

taurus

BAPI 1200 ROCKET COMPLET

Batidora-Picadora

Blender-Mincer

Mixeur-Hachoir

Stabmixer

Frullatore-tritatutto

Batedeira-picadora

Batedora-picadora

Mixer-hakmolen

Blender-rozdrabniacz

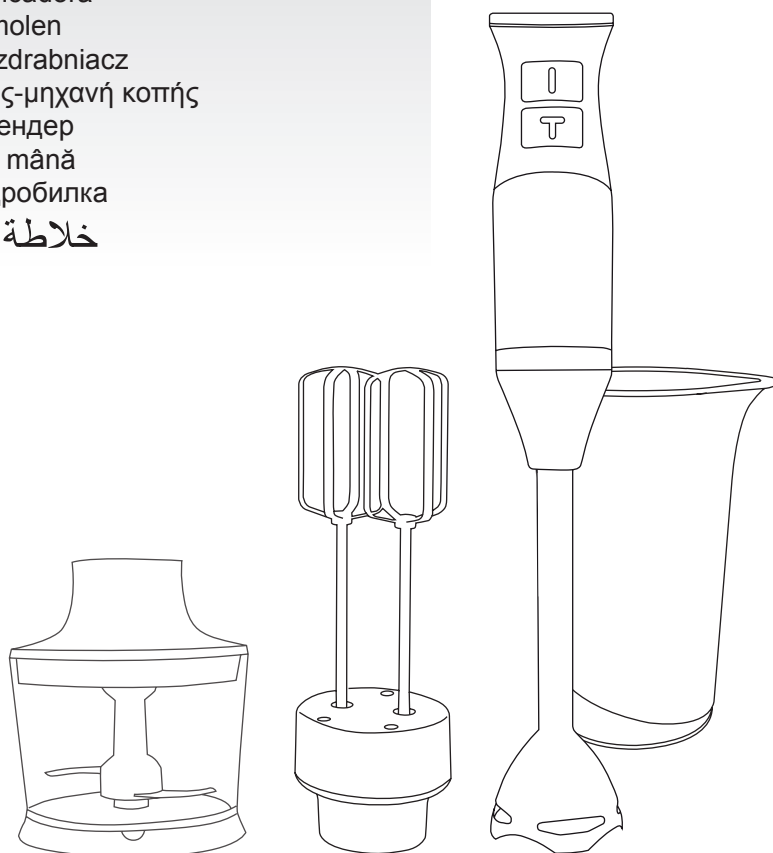
Αυγοδάρτης-μηχανή κοπής

Ручной блендер

Blender de mână

Миксер - дробилка

خلاطة-فرامة



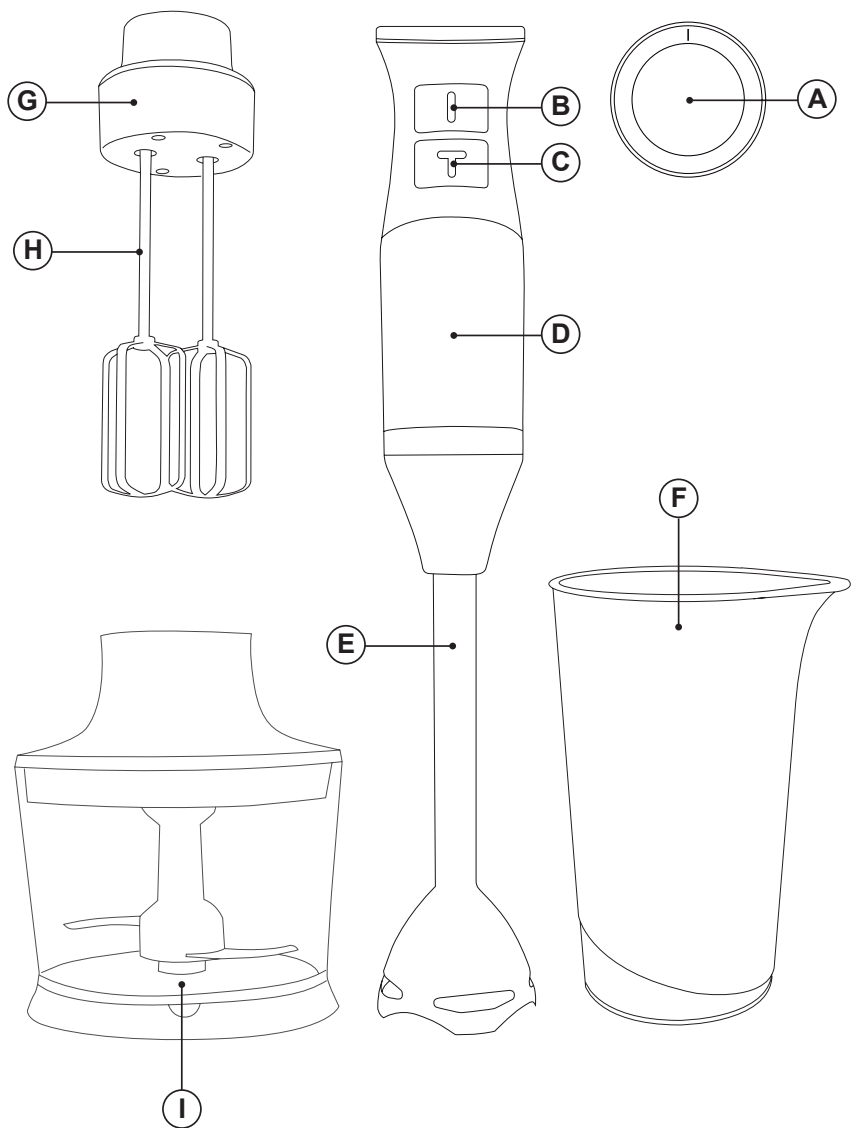


Fig.1

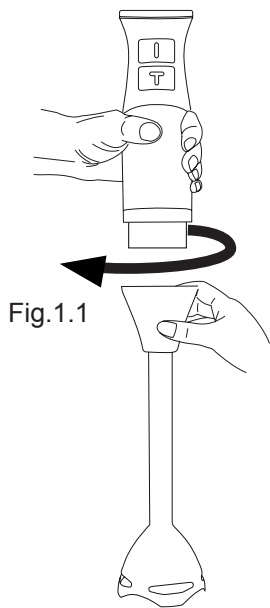


Fig.2

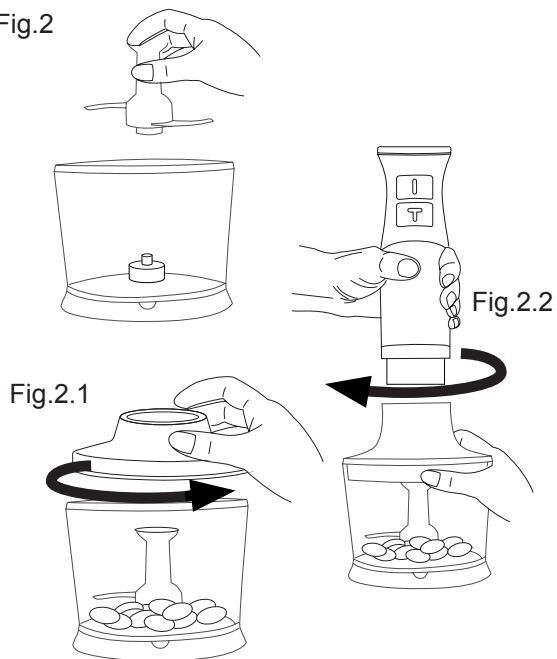


Fig.3

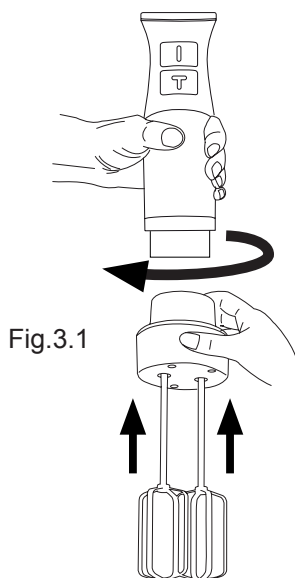


Fig.4

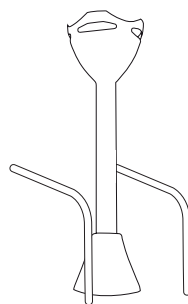
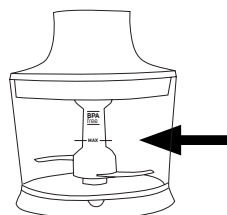


Fig.5



Español

BATIDORA-PICADORA BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIPCIÓN

A	Mando regulador de Velocidad
B	Pulsador Marcha/Paro
C	Pulsador función Turbo
D	Cuerpo Motor
E	Varilla
F	Vaso medidor
G	Grupo reductor
H	Doble batidor
I	Jarra picadora

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- Antes de cada uso, extender completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX (Fig.5).
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- No utilizar nunca líquidos que estén hirviendo.

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

MODO DE EMPLEO

NOTAS PREVIAS AL USO:

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

USO:

- Extender completamente el cable antes de enchufar.
- Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- Seleccionar la velocidad deseada.
- Trabajar el alimento que desee procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

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

FUNCIÓN TURBO:

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

UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

- Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- Limpiar el aparato.

ACCESORIOS:

ACCESORIO VARILLA (FIG.1):

- Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, picar hielo...
- Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.1.1).
- Introducir en la jarra los alimentos y poner el aparato en marcha.
- Desacoplar la varilla girando en sentido contrario a la flecha y extrayéndola para su posterior limpieza.

ACCESORIO PICADOR (FIG.2):

- Este accesorio sirve para picar vegetales o carnes.
- Para evitar daños en el aparato retirar de la carne huesos, nervios, cartilagos, etc.
- Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador y colocar la tapa hasta que encaje (Fig.2.1).
- Unir el grupo reductor al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.2.2).
- Poner en marcha el aparato. Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado.
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor.

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. (Fig.3.1)
- En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar las varillas, y liberar el grupo reductor.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

- El aparato dispone de un dispositivo térmico de seguridad que protege el aparato de cualquier sobrecalentamiento.
- Si el aparato se desconecta por sí mismo y no vuelve a conectarse, proceder a desenchufarlo de la red, esperar unos 15 minutos antes de volver a conectarlo, Si sigue sin funcionar, acudir a uno de los servicios de asistencia técnica autorizados.

LIMPIEZA

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

- Varilla
- Jarra
- Vaso medidor

- La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad (Fig.4).
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

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

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

English

HAND BLENDER BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIPTION

A	Speed control
B	Button ON/OFF
C	Turbo function button
D	Driving motor
E	Stick blender
F	Measuring cup
G	Adapter fitting
H	Double whisk
I	Chopper

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's power cable before each use.
- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator. (Fig.5).
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- Never use boiling liquids.

- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time. Do not use cycles of more than 5 minutes. When using 5 minutes cycles allow a resting period of at least 1 minute between each cycle. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE:

- Make sure that all products' packaging has been removed.
- Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner described in the cleaning section.
- Prepare the appliance according to the function you wish to use.

USE:

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

ELECTRONIC SPEED CONTROL:

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

TURBO FUNCTION:

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

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

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

ACCESSORIES:

STICK BLENDER ACCESSORY (FIG.1):

- This accessory is used for making sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food, crush ice ...
- Attach the stick to motor body and turn in the direction of the arrow (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.

CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- To avoid damage to the appliance, remove bones, nerves, cartilage, etc. from the meat.
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly (Fig.2.1).
- Attach the adapter fitting to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig.2.2).
- Switch the appliance on. Be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together .
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting .

DOUBLE WHISK ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Insert the whisks into the adapter fitting. Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow. (Fig.3.1).
- 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.

SAFETY THERMAL PROTECTOR:

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

CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - Stick blender
 - Jar chopper
 - Measuring cup.
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily (Fig.4).
- Then dry all parts before its assembly and storage.

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Mayonnaise		5	250 ml	Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds.	35 s
Fruit smoothies		15	-----	Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.	-----
Béchamel sauce		10	600 ml	Melt 30 g of butter in a pan on a slow heat. Add 100 g of flour and 30 g of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.	15 s
Crushed ice		20	4/6 cubes	Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube.	15 s
Whipped cream		Increase progressively from MIN to MAX	250 ml	Pour the very cold cream (0°C to 5°C) into a bowl and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and gradually increase when starts to take on consistency up to the MAX. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter.	1-2 min
Whip egg whites		Increase progressively from MIN to MAX	5 egg whites	Pour the egg whites into a bowl and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.	1-5 min
Mashed potato		20	300 g	The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.	30 s

Baby food: fruit and biscuit mush		20	300 g	Cut up and place 100 g of apple, 100 g of banana, 50 g of biscuits and the juice of one orange in the jug.	25 s
Breadcrumbs		20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30 - 50 s
Grated cheese		20	200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 - 40 s
Chopped carrot		20	150-200 g	Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.	30 s
Ground nuts		20	200 g	Remove the shells and grind until the desired texture is obtained.	30 s
Chopped boiled egg		20	2 eggs	Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.	10 s
Chopped meat (raw or cooked)		20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained.	30 s
Minced meat		20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained.	3 s
Chopped Spanish Serrano ham		20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained.	3 s
Chopped dried apricots		TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained.	3 s

Français

ROBOT-HACHOIR BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIPTION

A	Commande de vitesse
B	Interrupteur marche/arrêt
C	Bouton Fonction Turbo
D	Corps moteur
E	Fouet
F	Verre doseur
G	Groupe réducteur
H	Double fouet
I	Pichet hachoir

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble électrique de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment fixés.
- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, c'est à dire sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respecter l'indication de niveau MAX (Fig.5).
- Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant

compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.

- N'utilisez jamais des liquides en ébullition.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Par la même occasion, vous réduirez sa consommation d'énergie et allongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.
- Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus de 1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 5 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
- À titre indicatif sur le tableau en annexe, sont indiquées une série de recettes qui précisent les quantités à mettre d'aliments et le temps de fonctionnement de l'appareil.

MODE D'EMPLOI

REMARQUES AVANT UTILISATION :

- S'assurer d'avoir retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

UTILISATION :

- Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- Brancher l'appareil au réseau électrique.
- Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- Sélectionner la vitesse désirée.
- Travailler l'aliment désiré.

RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

- On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance. Cette fonction est très

utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

FONCTION TURBO :

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

APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

- Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- Débrancher l'appareil de la prise secteur.
- Nettoyer l'appareil.

ACCESSOIRES :

ACCESSOIRE FOUET (FIG.1) :

- Cet accessoire sert à la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés, granités...
- Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.1.1).
- Introduire les aliments dans le pichet et appuyer sur le bouton pour son élaboration.
- Retirer l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse de la flèche puis le nettoyer.

ACCESSOIRE HACHEUR (FIG.2) :

- Cet accessoire sert à hacher légumes et viandes...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirer les os, les nerfs, le cartilage, etc. de la viande.
- Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig.2.1).
- Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.2.2).
- Démarrer l'appareil. Attention : ne pas démarrer l'appareil si le groupe lames n'est pas correctement installé .
- Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur .

ACCESSOIRE DOUBLE FOUET (FIG.3):

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

- Insérer les tiges dans le groupe réducteur. Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.3.1).

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

- Retirer les tiges pour libérer le groupe réducteur

SÉCURITÉ THERMIQUE :

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

NETTOYAGE

- Débrancher l'appareil du secteur et attendre son refroidissement complet avant de le nettoyer.
- Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :

- Fouet
- Pichet
- Verre-doseur

- Veillez à bien placer les pièces dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se sèchent correctement (Fig.4).

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

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

Recette	Accessoire recommandé	Vitesse	Quantité	Élaboration	Temps
Purée de pommes de terre		20	300 g	Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole	30 s
Bouillie		20	300 g	Couper en morceaux et verser dans le récipient : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange	25 s
Chapelure		20	50 g	Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30/50 s
Fromage râpé		20	200 g	Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30/40 s
Carottes pilées		20	150/ 200 g	Éplucher, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Fruits secs hachés		20	200 g	Monder et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Oeufs durs hachés		20	2 oeufs	Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		20	150 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	30 s
Hacher de la viande		20	60 g	Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Jambon du pays haché		20	60 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s
Hacher des abricots secs		TURBO	60 g	Couper préalablement les abricots en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue	3 s

Deutsch

MIXER-ZERKLEINERER BAPI 1200 ROCKET COMPLET

BESCHREIBUNG

A	Geschwindigkeitsschalter
B	An/ Austaste
C	Turbofunktionstaste
D	Motorblock
E	Schneebesen
F	Dosiergefäß
G	Untersetzungsaggregat
H	Doppelmixer
I	Mixergefäß

GEBRAUCH UND PFLEGE

- Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät nicht leer, d.h. ohne es zu befüllen, benutzen.
- Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/ Ausschalter nicht funktioniert.
- Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge (Fig.5).
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemmt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.

- Niemals kochende Flüssigkeiten verwenden.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Als Anhaltspunkt dient die nachstehende Tabelle, in der verschiedene Speisen mit den zu verarbeitenden Mengen und der Betriebsdauer des Gerätes aufgeführt sind.

BENUTZUNGSHINWEISE

VOR DER BENUTZUNG:

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

BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/ Ausschalter betätigen.
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:

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

TURBO-FUNKTION:

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

NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

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

ZUBEHÖR:

MIXSTAB (FIG.1):

- Dieses Zubehörteile dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen (Fig.1.1).
- Den Mixstab in das Gefäß setzen und das Gerät einschalten.
- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

HACKZUBEHÖR (FIG.2):

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse oder Fleisch...
- Um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Sehnen, etc. aus dem Fleisch.
- Lebensmittel in den mit Messern ausgestatteten Hackbehälter füllen und Abdeckung aufsetzen und gut einrasten lassen (Fig.2.1).
- Untersetzungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.2.2).
- Das Gerät einschalten. Achtung: Das Gerät nicht anstellen, wenn nicht alle Teile gut angebracht und befestigt worden sind.
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Abdeckung lösen und Ausstoßtaste drücken, um das Untersetzungsaggregat zu lösen.

ZUBEHÖRTEILDOPPELTERMIXER (FIG.3):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Die Rührstäbe in die Getriebeinheit geben. Untersetzungsaggregat durch Drehung in

Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Fig.3.1).

- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schneebesen im Uhrzeigersinn zu bewegen
- Die Rührstäbe entfernen, und die Motorgruppe freigegeben

WÄRMESCHUTZSCHALTER:

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

REINIGUNG

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

- Stab
- Gefäß
- Dosiergefäß

- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen (Fig.4).

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

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

Brei		20	300 g	100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben	25 s
Paniermehl		20	50 g	Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30/ 50 s
Käse reiben		20	200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30/ 40 s
Karotten reiben		20	150/ 200 g	Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist	30 s
Nüsse hacken		20	200 g	Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	30 s
harte Eier hacken		20	2 Eier	Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern	10 s
Hackfleisch (roh oder		20	150 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	30 s
Fleisch hacken		20	60 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Serrano-Schinken zerkleinern		20	60 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s
Getrocknete Aprikosen hacken		TURBO	60 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	3 s

Italiano

FRULLATORE-TRITATUTTO BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIZIONE

A	Comando regolatore della velocità
B	Interruttore accensione/spegnimento
C	Pulsante funzione Turbo
D	Corpo motore
E	Gambo mixer
F	Recipiente dosatore
G	Blocco di fissaggio
H	Doppie fruste
I	Recipiente trit tutto

PRECAUZIONI D'USO:

- Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispettare l'indicazione del livello MAX (Fig.5).
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e, in ogni caso, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangano incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non utilizzare mai liquidi/alimenti bollenti o troppo caldi.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 5 minuti; rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- Nella tabella allegata vengono proposte delle ricette a carattere orientativo, in cui vengono indicati la quantità di alimenti ed i tempi di cottura.

MODALITÀ D'USO

PRIMA DELL'USO:

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

USO:

- Svolgere completamente il cavo prima di inserire la spina.
- Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
- Avviare l'apparecchio azionando il tasto acceso/spento.
- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

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

FUNZIONE TURBO:

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

UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio.

ACCESSORI:

ACCESSORIO BACCHETTA (FIG.1):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, tritare ghiaccio.
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig.1.1).
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

TRITATUTTO (FIG.2):

- Indicato per tritare carne e verdura...
- Per evitare danni all'apparecchio, pulire la carne da ossa, cartilagini, nervi, ecc....
- Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig.2.1).
- Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig.2.2).
- Avviare l'apparecchio. Attenzione: prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che tutti i pezzi siano montati correttamente.
- Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio.

ACCESSORIO DOPPIE FRUSTE (FIG.3):

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire le fruste nel blocco di fissaggio. Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando

nella direzione indicata dalla freccia (Fig.3.1).

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

- Sganciare le fruste dal blocco di fissaggio

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA:

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

PULIZIA

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

- Gambo mixer
- Caraffa
- Misurino dosatore

- La posizione di gocciolamento e asciugatura dei pezzi lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve permettere un facile gocciolamento (Fig.4).
- Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Lavorazione	Tempo
Salsa maionese		5	250 ml	Versare nella caraffa 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio.	35 s
Frullati di frutta		15	-----	Introdurre la frutta e lavorare fino a ottenere una consistenza omogenea.	-----
Besciamella		10	600 ml	Fondere 30 g di burro in una pentola a fuoco lento, aggiungere 100 g di farina e 30 g di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il tritatutto) e aggiungere gradualmente i 500 ml di latte.	15 s
Triturare ghiaccio		20	4/6 cubetti	Introdurre i cubetti nella caraffa e tritare esercitando una certa pressione su ognuno di essi.	15 s
Montare la panna		Aumentare progressivamente da MIN a MAX	250 ml	Versare la panna liquida fredda (da 0 a 5°C) in un recipiente e lavorare con il frullatore, muovendolo in senso orario. Si consiglia la velocità MIN e quando inizia ad avere una certa consistenza, aumentare progressivamente alla MAX. Fare attenzione, giacché, se si supera il tempo, la panna può diventare burro.	3/4 min
Montare gli albumi		Aumentare progressivamente da MIN a MAX	5 albumi	Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con il frullatore facendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve.	3/4 min
Purè di patate		20	300 g	È possibile tritare lavorando direttamente nella pentola di cottura.	30 s

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Lavorazione	Tempo
Pappa		20	300 g	Tritare e versare nel recipiente 100 g di mele, 100 g di bananam 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pangattato		20	50 g	Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30/50 s
Formaggio gattugiato		20	200 g	Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30/40 s
Carota tritata		20	150/ 200 g	Pelare la buccia, sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare frutti secchi		20	200 g	Rimuovere il guscio e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Sminuzzare uova sode		20	2 uova	Tagliare a quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)		20	150 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Macinare carne		20	60 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm Triturare fino a ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Spezzettare prosciutto crudo		20	60 g	Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	3 s
Tritare albicocche secche		TURBO	60 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

Português

BATEDEIRA-PICADORA BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIÇÃO

A	Comando regulador da velocidade
B	Interruptor de ligar/desligar
C	Botão função Turbo
D	Corpo do motor
E	Vareta
F	Copo de medida
G	Grupo redutor
H	Batedor duplo
I	Copo-picador

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação do nível MAX (Fig.5).
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que tenham falta de experiência e conhecimento.
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Utilize este aparelho e respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- Nunca verta líquidos a ferver.

- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 5 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela anexa, indica-se uma série de receitas que inclui a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.

MODO DE UTILIZAÇÃO

NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

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

UTILIZAÇÃO:

- Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada elétrica.
- Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.
- Selecione a velocidade desejada.
- Processe os alimentos.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

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

FUNÇÃO TURBO:

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

UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

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

ACESSÓRIOS:

ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG.1):

- Para a preparação de molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebês, etc..
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-o no sentido indicado pela seta (Fig.1.1).
- Introduza os alimentos no copo e coloque o aparelho em funcionamento.
- Desencaixe a varinha, rodando-a no sentido contrário ao da seta e extraindo-a para posterior limpeza.

ACESSÓRIO PICADOR (FIG.2):

- Este acessório serve para picar vegetais ou carnes.
- Para evitar causar danos ao aparelho, retire da carne todos os ossos, nervos, cartilagem, etc.
- Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig.2.2).
- Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe (Fig.2.1).
- Ligar o aparelho. Atenção: Não colocar o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado .
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor .

ACESSÓRIO BATEDOR DUPLO (FIG.3):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Inserir as varetas no grupo redutor. Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta(Fig.3.1).
- Coloque os ingredientes num recipiente largo e ligue o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire as varetas e liberte o grupo redutor

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA:

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

LIMPEZA

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

- Varinha
- Jarro.
- Copo doseador

- A posição de escorrimento/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou lava-louças deve permitir o escorrimento da água com facilidade(Fig.4).
- Em seguida, seque bem todas as peças antes de as montar e guardar.

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Molho de maionese		5	250 ml	Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo	35 s
Batidos de frutas		15	-----	Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogêneos	-----
Molho bechamel		10	600 ml	Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola sofrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite	15 s
Picar gelo		20	4/6 cubos	Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles	15 s
Preparar natas		Aumentar progressivamente de MIN para MAX	250 ml	Verta as natas líquidas bem frias (0 a 5°C) num recipiente e bata-as com a varinha fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. Recomenda-se iniciar com a velocidade MIN e quando começar a ganhar consistência até o MAX. Tenha cuidado, pois se bater as natas durante demasiado tempo esta transforma-se em manteiga.	3/4 min
Fazer claras em castelo		Aumentar progressivamente de MIN para MAX	5 claras	Deite as claras num recipiente e bata-as com a varinha, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo.	3/4 min

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Puré de batata		20	300 g	Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola	30 s
Papa		20	300 g	Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja	25 s
Pão ralado		20	50 g	Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada	30/50 s
Queijo ralado		20	200 g	Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30/40 s
Cenoura picada		20	150-200 g	Tirar a casca, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar frutos secos		20	200 g	Tirar a casca e picar até obter a textura desejada	30 s
Picar ovos duros		20	2 ovos	Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada	10 s
Carne picada (crua ou cozida)		20	150 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	30 s
Picar carne		20	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar presunto serrano		20	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s
Picar damascos secos		TURBO	60 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	3 s

Català

BATEDORA-PICADORA BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIPCIÓ

A	Comandament regulador de velocitat
B	Polsador engegada/aturada
C	Polsador funció Turbo
D	Cos motor
E	Vareta
F	Got mesurador
G	Grup reductor
H	Doble batedor
I	Gerra picadora

UTILITZACIÓ I CURA

- Abans de cada ús, esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell.
- No feu servir l'aparell si els accessoris no estan acoblats correctament.
- No feu servir l'aparell si els accessoris acoblats tenen defectes. Procediu a substituir-los immediatament.
- No feu servir l'aparell buit, és a dir, sense càrrega.
- No feu servir l'aparell si el dispositiu d'engegada/aturada no funciona.
- Respecteu la indicació de nivell MAX (Fig.5).
- No afegiu un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si hi ha líquids calents a l'interior de la gerra, feu servir només la velocitat més lenta.
- Manteniu l'aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement.
- Manteniu l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o travades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- Feu servir aquest aparell, així com els seus accessoris i eines, d'acord amb aquestes instruccions i tenint en compte les condicions de treball i el que heu de fer. Fer servir l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria causar una situació de perill.
- No feu servir mai líquids que estiguin bullint.

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

INSTRUCCIONS D'ÚS

NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

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

ÚS:

- Esteneu completament el cable abans d'endollar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Poseu l'aparell en marxa, accionant el botó d'engegada/parada.
- Seleccionau la velocitat desitjada.
- Treballeu l'aliment que vulgueu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

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

FUNCIÓ TURBO:

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

UN COP FINALITZAT L'ÚS DE L'APARELL:

- Atureu l'aparell retirant la pressió sobre el botó engegada/aturada.
- Desendolheu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS:

ACCESSORI VARETA (FIG.1):

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a nadons, picar gel...
- Acobleu la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa (Fig.1.1).
- Introduïu a la gerra els aliments i engegueu l'aparell.
- Desacobleu la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i traieu-la per netejar-la després.

ACCESSORI PICADOR (FIG.2):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals o carns, etc.
- Per evitar danys en l'aparell lleveu els ossos, nervis, cartilags, etc., de la carn.
- Introduïu els aliments que vulgueu elaborar en el vas picador i col·loqueu-hi la tapa fins que hi encaixi (Fig.2.1).
- Uniu el grup reductor al cos del motor girant en el sentit que indica la fletxa(Fig.2.2).
- Engegueu l'aparell. Atenció: no engegueu l'aparell si tot el conjunt no està assentat i acoblat degudament .
- Atureu l'aparell quan l'aliment adquireixi la textura desitjada.
- Desacobleu el conjunt de la tapa i allibereu el grup reductor .

ACCESSORI DOBLE BATEDOR (FIG.3):

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, clares, etc.
- Inseriu les varetes al grup reductor. Uniu aquest conjunt al cos motor girant en el sentit que indica la fletxa (Fig.3.1).
- En un recipient ample, col·loqueu l'aliment i engegueu l'aparell. Per a un resultat òptim, és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Traieu les varetes, i allibereu el grup reductor

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

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

NETEJA

- Desendolheu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de dur a terme qualsevol operació de neteja.
- Netegeu l'aparell amb un drap humit impregnant amb unes gotes de detergent i després eixugueu-lo.
- No feu servir dissolvents ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu ni productes abrasius per netejar l'aparell.
- No submergeiu l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el poseu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja s'ha d'anar molt en compte amb les fulles, ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i treure-hi totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i provocar una situació perillosa.
- Les peces següents són aptes per rentar-les amb aigua calenta i sabó o al rentaplats (amb un programa de rentat suau):
 - Vareta
 - Gerra.
 - Vas mesurador
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables al rentaplats o a la pica ha de permetre escórrer l'aigua amb facilitat (Fig.4).
- A continuació, eixugueu totes les peces abans de muntar-lo i desarmar-lo.

Recepta	Accessori recomanat	Velocitat	Quantitat	El·laboració	Temps
Salsa maionesa		5	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra, sal, unes gotes de vinagre o llimona, ompliu d'oli fins a la part indicada i poseu en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.	35 s
Batut de fruites		15	-----	Agregueu la fruita i actueu sobre l'aliment fins aconseguir que quedi homogeni.	-----
Salsa beixamel		10	600 ml	Desfeu 30 g de mantega en una cassola a foc lent, afegiu 100 g de farina i 30 g de ceba sofregida (prèviament trosdejada amb el picador) i aneu afegint els 500 ml de llet.	15 s
Picar gel		20	4/6 glaçons	Introduïu els glaçons a la gerra i piqueu realitzant pressió sobre cada un d'ells.	15 s
Muntar nata		Incrementeu progressivament de MIN a MAX	250 ml	Aboqueu la nata líquida ben freda (0 a 5 °C) en un recipient i actueu-hi amb el batedor fent un moviment en el sentit de les agulles del rellotge. Recomanem començar amb la velocitat MIN i incrementar progressivament quan comenci a tenir consistència fins a MAX. Aneu amb compte, ja que si us passeu de temps la nata es convertirà en mantega.	3/4 min
Aixecar clares		Incrementeu progressivament de MIN a MAX	5 clares	Aboqueu les clares en un recipient i actueu amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins muntar-les.	3/4 min
Purè de patates		20	300 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola.	30 s
Farinetes		20	300 g	Trossegeu i poseu en un recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i el suc d'una taronja.	25 s
Pa ratllat		20	50 g	Trossegeu el pa sec abans de posar-lo en el vas i piqueu fins a la textura desitjada.	30/50 s
Formatge ratllat		20	200 g	Trossegeu a daus d'1 cm i piqueu fins a la textura desitjada.	30/40 s

Pastanaga ratllada		20	150-200 g	Trossegeu a daus d'1 cm i piqueu fins a la textura desitjada.	30 s
Picar fruits secs		20	200 g	Traieu la pela o clova i piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar ou dur		20	2 ous	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)		20	150 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm Piqueu fins a la textura desitjada	30 s
Picar carn		20	60 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar pernil salat		20	60 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm Piqueu fins a la textura desitjada	3 s
Picar albercocs secs		TURBO	60 g	Talleu prèviament a talls d'1 cm Piqueu fins a la textura desitjada	3 s

Nederlands

MIXER-HAKMOLEN BAPI 1200 ROCKET COMPLET

BESCHRIJVING

A	Bediening snelheidscontrole
B	Aan/uit knop
C	Turbo drukknop
D	Motorlichaam
E	Staafmixer
F	Maatglas
G	Vertragingsgroep
H	Dubbele garde
I	Kan van de hakmolen

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Rol voor gebruik de voedingskabel van het apparaat volledig af.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de accessoires niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Gebruik het apparaat niet wanneer het leeg, ofwel zonder lading is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- Respecteer de MAX niveau-aanduiding (Fig.5).
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de omstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Het gebruik van het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden kan gevaarlijk zijn.

- Vul het apparaat niet met kokende vloeistoffen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achtereenvolgend of in cycli van meer dan 5 minuten, waarbij men steeds rustpauzes van tenminste 1 minuut moet inlassen tussen de cycli. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk werken.
- Ter oriëntatie treft u in de tabel in de bijlage een aantal recepten aan met de hoeveelheid te verwerken ingrediënten en de werkingsduur van het apparaat.

GEBRUIKSAANWIJZING

OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEbruik:

- Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- Bereid het apparaat voor op de gewenste functie:

GEbruik:

- Rol de kabel helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- Steek de stekker in het stopcontact.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit knop.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Verwerk de gewenste ingrediënten.

ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

- Men kan de snelheid van het apparaat onder controle houden, simpelweg door de bediening van de snelheidscontrole in werking te stellen. Deze functie is erg nuttig, omdat men zodoende de snelheid aan de uit te voeren taak aan kan passen.

TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop drukt werkt de

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

NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

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

ACCESSOIRES:

ACCESSOIRE STAAFMIXER (FIG.1):

- Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding, het malen van ijs...
- Draai de staaf in de richting van de pijlen om de staaf op het motorlichaam te monteren(Fig.1.1).
- Giet de ingrediënten in de beker en zet het apparaat aan.
- Koppel de staaf los door haar tegen de richting van de pijl in te draaien en maak haar schoon.

HAK-ACCESSOIRE (FIG.2):

- Dit accessoire dient om plantaardige producten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen en dergelijke om beschadiging te voorkomen.
- Plaats het te bereiden voedsel in de kan en bevestig het deksel zodat het goed sluit (Fig.2.1).
- Sluit reductiegroep aan op het motorlichaam door deze in de richting van de pijl te draaien (Fig.2.2).
- Zet het apparaat aan. Let op: zet het apparaat pas aan als het geheel goed bevestigd en aangekoppeld is .
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Maak het geheel los van het deksel en koppel de reductiegroep los .

DUBBEL GARDE-ACCESSOIRE (FIG.3):

- Dit accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Steek de gardes in de reductiegroep. Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door in de richting van de pijl te draaien(Fig.3.1).
- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de mixer in een cirkel rechtsom te bewegen.

- Verwijder de gardes en koppel de reductiegroep los.

THERMISCHE BEVEILIGING:

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

REINIGING

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

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Berei- dingswijze
Mayonaise		5	250 ml	Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.	35 s
Fruitshakes		15	-----	Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.	-----
Bechamelsaus		10	600 ml	Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.	15 s
Ijs crushen		20	4/6 blokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.	15 s
Slagroom kloppen		Voer de snelheid geleidelijk op van MIN tot MAX	250 ml	Giet de koude slagroom (0 tot 5°C) in een kom en klop het op met de garde, waarbij u rechtson draait. Begin op de laagste snelheid, als de slagroom iets dikker wordt verder gaan op de tweede snelheid. Niet te lang kloppen, anders wordt de slagroom boter.	3/4 min
Eiwit kloppen		Voer de snelheid geleidelijk op van MIN tot MAX	5 dooiers	Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.	3/4 min

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Bereiding	Berei- dingswijze
Aardappelpu- ree		20	300 g	Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.	30 s
Pap		20	300 g	Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.	25 s
Broodkruimels		20	50 g	Hak de gedroogde brood alvorens het in het glas en hak tot gewenste textuur	30/50 s
Geraspte kaas		20	200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30/40 s
Geraspte wortel		20	150-200 g	Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt	30 s
Gedroogd fruit hakken		20	200 g	Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.	30 s
Hardgekookte eieren in stukjes snijden		20	2 eieren	Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt	10 s
Gehakt vlees (rauw of gebakken)		20	150 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	30 s
Vlees hakken		20	60 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Serrano ham in stukjes hakken		20	60 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s
Droge abrikozen hakken		TURBO	60 g	In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.	3 s

Polski

BLENDER-ROZDRABNIACZ BAPI 1200 ROCKET COMPLET

OPIS

A	Regulator Prędkości
B	Wyłącznik ON / OFF
C	Przycisk funkcja turbo
D	Korpus Silnika
E	Pręt
F	Pojemnik dozujący
G	Zespół reduktora
H	Podwójny ubijak
I	Dzbanek rozdrabniacza

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Nie przekraczać poziomu MAX (Fig.5).
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są porzucane względem siebie czy zakleszczane, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.

- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób można zaoszczędzić energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1minuta lub w cyklach 5-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami. Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- W aneksie znajduje się tabela z orientacyjnymi przepisami, ilościami żywności i zalecanym czasem pracy urządzenia.

SPOSÓB UŻYCIA

UWAGI PRZED UŻYCIEM:

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

SPOSÓB UŻYCIA:

- Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do prądu.
- Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- Wybrać odpowiednią moc.
- Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

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

FUNKCJA TURBO:

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

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

- Wyłączyć urządzenie, używając włącznika przesuwając go w odpowiednią pozycję.
- Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- Wyczyścić urządzenie.

AKCESORIA:

TRZEPACZKA (FIG.1):

- Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktaili mlecznych, pokarmy dla niemowląt, kruszenia kostek lodu...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig.1.1).
- Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.
- Odłączyć trzepaczkę przekręcając ją w kierunku przeciwnym do strzałki, wyjąć ją i wyczyścić.

ROZDRABNIACZ (FIG.2):

- To akcesorio służy do rozdrabniania warzyw lub mięsa...
- Aby uniknąć uszkodzeń w urządzeniu należy odseparować mięso do kości, włókien nerwowych, itd.
- Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje (Fig.2.1).
- Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig.2.2).
- Uruchomić urządzenie. Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zespół (przetawka) nie jest odpowiednio zamocowany .
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny .

AKCESORIUM PODWÓJNY UBIJAK (FIG.3):

- Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...

- Włożyć trzepaczki do korpusu reduktora. Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę(Fig.3.1).
- Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- Usunąć trzepaczki, i zwolnić korpus reduktora

OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

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

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, ani produktów z czynnikiem pH takich jak chlor, ani innych środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):

- Pręt
- Dzbanek
- Pojemnik dozujący

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

- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

Przepis	Zalecane akcesorium	Moc (prędkość obrotów)	Ilość produktu	Proces	Czas
Majonez		5	250 ml	Wbić jedno jajko do pojemnika, dodać sól, kilka kropli octu lub sok z cytryny i dopełnić oliwą z oliwek na wysokość kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do uzyskania konsystencji majonezu.	35 s
Koktajl owocowy		15	-----	Włożyć owoce do pojemnika i pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania jednolitej masy.	-----
Besamel		10	600 ml	Rozpuścić 30 g masła w garnuszku na wolnym ogniu, dodać 100 g mąki i 30 g drobno posiekanej i przysmażonej cebuli. Stopniowo dolewać 500 ml mleka.	15 s
Kruszenie lodu		20	4-6 kostek	Włożyć kostki lodu do pojemnika i rozdrabniać, dociskając końcówką każdą kostkę z osobna.	15 s
Bitą śmietanę		Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	250 ml	Wlej bardzo zimną płynną śmietanę (0 do 5°C) do pojemnika i włączyć mikser i obracać go zgodnie z ruchem wskazówek. Zalecana jest prędkość MIN i stopniowe zwiększanie, gdy zaczyna nabierać konsystencji, aż do MAX. Należy uważać, aby nie przekroczyć czasu ubijania, albowiem śmietana może zmienić się w masło.	3/4 min
Piana z białek		Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	5 białek	Wlać białka do okrągłego naczynia i ruchami góra dół ubić pianę.	3/4 min

Przepis	Zalecane akcesorium	Moc (prędkość obrotów)	Ilość produktu	Proces	Czas
Purée ziemniaczane		20	300 g	Ziemniaki można rozdrabniać bezpośrednio w garnku, w którym się ugotowały.	30 s
Papki dla niemowląt		20	300 g	Pokroić i wrzucić do naczynia 100 g jabłek, 100 g bananów, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bułka tarta		20	50 g	Podzielić na części suchą bułkę, a następnie wrzucić do pojemnika i rozdrobnić do uzyskania pożądanej formy.	30/50 s
Tarty ser		20	200 g	Pokroić ser na kostki o wielkości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	30/40 s
Tarta marchewka		20	150-200 g	Obraną marchew pokroić w plastry o grubości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie orzechów, migdałów, itp.		20	200 g	Obrać orzechy lub migdały i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie jajek na twardo		20	2 jajek	Pokroić w ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)		20	150 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Miksować do uzyskania pożądanej tekstury.	30 s
Siekanie mięsa		20	60 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekanie szynki iberyjskiej		20	60 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s
Siekanie suszonych moreli		TURBO	60 g	Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury.	3 s

Ελληνικά

ΑΥΓΟΔΑΡΤΗΣ-ΜΗΧΑΝΗ ΚΟΠΗΣ ΒΑΡΙ 1200 ROCKET COMPLET

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

A	Διακόπτης ρύθμισης ταχύτητας
B	Διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας
C	Κουμπί για λειτουργία Turbo
D	Σώμα του μοτέρ
E	Ράβδος
F	Δοχείο δοσομετρητής
G	Εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων
H	Διπλός αυγοδάρης
I	Δοχείο κοπής

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συναρμολογημένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε κενό, δηλ. χωρίς τίποτε μέσα.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX (Fig.5).
- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις

παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

- Μη χρησιμοποιείτε ποτέ υγρά που βρίσκονται σε βρασμό.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για πάνω από 1 συνεχόμενο λεπτό ή μη λειτουργείτε τη συσκευή για πάνω από 5 λεπτά συνεχόμενα. Αν χρειαστεί κάτι τέτοιο, να τηρείτε πάντα περιόδους παύσης λειτουργίας 1 λεπτού τουλάχιστον, πριν αρχίσετε τη λειτουργία και πάλι. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενδεικτικά, στον συνημμένο πίνακα περιλαμβάνονται αρκετές συνταγές στις οποίες αναφέρεται η ποσότητα τροφίμων και ο χρόνος λειτουργίας της συσκευής.

ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

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

ΧΡΗΣΗ:

- Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξης/παύσης.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:

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

ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξης/παύσης.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ:

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (FIG.1):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκσέικ, βρεφική τροφή, για να θρυμματίζετε πάγο..
- Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 1.1)
- Βάλτε στο δοχείο τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά του βέλους και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG.2):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών ή κρέατος ...
- Για να αποφύγετε βλάβες της συσκευής, αφαιρέστε από το κρέας τυχόν κόκαλα, νεύρα, χόνδρους, κ.λπ.
- Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κουμπώσει (Fig.2.1).
- Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.2.2).

- Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά .

- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.

- Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΙΠΛΟΥ ΑΥΓΟΔΑΡΤΗ (FIG.3):

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Βάλτε τις ράβδους στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων. (Fig.3.1). Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος(Fig.3.1).
- Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.
- Αφαιρέστε τις ράβδους, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων

ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:

- Η συσκευή διαθέτει θερμική διάταξη ασφαλείας που προστατεύει τη συσκευή από τυχόν υπερθέρμανση.
- Αν η συσκευή αποσυνδέεται μόνη της και δεν ξανασυνδέεται, βγάλτε τη από την πρίζα, περιμένετε περίπου 15 λεπτά, και ξαναβάλτε τη στην πρίζα. Αν πάλι δεν λειτουργεί, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

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

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

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

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

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

- Ράβδος

- Δοχείο.

- Δοχείο δοσομετρητής

- Η θέση στράγγιση/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού (Fig.4).

Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

Συνταγή	Συνιστώμενο εξάρτημα	Ταχύτητα	Ποσότητα	Ετοιμασία	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα		5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα, αλάτι, λίγες σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το ενδεικνυόμενο σημείο και βάλτε μπρος τη συσκευή, χωρίς να την κινήσετε, μέχρι να δέσει το λάδι.	35 s
Χτύπημα φρούτων		15	-----	Προσθέστε τα φρούτα και δουλέψτε πάνω τους μέχρι που να πετύχετε να γίνουν ομοιογενή	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ		10	600 ml	Διαλύουμε 30 γρ βουτύρου σε μια κατσαρόλα σε σιγανή φωτιά, προσθέτουμε 100 γρ αλεύρι και 30 γρ κρεμμύδια σοταρισμένα (ψιλοκομμένα με τον θρυμματιστή) και προσθέτουμε 500 ml γάλα	15 s
Χτύπημα πάγου		20	4/6 παγάκια	Βάζουμε τα παγάκια στην κανάτα και τα χτυπάμε, ασκώντας πίεση πάνω σε κάθε ένα εξ αυτών	15 s
Χτύπημα για κρέμα γάλακτος		Αυξήστε προοδευτικά από το MIN έως το MAX	250 ml	Αδειάστε την πολύ κρύα υγρή κρέμα γάλακτος (0 έως 5°C) σε ένα μπολ και χτυπήστε με το μίξερ, με κινήσεις στη φορά των δεικτών του ρολογιού. Προτείνεται η ταχύτητα MIN και αυξήστε προοδευτικά όταν αρχίζει να πήζει έως το MAX. Να είστε προσεκτικοί, αν υπερβείτε τον χρόνο, η κρέμα γάλακτος θα μετατραπεί σε βούτυρο.	3/4 min
Χτύπημα ασπράδιου αυγών		Αυξήστε προοδευτικά από το MIN έως το MAX	5 ασπράδια	Βάλτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε με τον αυγοδάρτη, κάνοντας κινήσεις σε κάθετη φορά μέχρι να στερεοποιηθούν.	3/4 min
Πουρέ πατατών		20	300 g	Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα	30 s

Χυλός τροφής μωρών		20	300 g	Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ μήλου, 100 γρ μπανάνας, 50 γρ μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού	25 s
Τριμμένο ψωμί		20	50 g	Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή	30/50 s
Τριμμένο τυρί		20	200 g	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30/40 s
Κοπή καρότων		20	150-200 g	Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 s
Κοπή ξηρών καρπών		20	200 g	Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	30 s
Χτύπημα βραστού αυγού		20	2 αυγά	Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή	10 s
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		20	150 g	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	30 s
Χτύπημα κρέατος		20	60 g	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 s
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		20	60 g	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 s
Κοπή αποξηραμένων βερίκοκων.		TURBO	60 g	Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.	3 s

Română

BLENDER DE MÂNĂ

BAPI 1200 ROCKET COMPLET

DESCRIERE

A	Control viteză
B	Buton ON/OFF
C	Buton funcție Turbo
D	Motor de acționare
E	Blender manual
F	Cană de măsurat
G	Fiting pentru adaptor
H	Tel dublu
I	Tocător

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile acestuia nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate acestuia sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă comutatorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicația de nivel MAX. (Fig.5).
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica o situație periculoasă.

- Nu folosiți niciodată lichide fierbinți.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și ne-supravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau care conțin oase.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut. Nu utilizați aparatul în cicluri de mai mult de 5 minute. În cazul utilizării în cicluri de 5-minut faceți o pauză de funcționare de cel puțin 1 minut între fiecare ciclu. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.
- Ca referință, tabelul anexat cuprinde câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat și timpul de funcționare a aparatului.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE:

- Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.
- Înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în maniera prezentată în secțiunea despre curățare.
- Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

UTILIZARE:

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

COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

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

FUNCȚIA TURBO:

- Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo, devine disponibilă toată puterea

motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL:

- Oprii aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul on/off.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare.
- Curățați aparatul.

ACCESORIIL:

ACCESORIU BLENDER VERTICAL (FIG.1):

- Acest accesoriu este folosit pentru sosuri, supe, maioneza, milkshake-uri, alimente pentru bebeluși, zdrobirea gheții ...
- Atașați blenderul manual de corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig.1.1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în vas și porniți aparatul.
- Pentru curățarea ulterioară, detașați și scoateți blenderul manual rotind în direcția opusă săgeții.

ACCESORIUL DE TOCAT(FIG.2):

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajul etc. din carne.
- Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul (Fig.2.1).
- Atașați fittingul adaptorului la corpul motorului și rotiți în direcția săgeții (Fig.2.2).
- Porniți aparatul.. Aveți grijă: nu porniți aparatul dacă unitatea nu este montată corect și nu este interconectată .
- Oprii aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului .

ACCESORIU TEL DUBLU (FIG.3):

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- Introduceți telurile în fittingul adaptorului. Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția indicată de săgeată (Fig. 3.1).

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

- Scoateți telurile și eliberați fittingul adaptorului.

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

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

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare și lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța.
- Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu lăsați apa să curgă pe acesta.
- În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața acestuia se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata de funcționare, devenind nesigur pentru utilizare.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - Blender manual
 - Vas de tocat
 - Cană de măsurat
- Poziția de scurgere/uscare a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea (Fig.4).

- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

Receta	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Sos de maioneză		5	250 ml	Puneți oul în cană, sare, o picătură de oțet sau lămâie, umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți aparatul în funcțiune fără să-l mișcați până ce uleiul se leagă.	35 s
Mix de fructe		15	-----	Adăugați fructele și acționați asupra alimentelor până ce obțineți omogenitatea dorită.	-----
Sos bechamel		10	600 ml	Topiți 30 g de unt într-o caserolă la foc mic, adăugați 100 g de făină și 30 g de ceapă ușor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) și continuați să adăugați cele 500 ml de lapte.	15 s
Spargere gheață		20	4/6 cuburi gheață	Introduceți cuburile în cană și spargeți presând pe unul din ele.	15 s
Frișcă		Creșteți progresiv de la MIN la MAX	250 ml	Turnați smântâna foarte rece (între 0 °C și 5 °C) într-un vas și folosiți blenderul deplasându-l spre dreapta. Vă recomandăm să folosiți viteza minimă și să o creșteți treptat până la MAX, atunci când umplutura devine consistentă. Aveți grijă, deoarece dacă timpul este depășit, smântâna se va transforma în unt.	3/4 min
Albuș bătut		Creșteți progresiv de la MIN la MAX	5 albușuri	Turnați albușurile de ou într-un vas și activați blenderul. Amestecați cu o mișcare verticală până când albușurile de ou devin o spumă tare.	3/4 min
Piure de cartofi		20	300 g	Se poate coji acționând direct asupra alimentului aflat în aceeași caserolă.	30 s

Receta	Accesoriu recomandat	Viteză	Cantitate	Preparare	Timp
Piure copii		20	300 g	Cojiți și puneți în recipient 100 g de măr, 100 g de banană, 50 g de biscuite și zeama unei portocale.	25 s
Pesmet		20	50 g	Rupeți pâinea uscată înainte de a o pune în vas și striviți până obțineți textura dorită.	30/50 s
Brânză mărunțită		20	200 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită.	30/40 s
Morcov mărunțit		20	150-200 g	Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită.	30 s
Mărunțire fructe uscate		20	200 g	Îndepărtați coaja și mărunțiți până obțineți textura dorită.	30 s
Mărunțire ou tare		20	2 ouă	Tăiați în patru și mărunțiți până obțineți textura dorită.	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)		20	150 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm Tocați până obțineți textura dorită.	30 s
Mărunțire carne		20	60 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm Tocați până obțineți textura dorită.	3 s
Mărunțire șuncă țărănească		20	60 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm Tocați până obțineți textura dorită.	3 s
Mărunțire piersici uscate		TURBO	60 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm Tocați până obțineți textura dorită.	3 s

БЪЛГАРСКИ

МИКСЕР - ДРОБИЛКА BARI 1200 ROCKET COMPLET

ОПИСАНИЕ

A	Бутон за регулиране на скоростта
B	Прекъсвач за включване/изключване
C	Бутон за функция „Турбо“
D	яло на мотора
E	Пръчковидна приставка
F	Мерителна чаша
G	Редуктор
H	Двойно разбиване
I	Кана за накълцване

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- Преди употреба развийте напълно хранящия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки.
- Не използвайте уреда с дефектни приставки. Незабавно ги заменете.
- Моля, не използвайте уреда, когато е празен, т.е. без да е зареден с продукти.
- Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- Не надвишавайте максималното ниво MAX (Fig.5).
- Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете, дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на изправната работа на уреда.
- Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с

работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни положения.

- В никакъв случай не използвайте вращащи се течности.
- В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия и ще удължите живота на ел.уреда.
- Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.
- Моля не използвайте уреда за повече от 1 минута последователно или не осъществявайте цикли от повече от 5 минути. В този последния случай въвеждайте почивки от най-малко 1 минута между циклите. В никакъв случай не е препоръчително уредът да работи повече от необходимото време.
- В приложената таблица Ви предоставяме поредица от рецепти, в които са посочени количеството необходими продукти и времето на приготвяне с уреда.

НАЧИН НА УПОТРЕБА

ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:Х

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

УПОТРЕБА:

- Преди употреба развийте напълно хранящия кабел на уреда.
- Включете уреда в електрическата мрежа.
- Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване.
- Изберете желаната от Вас скорост.
- Работете с продуктите, които желаете да обработите.

ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:

- Може да регулирате скоростта на уреда само с натискане на съответния бутон. Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:

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

СЛЕД ПРИКЛЮЧВАНЕ НА РАБОТАТА С УРЕДА:

- Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.
- Изключете го от захранващата мрежа.
- Почистете уреда.

ПРИСТАВКИ:

ПРИСТАВКА ПРЪЧИЦА (FIG.1):

- Тази приставка служи за приготвяне на сосове, бульони, майонеза, шейкове, храна за бебета, трушене на лед...
- Скачете пръчковидната приставка към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig.1.1).
- Поставете продуктите в каната и включете уреда.
- Отстранете приставката, за да я почистите, като завъртите в посока, обратна на стрелката.

ПРИСТАВКИ ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ (FIG.2):

- Тази приставка служи за накълцване на зеленчуци, месо и др...
- С цел да се предотвратят щети в уреда, моля отстранете от месото кости, жили, хрущяли и т.н.
- Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре (Fig.2.1).
- Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Fig.2.2).

- Включете уреда. **ВНИМАНИЕ!** Моля не включвайте уреда, ако всички части от уреда не са добре съединени и напаснати.
- Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.
- Отделете уреда от капака и отстранете редуктора.

ПРИСТАВКА ДВОЙНОРАЗБИВАНЕ(FIG.3):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Вкарайте пръчиците в редукторния блок. Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Fig.3.1).
- Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковата стрелка.
- Изтеглете пръчиците, и освободете редукторния блок

ТЕРМОЗАЩИТА ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

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

ПОЧИСТВАНЕ

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

- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Уредът следва да се поддържа чист. В противен случай повърхността му може да се повреди, и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за възникване на опасно положение.
- Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
 - Бъркалка
 - Кана
 - Мерителна чашка
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата (Fig.4).
- След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготовление	Време
Майонезен сос		5	250 мл	Поставете 1 яйце в каната, сол, няколко капки оцет или лимон, добавете олио до обозначеното място и включите уреда без да го движите, докато олиото поеме.	35 сек
Плодови шейкове		15	-----	Поставете плодовете и ги смелете, докато добиете хомогенна маса.	-----
Сос бешамел		10	600 мл	Разтопете на слаб огън 30 г масло в тенджера, добавете 100 г брашно и 30 г запържен лук (предварително нарязан с блендера) и добавете по малко 500 мл. мляко.	15 сек
Смилане на лед		20	4/6 кубчетата	Поставете кубчетата лед в каната и смелете като окажете натиск върху всяко едно от тях.	15 сек

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготовление	Време
Разбиване на сметана		Постепенно увеличавайте от MIN до MAX	250 мл	Излейте течната сметана (трябва да е достатъчно студена - между 0 и 5°C) в съд и включете миксера, като придвижвате в посока на часовниковата стрелка. Препоръчва се скоростта MIN; след като започне да получава консистенция, постепенно увеличавайте до el MAX. Бъдете внимателни, защото ако разбивате повече време от определеното сметаната ще се превърне в масло.	3/4 мин
Разбиване на белтъци		Постепенно увеличавайте от MIN до MAX	5 claras	Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.	3/4 мин
Картофено пюре		20	300 г	Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.	30 сек
Каша		20	300 г	Натрошете и поставете в съда 100 г ябълки, 100 г банани, 50 г бисквити и сока от един портокал.	25 сек
Галета		20	50 г	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.	30/50 сек
Стъргане на кашкавал		20	200 г	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30/40 сек
Смилане на морков		20	150-200 г	Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек
Смилане на сушени плодове		20	200 г	Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.	30 сек

Рецепта	Препоръчителна приставка	Скорост	Количество	Приготовление	Време
Смилане на варено яйце		20	2 huevos	Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.	10 сек
Смилане на месо (сурово или пригответено)		20	150 г	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добие желаната консистенция.	30 сек
Мелене на месо		20	60 г	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добие желаната консистенция.	3 сек
Смилане на хамон серано		20	60 г	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добие желаната консистенция.	3 сек
Смилане на сушени кайсии		TURBO	60 г	Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добие желаната консистенция.	3 сек

Русский

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР

ВАРІ 1200 ROCKET COMPLET

ОПИСАНИЕ

A	Регулятор скорости
B	Кнопка ON/OFF
C	Кнопка функция Турбо
D	Двигатель
E	Ручной блендер
F	Мерный стакан
G	Специальный фитинг
H	Двойной венчик
I	Измельчитель

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью разворачивайте сетевой кабель.
- Не допускается эксплуатировать прибор, если насадки не установлены должным образом.
- Не используйте прибор с неисправными насадками. Их следует немедленно заменить.
- Не используйте прибор, если он не загружен ингредиентами.
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте указатель уровня MAX (Fig.5).
- Если вы используете горячие жидкости, не заполняйте чашу более, чем наполовину. Каждый раз, когда вы смешиваете горячие жидкости в чаше, выбирайте самую низкую скорость.
- Храните этот прибор вне досягаемости от детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, или же тех, кто не знаком с правилами его использования..
- Поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно.
- Любое несоответствующее использование

прибора или несоблюдение инструкций по эксплуатации освобождают производителя от гарантийных обязательств по ремонту, а также снимают ответственность с изготовителя. Несоблюдение норм безопасности может привести к несчастному случаю.

- Никогда не используйте кипящие жидкости.
- Не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
- Не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным.
- Не используйте прибор для переработки замороженных продуктов или костей
- Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз. Не используйте циклы работы более, чем 5 минут. Используя 5-минутные циклы работы, делайте перерыв в работе прибора по крайней мере в 1 минуту между каждым циклом. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
- В качестве примера в прилагаемой таблице представлено несколько рецептов, в которых указано количество еды для приготовления, а также необходимое время для работы прибора.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

- Полностью разверните кабель перед подключением к сети.
- Подключите прибор к сети.
- Включите прибор с помощью выключателя;
- Выберите желаемую скорость.
- Начните работу с едой, которую вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ:

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

РЕЖИМ ТУРБО:

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

ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

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

НАСАДКИ:

СТИК-НАСАДКА (FIG.1):

- Эта насадка используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания, дробления льда ...
- Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (Fig. 1.1).
- Положите еду в чашу и включите прибор.
- Для последующей очистки прибора отсоедините насадку, поворачивая ее в противоположном стрелке направлении.

НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (FIG.2):

- Эта насадка используется для измельчения овощей или мяса.
- Во избежание повреждения прибора удалите кости, нервы, хрящи и т. д. из мяса.
- Поместите пищу для приготовления в чашу для измельчения и плотно закройте крышкой (Fig.2.1).
- Прикрепите переходник к корпусу двигателя и поверните в направлении стрелки (Fig.2.2).
- Включите прибор. Будьте осторожны: не включайте прибор, если его компоненты неправильно установлены и подключены вместе.
- Остановите работу прибора при достижении желаемой текстуры еды.

- Отсоедините блок от крышки и специальный фитинг

НАСАДКА ДВОЙНОЙ ВЕНЧИК (FIG.3):

- Эта насадка используется для взбивания сливок, яичных белков и т.д.
- Вставьте венчик в специальное крепление. Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (Fig. 3.1).
- Поместите еду для приготовления в большой сосуд и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Отсоедините венчики и снимите переходник.

ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА И БЕЗОПАСНОСТЬ:

- Прибор оснащен защитным устройством, которое защищает его от перегрева.
- Если прибор самостоятельно выключается и не включается снова, отключите его от электросети и подождите около 15 минут перед его повторным подключением. Если прибор не включается, обратитесь за квалифицированной технической поддержкой.

ЧИСТКА

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

- Вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:

- Ручной блендер
- Чаша измельчителя
- Мерный стакан

- Режим сушки для частей, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, позволит воде легко стечь (Fig.4).

- Затем просушите все части перед сборкой.

Рецепт	Рекомендуемая насадка	Скорость	Количество	Приготовление	Время
Майонез		5	250 мл	Положить в чашу 1 яйцо, добавить соль, несколько капель уксуса или лимонного сока, налить масло до отметки и включить прибор, не двигая его, пока масса не станет однородной.	35 с
Фруктовые коктейли		15	-----	Положить в чашу фрукты и обработать, пока они не превратятся в однородную массу.	-----
Соус бешамель		10	600 мл	Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла, добавить 100 г муки и 30 г обжаренного лука (измельченного), понемногу залить 500 мл молока	15 с
Колка льда		20	4/6 кубиков	Поместите кубики в чашу и обработайте, слегка нажимая на каждый из них.	15 с

Рецепт	Рекомендуемая насадка	Скорость	Количество	Приготовление	Время
Взбитые сливки		Постепенно увеличивайте скорость с МИН до МАКС	250 мл	Вылейте очень холодные сливки (от 0°С до 5°С) в миску и включите блендер, повернув его по часовой стрелке. Мы рекомендуем использовать минимальную скорость и постепенно увеличивать ее до МАКС, когда сливки начинают формировать однородную текстуру. Будьте осторожны, так как, если превысить нужное время, сливки превратятся в масло.	3/4 мин
Взбитые белки		Постепенно увеличивайте скорость с МИН до МАКС	5 яичных белков	Вылейте яичные белки в миску и включите блендер. Перемешивайте их вертикальными движениями до тех пор, пока яичные белки не станут жесткими.	3/4 мин
Картофельное пюре		20	300 г	Для измельчения картофеля можно обработать его непосредственно в кастрюле.	30 с
Каша из фруктов		20	300 г	Измельчить и поместить в подходящую посуду 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 с
Панировочные сухари		20	50 г	Нарезать кусками сухой хлеб, прежде чем поместить его в стакан, и перемолоть до достижения нужной текстуры.	30/50 с

Рецепт	Рекомендуемая насадка	Скорость	Количество	Приготовление	Время
Тертый сыр		20	200 г	Нарезать кубиками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30/40 с
Тертая морковь		20	150-200 г	Почистить морковь, нарезать кусочками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 с
Измельченные орехи		20	200 г	Снять кожуру и измельчить до достижения нужной текстуры.	30 с
Рубленое яйцо		20	2 яйца	Разрезать на 4 части и измельчить до достижения нужной текстуры.	10 с
Фарш (из сырого или вареного мяса)		20	150 г	Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	30 с
Фарш		20	60 г	Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с
Мелко нарезанный хамон «Серрано»		20	60 г	Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с
Измельчить сушеные абрикосы (курагу)		TURBO	60 г	Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры	3 с

فرم اللحم	٠٢	غ ٠٥١	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		٠٣ ث
فرم اللحم	٠٢	غ ٠٦	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		٣ ث
فرم لحم الخامون	٠٢	غ ٠٦	التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		٣ ث
خفق المشمش المجفف	توريو	غ ٠٦	لتقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرم حسب الحاجة		٣ ث

الوقت	ملحق موصى به	طريقة التحضير	الكمية	السرعة	وصفة
٥٣ ث		وضع بيضة واحدة في الوعاء، ملح، بضع نقاط من الخل أو الليمون، ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت	٠٥٢ مل	٥	صلصة المايونيزا
-----		إضافة الفواكه وغلطها حتى يصبح الخليط متجانساً	-----	٥١	كوكتيل الفواكه
٥١ ث		إذابة ٠٣ غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة ٠٠١ غرام من الدقيق و ٠٣ غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة ٠٠٥ مللتر من الحليب ببطء	٠٠٦ مل	٠١	صلصة بيشاميل
٥١ ث		إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها	٦/٤ مكعبات	٠٢	بشر قطع الثلج
٣ - ٤ دقيقة		صب الكريم السائل المبرد جيداً (٠ إلى ٥ درجة مئوية) في وعاء وحرك بالخلاط بحيث تعمل حركة باتجاه عقارب الساعة. يوصى بالسرعة MIN وزبادتها تدريجياً عندما يبدأ بالحصول على قوام حتى السرعة MAX. كن حذراً لأنه إذا فأت الوقت سيتحول الكريم إلى زبدة	٠٥٢ مل	الزيادة تدريجياً من NIM إلى XAM	تحضير القشدة
٣ - ٤ دقيقة		صب بياض البيض في وعاء وحرك بالخلاط بحيث تعمل حركة باتجاه رأسي حتى يتركب المزيج	٥ بياض بيض	الزيادة تدريجياً من NIM إلى XAM	خفق بياض البيض
٠٣ ث		يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته	٠٠٣ غ	٠٢	مسحوق البطاطا
٥٢ ث		تقطيع ٠٠١ غرام من التفاح و الموز و ٠٥ غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع ٠٥ غرام مع عصير برتقالة واحدة	٠٠٣ غ	٠٢	مسحوق طعام الأطفال
٠٣ - ٠٥ ث		٣ تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب	٠٥ غ	٠٢	خبز مبشور
٠٣ - ٠٤ ث		تقطيع الجبن إلى مكعبات ١ سم ثم فرمه حسب المطلوب	٠٠٢ غ	٠٢	جبن مبشور
٠٣ ث		تقطيع الجبن إلى مكعبات ١ سم ثم فرمه حسب المطلوب	٠٠١ - ٠٠٢ غ	٠٢	جزر مفروم
٠٣ ث		تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب	٠٠٢ غ	٠٢	طحن المكسرات
٠١ ث		تقطيعها إلى ٤ أقسام ثم الفرغ حسب المطلوب	٢ بيض	٠٢	فرم البيض المسلووق

وظيفة توربو:

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

بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

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

افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.

نظف الجهاز.

الملحقات:

ملحق مضرب الخفق (Fig.1):

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

قم بتركيب المضرب بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه المشار إليه (Fig.1.1).

أدخل الأطعمة في الوعاء وشغل الجهاز.

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

ملحق المفرمة: (Fig.2)

يستخدم هذا الملحق لفرم الخضار أو اللحوم...

أدخل الطعام الواجب تحضيره في إناء المفرمة ثم ضع الغطاء حتى يثبت في مكانه (Fig.2.1)

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

اربط مجموعة الاختزال بهيكل المحرك عن طريق تدويرها بالاتجاه الذي يشير إليه السهم (Fig.2.2)

شغل الجهاز: تنبيه: لا تشغيل الجهاز إذا لم يتم وضع كامل المجموعة وتركيبها بالشكل الصحيح.

أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.

فك المجموعة من الغطاء، وقم بتحرير مجموعة الاختزال

ملحق خفق ثنائي: (Fig.3)

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

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

ضع الطعام في وعاء عريض وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة. (Fig.3.1)

قم بإزالة مضارب الخفق، وحرر مجموعة الاختزال.

واقي حراري للسلامة:

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

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

اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

التنظيف:

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

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

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

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

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

ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منظم وإزالة جميع بقايا الطعام.

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

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

- المضرب

- الإناء.

- كوب القياس

إن وضع تفريغ السائل/تجفيف الأجزاء القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة يجب أن يسمح بتصريف الماء بسهولة (Fig.4)

ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.

العربية

خلاطة -مفرمة

BAPI 1200 ROCKET COMPLET

الوصف

A	تحكم منظم سرعة
B	زر تشغيل/إيقاف
C	زر وظيفة توربو
D	هيكل محرك
E	مضرب الخفق
F	كوب قياس
G	مجموعة اختزال
H	خفق ثنائي
I	إناء مفرمة

الاستخدام والعناية

قبل كل استعمال، انشر بالكامل سلك التيار الكهربائي للجهاز.

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

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

لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.

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

قم بمراجعة مؤشر المستوى (Fig.5) MAX

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

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

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

استعمل هذا الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه الإرشادات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل الذي يتعين القيام به. إن استعمال الجهاز لعمليات غير تلك المنصوص عليها قد يسبب وضعاً خطيراً.

لا تستخدم أبداً سوائل تغلي.

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

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

لا تستعمل الجهاز مع أطعمة مجمدة أو عظام.

لا تستخدم الجهاز لأكثر من ١ دقيقة متتالية، أو بإجراء دورات أكثر من ٥ دقائق، وفي هذه الحالة قم بمراجعة دائماً فترات الراحة بين الدورات من ١ دقيقة كحد أدنى. من غير المناسب في أي حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.

كدليل في الجدول المرفق يتم ذكر مجموعة من الصفات، التي تتضمن كمية المواد الغذائية المراد عملها ووقت تشغيل الجهاز.

طريقة الاستخدام

ملاحظات أولية للاستعمال:

تأكد من إزالة جميع مواد التعبئة والتغليف من المنتج.

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

قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها:

الاستعمال:

انشر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.

أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.

شغل الجهاز وذلك بالضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

حدد السرعة المطلوبة.

اعمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

تحكم إلكتروني للسرعة:

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

Español

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

English

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

Français

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

Deutsch

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

Italiano

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

Português

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

Català

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

Nederlands

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

Polski

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

Ελληνικά

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

Русский

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

Вы можете скачать это руководство и обновления к нему по адресу <http://taurus-home.com/>

Română

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

Български

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. За да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.

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

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

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

العربية

الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية.

يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط

الموقع التالي:

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

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال

بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع

<http://taurus-home.com>

COUNTRY	ADDRESS	PHONE
Algeria	Zone d'Activite, N° 62, Constantine	213770777756
Argentina	Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)	541153685223
Belgium	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Benin	359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou	0299-21313798
Bulgaria	265,Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia	359292111120 / 35929211193
Burkina Faso	Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou	226 25301038
Congo (Republic of)	98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire	242066776656
Cyprus	20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos	35722711300
Czech Republic	Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy	420 461 540 130
Democratic Republic of the Congo	AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa	00243-991223232
Equatorial Guinea	SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata	00240 333 082958 / 00240 333 082453
Equatorial Guinea	Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo	240333082958 / 240333082453
España	Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida) atencioncliente@taurus.es	902 118 050
Ethiopia	Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa	+251 11 5518300
France	Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand	03 86 83 90 90
Gabon	BP 574, Port-Gentil Centre-ville	24101552689 / 24101560698
Ghana	Ederick Place, Accra-Ghana	302682448 / 302682404
Gibraltar	11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar	00350 200 75397 / 00350 200 41023
Greece	Sapfous 7-9, 10553, Athens	+30 21 0373 7000
Guinea	BP 206, GN, Conakry	(224) 622204545
Hong Kong	Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong	(852) 2448 0116 / 9197 3519
Hungary	Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest	+36 1 370 4519
India	C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi	(+91) 120 4016200
Ivory Coast	01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)	22521251820 / 225 21 353494
Jordan	28 Basman St Down town, Amman	+962 6 46 222 68
Kuwait	P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally	+965 2200 1010
Lebanon	Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour	9615922963
Luxembourg	Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout	31620401500
Mali	BP E2900, Dravela Bolibana	223227216 / 223227259

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

taurus

Avda. Barcelona, s/n
25790 Oliana
Spain

Rev. 12/04/21