do MAX, gdy śmietana zacznie gęstnieć. Proszę uważać, ponieważ zbyt wysoka prędkość zamieni śmietanę w masło.	3/4 Min
Ubić pianę z białek	Podwójna trzepaczka	Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	5 białek jaj	Wlać białka do miski i użyć miksera, przesuwając go w górę i w dół, aż białka staną się sztywne.	3/4 Min
Puree ziemniaczane	Tłuczek do ziemniaków	20	300 g	Ziemniaki można rozgnieść za pomocą blendera bezpośrednio w rondlu.	30 s
Żywność dla niemowląt: papka z owoców i herbatników	Blender kielichowy + miarka	20	300 g	Pokroić i włożyć do dzbanka 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g herbatników i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bulka tarta	Chopper	20	50 g	Pokroić czerstwy chleb przed włożeniem go do dzbanka. Miksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30/50 s
Tarty ser	Chopper	20	200 g	Pokroić w kostkę o boku 1 cm i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30/40 s
Posiekana marchewka	Chopper	20	150-200 g	Obrać i pokroić w kostkę o boku 1 cm, zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Posiekać orzechy	Chopper	20	200 g	Usunąć skorupki i posiekać do uzyskania pożądanej konsystencji.	30 s
Posiekać ugotowane jajko	Chopper	20	2 jajka	Pokroić na ćwiartki i posiekać do uzyskania pożądanej konsystencji.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)	Chopper	20	150 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawałki. Mielenie do uzyskania pożądanej konsystencji	30 s

Przepis	Zalecane akcesoria	Prędkość	Ilość	Przygotowanie	Czas
Mięso mielone	Blender kielichowy + miarka	20	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawałki Mielenie do uzyskania pożądanej konsystencji	3 s
Pokroić szynkę serrano	Blender kielichowy + miarka	20	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawałki Mielenie do uzyskania pożądanej konsystencji	3 s
Posiekać suszone morele	Blender kielichowy + miarka	TURBO	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawałki Mielenie do uzyskania pożądanej konsystencji	3 s

- Ciągłe korzystanie z urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeśli potrzebuje Pan/Pani więcej czasu na przetwarzanie, należy przeplatać cykle 1 minuty użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.

**РЪЧЕН БЛЕНДЕР
BAP1 1500 PREMIUM XL FULLSET****ОПИСАНИЕ**

- A Управление на регулатора на скоростта
- B Бутон ON/OFF
- C Бутон Turbo
- D Корпус на двигателя
- E Пасатор
- F Мерителна чаша
- G Двойна бъркалка
- H Буркан с чопър
- I Машинка за картофи

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

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако принадлежностите му не са правилно монтирани.
- Не използвайте уреда, ако прикрепените към него аксесоари са дефектни. Заменете ги незабавно.
- Не използвайте уреда, ако превключвателят за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво MAX на мерителната чаша и буркана за разбиване. (Фиг.5)
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.
- Никога не използвайте врящи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Така се пести енергия и се удължава животът на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.

- Не използвайте уреда за повече от 1 минута наведнъж и не извършвайте цикли с продължителност повече от 5 минути. В този случай винаги спазвайте периоди на почивка между циклите от поне 1 минута. В никакъв случай не трябва да използвате уреда за повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка в приложената таблица са посочени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното време за работа за изработване на всяка рецепта, както и времето за максимална работа на апарата при всяко едно от тези условия на натоварване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**ПРЕДИ УПОТРЕБА**

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

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Изтеглете кабела напълно, преди да го включите.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Включете уреда с помощта на бутона за включване/изключване (B).
- Изберете желаната скорост.
- Работете с храната, която искате да обработите.

ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

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

ТУРБО ФУНКЦИЯ

- Уредът има функция Turbo. При активиране на функцията Turbo (C) цялата мощност на мотора става достъпна, като по този начин се постига по-fino завършване на крайната текстура на продукта.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда, като отпуснете натиска върху бутона за включване/изключване.

- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Почистете уреда.

АКСЕСОАРИ

АКСЕСОАР ЗА ПАСАТОР (ФИГ. 1)

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, бебешка храна, разбиване на лед и др.
- Прикрепете пръчката към корпуса на двигателя и завъртете по посока на стрелката. (Фиг. 1.1).
- Поставете приготвяната храна в буркана и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отделете и извадете пръчката, като я завъртите в посока, обратна на стрелката.

АКСЕСОАР ЗА ДВОЙНА БЪРКАЛКА (ФИГ.3)

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...
- Поставете метличките в адаптерния фитинг. Прикрепете уреда към корпуса на двигателя и завъртете по посока на стрелката.
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалките по посока на часовниковата стрелка
- Свалете метличките и освободете адаптера

МАШИНКА ЗА РАЗБИВАНЕ НА КАРТОФИ (ФИГ.4)

- Този аксесоар може да се използва за пасиране на варени зеленчуци и плодове (картофи, домати, ябълки...).

Важно: не разбивайте твърдите или неварени храни, не отстранявайте кората, костилките или дръжките. Сварете и отцедете храната, преди да я разбие.

- Монтирайте скоростната кутия към крачето за пюре, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка.
- Монтирайте машината за картофи към корпуса на двигателя, като я завъртите обратно на часовниковата стрелка.
- Поставете лопатката върху долната част на крачето за пюре, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, докато се закрепи добре.
- Поставете блендера с преса за картофи в контейнера за храна. Най-добре е да движите инструмента нагоре-надолу през храната, докато постигнете желаната текстура.
- Извадете преса за картофи и освободете корпуса на двигателя.
- Почистете аксесоара.

Бележка1: не използвайте машината за картофи в съд на пряка топлина. Препоръчително е да оставите сместа да се охлади за няколко минути.

Забележка 2: не превишавайте половината от вместимостта на контейнера.

Забележка 3: в никакъв случай не мокрете скоростната кутия. - Забележка 4: избягвайте прекомерна обработка на сместа.

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

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

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това го подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно pH, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването внимавайте особено много за остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е да почиствате уреда редовно и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Следните части могат да се мият в съдомиялна машина (с програма за меко почистване):
 - Пасатор
 - Мерителна чаша
 - Буркан за хеликоптер
 - Двойна бъркалка
 - Машинка за картофи
- Мястото за оттичане/сушене на изделията, които могат да се мият в съдомиялна машина или в мивка, трябва да позволява лесно оттичане на водата. (Фиг. 6)

- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

Рецепта	Препоръчителен аксесоар	Скорост	Количество	Подготовка	Време
Майонеза	Пасатор+ мерителна чаша	5	250 мл	Сложете 1 яйце в кана с щипка сол и няколко капки оцет или лимон. Добавете масло до посоченото ниво. Включете уреда, без да го движите, докато маслото се свърже.	35 s
Плодови смутита	Пасатор+ мерителна чаша	15	-----	Добавете плодовете и ги пасирайте с пасатора, докато сместа придобие гладка консистенция.	-----
Сос Бешамел	Пасатор	10	600 мл	Разтопете 30 г масло в тиган на бавен огън. Добавете 100 г брашно и 30 г запържен лук (вече нарязан с чопър). Бавно добавете 500 ml мляко.	15 s
Разбиване на лед	Пасатор+ мерителна чаша	20	4/6 кубчета лед	Поставете кубчетата лед в кана и ги смачкайте, като упражнявате натиск върху всяко кубче лед.	15 s
Сметана за разбиване	Двойна бъркалка	Увеличавайте постепенно от MIN до MAX	250 мл	Изсипете охладената сметана (от 0°C до 5°C) в купа и използвайте ръчния миксер по посока на часовниковата стрелка. Най-добре е да започнете със скорост MIN и постепенно да увеличавате до MAX, когато кремът започне да се сгъстява. Бъдете внимателни, тъй като твърде високата скорост ще превърне сметаната в масло.	3/4 мин.
Разбийте белтъците на яйцата	Двойна бъркалка	Увеличавайте постепенно от MIN до MAX	5 яйчни белтъка	Изсипете белтъците в купа и използвайте миксера, като го движите нагоре-надолу, докато белтъците станат твърди.	3/4 мин.
Картофено пюре	Машинка за картофи	20	300 g	Картофите могат да се пасират с помощта на пасатор директно в самата тенджерка.	30 s
Бебешка храна: каша от плодове и бисквити	Пасатор+ мерителна чаша	20	300 g	Нарежете на ситно и сложете в каната 100 г ябълка, 100 г банан, 50 г бисквити и сока от един портокал.	25 s
Хлебни трохи	Чопър	20	50 g	Нарежете престоялия хляб, преди да го сложите в каната. Пасирайте до получаване на желаната текстура.	30/50 s
Настърган кашкавал	Чопър	20	200 g	Нарежете на кубчета с размер 1 см и пасирайте до получаване на желаната текстура	30/40 s
Нарязан морков	Чопър	20	150-200 g	Обелете и нарежете на кубчета с размер 1 см, пасирайте до получаване на желаната текстура.	30 s

Рецепта	Препоръчителен аксесоар	Скорост	Количество	Подготовка	Време
Нарежете ядките	Чопър	20	200 g	Отстранете черупките и ги нарежете до получаване на желаната текстура.	30 s
Нарежете на ситно варено яйце	Чопър	20	2 яйца	Разрежете на четвъртинки и нарежете до получаване на желаната текстура.	10 s
Мляно месо (сурово или варено)	Чопър	20	150 g	Преди това нарежете на парчета с дължина 1 см. смилайте до получаване на желаната текстура	30 s
Месо от кайма	Пасатор+ мерителна чаша	20	60 g	Преди това нарежете на парчета с дължина 1 см. смилайте до получаване на желаната текстура	3 s
Нарежете шунката Серано	Пръчковиден миксер + мерителна чаша	20	60 g	Преди това нарежете на парчета с дължина 1 см. смилайте до получаване на желаната текстура	3 s
Нарежете сушените кайсии	Пръчковиден миксер + мерителна чаша	TURBO	60 g	Преди това нарежете на парчета с дължина 1 см. смилайте до получаване на желаната текстура	3 s

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

**ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ
BARI 1500 PREMIUM XL FULLSET****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A Έλεγχος ρυθμιστή ταχύτητας
- B Κουμπί ON/OFF
- C Κουμπί Turbo
- D Σώμα κινητήρα
- E Μπλέντερ με ραβδί
- F Κύπελλο μέτρησης
- G Διπλό σύρμα
- H Βάζο με κοπτικό
- I Πολτοποιητής πατάτας

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

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά τοποθετημένα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα που είναι προσαρτημένα σε αυτήν είναι ελαττωματικά. Αντικαταστήστε τα αμέσως.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν ο διακόπτης ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε τον δείκτη στάθμης MAX του κυπέλλου μέτρησης και του βάζου τεμαχισμού (Εικ. 5).
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε υγρά που βράζουν.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίτηρηση αν δεν χρησιμοποιείται. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε οποιοδήποτε μέρος του σώματος ενός ατόμου ή ζώου.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 λεπτό τη φορά και μην εκτελείτε κύκλους άνω των 5 λεπτών. Σε αυτή την περίπτωση, τηρείτε πάντα περιόδους ανάπαυσης μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να λειτουργείτε τη συσκευή για περισσότερο χρόνο από τον απαραίτητο.
- Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, οι οποίες περιλαμβάνουν την ποσότητα των τροφίμων που πρέπει να επεξεργαστούν, τον συνιστώμενο χρόνο λειτουργίας για την επεξεργασία κάθε συνταγής, καθώς και τον χρόνο μέγιστης λειτουργίας της συσκευής σε κάθε μία από αυτές τις συνθήκες φορτίου.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

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

ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε το καλώδιο εντελώς πριν το συνδέσετε.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (B).
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία Turbo. Ενεργοιώνοντας τη λειτουργία Turbo (C), όλη η ισχύς του موتور γίνεται διαθέσιμη, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινίρισμα στην τελική υφή του προϊόντος.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σταματήστε τη συσκευή αφήνοντας την πίεση στο κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΜΕ ΡΑΒΔΙ (ΕΙΚ. 1)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, μιλκσέικ, παιδικής τροφής, θρυμματισμό πάγου κ.λπ.
- Συνδέστε το ραβδί στο σώμα του κινητήρα και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους. (Σχ. 1.1).
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο βάζο και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδί γυρίζοντας προς την αντίθετη κατεύθυνση του βέλους.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΔΙΠΛΟ ΣΥΡΜΑ (ΕΙΚ.3)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, να χτυπάτε ασπράδια αυγών...
- Τοποθετήστε τα φυτάρια στο εξάρτημα προσαρμογής. Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε προς την κατεύθυνση του βέλους.
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε τα φυτάρια δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε τους αναδευτήρες και απελευθερώστε το εξάρτημα του προσαρμογέα.

ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗΣ ΠΑΤΑΤΑΣ (ΣΧΗΜΑ 4)

- Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα (πατάτες, ντομάτες, μήλα...).

Σημαντικό: μην συνθλίβετε σκληρά ή άψητα τρόφιμα, μην αφαιρείτε τη φλούδα, τα κουκούτσια ή τα κοτσάνια. Μαγειρέψτε και στραγγίξτε τα τρόφιμα πριν τα συνθλίψετε.

- Τοποθετήστε το κιβώτιο ταχυτήτων στο πόδι του πουρέ περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε τον πολτοποιητή πατάτας στο σώμα του μοτέρ περιστρέφοντάς τον αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε το φτερό στο κάτω μέρος του ποδιού του πουρέ περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να εφαρμόσει καλά.
- Τοποθετήστε το μπλέντερ με τον πολτοποιητή πατάτας στο δοχείο τροφίμων. Είναι καλύτερο να μετακινείτε το εργαλείο πάνω-κάτω μέσα στο φαγητό μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.

- Αφαιρέστε τον πολτοποιητή πατάτας και απελευθερώστε το σώμα του μοτέρ.
- Καθαρίστε το εξάρτημα.

Σημείωση 1: μην χρησιμοποιείτε τον πολτοποιητή πατάτας σε δοχείο σε άμεση θερμότητα. Συνιστάται να αφήσετε το μείγμα να κρυώσει για λίγα λεπτά.

Σημείωση 2: μην υπερβαίνετε τη μισή χωρητικότητα του δοχείου.

Σημείωση 3: μην βρέχετε το κιβώτιο ταχυτήτων σε καμία περίπτωση. - Σημείωση 4: αποφύγετε την υπερβολική επεξεργασία του μίγματος.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

- Διπλό σύρμα
- Πολτοποιητής πατάτας

- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού. (Εικ. 6)
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευσή τους.

Συνταγή	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Ταχύτητα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα με μια πρέζα αλάτι και μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι. Προσθέστε λάδι μέχρι την αναγραφόμενη στάθμη. Ανοίξτε τη συσκευή χωρίς να την κουνήσετε μέχρι να δέσει το λάδι.	35 s
Smoothies φρούτων	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	15	-----	Προσθέστε τα φρούτα και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή.	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ	Μπλέντερ με ραβδί	10	600 ml	Λιώστε 30 γραμμάρια βούτυρο σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. τηγανητά κρεμμύδια (ήδη ψιλοκομμένα με τον κόφτη). Προσθέστε αργά 500 ml γάλα.	15 s
Θρυμματίστε τον πάγο	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	4/6 παγάκια	Βάλτε τα παγάκια στην κανάτα και συνθλίψτε τα ασκώντας πίεση σε κάθε παγάκι.	15 s
Κρέμα γάλακτος	Διπλό σύρμα	Αυξάνεται σταδιακά από το MIN στο MAX	250 ml	Αδειάστε την παγωμένη κρέμα γάλακτος (0°C έως 5°C) σε ένα μπολ και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ χειρός με δεξιόστροφη φορά. Είναι προτιμότερο να ξεκινήσετε στην ταχύτητα MIN και να την αυξήσετε σταδιακά στο MAX καθώς η κρέμα αρχίζει να πήζει. Να είστε προσεκτικοί, καθώς η πολύ υψηλή ταχύτητα θα μετατρέψει την κρέμα σε βούτυρο.	3/4 Min
Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών	Διπλό σύρμα	Αυξάνεται σταδιακά από το MIN στο MAX	5 ασπράδια αυγών	Αδειάστε τα ασπράδια σε ένα μπολ και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ, ανεβοκατεβάζοντάς το μέχρι τα ασπράδια να γίνουν σκληρά.	3/4 Min
Πουρές πατάτας	Πολτοποιητής πατάτας	20	300 g	Οι πατάτες μπορούν να πολτοποιηθούν χρησιμοποιώντας το μπλέντερ απευθείας στην ίδια την κατασάρα.	30 s
Βρεφικές τροφές: φρούτα και μπισκότα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	300 g	Κόψτε και βάλτε 100 γραμμάρια μήλου, 100 γραμμάρια μπανάνας, 50 γραμμάρια μπισκότων και το χυμό ενός πορτοκαλιού στην κανάτα.	25 s

Συνταγή	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Ταχύτητα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Ψίχουλα ψωμιού	Chopper	20	50 g	Κόψτε το μπαγιάτικο ψωμί πριν το βάλετε στην κανάτα. Ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.	30/50 s
Τριμμένο τυρί	Chopper	20	200 g	Κόβετε σε κύβους 1 cm και χτυπάτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30/40 s
Ψιλοκομμένο καρότο	Chopper	20	150-200 g	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε κύβους του 1 εκατοστού, ανακατέψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκόψτε τους ξηρούς καρπούς	Chopper	20	200 g	Αφαιρέστε τα κελύφη και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκόψτε το βραστό αυγό	Chopper	20	2 αυγά	Κόψτε σε τέταρτα και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	10 s
Κιμάς (ωμός ή μαγειρεμένος)	Chopper	20	150 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Κιμάς	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Χοιρομέρι Serrano ψιλοκομμένο	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Ψιλοκόψτε αποξηραμένα βερίκοκα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	TURBO	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s

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

**РУЧНОЙ БЛЕНДЕР
BAP1 1500 PREMIUM XL FULLSET****ОПИСАНИЕ**

- A Управление регулятором скорости
- B Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- C Турбо-кнопка
- D Корпус двигателя
- E Палочный блендер
- F Мерная чашка
- G Двойной венчик
- H Банка с измельчителем
- I Картофельное пюре

Если модель Вашего прибора не оснащена описанными выше аксессуарами, их можно приобрести отдельно в службе технической поддержки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте кабель питания прибора.
- Не используйте прибор, если его принадлежности не установлены должным образом.
- Не используйте прибор, если прилагаемые к нему аксессуары неисправны. Немедленно замените их.
- Не используйте прибор, если переключатель включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором уровня MAX на мерном стакане и банке с измельчителем. (Рис.5)
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу. Использование прибора не по назначению может привести к возникновению опасной ситуации.
- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Никогда не оставляйте прибор подключенным к сети и без присмотра, если он не используется. Это экономит энергию и продлит срок службы прибора.
- Не используйте прибор на любой части тела человека или животного.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.
- Не используйте прибор более 1 минуты за раз и не выполняйте циклы более 5 минут. В этом

случае всегда соблюдайте периоды отдыха между циклами не менее 1 минуты. Ни в коем случае не эксплуатируйте прибор дольше, чем это необходимо.

- В качестве примера в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указаны количество продуктов для обработки, рекомендуемое время работы для отработки каждого рецепта, а также время максимальной работы аппарата при каждом из этих условий нагрузки.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью удлините кабель, прежде чем подключать его к сети.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор с помощью кнопки включения/выключения (B).
- Выберите нужную скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

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

ФУНКЦИЯ ТУРБО

- Прибор оснащен функцией Турбо. При включении функции Турбо (C) становится доступна вся мощность мотора, что позволяет получить более тонкую отделку конечной текстуры продукта.

**ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ**

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

- Очистите прибор.

АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА В ВИДЕ ПАЛОЧКИ (РИС. 1)

- Этот аксессуар используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания, измельчения льда и т.д.
- Прикрепите палочку к корпусу мотора и поверните в направлении, указанном стрелкой. (Рис. 1.1).
- Положите готовящееся блюдо в банку и включите прибор.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките палочку, повернув ее в направлении, противоположном стрелке.

АКСЕССУАР ДЛЯ ДВОЙНОГО ВЕНЧИКА (РИС.3)

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...
- Вставьте виски в фитинг адаптера. Прикрепите устройство к корпусу мотора и поверните в направлении, указанном стрелкой.
- Положите продукты в большую емкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов поворачивайте виски по часовой стрелке
- Снимите виски и освободите фитинг адаптера.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ (РИС.4)

- Этот аксессуар можно использовать для приготовления пюре из вареных овощей и фруктов (картофель, помидоры, яблоки...).

Важно: не разбивайте твердые или неприготовленные продукты, не удаляйте кожуру, косточки или стебли. Приготовьте и слейте воду из продуктов, прежде чем разбивать их.

- Установите редуктор на ножку для приготовления пюре, повернув его против часовой стрелки.
- Установите картофелемялку на корпус мотора, повернув его против часовой стрелки.
- Установите лопатку на нижнюю часть ножки для пюре, поворачивая ее по часовой стрелке до плотного прилегания.
- Поместите блендер с картофельным пюре в контейнер для продуктов. Лучше всего перемещать инструмент вверх и вниз по продуктам, пока не будет достигнута желаемая текстура.
- Снимите картофелемялку и освободите корпус мотора.
- Очистите аксессуар.

Примечание1: не используйте картофельное пюре в контейнере на прямом огне. Рекомендуется дать смеси остыть в течение нескольких минут.

Примечание 2: не превышайте половину объема контейнера.

Примечание 3: ни в коем случае не мочите коробку передач. - Примечание 4: избегайте чрезмерной обработки смеси.

ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОПРОТЕКТОР

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

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители или средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки):
 - Палочный блендер
 - Мерная чашка
 - Банка для измельчителя
 - Двойной венчик
 - Картофельное пюре

- Положение для слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать. (Рис. 6)

- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

Рецепт	Рекомендуемый аксессуар	Скорость	Количество	Подготовка	Время
Майонез	Блендер с палочками + мерная чашка	5	250 мл	Положите 1 яйцо в кувшин со щепоткой соли и несколькими каплями уксуса или лимона. Добавьте масло до указанного уровня. Включите прибор, не двигая его, пока масло не схватится.	35 s
Фруктовые коктейли	Блендер с палочками + мерная чашка	15	-----	Добавьте фрукты и используйте блендер, пока смесь не приобретет гладкую консистенцию.	-----
Соус Бешамель	Палочный блендер	10	600 мл	Растопите 30 г сливочного масла в сковороде на медленном огне. Добавьте 100 г муки и 30 г жареного лука (уже измельченного с помощью чоппера). Медленно добавьте 500 мл молока.	15 s
Измельчите лед	Блендер с палочками + мерная чашка	20	4/6 кубиков льда	Положите кубики льда в кувшин и измельчите, надавливая на каждый кубик льда.	15 s
Взбейте сливки	Двойной венчик	Постепенно увеличивайте от MIN до MAX	250 мл	Налейте охлажденные сливки (от 0°C до 5°C) в миску и используйте ручной блендер по часовой стрелке. Лучше всего начать со скорости MIN и постепенно увеличивать ее до MAX, когда крем начнет густеть. Будьте осторожны, так как слишком высокая скорость превратит сливки в масло.	3/4 мин
Взбейте яичные белки	Двойной венчик	Постепенно увеличивайте от MIN до MAX	5 яичных белков	Вылейте яичные белки в миску и используйте блендер, двигая его вверх-вниз, пока яичные белки не станут жесткими.	3/4 мин
Картофельное пюре	Картофельное пюре	20	300 g	Картофель можно превратить в пюре с помощью блендера прямо в кастрюле.	30 s
Детское питание: фруктовая и бисквитная каша	Блендер с палочками + мерная чашка	20	300 g	Нарежьте и положите в кувшин 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 s
Панировочные сухари	Чоппер	20	50 g	Нарежьте черствый хлеб, прежде чем положить его в кувшин. Смешивайте до получения желаемой консистенции.	30/50 s

Рецепт	Рекомендуемый аксессуар	Скорость	Количество	Подготовка	Время
Тертый сыр	Чоппер	20	200 g	Нарежьте кубиками по 1 см и смешайте до получения желаемой текстуры.	30/40 s
Нарезанная морковь	Чоппер	20	150-200 g	Очистите и нарежьте кубиками по 1 см, смешайте до получения желаемой текстуры	30 s
Порубите орехи	Чоппер	20	200 g	Удалите скорлупу и измельчите до получения желаемой текстуры.	30 s
Нарежьте вареное яйцо	Чоппер	20	2 яйца	Разрежьте на четвертинки и измельчите до получения желаемой текстуры.	10 s
Мясной фарш (сырой или приготовленный)	Чоппер	20	150 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Измельчите до получения желаемой консистенции.	30 s
Мясной фарш	Блендер с палочками + мерная чашка	20	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Измельчите до получения желаемой консистенции.	3 s
Нарежьте ветчину серрано	Блендер с палочками + мерная чашка	20	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Измельчите до получения желаемой консистенции.	3 s
Нарежьте сушеные абрикосы	Блендер с палочками + мерная чашка	TURBO	60 g	Предварительно нарежьте на кусочки размером 1 см. Измельчите до получения желаемой консистенции.	3 s

- Непрерывное использование прибора не должно превышать 1 минуты.
- Если Вам нужно больше времени на обработку, чередуйте циклы по 1 минуте работы с циклами по 1 минуте отдыха.

**STAVBLENDER
BAP1 1500 PREMIUM XL FULLSET****BESKRIVELSE**

- A Kontrol af hastighedsregulator
- B ON/OFF-knap
- C Turbo-knap
- D Motorens krop
- E Stavblender
- F Målebæger
- G Dobbelt piskeris
- H Chopper-krukke
- I Kartoffelmøser

Hvis modellen af dit apparat ikke har det tilbehør, der er beskrevet ovenfor, kan det også købes separat hos den tekniske assistance.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets strømkabel helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis tilbehøret ikke er korrekt monteret.
- Brug ikke apparatet, hvis det tilbehør, der er monteret på det, er defekt. Udskift det med det samme.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-kontakten ikke virker.
- Respekter MAX-niveauindikatoren på målebægeret og hakkeglasset (fig. 5).
- Hold apparatet i god stand. Kontroller, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og sørg for, at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning og under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede kan resultere i en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 minut ad gangen, og udfør ikke cyklusser på mere end 5 minutter. I så fald skal du altid overholde hvileperioder på mindst 1 minut mellem cyklusserne. Apparatet må under ingen omstændigheder bruges i længere tid end nødvendigt.

- Som reference vises der i den vedlagte tabel flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt tiden for maksimal drift af apparatet under hver af disse belastningsforhold.

VEJLEDNING TIL BRUG**FØR BRUG**

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet.
- Læs omhyggeligt hæftet "Sikkerhedsanvisninger og advarsler" før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet "Rengøring".
- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

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

ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL

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

TURBO-FUNKTION

- Apparatet har en turbo-funktion. Ved at aktivere turbofunktionen (C) bliver al motorens kraft tilgængelig, hvilket giver en finere finish i produktets endelige struktur.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

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

TILBEHØR**TILBEHØR TIL STAVBLENDER (FIG. 1)**

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, babymad, knuse is osv.
- Sæt pinden på motorhuset, og drej den i pilens retning. (Fig. 1.1).
- Læg den mad, der skal tilberedes, i glasset, og tænd for apparatet.

- For yderligere rengøring skal du løsne og fjerne pinden ved at dreje i modsat retning af pilen.

• TILBEHØR TIL DOBBELTPISKERIS (FIG.3)

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, piske æggehvider...
- Sæt piskerisene ind i adapterbeslaget. Sæt enheden fast på motorhuset, og drej den i pilens retning.
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. For at opnå de bedste resultater skal du dreje piskerisene med uret.
- Fjern piskerisene, og frigør adapterbeslaget

• KARTOFFELMOSER (FIG.4)

- Dette tilbehør kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugt (kartofler, tomater, æbler...).

Vigtigt: Knus ikke hårde eller ukogte fødevarer, fjern skræl, sten eller stilke. Kog og afdryp maden, før du smadrer den.

- Sæt gearkassen på purébenet ved at dreje den mod uret.
- Sæt kartoffelmoseren på motorhuset ved at dreje den mod uret.
- Sæt pagajen på den nederste del af purébenet ved at dreje den med uret, indtil den sidder godt fast.
- Placer blenderen med kartoffelmoseren i madbeholderen. Det er bedst at bevæge værktøjet op og ned gennem maden, indtil den ønskede tekstur er opnået.
- Fjern kartoffelmoseren, og frigør motorhuset.
- Rengør tilbehøret.

Note1: Brug ikke kartoffelmoseren i en beholder over direkte varme. Det anbefales at lade blandingen køle af i et par minutter.

Note 2: Overskrid ikke halvdelen af beholderens kapacitet.

Note 3: Gør under ingen omstændigheder gearkassen våd.

Note 4: Undgå at behandle blandingen for meget.

• TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTELSE

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du tage det ud af stikkontakten og vente i ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

• RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du begynder at rengøre det.

- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, som f.eks. blegemiddel, eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Nedsæk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er i god og ren stand, kan overfladen blive nedbrudt, hvilket uundgåeligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine (med et skånsomt rengøringsprogram):

- Stavblender
- Målebæger
- Chopper-krukke
- Dobbelt piskeris
- Kartoffelmoser

- Afløbs-/tørrepositionen for de genstande, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk. (Fig. 6)
- Tør derefter alle dele, før de samles og opbevares.

Opskrift	Anbefalet tilbehør	Hastighed	Mængde	Forberedelse	Tid
Mayonnaise	Stavblender + målebæger	5	250 ml	Kom 1 æg i kanden sammen med en knivspids salt og nogle dråber eddike eller citron. Tilsæt olie op til det angivne niveau. Tænd for apparatet uden at bevæge det, indtil olien binder.	35 s
Frugtsmoothies	Stavblender + målebæger	15	-----	Tilsæt frugt, og brug blenderen, indtil blandingen har en glat konsistens.	-----
Bechamelsauce	Stavblender	10	600 ml	Smelt 30 g smør i en gryde ved svag varme. Tilsæt 100 g mel og 30 g stegte løg (allerede hakket med hakkeren). Tilsæt langsomt 500 ml mælk.	15 s
Knus is	Stavblender + målebæger	20	4/6 isterninger	Kom isterningerne i kanden, og knus dem ved at lægge pres på hver isterning.	15 s
Piskefløde	Dobbelt piskeris	Øg gradvist fra MIN til MAX	250 ml	Hæld den afkølede fløde (0°C til 5°C) i en skål, og brug stavblenderen i urets retning. Det er bedst at starte ved MIN-hastighed og gradvist øge til MAX, når cremen begynder at blive tykkere. Vær forsigtig, da for høj hastighed vil forvandle fløden til smør.	3/4 min.
Pisk æggeghviderne	Dobbelt piskeris	Øg gradvist fra MIN til MAX	5 æggeghvider	Hæld æggeghviderne i en skål, og brug blenderen, og kød den op og ned, indtil æggeghviderne bliver stive.	3/4 min.
Kartoffelmos	Kartoffelmoser	20	300 g	Kartoflerne kan moses ved at bruge blenderen direkte i selve gryden.	30 s
Babymad: frugt- og kiksemos	Stavblender + målebæger	20	300 g	Hak og kom 100 g æble, 100 g banan, 50 g kiks og saften fra en appelsin i kanden.	25 s
Brødkrummer	Chopper	20	50 g	Skær det gamle brød i stykker, før det kommes i kanden. Blend, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30/50 s
Revet ost	Chopper	20	200 g	Skær i tern på 1 cm, og blend, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30/40 s
Hakket gulerod	Chopper	20	150-200 g	Skræl og skær i tern på 1 cm, blend til den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hak nødder	Chopper	20	200 g	Fjern skallerne, og hak dem, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hak et kogt æg	Chopper	20	2 æg	Skær i kvarte og hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	10 s
Hakket kød (råt eller kogt)	Chopper	20	150 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	30 s
Hakket kød	Stavblender + målebæger	20	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s

Opskrift	Anbefalet tilbehør	Hastighed	Mængde	Forberedelse	Tid
Hak serranoskinke	Stavblender + målebæger	20	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s
Hak tørrede abrikoser	Stavblender + målebæger	TURBO	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s

- Kontinuerlig brug af apparatet bør ikke overstige 1 minut.
- Hvis du har brug for mere behandlingstid, kan du skifte mellem cyklusser med 1 minuts brug og cyklusser med 1 minuts hvile.

NO

Norsk (Oversatt fra originale instruksjoner)

**STAVMIKSER
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****BESKRIVELSE**

- A Kontroll av hastighetsregulator
- B ON/OFF-knapp
- C Turbo-knappen
- D Motorkropp
- E Stavmikser
- F Målebeger
- G Dobbel visp
- H Chopper-krukke
- I Potetstamper

Hvis modellen av apparatet ditt ikke har tilbehøret som er beskrevet ovenfor, kan det også kjøpes separat fra teknisk assistansetjeneste.

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ut strømkabelen til apparatet helt før hver gang du bruker det.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret ikke er riktig montert.
- Ikke bruk apparatet hvis tilbehøret som er festet til det, er defekt. Skift dem ut umiddelbart.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-bryteren ikke fungerer.
- Respekter MAX-nivåindikatoren på målebegeret og hakkeglasset (fig. 5).
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feilinnrettet eller sitter fast, og sørg for at det ikke finnes ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre arbeidsoppgaver enn det som er tiltenkt, kan føre til farlige situasjoner.
- Bruk aldri kokende væsker.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparatets levetid.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frosne varer eller varer som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 minutt om gangen eller utfør sykluser på mer enn 5 minutter. I dette tilfellet må du alltid respektere hvileperioder på minst 1 minutt mellom syklusene. Apparatet må ikke under noen omstendigheter brukes lenger enn nødvendig.

- Som en referanse vises i den vedlagte tabellen flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, den anbefalte driftstiden for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

INSTRUKSJONER FOR BRUK**FØR BRUK**

- Forsikre deg om at all emballasje er fjernet.
- Les nøye gjennom heftet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.
- Før du bruker produktet for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med matvarer, på den måten som er beskrevet i avsnittet "Rengjøring".
- Klargjør apparatet i henhold til den funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

- Trekk ut kabelen helt før du kobler den til.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Slå på apparatet ved hjelp av av/på-knappen (B).
- Velg ønsket hastighet.
- Jobb med maten du ønsker å bearbeide.

ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL

- Apparatets hastighet kan reguleres ved hjelp av hastighetsregulatoren (A). Denne funksjonen er svært nyttig, da den gjør det mulig å tilpasse hastigheten på apparatet til den type arbeid som skal utføres.

TURBO-FUNKSJON

- Apparatet har en Turbo-funksjon. Ved å aktivere Turbo-funksjonen (C) blir hele motorens kraft tilgjengelig, slik at du oppnår en finere finish i den endelige teksten på produktet.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

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

TILBEHØR**TILBEHØR TIL STAVMIKSER (FIG. 1)**

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshake, barnemat, knuse is osv.
- Fest pinnen til motorhuset og vri den i pilens retning. (Fig. 1.1).
- Legg maten som skal tilberedes i glasset, og slå på apparatet.

- For ytterligere rengjøring løsner og fjerner du pinnen ved å vri den i motsatt retning av pilen.

• TILBEHØR MED DOBBEL VISP (FIG.3)

- Dette tilbehøret brukes til å piske fløte, eggehviter...
- Sett vispene inn i adapterbeslaget. Fest enheten til motorhuset og vri den i pilens retning.
- Legg maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri vispene med klokken
- Fjern vispene og løsne adapterkoblingen

• POTETSTAMPER (FIG.4)

- Dette tilbehøret kan brukes til å mose kokte grønnsaker og frukt (poteter, tomater, epler...).

Viktig: Ikke knus harde eller ukokte matvarer, fjern skall, steiner eller stilk. Kok og la maten renne av før du knuser den.

- Monter girkassen på purébenet ved å vri den mot klokken.
- Monter potetstamperen på motorhuset ved å vri den mot klokken.
- Monter skovlen på den nedre delen av purébenet ved å vri den med klokken til den sitter godt fast.
- Plasser blenderen med potetstamperen i matbeholderen. Det er best å bevege verktøyet opp og ned gjennom maten til ønsket tekstur er oppnådd.
- Fjern potetstamperen og frigjør motorhuset.
- Rengjør tilbehøret.

Merk1: Ikke bruk potetstamperen i en beholder over direkte varme. Det anbefales å la blandingen avkjøles i noen minutter.

Merknad 2: Ikke overskrid halvparten av beholderens kapasitet.

Merknad 3: Ikke fukt girkassen under noen omstendigheter.

- Merknad 4: Unngå å behandle blandingen for mye.

• TERMISK SIKKERHETSBEKYTTELSE

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

• RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.

- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel, og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH-verdi, for eksempel blekemiddel eller slipende produkter, til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke apparatets levetid, og det kan bli utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et mykt rengjøringsprogram):
 - Stavmikser
 - Målebeger
 - Chopper Jar
 - Dobbel visp
 - Potetstamper
- Tømme-/tørkeposisjonen til gjenstander som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i vasken, må være slik at vannet lett kan renne av. (Fig. 6)
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

Oppskrift	Anbefalt tilbehør	Hastighet	Antall	Forberedelse	Tid
Majones	Stavmikser + målebeger	5	250 ml	Ha 1 egg i kannen med en klype salt og noen dråper eddik eller sitron. Tilsett olje opp til det angitte nivået. Slå på apparatet uten å bevege det til oljen binder seg.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmikser + målebeger	15	-----	Tilsett frukt og bruk blenderen til blandingen har en jevn konsistens.	-----
Béchamelsaus	Stavmikser	10	600 ml	Smelt 30 g smør i en panne på svak varme. Tilsett 100 g mel og 30 g stekt løk (allerede hakket med hakkeren). Tilsett sakte 500 ml melk.	15 s
Knus is	Stavmikser + målebeger	20	4/6 isbiter	Legg isbitene i kannen og knus dem ved å trykke på hver isbit.	15 s
Piskekrem	Dobbel visp	Øk gradvis fra MIN til MAX	250 ml	Hell den avkjølte fløten (0 °C til 5 °C) i en bolle, og bruk stavmikseren i retning med klokken. Det er best å starte på MIN-hastighet og gradvis øke til MAX etter hvert som kremen begynner å tykne. Vær forsiktig, for høy hastighet vil gjøre fløten til smør.	3/4 Min
Pisk eggehviter	Dobbel visp	Øk gradvis fra MIN til MAX	5 eggehviter	Hell eggehvitene i en bolle og bruk blenderen, og beveg den opp og ned til eggehvitene blir stive.	3/4 Min
Potetmos	Potetstamper	20	300 g	Potetene kan moses ved å bruke blenderen direkte i selve kasserollen.	30 s
Barnemat: frukt- og kjeksgrøt	Stavmikser + målebeger	20	300 g	Hakk og ha 100 g epler, 100 g banan, 50 g kjeks og saften av en appelsin i kannen.	25 s
Brødsmluler	Chopper	20	50 g	Skjær opp det gamle brødet før du putter det i kannen. Blend til ønsket konsistens er oppnådd.	30/50 s
Revet ost	Chopper	20	200 g	Skjær i terninger på 1 cm og blend til ønsket konsistens er oppnådd	30/40 s
Hakket gulrot	Chopper	20	150-200 g	Skrell og skjær i terninger på 1 cm, blend til ønsket konsistens er oppnådd	30 s
Hakk nøtter	Chopper	20	200 g	Fjern skallene og hakk til ønsket konsistens er oppnådd	30 s
Hakk opp kokt egg	Chopper	20	2 egg	Skjær i kvarte og hakk opp til ønsket konsistens er oppnådd.	10 s
Kjøttdeig (rå eller kokt)	Chopper	20	150 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	30 s
Kjøttdeig	Stavmikser + målebeger	20	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s

Oppskrift	Anbefalt tilbehør	Hastighet	Antall	Forberedelse	Tid
Hakk serranoskinke	Stavmikser + målebeger	20	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s
Hakk tørkede aprikoser	Stavmikser + målebeger	TURBO	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s

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



**STAVMIXER
BABI 1500 PREMIUM XL FULLSET****BESKRIVNING**

- A Kontroll av hastighetsregulator
- B ON/OFF-knapp
- C Turbo-knapp
- D Motorhus
- E Stavmixer
- F Mät kopp
- G Dubbel visp
- H Chopper burk
- I Potatismosare

Om modellen av din apparat inte har de tillbehör som beskrivs ovan kan de också köpas separat från den tekniska assistansservice.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens strömkabel helt och hållet före varje användning.
- Använd inte apparaten om tillbehören inte är korrekt monterade.
- Använd inte apparaten om de tillbehör som är anslutna till den är defekta. Byt ut dem omedelbart.
- Använd inte apparaten om på/av-brytaren inte fungerar.
- Respektera MAX-nivåindikatorn på mätkoppen och hackkärlet (Fig.5)
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller har fastnat, och se till att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med dessa anvisningar och med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.
- Lämna aldrig apparaten inkopplad och obevakad när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon del av kroppen på en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 minut åt gången och utför inte cykler på mer än 5 minuter. I detta fall ska du alltid respektera viloperioder på minst 1 minut mellan

cyklerna. Apparaten får under inga omständigheter användas längre än nödvändigt.

- Som referens visas i den bifogade tabellen flera recept, som inkluderar mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept, samt tiden för maximal drift av apparaten under vart och ett av dessa belastningsförhållanden.

**INSTRUKTIONER FÖR
ANVÄNDNING****FÖRE ANVÄNDNING**

- Se till att produktens förpackning har avlägsnats.
- Läs noga igenom broschyren "Säkerhetsanvisningar och varningar" före första användningstillfället.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet "Rengöring".
- Förbered apparaten för den funktion som du vill använda.

ANVÄNDNING

- Förläng kabeln helt innan du ansluter den.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Slå på apparaten med hjälp av på/av-knappen (B).
- Välj önskad hastighet.
- Arbeta med den mat du vill bearbeta.

ELEKTRONISK HASTIGHETSREGLERING

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

TURBO-FUNKTION

- Apparaten har en Turbo-funktion. Genom att aktivera turbofunktionen (C) blir hela motorns kraft tillgänglig, vilket ger en finare finish i produktens slutliga struktur.

NÄR DU ÄR KLAR MED ATT ANVÄNDA APPARATEN

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

TILLBEHÖR**TILLBEHÖR TILL STAVMIXER (FIG. 1)**

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, barmmat, krossa is etc.

- Sätt fast pinnen på motorhuset och vrid i pilens riktning. (Fig. 1.1).
- Lägg maten som ska tillagas i burken och slå på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort spaken genom att vrida i motsatt riktning mot pilen.

TILLBEHÖR FÖR DUBBELVISP (FIG.3)

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, vispa äggvitor ...
- Sätt in visparna i adapterkopplingen. Fäst enheten på motorhuset och vrid den i pilens riktning.
- Lägg maten i ett stort kärl och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid visparna medurs
- Ta bort visparna och lossa adapterkopplingen

POTATISMOSARE (FIG.4)

- Detta tillbehör kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukt (potatis, tomat, äppel ...).

Viktigt: krossa inte hårda eller okokta livsmedel, ta bort skal, stenar eller stjälkar. Tillaga och låt rinna av maten innan du krossar den.

- Montera växellådan på purébenet genom att vrida den moturs.
- Montera potatismosaren på motorhuset genom att vrida den moturs.
- Montera paddeln på den nedre delen av purébenet genom att vrida den medurs tills den sitter fast ordentligt.
- Placera mixern med potatismosaren i matbehållaren. Det är bäst att flytta verktyget upp och ner genom maten tills önskad textur uppnås.
- Ta bort potatismosaren och lossa motorhuset.
- Rengör tillbehöret.

Obs1: Använd inte potatismosaren i en behållare över direkt värme. Vi rekommenderar att du låter blandningen svalna i några minuter.

Obs 2: Överskrid inte behållarens halva kapacitet.

Anmärkning 3: Vät inte växellådan under några omständigheter. - Anmärkning 4: Undvik att bearbeta blandningen alltför mycket.

TERMISKT SÄKERHETSSKYDD

- Apparaten är försedd med en säkerhetsanordning som skyddar apparaten mot överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte startar igen, koppla bort den från elnätet och vänta i ca 15 minuter innan du kopplar in den igen. Om maskinen inte startar igen, kontakta auktoriserad teknisk hjälp.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du påbörjar någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka den sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel eller slipmedel, för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är i gott skick kan dess yta försämrats och oönskat påverka längden på apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram):
 - Stavmixer
 - Mätkopp
 - Chopper burk
 - Dubbel visp
 - Potatismosare
- Avtappnings-/torkningsläget för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskhon måste tillåta att vattnet lätt rinner bort. (Fig. 6)
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

Recept	Rekommenderat tillbehör	Hastighet	Kvantitet	Förberedelser	Tid
Majonnäs	Stavmixer + mätkopp	5	250 ml	Lägg 1 ägg i kannan med en nypa salt och några droppar vinäger eller citron. Tillsätt olja upp till den angivna nivån. Sätt på apparaten utan att röra den tills oljan binder.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmixer + mätkopp	15	-----	Tillsätt frukt och använd mixern tills blandningen har en slät konsistens.	-----
Béchamelsås	Stavmixer	10	600 ml	Smält 30 g smör i en kastrull på låg värme. Tillsätt 100 g mjöl och 30 g stekt lök (redan hackad med hackmaskinen). Tillsätt långsamt 500 ml mjölk.	15 s
Krossa is	Stavmixer + mätkopp	20	4/6 isbitar	Lägg isbitarna i kannan och krossa dem genom att utöva tryck på varje isbit	15 s
Vispa grädde	Dubbel visp	Öka gradvis från MIN till MAX	250 ml	Håll den kylda grädden (0°C till 5°C) i en skål och använd stavmixern i medsols riktning. Det är bäst att börja på MIN-hastighet och gradvis öka till MAX när grädden börjar tjockna. Var försiktig, för hög hastighet gör att grädden förvandlas till smör.	3/4 Min
Vispa äggvitorna	Dubbel visp	Öka gradvis från MIN till MAX	5 äggvitor	Häll äggvitorna i en skål och kör dem upp och ner med mixern tills de blir styva.	3/4 Min
Potatismos	Potatismosare	20	300 g	Potatisen kan mosas med hjälp av mixern direkt i själva kastrullen.	30 s
Barnmat: frukt- och kexgröt	Stavmixer + mätkopp	20	300 g	Hacka och lägg 100 g äpple, 100 g banan, 50 g kex och saften av en apelsin i kannan	25 s
Brödsmlor	Chopper	20	50 g	Skär upp det gamla brödet innan du lägger det i kannan. Mixa tills önskad konsistens erhålls.	30/50 s
riven ost	Chopper	20	200 g	Tärna i 1 cm stora tärningar och mixa tills önskad konsistens erhålls	30/40 s
Hackad morot	Chopper	20	150-200 g	Skala och tärna i 1 cm stora tärningar, mixa tills önskad konsistens erhålls	30 s
Hacka nötter	Chopper	20	200 g	Ta bort skalene och hacka tills önskad konsistens erhålls	30 s
Hacka upp kokt ägg	Chopper	20	2 ägg	Skär i fjärdedelar och hacka tills önskad konsistens erhålls.	10 s
Köttfärs (rå eller kokt)	Chopper	20	150 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	30 s
Köttfärs	Stavmixer + mätkopp	20	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s
Hacka serranoskinka	Stavmixer + mätkopp	20	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s

Recept	Rekommenderat tillbehör	Hastighet	Kvantitet	Förberedelser	Tid
Hacka torkade aprikoser	Stavmixer + mätkopp	TURBO	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s

- Kontinuerlig användning av apparaten bör inte överstiga 1 minut.
- Om du behöver mer tid för bearbetning kan du varva cykler med 1 minuts användning med cykler med 1 minuts vila.

**SAUVASEKOITIN
BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET****KUVAUS**

- A Nopeudensäätimen ohjaus
- B ON/OFF-painike
- C Turbo-painike
- D Moottorin runko
- E Sauvasekoitin
- F Mittakuppi
- G Kaksoisvispilä
- H Chopper-purkki
- I Perunamurskain

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

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen virtajohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos sen lisävarusteita ei ole asennettu oikein.
- Älä käytä laitetta, jos siihen liitetyt lisävarusteet ovat viallisia. Vaihda ne välittömästi.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-kytkin ei toimi.
- Kunnioita mittakupin ja hakkuripurkin MAX-tason ilmaisinta (kuva 5).
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai juuttuneet, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeamia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettava työ. Laitteen käyttäminen muuhun kuin aiottuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen kehon osaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 minuuttia kerrallaan tai tee yli 5 minuutin jaksoja. Noudata tällöin aina vähintään 1 minuutin pituisia lepojaksia jaksojen välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.

- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän, suositellun toiminta-ajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen enimmäiskäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

KÄYTTÖOHJEET**ENNEN KÄYTTÖÄ**

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkaukset on poistettu.
- Lue huolellisesti "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" -kirjanen ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, kohdassa "Puhdistus" kuvatulla tavalla.
- Valmisteile laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTÄ

- Pidennä kaapeli kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Kytke laite päälle on/off-painikkeella (B).
- Valitse haluttu nopeus.
- Työskentele sen ruoan kanssa, jota haluat käsitellä.

ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

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

TURBO-TOIMINTO

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

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

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

TARVIKKEET**SAUVASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE (KUVA 1)**

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan, jään murskaamiseen jne. valmistukseen.
- Kiinnitä keppi moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan. (Kuva 1.1).
- Laita valmistettava ruoka astiaan ja kytke laite päälle.

- Jos haluat puhdistaa laitteen edelleen, irrota ja poista tikku kääntämällä sitä nuolen vastakkaiseen suuntaan.

TUPLAVISPIILÄN LISÄVARUSTE (KUVA 3)

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkamiseen, munanvalkuaisen vatkamiseen....
- Aseta vispilät sovittimen liitintään. Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan.
- Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Parhaan tuloksen saat kääntämällä vispilöitä myötäpäivään.
- Irrota vispilät ja irrota sovitin.

PERUNASURVIMELLA (KUVA 4)

- Tätä lisävarustetta voidaan käyttää kypsennettyjen vihannesten ja hedelmien (perunat, tomaatit, omenat...) soseuttamiseen.

Tärkeää: älä murskaa kovia tai kypsennättömiä ruokia, älä poista kuorta, kiviä tai kantoja. Keitä ja valuta ruoka ennen murskaamista.

- Asenna vaihteisto soseen jalkaan kääntämällä sitä vastapäivään.
- Asenna perunamurskain moottorin runkoon kääntämällä sitä vastapäivään.
- Asenna mela soseenjalan alaosaan kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti kiinni.
- Aseta tehosekoitin ja perunasurvistin ruokasäiliöön. Työkäluu kannattaa liikuttaa ylös ja alas ruoan läpi, kunnes haluttu rakenne on saavutettu.
- Irrota perunasurvimesta ja irrota moottorin runko.
- Puhdista lisävaruste.

Huomautus 1: älä käytä perunasurvintaa astiassa suoralla lämmöllä. On suositeltavaa antaa seoksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.

Huomautus 2: Älä ylitä puolta säiliön tilavuudesta.

Huomautus 3: älä missään tapauksessa kastele vaihdelaatikkoa. - Huomautus 4: Vältä seoksen liiallista käsittelyä.

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

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

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia tai tuotteita, joiden pH-arvo on hapan tai emäksinen, kuten valkaisuainetta tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- Laite on suositeltavaa puhdistaa säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruokajäämät.
- Jos laitteen puhtaus ei ole hyvässä kunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (käyttäen pehmeää puhdistusohjelmaa):
 - Sauvasekoitin
 - Mittakuppi
 - Chopper purkki
 - Kaksoisvispilä
 - Perunamurskain
- Astianpesukoneessa tai lavauissa pestävien tavaroiden valutus- ja kuivausasennon on oltava sellainen, että vesi pääsee valumaan helposti pois. (Kuva 6)
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen niiden kokoamista ja varastointia.

Resepti	Suosittelava lisävaruste	Nopeus	Määrä	Valmistelu	Aika
Majoneesi	Sauvasekoitin + mittakuppi	5	250 ml	Laita kannuun 1 muna, ripaus suolaa ja muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Lisää öljyä ilmoitettuun määrään asti. Kytke laite päälle liikuttamatta sitä, kunnes öljy sitoutuu.	35 s
Hedelmäsmoothiet	Sauvasekoitin + mittakuppi	15	-----	Lisää hedelmät ja käytä tehosekoitinta, kunnes seos on tasaista.	-----
Béchamel-kastike	Sauvasekoitin	10	600 ml	Sulata 30 g voita pannulla hitaalla lämmöllä. Lisää 100 g jauhoja ja 30 g paistettuja sipuleita (jotka on jo hienonnettu silppurilla). Lisää hitaasti 500 ml maitoa.	15 s
Murskaa jää	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	4/6 jääpalaa	Laita jääkuutiot kannuun ja murskaa ne painamalla kutakin jääpalaa.	15 s
Vatkaa kerma	Kaksoisvispilä	Nosta asteittain MIN:stä MAX:iin	250 ml	Kaada jäähdytetty kerma (0-5 °C) kulhoon ja käytä sauvasekoitinta myötöpäivään. On parasta aloittaa MIN-nopeudella ja nostaa asteittain MAX-nopeuteen, kun kerma alkaa paksuuntua. Ole varovainen, sillä liian suuri nopeus muuttaa kerman voiksi.	3/4 Min
Vatkaa munanvalkuaiset	Kaksoisvispilä	Nosta asteittain MIN:stä MAX:iin	5 munanvalkuaista	Kaada munanvalkuaiset kulhoon ja käytä tehosekoitinta liikuttelemalla sitä ylös ja alas, kunnes valkuaisista tulee jäykkää.	3/4 Min
Perunamuusia	Perunamurskain	20	300 g	Perunat voidaan soseuttaa tehosekoittimella suoraan kattilassa.	30 s
Vauvanruoka: hedelmä- ja keksimuussi	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	300 g	Pilko ja laita kannuun 100 g omenaa, 100 g banaania, 50 g keksejä ja yhden appelsiinin mehu.	25 s
Korppujauhot	Chopper	20	50 g	Paloittele vanha leipä ennen kuin laitat sen kannuun. Sekoita, kunnes saat halutun koostumuksen.	30/50 s
Juustoraaste	Chopper	20	200 g	Kuutioidaan 1 cm:n kuutioiksi ja sekoitetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	30/40 s

Resepti	Suositeltava lisävaruste	Nopeus	Määrä	Valmistelu	Aika
Pilkottu porkkana	Chopper	20	150-200 g	Kuori ja kuutioi 1 cm:n kuutioiksi, sekoita, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s
Pilko pähkinät	Chopper	20	200 g	Poista kuoret ja hienonna, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s
Pilko keitetty muna	Chopper	20	2 munaa	Leikkaa neljään osaan ja hienonna, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	10 s
Jauheliha (raaka tai kypsennetty)	Chopper	20	150 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	30 s
Jauheliha	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s
Pilko Serrano-kinkku	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s
Pilko kuivatut aprikoosit	Sauvasekoitin + mittakuppi	TURBO	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s

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

**EL BLENDERİ
BAPİ 1500 PREMIUM XL FULLSET****AÇIKLAMA**

- A Hız regülatörü kontrolü
- B AÇMA/KAPAMA düğmesi
- C Turbo düğmesi
- D Motor gövdesi
- E Çubuk blender
- F Ölçü kabı
- G Çift Çırpma Teli
- H Doğrayıcı kavanoz
- I Patates ezici

Cihazınızın modelinde yukarıda açıklanan aksesuarlar yoksa, bunlar Teknik Yardım Servisinden ayrıca satın alınabilir.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın güç kablosunu tamamen uzatın.
- Aksesuarları düzgün takılmamışsa cihazı kullanmayın.
- Takılı aksesuarlar arızalıysa cihazı kullanmayın. Hemen değiştirin.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Ölçü kabının ve doğrayıcı kavanozun MAX seviye göstergesine dikkat edin. (Şekil 5)
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parça veya anormallik olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak kullanın. Cihazın amaçlanandan farklı işlemler için kullanılması tehlikeli durumlara yol açabilir.
- Asla kaynar sıvılar kullanmayın.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazı bir insan veya hayvanın vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı tek seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın veya 5 dakikadan fazla döngü gerçekleştirmeyin. Bu durumda, döngüler arasında her zaman en az 1 dakikalık dinlenme sürelerine uyun. Cihaz hiçbir koşulda gerekinden daha uzun süre çalıştırılmamalıdır.

- Referans olarak, ekteki tabloda, işlenecek gıda miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için önerilen çalışma süresini ve bu yük koşullarının her biri altında cihazın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

KULLANIM TALIMATLARI**KULLANMADAN ÖNCE**

- Ürünün tüm ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" kitapçığını dikkatlice okuyun.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları "Temizlik" bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi takmadan önce kabloyu tamamen uzatın.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Açma/kapama düğmesini (B) kullanarak cihazı açın.
- İsteddiğiniz hızı seçin.
- İşlemek istediğiniz gıda ile çalışın.

ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ

- Cihazın hızı, hız regülatörü kontrolü (A) kullanılarak düzenlenebilir. Bu işlev, cihazın hızını yapılması gereken işin türüne uyarlamayı mümkün kıldığından çok kullanışlıdır.

TURBO FONKSİYONU

- Cihaz bir Turbo fonksiyonuna sahiptir. Turbo fonksiyonu (C) etkinleştirildiğinde, motorun tüm gücü kullanılabilir hale gelir ve böylece ürünün nihai dokusunda daha ince bir yüzey elde edilir.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Açma/kapama düğmesi üzerindeki basıncı serbest bırakarak cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Cihazı temizleyin.

AKSESUARLAR**ÇUBUK BLENDER AKSESUARI (ŞEKİL 1)**

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması, buz kırma vb. yapmak için kullanılır.
- Çubuğu motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin. (Şekil 1.1).
- Hazırlanacak yiyeceği kavanoza koyun ve cihazı çalıştırın.

- Daha fazla temizlik için, çubuğu ok yönünün tersine çevirerek ayırın ve çıkarın.

ÇİFT ÇIRPMA TELİ AKSESUARİ (ŞEK.3)

- Bu aksesuar krema çırpma, yumurta akı çırpma için kullanılır...
- Fiskiyeleri adaptör bağlantısına yerleştirin. Üniteyi motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin.
- Yiyecekleri büyük bir hazneye koyun ve cihazı çalıştırın. En iyi sonuç için çırpma tellerini saat yönünde çevirin
- Çırpma tellerini çıkarın ve adaptör bağlantısını serbest bırakın

PATATES EZİCİ (ŞEKİL.4)

- Bu aksesuar pişmiş sebze ve meyveleri (patates, domates, elma...) püre haline getirmek için kullanılabilir.

Önemli: Sert veya pişmemiş gıdaları parçalamayın, kabuklarını, taşlarını veya saplarını çıkarmayın. Parçalamadan önce yiyeceği pişirin ve süzün.

- Dişli kutusunu saat yönünün tersine çevirerek püre ayağına takın.
- Patates eziciyi saat yönünün tersine çevirerek motor gövdesine takın.
- Küreği püre ayağının alt kısmına saat yönünde çevirerek sıkıca oturana kadar takın.
- Blenderi patates ezici ile birlikte yiyecek kabına yerleştirin. İstenilen doku elde edilene kadar aleti yiyecek içinde yukarı ve aşağı hareket ettirmek en iyisidir.
- Patates eziciyi çıkarın ve motor gövdesini serbest bırakın.
- Aksesuarı temizleyin.

Not1: Patates eziciyi bir kap içinde doğrudan ısı üzerinde kullanmayın. Karışımın birkaç dakika soğumaya bırakılması tavsiye edilir.

Not 2: Kabin yarı kapasitesini aşmayın.

Not 3: hiçbir koşulda dişli kutusunu ıslatmayın. - Not 4: Karışımı aşırı işlemekten kaçının.

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCUSU

- Cihaz, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazına sahiptir.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden bağlamadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa, yetkili teknik yardım alın.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulaıın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve kalan yiyeceklerin çıkarılması tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir (yumuşak temizleme programı kullanılarak):
 - Çubuk blender
 - Ölçü kabı
 - Doğrayıcı Kavanoz
 - Çift çırpma teli
 - Patates ezici
- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermelidir. (Şekil 6)
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

Yemek Tarifi	Önerilen aksesuar	Hız	Miktar	Hazırlık	Zaman
Mayonez	Çubuk blender+ ölçü kabı	5	250 ml	1 yumurtayı bir tutam tuz ve birkaç damla sirke veya limonla birlikte sürahiye koyun. Belirtilen seviyeye kadar yağ ekleyin. Yağ bağlanıncaya kadar cihazı hareket ettirmeden çalıştırın.	35 s
Meyve Smoothie'leri	Çubuk blender+ ölçü kabı	15	-----	Meyveleri ekleyin ve karışım pürüzsüz bir kıvam alana kadar blender kullanın.	-----
Beşamel sos	Çubuk blender	10	600 ml	30 g tereyağını bir tavada yavaş ateşte eritin. 100 g un ve 30 g kızarmış soğan (doğrayıcı ile doğranmış) ekleyin. Yavaşça 500 ml süt ekleyin.	15 s
Ezilmiş buz	Çubuk blender+ ölçü kabı	20	4/6 buz küpü	Buz küplerini sürahiye koyun ve her bir buz küpüne basınç uygulayarak ezin	15 s
Krem şanti	Çift çırpma teli	MIN'den MAX'a kademeli olarak artırın	250 ml	Soğutulmuş kremayı (0°C ila 5°C) bir kaseye dökün ve el blenderini saat yönünde kullanın. En iyisi MIN hızında başlamak ve krema kalınlaşmaya başladıkça kademeli olarak MAX'a yükseltmektir. Çok yüksek hız kremayı tereyağına dönüştüreceğinden dikkatli olun.	3/4 Dakika
Yumurta aklarını çirpin	Çift çırpma teli	MIN'den MAX'a kademeli olarak artırın	5 yumurta akı	Yumurta aklarını bir kaseye dökün ve blender kullanarak yumurta akları sertleşene kadar aşağı yukarı hareket ettirin.	3/4 Dakika
Patates püresi	Patates ezici	20	300 g	Patatesler doğrudan tencerenin içinde blender kullanılarak püre haline getirilebilir.	30 s
Bebek maması: meyve ve bisküvi lapası	Çubuk blender+ ölçü kabı	20	300 g	100 g elma, 100 g muz, 50 g bisküvi ve bir portakalın suyunu doğrayıp sürahiye koyun	25 s
EkmeK Kırıntıları	Chopper	20	50 g	Bayat ekmeği sürahiye koymadan önce kesin. İstenilen doku elde edilene kadar karıştırın.	30/50 s
Rendelenmiş peynir	Chopper	20	200 g	1 cm'lik küpler halinde doğrayın ve istenilen doku elde edilene kadar karıştırın	30/40 s
Doğranmış havuç	Chopper	20	150-200 g	Soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın, istenen doku elde edilene kadar karıştırın	30 s
Fındık doğrayın	Chopper	20	200 g	Kabukları çıkarın ve istenilen doku elde edilene kadar doğrayın	30 s
Haşlanmış yumurtayı doğrayın	Chopper	20	2 yumurta	Dörde bölün ve istenilen doku elde edilene kadar doğrayın.	10 s

Yemek Tarifi	Önerilen aksesuar	Hız	Miktar	Hazırlık	Zaman
Kıyma (çiğ veya pişmiş)	Chopper	20	150 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	30 s
Kıyma	Çubuk blender+ ölçü kabı	20	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s
Serrano jambonu doğrayın	Çubuk blender+ ölçü kabı	20	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s
Kuru kayısıları doğrayın	Çubuk blender+ ölçü kabı	TURBO	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s

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

זמן	הכנה	כמות	מְהירות	אבזור מומלץ	מתכון
35 שניות	הכניסו 1 ביצה לקנקן עם קורט מלח וכמה טיפות חומץ או לימון. הוסף שמן עד לרמה המצוינת. הפעל את המכשיר מבלי להזיז אותו עד שהשמן נקשר.	250 מ"ל	5	כוס מדידה מקל בלנדר+	מיונו
-----	מוסיפים פירות והשתמשו עליו בבלנדר עד שהתערובת מקבלת עקביות חלקה.	-----	חמש עשרה	כוס מדידה מקל בלנדר+	שייק פירות
15 שניות	ממסים 30 גרם חמאה במחבת על אש איטית. מוסיפים 100 גרם קמח ו-30 גרם בצל מטוגן (כבר קצוץ עם הקוצץ). מוסיפים לאט 500 מ"ל חלב.	600 מ"ל	10	בלנדר מוט	רוטב בשמל
15 שניות	הכניסו את קוביות הקרח לקנקן וכתשו על ידי הפעלת לחץ על כל קוביית קרח	4/6 קוביות קרח	עשרים	כוס מדידה מקל בלנדר+	לרסק קרח
3/4 דקות	יוצקים את השמנת המצוננת (5°C עד 0°C) לקערה והשתמשו בבלנדר היד בכיוון השעון. עדיף להתחיל במהירות MIN ולהעלות בהדרגה ל-MAX כשהקרח מתחיל להתעבות. והירות, מכיוון שמהירות גבוהה מדי תהפוך את השמנת לחמאה.	250 מ"ל	הגדל בהדרגה מ-MIN ל-MAX	וויסקי כפול	להקציף שמנת
3/4 דקות	יוצקים את החלבונים לקערה והשתמשו בבלנדר, מזיזים אותו מעלה ומטה עד שהחלבונים נהיים נוקשים.	5 חלבונים ביצה	הגדל בהדרגה מ-MIN ל-MAX	וויסקי כפול	מקציפים חלבונים
שנות 30-ה	ניתן למעוך את תפוחי האדמה באמצעות הבלנדר ישירות בסיר עצמו.	300 גרם	עשרים	מועך תפוחי אדמה	פירה
25 שניות	קוצצים ומכניסים לקנקן 100 גרם תפוח, 100 גרם בננה, 50 גרם ביסקוויטים ומיץ מתפוח אחד.	300 גרם	עשרים	כוס מדידה מקל בלנדר+	מזון לתינוקות: עיסת פירות וביסקוויט
30/50 שניות	חותכים את הלחם המעופש לפני שמכניסים אותו לקנקן. מערבלים עד לקבלת המרקם הרצוי.	50 גרם	עשרים	מסוק	פרורי לחם
30/40 שניות	פורסים לקוביות בגודל 1 ס"מ ועד לקבלת המרקם הרצוי לתערובת	200 גרם	עשרים	מסוק	גבינה מגוררת
שנות 30-ה	מקלפים וחותכים לקוביות בגודל 1 ס"מ, מערבבים עד לקבלת המרקם הרצוי	150-200 גרם	עשרים	מסוק	גור קצוץ
שנות 30-ה	מסירים את הקליפות וקוצצים עד לקבלת המרקם הרצוי	200 גרם	עשרים	מסוק	לקצוץ אגוזים
שנות 10-ה	חותכים לרבעים וקוצצים עד לקבלת המרקם הרצוי.	2 ביצים	עשרים	מסוק	קוצצים ביצה מבושלת
שנות 30-ה	קודם קוצצים לקוביות של 1 ס"מ טחונים עד לקבלת המרקם הרצוי	150 גרם	עשרים	מסוק	טחון (גא או מבושל)
3 שניות	קודם קוצצים לקוביות של 1 ס"מ טחונים עד לקבלת המרקם הרצוי	60 גרם	עשרים	כוס מדידה מקל בלנדר+	בשר טחון
3 שניות	קודם קוצצים לקוביות של 1 ס"מ טחונים עד לקבלת המרקם הרצוי	60 גרם	עשרים	כוס מדידה מקל בלנדר+	קוצצים בשר חזיר סראנו
3 שניות	קודם קוצצים לקוביות של 1 ס"מ טחונים עד לקבלת המרקם הרצוי	60 גרם	טורבו	כוס מדידה מקל בלנדר+	קוצצים משמשים מיובשים

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

מועך תפוחי אדמה (איור 4)

- אבזור זה יכול לשמש למעוך ופירות מבושלים (תפוחי אדמה, עגבניות, תפוחים...).

חשוב: אין לנפץ מזון קשה או לא מבושל, להסיר את הקליפה, האבנים או הגבעולים. מבשלים ומרוקנים את האוכל לפני הריסוק.

- התקן את תיבת ההילוכים לרגל המחית על ידי סיבובה נגד כיוון השעון.
- התקן את מועך תפוחי האדמה לנף המנוע על ידי סיבוב נגד כיוון השעון.
- התקן את ההנעה על החלק התחתון של רגל הפירה על ידי סיבובה בכיוון השעון עד שהוא מותאם היטב.
- מניחים את הבלנדר עם מועך תפוחי האדמה במיכל המזון. עדיף להזיז את הכלי למעלה ולמטה דרך האוכל עד להשגת המרקם הרצוי.
- הסר את מועך תפוחי האדמה ושחרר את גוף המנוע.
- נקה את האבזור.

- הערה 1: אין להשתמש במועך תפוחי האדמה בכלי על חום ישר. מומלץ לתת לתערובת להתקרר כמה דקות.
- הערה 2: אל תחרוג מחצי קיבולת של המיכל.
- הערה 3: אין להרטיב את תיבת ההילוכים בשום פנים ואופן. - הערה 4: הימנעו מעיבוד מוגזם של התערובת.

מגן תרמי בטיחות

- למכשיר יש התקן בטיחות המגן על המכשיר מפני התחממות יתר.
- אם המכשיר מכבה את עצמו ואינו נדלק שוב, נתק אותו מהחשמל והמתן כ-15 דקות לפני חיבורו מחדש. אם המכונה לא מתניעה שוב, פנה לסיוע טכני מורשה.

ניקוי

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

- בלנדר מוט
- כוס מדידה

- צנצנת צ'ופר
- וויסקי כפול
- מועך תפוחי אדמה

- תנוחת הניקוי/יבוש של הפריטים הניתנים לשיטפה במדיח הכלים או בכיור חייבת לאפשר למים להתנקז בקלות. (איור 6)
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלהם.

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריזות המוצר הוסרו.
- אנא קרא בעיון את חוברת "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקו את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף "ניקוי".
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

להשתמש

- האריך את הכבל לחלוטין לפני חיבורו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- הפעל את המכשיר באמצעות לחצן ההפעלה/כיבוי (B).
- בחר את המהירות הרצויה.
- עבוד עם האוכל שאתה רוצה לעבד.

בקרת מהירות אלקטרונית

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

פונקציית טורבו

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

לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

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

אביזרים

אביזר סטיק בלנדר (איור 1)

- אביזר זה משמש להכנת ריבים, מרקים, מיונים, מילקשייק, מזון לתינוקות, קרח וכו'.
- חבר את המקל לגוף המנוע וסובב לכיוון החץ. (איור 1.1).
- הכניסו את המזון להכנה בצנצנת והפעילו את המכשיר.
- לניקוי נוסף, נקו וחסר את המקל על ידי סיבוב בכיוון ההפוך של החץ.

אביזר להקצפה כפולה (איור 3)

- אביזר זה משמש להקצפה של שמנת, להקצף חלבונים...
- הכנס את המקציפים לתוך חיבור המתאם. חבר את היחידה לגוף המנוע וסובב בכיוון החץ.
- הכניסו את המזון לתוך כלי קיבול גדול והפעילו את המכשיר.
- לקבלת התוצאות הטובות ביותר, סובבו את המקציפים עם כיוון השעון.
- הסר את המקציפים ושחרר את חיבור המתאם.

תיאור

בקרת ווסת מהירות

כפתור הדלקה / כיבוי

כפתור טורבו

גוף מנוע

בלנדר מוט

כוס מדידה

מטרפה כפולה

צנצנת קרצץ

מועך תפוחי אדמה

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

שימוש וטיפול

- האריך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים שלו אינם מותאמים כהלכה.
- אל תשתמש במכשיר אם האביזרים המחוברים אליו פגומים. החלף אותם מיד.
- אל תשתמש במכשיר אם מתג ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- כבד את מחוון רמת ה-MAX של כוס המדידה וצנצנת הקרצץ. (איור 5)
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים, וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאביזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה המיועדות עלול לגרום למצב מסוכן.
- לעולם אל תשתמש בנוזלים ורתחים.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם הוא אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר על אף חלק בגוף של אדם או חיה.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.
- אין להשתמש במכשיר במשך יותר מדקה אחת בכל פעם או לבצע מחזוריים של יותר מ-5 דקות. במקרה זה, כבד תמיד פרקי מנוחה בין מחזוריים של דקה אחת לפחות. בשום פנים ואופן אין להפעיל את המכשיר יותר זמן מהנדרש.
- כהתייחסות, בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד, זמן ההפעלה המומלץ להכנת כל מתכון וכן זמן ההפעלה המקסימלית של המכשיר בכל אחד מתנאי העומס הללו.

وقت	تحضير	كمية	سرعة	الملحق الموصى به	وصفة
35 ثانية	ضعي بيضة واحدة في الإبريق مع قليل من الملح وضع قطرات من الخل أو الليمون. أضف الزيت إلى المستوى المحدد. قم بتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يلتصق الزيت.	250 مل	5	عصا خلاط + كوب قياس	مايونيز
-----	أضيفي الفاكهة واستخدمي الخلاط عليها حتى يصبح الخليط ناعمًا.	-----	خمسة عشر	عصا خلاط + كوب قياس	عصائر الفواكه
15 ثانية	نذوب 30 جرامًا من الزبدة في مقلاة على نار خفيفة. أضف 100 جرام من الدقيق و 30 جرام من البصل المقلي (المفروم بالفعل بالمروحية). أضف ببطء 500 مل من الحليب.	600 مل	10	خلاط العصا	صلصة الشامي
15 ثانية	ضع مكعبات الثلج في الإبريق واسحقها بالضغط على كل مكعب من مكعبات الثلج	4/6 مكعبات ثلج	عشرين	عصا خلاط + كوب قياس	سحق الجليد
3/4 دقيقة	اسكي الكريمة المبردة (من 0 درجة مئوية إلى 5 درجات مئوية) في وعاء واستخدمي الخلاط اليدوي في اتجاه عقارب الساعة. من الأفضل أن تبدأ بسرعة MIN ثم تزيد تدريجيًا إلى MAX عندما يبدأ الكريم في التكاثف. كن حذرًا لأن السرعة العالية جدًا ستحول الكريمة إلى زبدة.	250 مل	زيادة تدريجية من MIN إلى MAX	ويسكي مزدوج	كريمة الخفق
3/4 دقيقة	اسكي بيض البيض في وعاء واستخدمي الخلاط وحركيه لأعلى ولأسفل حتى يصبح بيض البيض قاسيًا.	5 بيض بيض	زيادة تدريجية من MIN إلى MAX	ويسكي مزدوج	فاز بياض البيض
30 ثانية	يمكن هرس البطاطس باستخدام الخلاط مباشرة في القدر نفسه.	300 غرام	عشرين	هراسة البطاطس	بطاطس مهروسة
25 ثانية	قم بتقطيع ووضع 100 جرام من التفاح و100 جرام من الموز و50 جرام من البسكويت وعصير برتقالة واحدة في الإبريق.	300 غرام	عشرين	عصا خلاط + كوب قياس	غذاء الطفل: الفاكهة والبسكويت الهريسة
30/50 ثانية	قم بتقطيع الخبز القديم قبل وضعه في الإبريق. مزيج حتى يتم الحصول على الملمس المطلوب.	50 غ	عشرين	قاطع متناوب	فتات الخبز
30/40 ثانية	قطعيها إلى مكعبات بحجم 1 سم حتى تحصلي على القوام المطلوب	200 جرام	عشرين	قاطع متناوب	الجبن المبشور
30 ثانية	يُقشر ويُقطع إلى مكعبات بحجم 1 سم، ويُمزج حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	150-200 جرام	عشرين	قاطع متناوب	جزرة مقطعة
30 ثانية	قم بإزالة الأصداف وقطعها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	200 جرام	عشرين	قاطع متناوب	قطع المكسرات
10 ثانية	تقطع إلى أرباع وتقطع حتى الحصول على القوام المطلوب.	2 بيضة	عشرين	قاطع متناوب	قطع البيض المسلوق
30 ثانية	يُقطع مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ويُفرد حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	150 جرام	عشرين	قاطع متناوب	مفروم (نئى أو مطبوخ)
3 ث	يُقطع مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ويُفرد حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرام	عشرين	عصا خلاط + كوب قياس	لحم مفروم
3 ث	يُقطع مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ويُفرد حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرام	عشرين	عصا خلاط + كوب قياس	ختم لحم الخنزير سيرانو
3 ث	يُقطع مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ويُفرد حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرام	توربيني	عصا خلاط + كوب قياس	قطع المشمش المجفف

- يجب ألا يتجاوز الاستخدام المستمر للجهاز دقيقة واحدة.
- إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، فقم بتبديل الدورات لمدة دقيقة واحدة من الاستخدام مع دورات لمدة دقيقة واحدة من الراحة.

- قم بتركيب علبة التروس على ساق المهرس عن طريق تدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة.
- قم بتركيب هراسة البطاطس على جسم المحرك عن طريق تدويرها عكس اتجاه عقارب الساعة.
- قم بتركيب المجذاف على الجزء السفلي من ساق المهرس عن طريق لفه في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيته بإحكام.
- ضع الخلاط مع هراسة البطاطس في حاوية الطعام. من الأفضل تحريك الأداة لأعلى ولأسفل عبر الطعام حتى الوصول إلى القوام المطلوب.
- قم بإزالة هراسة البطاطس وحرر جسم المحرك.
- قم بتنظيف المالحق.

ملاحظة 1: لا تستخدم هراسة البطاطس في وعاء على نار مباشرة. يوصى بترك الخليط ليبرد لبضع دقائق.

ملاحظة 2: لا تتجاوز نصف سعة الحاوية.

ملاحظة 3: لا تبلل علبة التروس تحت أي طرف من الظروف. - ملاحظة 4: تجنب معالجة الخليط بشكل مبالغ فيه.

واقى حراري آمن

- يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحمي الجهاز من الحرارة الزائدة.
- إذا قام الجهاز بإيقاف تشغيل نفسه ولم يعد يعمل بنفسه مرة أخرى، فافصله عن مصدر التيار الكهربائي وانتظر لمدة 15 دقيقة تقريبًا قبل إعادة الاتصال. إذا لم يبدأ تشغيل الجهاز مرة أخرى، فاطلب المساعدة الفنية المعتمدة.

تنظيف

- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز بقطعة قماش مبللة مع بضع قطرات من سائل الغسيل ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات أو المنتجات التي تحتوي على درجة حموضة حمضية أو قاعدية، مثل مواد التبييض أو المنتجات الكاشطة، لتنظيف الجهاز.
- لا تغمر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف، انتبه بشكل خاص للشفرات، لأنها حادة جدًا.
- يُنصح بتنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر بشكل لا محالة على مدة العمر الإنتاجي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج التنظيف الناعم):

- خلاط العصا
- كوب القياس
- جرة المروحية
- ويسكي مزوج
- هراسة البطاطس

- يجب أن يسمح وضع التصريف/التجفيف للعناصر القابلة للغسل في غسالة الأطباق أو في الحوض بتصريف الماء بسهولة. (الشكل 6)
- ثم قم بتجفيف جميع الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خراط يدوي

BAPI 1500 PREMIUM XL FULLSET

وصف

التحكم في منظم السرعة

زر تشغيل / إيقاف

زر توربو

جسم المحرك

خراط العصا

كوب القياس

خفقت مزدوجة

جرة المروحية

هراسة البطاطس

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

الاستخدام والعناية

• قم بتمديد كابل الطاقة الخاص بالجهاز بالكامل قبل كل استخدام.

• لا تستخدم الجهاز إذا لم يتم تركيب ملحقاته بشكل صحيح.

• لا تستخدم الجهاز إذا كانت الملحقات المرفقة به معيبة. استبدلها على الفور.

• لا تستخدم الجهاز إذا كان مفتاح التشغيل/الإيقاف لا يعمل.

• احترم مؤشر المستوى الأقصى لكوب القياس وجرة المفرفة. (الشكل 5)

• حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من عدم محاذة الأجزاء المتحركة أو انحصارها بشكل خاطئ، وتأكد من عدم وجود أجزاء مكسورة أو حالات شاذة قد تمنع الجهاز من العمل بشكل صحيح.

• استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه التعليمات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل المطلوب تنفيذه. قد يؤدي استخدام الجهاز لعمليات مختلفة عن تلك المقصودة إلى حدوث موقف خطير.

• لا تستخدم أبدًا السوائل المغلية.

• لا تترك الجهاز أبداً متصلاً دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام. وهذا يوفر الطاقة ويطيل عمر الجهاز.

• لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم الإنسان أو الحيوان.

• لا تستخدم الجهاز مع البضائع المجمدة أو تلك التي تحتوي على عظام.

• لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة في المرة الواحدة أو قم بإجراء دورات تزيد مدتها عن 5 دقائق. في هذه الحالة، احترم دائماً فترات الراحة بين الدورات التي لا تقل عن دقيقة واحدة. لا ينبغي تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم.

• كمرجع، يظهر في الجدول المرفق العديد من الوصفات، التي تتضمن كمية الطعام المطلوب تجهيزه، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى وقت التشغيل الأقصى للجهاز في ظل كل حالة من ظروف التحميل هذه.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستعمال

• تأكد من إزالة جميع أغلفة المنتج.

• يرجى قراءة كتيب "نصائح وتحذيرات السلامة" بعناية قبل الاستخدام الأول.

• قبل استخدام المنتج للمرة الأولى، قم بتنظيف الأجزاء التي ستلامس الطعام بالطريقة الموضحة في قسم "التنظيف".

• قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

• قم بتمديد الكابل بالكامل قبل توصيله.

• قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

• قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف (B).

• حدد السرعة المطلوبة.

• العمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

التحكم الإلكتروني في السرعة

• يمكن تنظيم سرعة الجهاز باستخدام مفتاح التحكم في منظم السرعة (أ). هذه الوظيفة مفيدة للغاية، لأنها تتيح لك تكييف سرعة الجهاز مع نوع العمل الذي يجب القيام به.

وظيفة توربو

• يحتوي الجهاز على وظيفة Turbo. ومن خلال تنشيط وظيفة Turbo (C)، تصبح كل قوة المحرك متاحة، وبالتالي الحصول على لمسة نهائية رائعة في الملمس النهائي للمنتج.

يُحذر الانتهاء من استخدام الجهاز

• أوقف الجهاز عن طريق تحرير الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

• أفضل الجهاز عن التيار الكهربائي.

• قم بتنظيف الجهاز.

مُكَمِّلات

ملحق عصا الخلاط (الشكل 1)

• يستخدم هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والحليب المخفوق وأغذية الأطفال والتلج المجروش وما إلى ذلك.

• قم بتوصيل العصا بجسم المحرك وحركها في اتجاه السهم. (الشكل 1.1).

• ضع الطعام المراد تحضيره في الوعاء وقم بتشغيل الجهاز.

• لمزيد من التنظيف، قم بفصل العصا وإزالتها عن طريق تدويرها في الاتجاه المعاكس للسهم.

ملحق المخففة المزدوجة (الشكل 3)

• يُستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة، وخفق بياض البيض...

• أدخل المخففات في تركيب المحول. قم بتوصيل الوحدة بجسم المحرك وقم بتدويرها في اتجاه السهم.

• ضع الطعام في وعاء كبير وقم بتشغيل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، قومي بإدارة المخففات في اتجاه عقارب الساعة

• قم بإزالة المخففات وحرر تركيب المحول

هراسة البطاطس (الشكل 4)

• يمكن استخدام هذا الملحق لهرس الخضار والفواكه المطبوخة (البطاطس، الطماطم، التفاح...).

هام: لا تقم بتعطيم الأطعمة الصلبة أو غير المطبوخة، أو إزالة القشر أو الحجارة أو السيقان. قم بطهي الطعام وتصفيته قبل تعطييمه.

taurus

www.taurus-home.com



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr