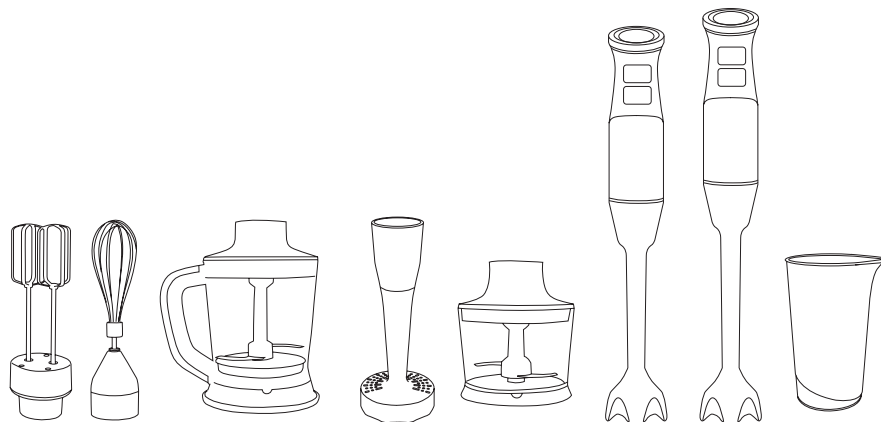


BAPI 1500 LUXE
BAPI 1500 LUXE SET
BAPI 1500 LUXE XL PLUS
BAPI 1500 LUXE XL FULLSET



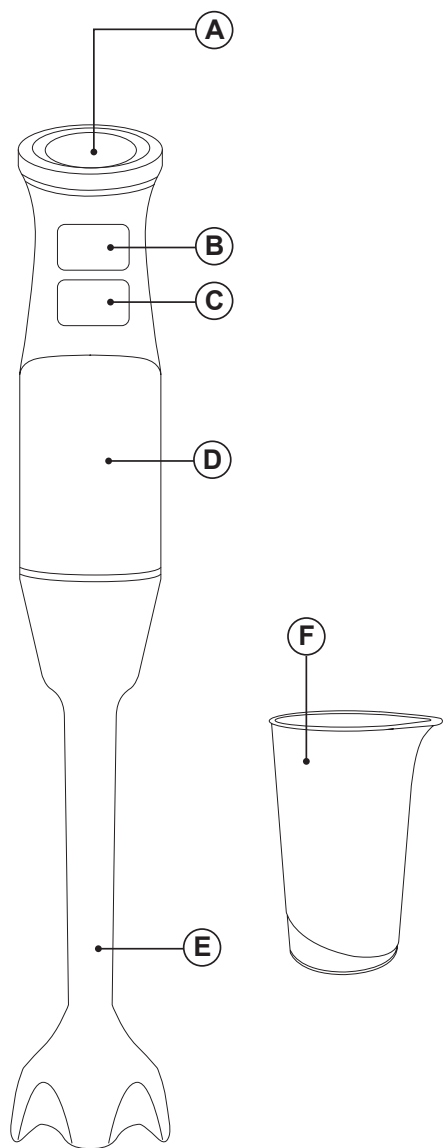
ES. Instrucciones de uso
EN. Instructions for use
FR. Mode d'emploi
PT. Instruções de uso
IT. Istruzioni per l'uso
CA. Instruccions d'ús
DE. Gebrauchsanleitung
NL. Gebruiksaanwijzing
RO. Instrucțiuni de utilizare
PL. Instrukcja obsługi

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

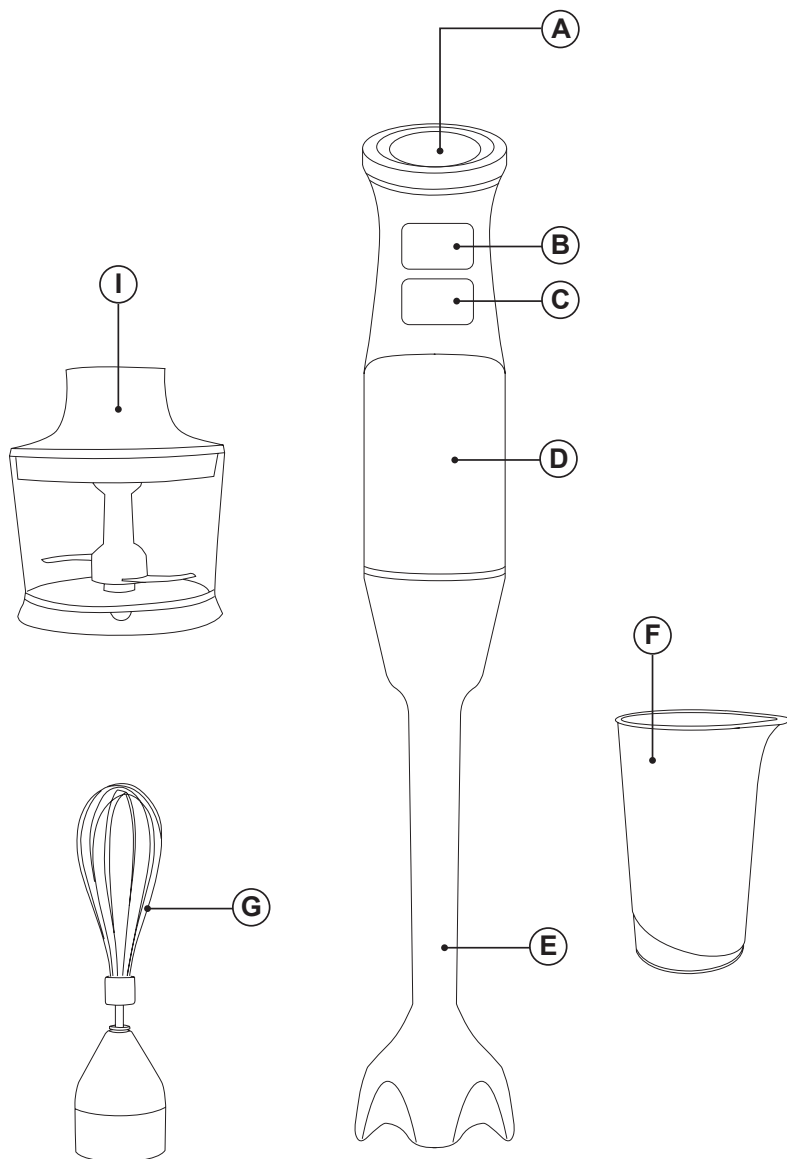
taurus



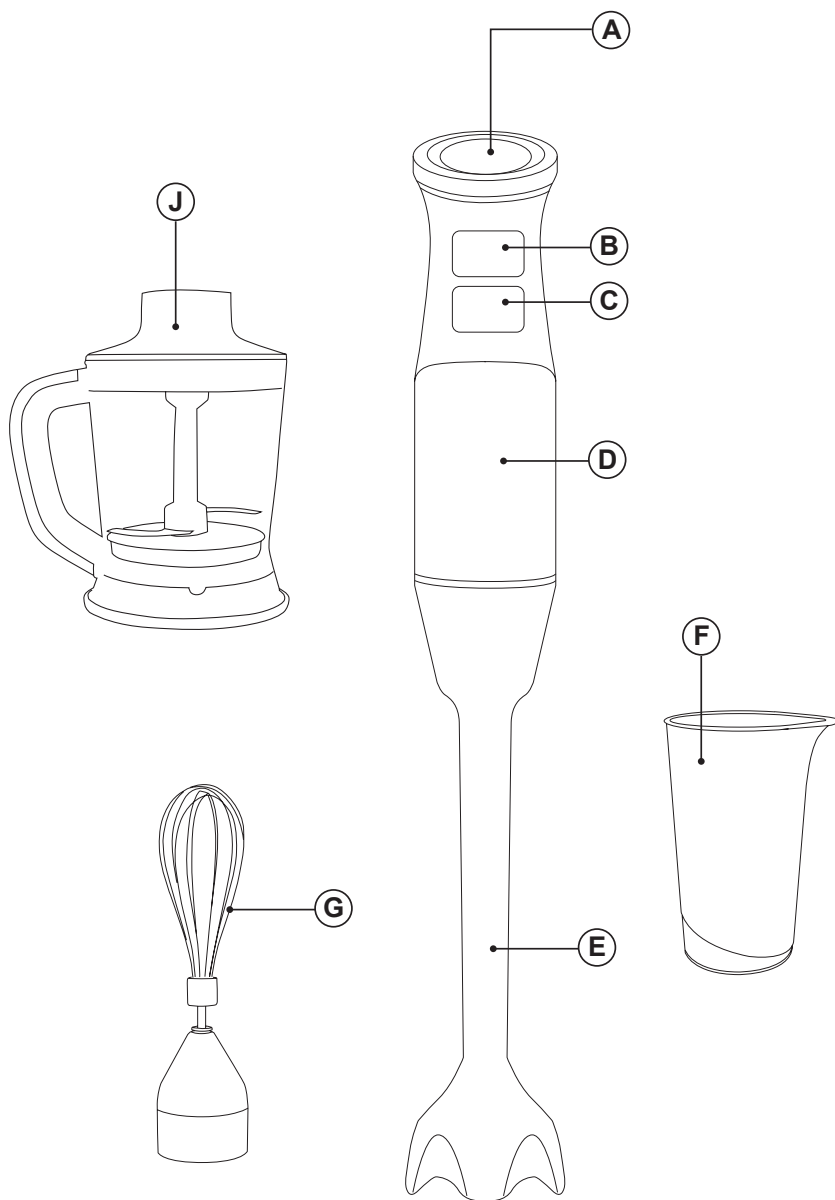
BAPI 1500 LUXE



BAPI 1500 LUXE SET



BAPI 1500 LUXE XL PLUS



BAPI 1500 LUXE XL FULLSET

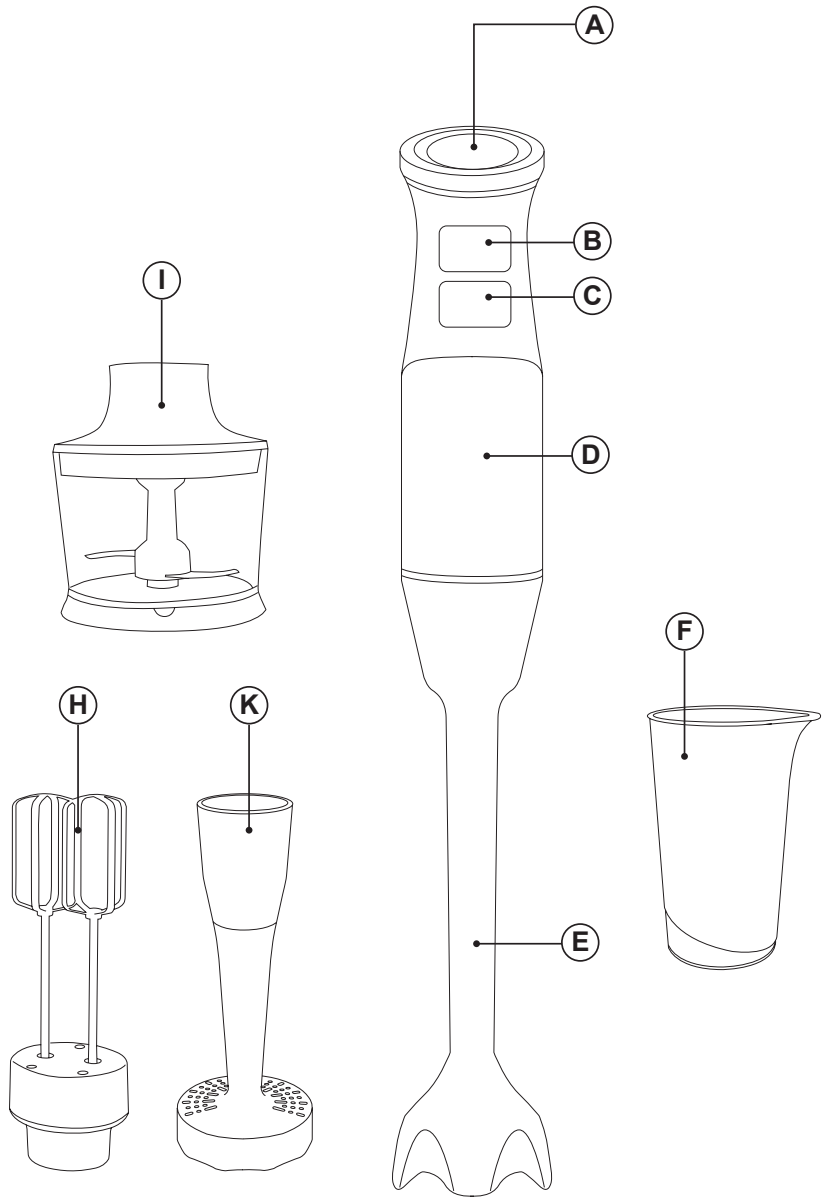


Fig. 1

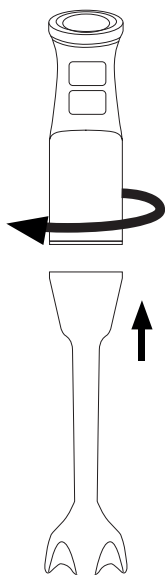


Fig. 2

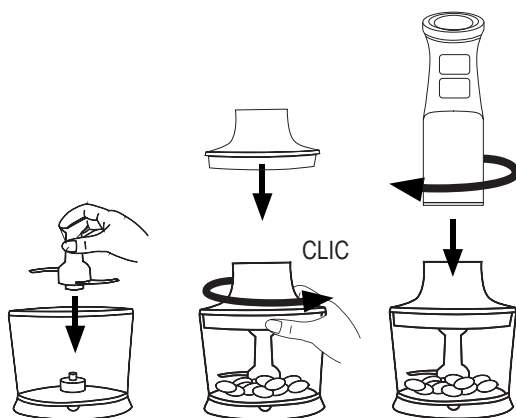


Fig. 2.1

Fig. 2.2

Fig. 3

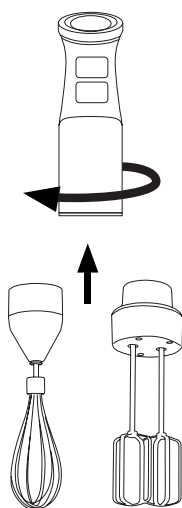


Fig. 4

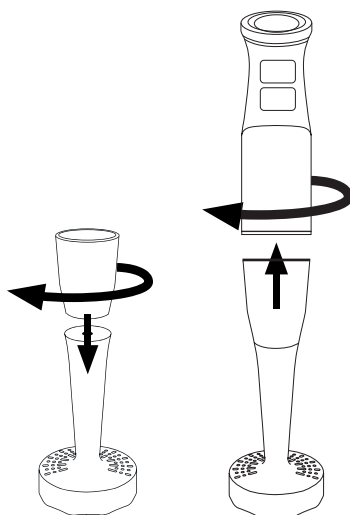


Fig. 4.1

BATIDORA DE MANO**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIPCIÓN**

- A Control del regulador de velocidad
- B Botón de encendido/apagado
- C Botón Turbo
- D Cuerpo del motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Batidor
- H Batidor doble
- I Picador
- J Jarra picadora
- K Pasapurés

Bapi 1500 Luxe Set incluye vaso medidor, batidor y picadora.

Bapi 1500 Luxe XL Plus incluye vaso medidor, batidor y jarra picadora.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset incluye vaso medidor, batidor doble, picadora y pasapurés.

Si el modelo de su electrodoméstico no dispone de los accesorios descritos anteriormente, también puede adquirirlos por separado en el Servicio de Asistencia Técnica.

USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No use el aparato si las piezas o accesorios no están bien colocados o son defectuosos.
- No use el aparato si el botón de encendido/apagado no funciona.
- Respete el indicador de nivel (MAX) del vaso medidor, la picadora y la jarra picadora.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Use el aparato y 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 distintas a las previstas podría provocar una situación peligrosa.

- Nunca use líquidos hirviendo.
- No deje nunca el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Así ahorrará energía y prolongará la vida útil del aparato.
- No use el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de personas o animales.
- No use el aparato con productos congelados o que contengan huesos.
- No use el aparato durante más de 1 minuto seguido. No use ciclos de más de 5 minutos. En este caso, respete siempre periodos de descanso entre ciclos de al menos 1 minuto. En ningún caso haga funcionar el aparato más tiempo del necesario.
- Como referencia en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimentos a procesar, el tiempo de funcionamiento recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.

INSTRUCCIONES DE USO**ANTES DE USAR**

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente el folleto "Consejos de seguridad y advertencias" antes de usarla por primera vez.
- Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes que vayan a entrar en contacto con los alimentos de la forma descrita en la sección de limpieza.
- Prepare el aparato según la función que desee usar.

USO

- Extienda completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Encienda el aparato, usando el botón de encendido/apagado.
- Seleccione la velocidad deseada.
- Trabaje con los alimentos que desea procesar.

CONTROL ELECTRÓNICO DE LA VELOCIDAD

- La velocidad del aparato puede regularse usando el mando regulador de velocidad. Esta función es muy útil, ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que debe realizarse.

FUNCIÓN TURBO

- El aparato dispone de una función Turbo. Al activar la función Turbo, toda la potencia del motor queda disponible, obteniendo así un acabado más fino en la textura final del producto.

CUANDO HAYA TERMINADO DE USAR EL APARATO

- Detenga el aparato dejando de presionar el botón de encendido/apagado.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Limpie el aparato.

ACCESORIOS

ACCESORIO VARILLA

- Este accesorio se usa para preparar salsas, sopas, mayonesa, batidos, papillas, picar hielo, etc.
- Acople la varilla al cuerpo del motor y gírela en el sentido de la flecha (fig.1).
- Ponga los alimentos a preparar en el vaso medidor y encienda el aparato.
- Para la limpieza posterior, desmonte y retire la varilla girándola en el sentido contrario al de la flecha.

ACCESORIO PICADOR Y JARRA PICADORA (FIG.2)

- Este accesorio se usa para picar verduras o carne...
- Para evitar daños en el aparato, retire de la carne los huesos, nervios, cartílagos, etc.
- Ponga los alimentos que vaya a preparar en el recipiente para picar y coloque la tapa firmemente, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que oiga un clic (fig.2.1).
- Acople la unidad a la tapa y encienda el aparato. Tenga cuidado: no encienda el aparato si toda la unidad no está bien encajada y conectada entre sí (fig.2.2).
- Detenga el aparato cuando los alimentos alcancen la textura deseada.
- Separe la unidad de la tapa y la tapa del picador.
- NOTA 1: No sobrepase la mitad del vaso picador cuando trabaje con alimentos sólidos.
- NOTA 2: No trabaje con la función Turbo con este accesorio montado.

ACCESORIO BATIDOR Y BATIDOR DOBLE

- Este accesorio se usa para montar nata, batir claras de huevo...
- Colóquelo en el cuerpo del motor y gírelo en el sentido de la flecha (fig.3).
- Coloque los alimentos en un recipiente grande y encienda el aparato. Para obtener los mejores resultados, gire el batidor en el sentido de las agujas del reloj.

- Retire el accesorio batidor y sepárelo del cuerpo del motor.
- NOTA: No trabaje a alta velocidad con este accesorio acoplado, ya que podría dañar el batidor (torsión de las varillas).

ACCESORIO PASAPURÉS (FIG.4):

- Este accesorio puede usarse para triturar verduras y frutas cocidas (patatas, tomates, manzanas...).
- IMPORTANTE: No triture alimentos duros o crudos, retire la piel y los tallos. Cueza y escurra los alimentos antes de triturarlos.
- Fije el reductor al pie del pasapurés girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Monte la paleta en la parte inferior del pie del pasapurés girándola en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien encajada.
- Fije el accesorio al cuerpo del motor y gírelo en el sentido de la flecha (Fig.4.1).
- Introduzca los alimentos en un recipiente grande y encienda el aparato. Para obtener los mejores resultados, mueva el aparato arriba y abajo hasta conseguir la textura deseada.
- Retire el accesorio pasapurés y sepárelo del cuerpo del motor.
- NOTA 1: No usar el pasapurés en un recipiente a fuego directo. Se recomienda dejar enfriar la mezcla durante unos minutos.
- NOTA 2: No supere la mitad de la capacidad del recipiente.
- NOTA 3: No moje el reductor del pasapurés bajo ningún concepto.
- NOTA 4: Evite procesar la mezcla.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo de seguridad que lo protege del sobrecalentamiento.
- Si el aparato se apaga solo y no vuelve a encenderse, desconéctelo de la red eléctrica y espere unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si el aparato no vuelve a ponerse en marcha, solicite asistencia técnica autorizada.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo.

- No use disolventes, ni productos con un pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.
- Durante el proceso de limpieza, tenga especial cuidado con las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar los restos de comida.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Las siguientes piezas pueden lavarse en el lavavajillas (con un programa de limpieza suave) o en agua caliente jabonosa:
 - Varilla
 - Vaso medidor
 - Jarra picadora (sin tapa)
 - Picadora (sin tapa)
 - Batidor (sin reductor)
 - Batidora doble (sin reductor)
 - Pasapurés (sin reductor)
- La posición de escurrido/secado de los artículos lavables en el lavavajillas o en el fregadero debe permitir que el agua escurra fácilmente.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

TABLA DE RECETAS

Receta	Accesorios	Velocidad	Cantidad	Preparación	Tiempo
Mayonesa	Varilla + vaso med.	5 ^a	250 ml	Ponga 1 huevo en la jarra con una pizca de sal y unas gotas de vinagre o limón. Añada aceite hasta el nivel indicado. Encienda el aparato sin moverlo hasta que el aceite se mezcle.	35 s
Batidos de fruta	Varilla + vaso med.	15 ^a	-----	Agregue la fruta y active la licuadora hasta que la mezcla tenga una consistencia suave.	-----
Salsa bechamel	Varilla	10 ^a	600 ml	Derrita 30 g de mantequilla en una sartén a fuego lento. Añada 100 g de harina y 30 g de cebolla frita (ya troceada con el picador). Agregue lentamente 500 ml de leche.	15 s
Hielo picado	Varilla + vaso med.	20 ^a	4/6 cubitos	Ponga los cubitos de hielo en la jarra y trítuérlos ejerciendo presión sobre cada cubito de hielo.	15 s

Receta	Accesorios	Velocidad	Cantidad	Preparación	Tiempo
Montar nata	Doble Batidor	Incrementar progresivamente de MIN a MAX	250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad MIN e incrementar progresivamente cuando empiece a tener consistencia hasta el MAX. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla	3/4 min
Levantar claras	Doble Batidor	Incrementar progresivamente de MIN a MAX	5 claras	Verter las claras en un bol y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	3/4 min
Puré de patatas	Pasapurés	20ª	300 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola	30 s
Papilla	Varilla + vaso med.	20ª	300 g	Trocear y poner en el recipiente 100 g de manzana, 100 g de plátano, 50 g de galletas y el zumo de una naranja	25 s
Pan rallado	Picador	20ª	50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada	30/50 s
Queso rallado	Picador	20ª	200 g	Trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30/40 s
Zanahoria picada	Picador	20ª	150-200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar frutos secos	Picador	20ª	200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada	30 s
Picar huevo duro	Picador	20ª	2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada	10 s
Carne picada (cruda o cocida)	Picador	20ª	150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	30 s
Picar carne	Varilla + vaso med.	20ª	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada.	3 s
Picar jamón serrano	Varilla + vaso med.	20ª	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s
Picar albaricoques secos	Varilla + vaso med.	TURBO	60 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	3 s

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

HAND BLENDER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIPTION**

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

Bapi 1500 Luxe Set includes measuring cup, whisk and chopper.

Bapi 1500 Luxe XL Plus includes measuring cup, whisk and chopper jar.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset includes measuring cup, double whisk, chopper and potato masher.

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

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Respect the (MAX) level indicator of measuring cup, chopper and chopper jar.
- 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 of the appliance for operations other than 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. In this case, always respect periods of rest between cycles of at least 1 minute. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

INSTRUCTIONS FOR USE**BEFORE USE**

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

USE

- Extend the supply cord 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

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

CHOPPER AND CHOPPER JAR 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 lid firmly, turning it counterclockwise until you hear the click (fig. 2.1).
- Attach the unit to the lid and switch the appliance on. Be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together (fig. 2.2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- NOTE 1: Do not exceed half of the chopper cup when working with solid foods.
- NOTE 2: Do not work with the Turbo function with this accessory attached.

WHISK AND DOUBLE WHISK ACCESSORY

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the unit to the motor body and rotate in the direction of the arrow (fig.3).
- Place the food in a large container and switch on the appliance. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and detach from the motor body.
- NOTE: Do not work at high speed with this accessory attached as it may damage the whisk (twisting the wires).

POTATO MASHER ACCESSORY (FIG.4):

- This accessory can be used to mash cooked vegetables and fruit (potatoes, tomatoes, apples...).
- IMPORTANT: Do not mashing hard or uncooked foods, remove the peel stones and stems. Cook and drain the food before mashing.
- Attach the adapter fitting to the puree leg by turning it counterclockwise.
- Fit the paddle on the lower part of the puree leg by turning it clockwise until is firmly fitted.
- Attach the accessory to the motor body and turn in the direction of the arrow (fig.4.1).
- Put the food into a large receptacle and switch the appliance on. For best results, move the appliance up and down through the food until the desired texture is achieved.
- Remove the potato masher accessory and detach from the motor body.
- NOTE 1: Do not use the potato masher in a container over direct heat. It is recommended to allow the mixture cool for a few minutes.
- NOTE 2: Do not exceed half capacity of the container.
- NOTE 3: Do not wet the adapter fitting potato masher under any circumstances.
- NOTE 4: Avoid processing the mixture.

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 immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.

- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program) or soapy hot water:
 - Stick blender
 - Measuring cup
 - Chopper jar (without lid)
 - Chopper (without lid)
 - Whisk (without adapter fitting)
 - Double whisk (without adapter fitting)
 - Potato masher (without adapter fitting)
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

RECIPES TABLE

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

Recipe	Recommended accessory	Speed	Quantity	Preparation	Time
Breadcrumbs	Chopper	20	50 g	Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.	30/50 s
Grated cheese	Chopper	20	200 g	Dice into 1 cm cubes and blend until desired texture is obtained	30/40 s
Chopped carrot	Chopper	20	150-200 g	Peel and dice into 1 cm cubes, blend until the desired texture is obtained	30 s
Chop nuts	Chopper	20	200 g	Remove the shells and chop until the desired texture is obtained	30 s
Chop up boiled egg	Chopper	20	2 eggs	Cut into quarters and chop up until the desired texture is obtained.	10 s
Minced meat (raw or cooked)	Chopper	20	150 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	30 s
Mince meat	Stick blender+measuring cup	20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chop Serrano ham	Stick blender+measuring cup	20	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s
Chop dried apricots	Stick blender+measuring cup	TURBO	60 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	3 s

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

MÉLANGEUR À MAIN**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIPTION**

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

Le Bapi 1500 Luxe Set comprend une tasse à mesurer, un fouet et un hachoir.

Le Bapi 1500 Luxe XL Plus comprend une tasse à mesurer, un fouet et un hachoir.

Le Bapi 1500 Luxe XL Fullset comprend une tasse à mesurer, un double fouet, un hachoir et un presse-purée.

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

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou accessoires ne sont pas correctement montés ou sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indicateur de niveau (MAX) du gobelet gradué, du hachoir et du pot à hachoir.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou coincées et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher l'appareil de fonctionner correctement.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils conformément à ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais de liquides bouillants.

- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits surgelés ou contenant des os.
- N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute à la fois. N'utilisez pas de cycles de plus de 5 minutes. Dans ce cas, respectez toujours des périodes de repos entre les cycles d'au moins 1 minute. L'appareil ne doit en aucun cas être utilisé plus longtemps que nécessaire.
- A titre de référence, le tableau annexé présente plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter, le temps de fonctionnement recommandé pour élaborer chaque recette, ainsi que le temps de fonctionnement maximum de l'appareil dans chacune de ces conditions de charge.

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

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

UTILISER

- Rallongez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Branchez l'appareil sur le réseau électrique.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt.
- Sélectionnez la vitesse souhaitée.
- Travaillez avec les aliments que vous souhaitez transformer.

CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE

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

FONCTION TURBO

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

LORSQUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

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

ACCESSOIRES

ACCESSOIRE POUR MIXEUR À BÂTON

- Cet accessoire est utilisé pour préparer des sauces, des soupes, de la mayonnaise, des milk-shakes, des aliments pour bébés, piler de la glace, etc.
- Fixez le batteur sur le corps du moteur et tournez-le dans le sens de la flèche (fig.1).
- Mettez les aliments à préparer dans le gobelet doseur et allumez l'appareil.
- Pour un nettoyage plus approfondi, détachez et retirez le stick blender en le tournant dans le sens inverse de la flèche.

ACCESSOIRE CHOPPER ET CHOPPER JAR (FIG.2)

- Cet accessoire permet de hacher les légumes ou la viande...
- Pour éviter d'endommager l'appareil, retirez de la viande les os, les nerfs, les cartilages, etc.
- Placez les aliments à préparer dans le récipient à hacher et fixez fermement le couvercle en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que vous entendiez un déclic (fig. 2.1).
- Fixez l'appareil au couvercle et mettez l'appareil en marche. Attention : n'allumez pas l'appareil si l'ensemble n'est pas correctement monté et raccordé (fig. 2.2).
- Arrêtez l'appareil lorsque les aliments atteignent la texture souhaitée.
- Détachez l'appareil du couvercle et le couvercle du hachoir.
- NOTE 1 : Ne dépassez pas la moitié de la tasse du hachoir lorsque vous travaillez avec des aliments solides.
- NOTE 2 : N'utilisez pas la fonction Turbo lorsque cet accessoire est fixé.

ACCESSOIRE POUR FOUET ET DOUBLE FOUET

- Cet accessoire permet de fouetter la crème, de battre les blancs d'œufs...
- Fixez l'unité au corps du moteur et faites-la tourner dans le sens de la flèche (fig.3).

- Placez les aliments dans un grand récipient et mettez l'appareil en marche. Pour de meilleurs résultats, tournez le fouet dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Retirez l'accessoire du fouet et détachez-le du corps du moteur.

- REMARQUE : Ne travaillez pas à grande vitesse avec cet accessoire, car vous risquez d'endommager le fouet (en tordant les fils).

ACCESSOIRE PRESSE-PURÉE (FIG.4) :

- Cet accessoire permet d'écraser les légumes et les fruits cuits (pommes de terre, tomates, pommes...).
- IMPORTANT : Ne pas réduire en purée des aliments durs ou non cuits, enlever les pelures, les poils et les tiges. Faites cuire et égouttez les aliments avant de les réduire en purée.
- Fixez le raccord d'adaptation à la jambe de purée en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Placez la palette sur la partie inférieure de la jambe de purée en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Fixez l'accessoire au corps du moteur et tournez-le dans le sens de la flèche (fig.4.1).
- Placez les aliments dans un grand récipient et mettez l'appareil en marche. Pour obtenir les meilleurs résultats, déplacez l'appareil de haut en bas à travers les aliments jusqu'à ce que vous obteniez la texture souhaitée.
- Retirez l'accessoire du presse-purée et détachez-le du corps du moteur.
- NOTE 1 : N'utilisez pas le presse-purée dans un récipient exposé à une chaleur directe. Il est recommandé de laisser le mélange refroidir pendant quelques minutes.
- NOTE 2 : Ne pas dépasser la moitié de la capacité du conteneur.
- REMARQUE 3 : Ne mouillez en aucun cas le presse-purée de l'adaptateur.
- NOTE 4 : Évitez de transformer le mélange.

PROTECTION THERMIQUE DE SÉCURITÉ

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

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.

- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Les pièces suivantes peuvent être lavées au lave-vaisselle (en utilisant un programme de nettoyage doux) ou à l'eau chaude savonneuse :
 - Mixeur en bâton
 - Gobelet de mesure
 - Bocal à hachoir (sans couvercle)
 - Hachoir (sans couvercle)
 - Fouet (sans adaptateur)
 - Fouet double (sans raccord d'adaptation)
 - Presse-purée (sans adaptateur)
- La position d'égouttage/de séchage des articles lavables au lave-vaisselle ou dans l'évier doit permettre à l'eau de s'écouler facilement.
- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

TABLE DE RECETTES

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

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

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

LIQUIDIFICADOR MANUAL**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIÇÃO**

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

O Bapi 1500 Luxe Set inclui um copo medidor, um batedor e um picador.

O Bapi 1500 Luxe XL Plus inclui um copo medidor, um batedor e um frasco picador.

O Bapi 1500 Luxe XL Fullset inclui um copo medidor, um batedor duplo, um picador e um espremedor de batatas.

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

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique totalmente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite o indicador de nível (MAX) do copo de medição, do picador e do jarro do picador.
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas em conformidade com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. A utilização do aparelho para outros fins que não os previstos pode provocar uma situação perigosa.

- Nunca utilize líquidos a ferver.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância se não estiver a ser utilizado. Desta forma, poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre qualquer parte do corpo de uma pessoa ou de um animal.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto de cada vez. Não utilize ciclos de mais de 5 minutos. Neste caso, respeite sempre períodos de repouso entre os ciclos de, pelo menos, 1 minuto. Em caso algum deve utilizar o aparelho durante mais tempo do que o necessário.
- Como referência, na tabela anexa aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar, o tempo de funcionamento recomendado para elaborar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho em cada uma destas condições de carga.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**ANTES DA UTILIZAÇÃO**

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

UTILIZE

- Estenda completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.
- Ligue o aparelho, utilizando o botão on/off.
- Selecione a velocidade pretendida.
- Trabalhe com os alimentos que pretende transformar.

CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE

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

FUNÇÃO TURBO

- O aparelho dispõe de uma função Turbo. Ao ativar a função Turbo, toda a potência do motor fica disponível,

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

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

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

ACESSÓRIOS

ACESSÓRIO PARA VARINHA MÁGICA

- Este acessório é utilizado para fazer molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé, picar gelo, etc.
- Fixe a varinha mágica ao corpo do motor e rode-a na direcção da seta (fig.1).
- Coloque os alimentos a preparar no copo de medição e ligue o aparelho.
- Para uma limpeza posterior, separe e retire a varinha mágica, rodando-a na direcção oposta à da seta.

ACESSÓRIO CHOPPER E JARRA DE CHOPPER (FIG.2)

- Este acessório é utilizado para cortar legumes ou carne...
- Para evitar danificar o aparelho, retire os ossos, os nervos, as cartilagens, etc. da carne.
- Coloque os alimentos a preparar no recipiente de corte e fixe bem a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique (fig. 2.1).
- Fixe a unidade à tampa e ligue o aparelho. Atenção: não ligue o aparelho se o conjunto não estiver corretamente montado e ligado (fig. 2.2).
- Pare o aparelho quando os alimentos atingirem a textura desejada.
- Separe a unidade da tampa e a tampa do picador.
- NOTA 1: Não exceda metade do copo do picador quando trabalhar com alimentos sólidos.
- NOTA 2: Não trabalhe com a função Turbo com este acessório ligado.

ACESSÓRIO BATEDOR E BATEDOR DUPLO

- Este acessório é utilizado para bater natas, bater claras de ovo...
- Fixe a unidade ao corpo do motor e rode-a na direcção da seta (fig.3).
- Coloque os alimentos num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, rode o batedor no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire o acessório batedor e separe-o do corpo do motor.
- NOTA: Não trabalhe a alta velocidade com este acessório ligado, pois pode danificar o batedor (torcendo os fios).

ACESSÓRIO PARA ESPREMEDOR DE BATATAS (FIG.4):

- Este acessório pode ser utilizado para triturar legumes e frutas cozinhados (batatas, tomates, maçãs...).
- **IMPORTANTE:** Não triture alimentos duros ou não cozinhados, retire a casca, os estenos e os talos. Cozinhe e escorra os alimentos antes de os triturar.
- Fixe o adaptador na perna do puré rodando-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- Encaixe a pá na parte inferior da perna do puré, rodando-a no sentido dos ponteiros do relógio até ficar bem encaixada.
- Fixe o acessório ao corpo do motor e rode-o na direcção da seta (fig.4.1).
- Coloque os alimentos num recipiente grande e ligue o aparelho. Para obter melhores resultados, mova o aparelho para cima e para baixo através dos alimentos até obter a textura desejada.
- Retire o acessório do esmagador de batatas e separe-o do corpo do motor.
- **NOTA 1:** Não utilize o espremedor de batatas num recipiente sobre o calor direto. Recomenda-se que deixe arrefecer a mistura durante alguns minutos.
- **NOTA 2:** Não ultrapasse metade da capacidade do recipiente.
- **NOTA 3:** Não molhe o adaptador do esmagador de batatas em nenhuma circunstância.
- **NOTA 4:** Evite processar a mistura.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

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

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.

- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- As peças seguintes podem ser lavadas na máquina de lavar louça (utilizando um programa de limpeza suave) ou em água quente com sabão:
 - Varinha mágica
 - Copo de medição
 - Frasco picador (sem tampa)
 - Picadora (sem tampa)
 - Batedor (sem adaptador)
 - Batedor duplo (sem adaptador)
 - Espremedor de batatas (sem adaptador)
- A posição de escoamento/secagem dos artigos laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-loiça deve permitir que a água escorra facilmente.
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

TABELA DE RECEITAS

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Maionese	Varinha mágica + copo medidor	5	250 ml	Coloque 1 ovo no jarro com uma pitada de sal e algumas gotas de vinagre ou limão. Adicione óleo até ao nível indicado. Ligue o aparelho sem o mover até que o óleo se ligue.	35 s
Batidos de fruta	Varinha mágica + copo medidor	15	-----	Adicione a fruta e utilize a varinha mágica até a mistura ficar com uma consistência suave.	-----
Molho bechamel	Varinha mágica	10	600 ml	Derreta 30 g de manteiga numa frigideira em lume brando. Adicione 100 g de farinha e 30 g de cebolas fritas (já picadas com a picadora). Adicione lentamente 500 ml de leite.	15 s
Esmagar gelo	Varinha mágica + copo de medição	20	4/6 cubos de gelo	Coloque os cubos de gelo no jarro e esmague-os exercendo pressão sobre cada cubo de gelo	15 s
Natas batidas	Batedor duplo	Aumente gradualmente de MIN para MAX	250 ml	Deite as natas refrigeradas (0°C a 5°C) numa tigela e utilize a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio. É melhor começar na velocidade MIN e aumentar gradualmente para MAX à medida que o creme começa a engrossar. Tenha cuidado, pois uma velocidade demasiado alta transformará as natas em manteiga.	3/4 Min

Receita	Acessório recomendado	Velocidade	Quantidade	Preparação	Tempo
Bata as claras em castelo	Batedor duplo	Aumente gradualmente de MIN para MAX	5 claras de ovo	Deite as claras numa tigela e utilize a batedeira, movendo-a para cima e para baixo até as claras ficarem firmes.	3/4 Min
Puré de batata	Espremedor de batatas	20	300 g	As batatas podem ser trituradas com a varinha mágica diretamente na própria panela.	30 s
Comida para bebé: papa de fruta e biscoitos	Varinha mágica + copo medidor	20	300 g	Pique e coloque no jarro 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e o sumo de uma laranja	25 s
Pão ralado	Chopper	20	50 g	Corte o pão velho em pedaços antes de o colocar no jarro. Misture até obter a textura desejada.	30/50 s
Queijo ralado	Chopper	20	200 g	Corte em cubos de 1 cm e misture até obter a textura desejada	30/40 s
Cenoura picada	Chopper	20	150-200 g	Descasque e corte em cubos de 1 cm, misture até obter a textura desejada	30 s
Pique as nozes	Chopper	20	200 g	Retire as cascas e pique até obter a textura desejada	30 s
Pique o ovo cozido	Chopper	20	2 ovos	Corte em quartos e pique até obter a textura desejada.	10 s
Carne picada (crua ou cozinhada)	Chopper	20	150 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	30 s
Carne picada	Varinha mágica + copo medidor	20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s
Corte o presunto Serrano	Varinha mágica + copo medidor	20	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s
Pique os alperces secos	Varinha mágica + copo medidor	TURBO	60 g	Corte previamente em pedaços de 1 cm Pique até obter a textura desejada	3 s

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

FRULLATORE A MANO**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIZIONE**

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

Bapi 1500 Luxe Set comprende misurino, frusta e tritatutto.

Bapi 1500 Luxe XL Plus include misurino, frusta e vaso tritatutto.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset include misurino, frusta doppia, tritatutto e schiacciapastate.

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

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzi l'apparecchio se il pulsante di accensione/spegnimento non funziona.
- Rispetti l'indicatore di livello (MAX) del misurino, del tritatutto e del vaso tritatutto.
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Controlli che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non ci siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti in conformità alle presenti istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'uso dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Non usi mai liquidi bollenti.

- Non lasci mai l'apparecchio collegato e incustodito se non è in uso. In questo modo risparmia energia e prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio su nessuna parte del corpo di una persona o di un animale.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.
- Non utilizzi l'apparecchio per più di 1 minuto alla volta. Non utilizzi cicli superiori a 5 minuti. In questo caso, rispetti sempre periodi di riposo tra i cicli di almeno 1 minuto. In nessun caso l'apparecchio deve essere utilizzato per più tempo del necessario.
- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare, il tempo di funzionamento consigliato per elaborare ciascuna ricetta, nonché il tempo di funzionamento massimo dell'apparecchio in ciascuna di queste condizioni di carico.

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

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

UTILIZZARE

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

CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ

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

FUNZIONE TURBO

- L'apparecchio dispone di una funzione Turbo. Attivando la funzione Turbo, tutta la potenza del motore diventa

disponibile, ottenendo così una finitura più fine nella texture finale del prodotto.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

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

ACCESSORI

ACCESSORIO PER FRULLATORE A IMMERSIONE

- Questo accessorio è utilizzato per preparare salse, zuppe, maionese, frullati, alimenti per bambini, tritare il ghiaccio, ecc.
- Collegli il frullatore a immersione al corpo motore e lo giri nella direzione della freccia (fig. 1).
- Metta il cibo da preparare nel misurino e accenda l'apparecchio.
- Per un'ulteriore pulizia, stacchi e rimuova il frullatore a immersione girando nella direzione opposta alla freccia.

ACCESSORIO CHOPPER E CHOPPER JAR (FIG.2)

- Questo accessorio si usa per tagliare le verdure o la carne...
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, rimuova ossa, nervi, cartilagine, ecc. dalla carne.
- Metta il cibo da preparare nel contenitore di tritatura e fissi saldamente il coperchio, ruotandolo in senso antiorario fino a sentire il clic (fig. 2.1).
- Fissi l'unità al coperchio e accenda l'apparecchio. Attenzione: non accenda l'apparecchio se l'intera unità non è montata e collegata correttamente (fig. 2.2).
- Interrompa l'apparecchio quando il cibo raggiunge la consistenza desiderata.
- Stacchi l'unità dal coperchio e il coperchio dal tritatutto.
- NOTA 1: Non superi la metà della tazza del tritatutto quando lavora con cibi solidi.
- NOTA 2: Non lavori con la funzione Turbo con questo accessorio collegato.

ACCESSORIO FRUSTA E DOPPIA FRUSTA

- Questo accessorio viene utilizzato per montare la panna, sbattere gli albumi...
- Collegli l'unità al corpo motore e ruoti nella direzione della freccia (fig. 3).
- Metta il cibo in un contenitore grande e accenda l'apparecchio. Per ottenere i migliori risultati, ruoti la frusta in senso orario.
- Rimuova l'accessorio frusta e lo stacchi dal corpo motore.

- **NOTA:** non lavori ad alta velocità con questo accessorio collegato, perché potrebbe danneggiare la frusta (attorcigliando i fili).

ACCESSORIO SCHIACCIAPATATE (FIG. 4):

- Questo accessorio può essere utilizzato per schiacciare verdure e frutta cotte (patate, pomodori, mele...).
- **IMPORTANTE:** non schiacci gli alimenti duri o non cotti, rimuova la buccia e i gambi. Cuocia e scolli gli alimenti prima di passarli allo schiacciamento.
- Collegli il raccordo adattatore alla gamba per il purè ruotandolo in senso antiorario.
- Inserisca la paletta nella parte inferiore della gamba della purea, ruotandola in senso orario fino a quando non è ben fissata.
- Collegli l'accessorio al corpo del motore e giri nella direzione della freccia (fig.4.1).
- Metta il cibo in un recipiente grande e accenda l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, muova l'apparecchio su e giù attraverso il cibo fino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Rimuova l'accessorio schiacciapate e lo stacchi dal corpo motore.
- **NOTA 1:** Non usi lo schiacciapate in un contenitore a fuoco diretto. Si consiglia di lasciare raffreddare il composto per alcuni minuti.
- **NOTA 2:** Non superi la metà della capacità del contenitore.
- **NOTA 3:** non bagni in nessun caso il raccordo adattatore dello schiacciapate.
- **NOTA 4:** Eviti di lavorare la miscela.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

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

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi asciughi.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi.

- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi, né lo metta sotto l'acqua corrente.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali resti di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- I seguenti pezzi possono essere lavati in lavastoviglie (utilizzando un programma di lavaggio delicato) o in acqua calda e sapone:
 - Frullatore a immersione
 - Bicchieri di misurazione
 - Vasetto Chopper (senza coperchio)
 - Tritatutto (senza coperchio)
 - Frullino (senza raccordo adattatore)
 - Doppio frullino (senza raccordo adattatore)
 - Schiacciapate (senza raccordo adattatore)
- La posizione di scarico/asciugatura degli articoli lavabili in lavastoviglie o nel lavandino deve consentire all'acqua di defluire facilmente.
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

TABELLA RICETTE

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Maionese	Frullatore a immersione + misurino	5	250 ml	Metta 1 uovo nella brocca con un pizzico di sale e alcune gocce di aceto o limone. Aggiunga olio fino al livello indicato. Accenda l'apparecchio senza muoverlo finché l'olio non si lega.	35 s
Frullati di frutta	Frullatore a immersione + misurino	15	-----	Aggiunga la frutta e usi il frullatore fino a quando il composto non avrà una consistenza omogenea.	-----
Salsa besciamella	Frullatore a immersione	10	600 ml	Sciogliere 30 g di burro in una padella a fuoco lento. Aggiunga 100 g di farina e 30 g di cipolle fritte (già tritate con il tritatutto). Aggiunga lentamente 500 ml di latte.	15 s
Ghiaccio tritato	Frullatore a immersione + misurino	20	4/6 cubetti di ghiaccio	Metta i cubetti di ghiaccio nella brocca e li schiacci esercitando una pressione su ogni cubetto di ghiaccio.	15 s

Ricetta	Accessorio consigliato	Velocità	Quantità	Preparazione	Tempo
Panna da montare	Doppio frullino	Aumenta gradualmente da MIN a MAX	250 ml	Versare la panna raffreddata (da 0°C a 5°C) in una ciotola e utilizzare il frullatore a mano in senso orario. È meglio iniziare a velocità MIN e aumentare gradualmente a MAX quando la crema inizia ad addensarsi. Faccia attenzione, perché una velocità troppo elevata trasformerà la panna in burro.	3/4 Min.
Sbattere gli albumi a neve	Doppio frullino	Aumenta gradualmente da MIN a MAX	5 albumi	Versa gli albumi in una ciotola e usa il frullatore, muovendolo su e giù fino a quando gli albumi diventano a neve.	3/4 Min.
Purè di patate	Schiacciapatate	20	300 g	Le patate possono essere schiacciate utilizzando il frullatore direttamente nella pentola stessa.	30 s
Alimenti per bambini: poltiglia di frutta e biscotti	Frullatore a immersione + misurino	20	300 g	Tagli e metta nella brocca 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e il succo di un'arancia.	25 s
Pane grattugiato	Chopper	20	50 g	Tagliare il pane raffermo prima di metterlo nel boccale. Frullare fino ad ottenere la consistenza desiderata.	30/50 s
Formaggio grattugiato	Chopper	20	200 g	Tagliare a cubetti di 1 cm e frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30/40 s
Carota tritata	Chopper	20	150-200 g	Sbucciare e tagliare a cubetti di 1 cm, frullare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare le noci	Chopper	20	200 g	Rimuovere i gusci e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	30 s
Tritare l'uovo sodo	Chopper	20	2 uova	Tagliare in quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata.	10 s
Carne macinata (cruda o cotta)	Chopper	20	150 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	30 s
Carne macinata	Frullatore a immersione + misurino	20	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare il prosciutto Serrano	Frullatore a immersione + misurino	20	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s
Tritare le albicocche secche	Frullatore a immersione + misurino	TURBO	60 g	Tagliare in precedenza a pezzetti di 1 cm Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	3 s

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

BATEDORA DE VARETA**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIPCIÓ**

- A Control del regulador de velocitat
- B Botó d'encesa/apagada
- C Botó Turbo
- D Cos del motor
- E Vareta
- F Got mesurador
- G Batidor
- H Batedor doble
- I Picador
- J Gerra picadora
- K Passapurès

Bapi 1500 Luxe Set inclou got mesurador, batedor i picadora.

Bapi 1500 Luxe XL Plus inclou got mesurador, batedor i gerra picadora.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset inclou got mesurador, batedor doble, picadora i passapurès.

Si el model del vostre electrodomèstic no disposa dels accessoris descrits anteriorment, també podeu adquirir-los per separat al Servei d'Assistència Tècnica.

ÚS I MANTENIMENT

- Estireu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o els accessoris no estan ben col·locats o són defectuosos.
- No utilitzeu l'aparell si el botó d'encesa/apagada no funciona.
- Respecteu l'indicador de nivell (MAX) del got mesurador, la picadora i la gerra picadora.
- Mantingueu l'aparell en bon estat. Comproveu que les peces mòbils no estiguin desalineades o encallades i assegureu-vos que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir el funcionament correcte de l'aparell.
- Utilitzeu l'aparell i els accessoris i les eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i el treball a realitzar. Usar l'aparell per a operacions diferents de les previstes podria provocar una situació perillosa.

- Mai utilitzeu líquids bullint.
- No deixeu mai l'aparell connectat i desatès si no està en ús. Així estalviareu energia i perllongareu la vida útil de l'aparell.
- No feu servir l'aparell sobre cap part del cos de persones o animals.
- No feu servir l'aparell amb productes congelats o que continguin ossos.
- No feu servir l'aparell durant més d'1 minut seguit. No utilitzeu cicles de més de 5 minuts. En aquest cas, respecteu sempre períodes de descans entre cicles d'almenys 1 minut. En cap cas faci funcionar l'aparell més temps del necessari.
- Com a referència a la taula annexa apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliments a processar, el temps de funcionament recomanat per elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

INSTRUCCIONS D'ÚS**ABANS DE FER SERVIR**

- Assegureu-vos que s'ha retirat tot l'embalatge del producte.
- Llegiu atentament el fulllet "Consells de seguretat i advertiments" abans d'usar-la per primera vegada.
- Abans de fer servir el producte per primera vegada, netegeu les parts que vagin a entrar en contacte amb els aliments de la forma descrita a la secció de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que voleu utilitzar.

ÚS

- Estireu completament el cable d'alimentació abans d'endollar-lo.
- Connecteu l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Enceneu l'aparell, usant el botó d'encesa/apagada.
- Seleccioneu la velocitat desitjada.
- Treballeu amb els aliments que voleu processar.

CONTROL ELECTRÒNIC DE LA VELOCITAT

- La velocitat de l'aparell es pot regular usant el comandament regulador de velocitat. Aquesta funció és molt útil, ja que permet adaptar la velocitat de l'aparell al tipus de feina que cal fer.

FUNCIÓ TURBO

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

QUAN HAGI ACABAT DE FER SERVIR L'APARELL

- Atureu l'aparell deixant de pressionar el botó d'encesa/apagada.
- Desendolieu l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netegeu l'aparell.

ACCESSORIS

ACCESSORI VARETA

- Aquest accessori s'usa per preparar salses, sopes, maionesa, batuts, farinetes, picar gel, etc.
- Acobla la vareta al cos del motor i gira-la en el sentit de la fletxa (fig.1).
- Poseu els aliments a preparar al got mesurador i enceneu l'aparell.
- Per a la neteja posterior, desmunteu i traieu la vareta girant-la en el sentit contrari al de la fletxa.

ACCESSORI PICADOR I GERRA PICADORA (FIG.2)

- Aquest accessori s'usa per picar verdures o carn...
- Per evitar danys a l'aparell, traieu de la carn els ossos, nervis, cartilags, etc.
- Poseu els aliments que aneu a preparar al recipient per picar i col·loqueu la tapa fermament, girant-la en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins que senti un clic (fig.2.1).
- Acobleeu la unitat a la tapa i enceneu l'aparell. Aneu amb compte: no encengueu l'aparell si tota la unitat no està ben encaixada i connectada entre si (fig.2.2).
- Atureu l'aparell quan els aliments arribin a la textura desitjada.
- Separeu la unitat de la tapa i la tapa del picador.
- NOTA 1: No sobrepassau la meitat del got picador quan treballeu amb aliments sòlids.
- NOTA 2: No treballeu amb la funció Turbo amb aquest accessori muntat.

ACCESSORI BATEDOR I BATEDOR DOBLE

- Aquest accessori es fa servir per muntar nata, batre clares d'ou...
- Col·loqueu-lo al cos del motor i gireu-lo en el sentit de la fletxa (fig.3).
- Col·loqueu els aliments en un recipient gran i enceneu l'aparell. Per obtenir els millors resultats, gireu el batedor en el sentit de les agulles del rellotge.
- Traieu l'accessori batedor i separeu-lo del cos del motor.
- NOTA: No treballeu a alta velocitat amb aquest accessori acoblat, ja que podria malmetre el batedor (torsió de les varetas).

ACCESSORI PASSAPURÈS (FIG.4):

- Aquest accessori es pot fer servir per triturar verdures i fruites cuites (patates, tomàquets, pomes...).
- IMPORTANT: No tritureu aliments durs o crus, traieu la pell i les tiges. Coeu i escorreu els aliments abans de triturar-los.
- Fixeu el reductor al peu del passapurès girant-lo en sentit contrari a les agulles del rellotge.
- Munteu la paleta a la part inferior del peu del passapurès girant-la en el sentit de les agulles del rellotge fins que quedi ben encaixada.
- Fixeu l'accessori al cos del motor i gireu-lo en el sentit de la fletxa (Fig.4.1).
- Introduïu els aliments en un recipient gran i enceneu l'aparell. Per obtenir els millors resultats, moveu l'aparell amunt i avall fins a aconseguir la textura desitjada.
- Traieu l'accessori passapurès i separeu-lo del cos del motor.
- NOTA 1: No fer servir el passapurès en un recipient a foc directe. Es recomana deixar refredar la barreja durant uns minuts.
- NOTA 2: No supereu la meitat de la capacitat del recipient.
- NOTA 3: No mul·li el reductor del passapurès sota cap concepte.
- NOTA 4: Eviteu processar la barreja.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell disposa d'un dispositiu de seguretat que el protegeix del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga sol i no es torna a engegar, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica i espereu uns 15 minuts abans de tornar a connectar-lo. Si l'aparell no es torna a posar en marxa, sol·liciteu assistència tècnica autoritzada.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa elèctrica i deixeu que es refredi abans d'emprendre qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent líquid i assequeu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No submergeu mai l'aparell en aigua ni en cap altre líquid, ni el col·loqueu sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja, tingueu especial cura amb les fulles, ja que estan molt afilades.

- És aconsellable netejar l'aparell amb regularitat i eliminar les restes de menjar.
- Si l'aparell no està en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement la durada de la vida útil de l'aparell, i en pot arribar a ser insegur l'ús.
- Les peces següents es poden rentar al rentaplats (amb un programa de neteja suau) o en aigua calenta sabonosa:
 - Vareta
 - Got mesurador
 - Gerra picadora (sense tapa)
 - Picadora (sense tapa)
 - Batedor (sense reductor)
 - Batedora doble (sense reductor)
 - Passapurès (sense reductor)
- La posició d'escorregut/assecat dels articles rentables al rentaplats oa l'aigüera ha de permetre que l'aigua escorri fàcilment.
- A continuació, assequi totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

TAULA DE RECEPTES

Recepta	Accessoris	Velocitat	Quantitat	Preparació	Temps
Maionesa	Vareta + got mesurador	5a	250 ml	Poseu 1 ou a la gerra amb un pessic de sal i unes gotes de vinagre o llimona. Afegiu oli fins al nivell indicat. Enceneu l'aparell sense moure'l fins que l'oli es barregi.	35 s
Batuts de fruita	Vareta + got mesurador	15a	-----	Afegiu la fruita i activeu la liquadora fins que la barreja tingui una consistència suau.	-----
Salsa beixamel	Vareta	10a	600 ml	Fondre 30 g de mantega en una paella a foc lent. Afegiu 100 g de farina i 30 g de ceba fregida (ja trossejada amb el picador). Afegiu lentament 500 ml de llet.	15 s
Gel picat	Vareta + got mesurador	20a	4/6 glaçons	Poseu els glaçons de gel a la gerra i tritureu-los exercint pressió sobre cada glaçó de gel.	15 s
Muntar nata	Doble Batidor	Incrementar progressivament de MIN a MAX	250 ml	Abocar la nata líquida ben freda (0 a 5°C) a un bol i actueu amb el batedor fent un moviment en sentit horari. Es recomana la velocitat MIN e incrementar progressivament quan comenci a tenir consistència fins el MAX. Tingueu precaució doncs si es passa de temps la nata es convertirà en mantega	3/4 min
Aixecar clares	Doble Batidor	Incrementar progressivament de MIN a MAX	5 clares	Abocar les clares en un bol i actui amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins muntar-les.	3/4 min

Recepta	Accessoris	Velocitat	Quantitat	Preparació	Temps
Purè de patates	Passapurès	20a	300 g	Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat a la mateixa cassola	30 s
Farineta	Vareta + got mesurador	20a	300 g	Trossejar i posar al recipient 100 g de poma, 100 g de plàtan, 50 g de galetes i el suc de una taronja	25 s
Pa ratllat	Picador	20a	50 g	Trossejar el pa sec abans de posar-lo al got i picar fins a la textura desitjada	30/50 s
Formatge ratllat	Picador	20a	200 g	Trossejar a daus d'1 cm i picar fins a la textura desitjada	30/40 s
Pastanaga picada	Picador	20a	150-200 g	Peleu la closca, trossegeu a tacs d'1 cm i picar fins la textura desitjada	30 s
Picar fruits secs	Picador	20a	200 g	Treure la closca i picar fins la textura desitjada	30 s
Picar ou dur	Picador	20a	2 ous	Tallar a quarts i picar fins la textura desitjada	10 s
Carn picada (crua o cuita)	Picador	20a	150 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	30 s
Picar carn	Vareta + got mesurador	20a	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada.	3 s
Picar pernill serrà	Vareta + got mesurador	20a	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	3 s
Picar albercocs secs	Vareta + got mesurador	Turbo	60 g	Trossejar prèviament a tacs de 1 cm Picar fins la textura desitjada	3 s

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

STABMIXER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****BESCHREIBUNG**

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

Bapi 1500 Luxe Set enthält Messbecher, Schneebesens und Zerkleinerer.

Bapi 1500 Luxe XL Plus enthält einen Messbecher, einen Schneebesens und einen Zerkleinerungsbehälter.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset enthält Messbecher, Doppelschneebesens, Zerkleinerer und Kartoffelstampfer.

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

ANWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Ein-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Achten Sie auf die Füllstandsanzeige (MAX) des Messbechers, des Zerkleinerers und des Zerkleinerungsbehälters.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht verstellt oder eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge gemäß dieser Anleitung und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten. Die Verwendung des Geräts

für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.

- Verwenden Sie niemals kochende Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einem Körperteil von Menschen oder Tieren.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte oder solche, die Knochen enthalten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück. Verwenden Sie keine Zyklen von mehr als 5 Minuten. Halten Sie in diesem Fall zwischen den Zyklen immer mindestens 1 Minute Ruhezeit ein. Das Gerät darf unter keinen Umständen länger als nötig betrieben werden.
- Als Referenz finden Sie in der beigefügten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, die empfohlene Betriebszeit für jedes Rezept sowie die maximale Betriebszeit des Geräts unter jeder dieser Belastungsbedingungen angeben.

GEBRAUCHSANWEISUNG**VOR DEM GEBRAUCH**

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

VERWENDEN SIE

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

ELEKTRONISCHE GESCHWINDIGKEITSKONTROLLE

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

TURBO-FUNKTION

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

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

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

ZUBEHÖR

ZUBEHÖR FÜR STABMIXER

- Dieses Zubehörteil wird für die Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Milchshakes, Babynahrung, Crushed Ice usw. verwendet.
- Befestigen Sie den Stabmixer am Motorkörper und drehen Sie ihn in Pfeilrichtung (Abb.1).
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Messbecher und schalten Sie das Gerät ein.
- Zur weiteren Reinigung können Sie den Stabmixer durch Drehen in die entgegengesetzte Richtung des Pfeils abnehmen und entfernen.

CHOPPER UND CHOPPER JAR ZUBEHÖR (ABB.2)

- Dieses Zubehörteil wird zum Hacken von Gemüse oder Fleisch verwendet...
- Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, entfernen Sie Knochen, Nerven, Knorpel usw. aus dem Fleisch.
- Geben Sie die zuzubereitenden Lebensmittel in den Zerkleinerungsbehälter und setzen Sie den Deckel fest auf, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis Sie ein Klicken hören (Abb. 2.1).
- Bringen Sie das Gerät am Deckel an und schalten Sie es ein. Seien Sie vorsichtig: Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn das gesamte Gerät nicht richtig montiert und angeschlossen ist (Abb. 2.2).
- Stoppen Sie das Gerät, wenn das Essen die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
- Nehmen Sie das Gerät vom Deckel und den Deckel vom Zerkleinerer ab.
- HINWEIS 1: Überschreiten Sie nicht die Hälfte des Zerkleinerungsbeckers, wenn Sie mit festen Lebensmitteln arbeiten.
- HINWEIS 2: Arbeiten Sie nicht mit der Turbo-Funktion, wenn dieses Zubehör angebracht ist.

SCHNEEBESEN UND DOPPELSCHNEEBESEN

ZUBEHÖR

- Dieses Zubehörteil wird verwendet, um Sahne zu schlagen, Eiweiß zu schlagen...
- Bringen Sie die Einheit am Motorkörper an und drehen Sie sie in Pfeilrichtung (Abb.3).
- Geben Sie die Lebensmittel in einen großen Behälter und schalten Sie das Gerät ein. Für beste Ergebnisse drehen Sie den Schneebesen im Uhrzeigersinn.
- Entfernen Sie das Schneebesen-Zubehör und nehmen Sie es vom Motorgehäuse ab.
- HINWEIS: Arbeiten Sie nicht mit hoher Geschwindigkeit, wenn dieses Zubehörteil angebracht ist, da dies den Schneebesen beschädigen kann (Verdrehen der Drähte).

KARTOFFELSTAMPFER-ZUBEHÖR (ABB.4):

- Mit diesem Zubehör können Sie gekochtes Gemüse und Obst (Kartoffeln, Tomaten, Äpfel...) pürieren.
- WICHTIG: Pürieren Sie keine harten oder ungekochten Lebensmittel, entfernen Sie die Schalen und Stiele. Kochen Sie die Lebensmittel vor dem Pürieren und lassen Sie sie abtropfen.
- Befestigen Sie das Adapterstück am Pürierstab, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen.
- Setzen Sie das Paddel auf den unteren Teil des Pürierstabs, indem Sie es im Uhrzeigersinn drehen, bis es fest sitzt.
- Bringen Sie das Zubehör am Motorgehäuse an und drehen Sie es in Pfeilrichtung (Abb.4.1).
- Geben Sie die Lebensmittel in ein großes Gefäß und schalten Sie das Gerät ein. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Gerät auf und ab durch die Lebensmittel bewegen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Entfernen Sie das Kartoffelstampfer-Zubehör und nehmen Sie es vom Motorgehäuse ab.
- HINWEIS 1: Verwenden Sie den Kartoffelstampfer nicht in einem Behälter mit direkter Hitze. Es wird empfohlen, die Mischung ein paar Minuten abkühlen zu lassen.
- HINWEIS 2: Überschreiten Sie nicht die Hälfte des Fassungsvermögens des Behälters.
- HINWEIS 3: Machen Sie den Kartoffelstampfer mit Adapter unter keinen Umständen nass.
- HINWEIS 4: Vermeiden Sie die Verarbeitung der Mischung.

THERMISCHER SICHERHEITSSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten

Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen.
Wenn sich das Gerät nicht wieder einschalten lässt,
wenden Sie sich an einen autorisierten technischen
Kundendienst.

REINIGUNG

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

REZEPTE TABELLE

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Geschwindigkeit	Menge	Vorbereitung	Zeit
Mayonnaise	Stabmixer+ Messbecher	5	250 ml	Geben Sie 1 Ei mit einer Prise Salz und einigen Tropfen Essig oder Zitrone in den Krug. Fügen Sie Öl bis zur angegebenen Menge hinzu. Schalten Sie das Gerät ein, ohne es zu bewegen, bis sich das Öl bindet.	35 s
Frucht-Smoothies	Stabmixer+ Messbecher	15	-----	Fügen Sie die Früchte hinzu und verarbeiten Sie sie mit dem Mixer, bis die Mischung eine glatte Konsistenz hat.	-----
Béchamelsauce	Stabmixer	10	600 ml	Schmelzen Sie 30 g Butter in einer Pfanne bei schwacher Hitze. Geben Sie 100 g Mehl und 30 g gebratene Zwiebeln (bereits mit dem Zerkleinerer zerkleinert) hinzu. Fügen Sie langsam 500 ml Milch hinzu.	15 s
Eis zerkleinern	Stabmixer+ Messbecher	20	4/6 Eiswürfel	Geben Sie die Eiswürfel in den Krug und zerkleinern Sie sie, indem Sie Druck auf jeden Eiswürfel ausüben.	15 s
Schlagsahne	Doppelter Schneebesen	Allmähliche Steigerung von MIN bis MAX	250 ml	Gießen Sie die gekühlte Sahne (0°C bis 5°C) in eine Schüssel und verwenden Sie den Stabmixer im Uhrzeigersinn. Beginnen Sie am besten mit der Geschwindigkeit MIN und erhöhen Sie sie allmählich auf MAX, wenn die Sahne anfängt einzudicken. Seien Sie vorsichtig, denn bei einer zu hohen Geschwindigkeit wird die Sahne zu Butter.	3/4 Min
Eiweiß schlagen	Doppelter Schneebesen	Allmähliche Steigerung von MIN bis MAX	5 Eiweiß	Geben Sie das Eiweiß in eine Schüssel und verwenden Sie den Mixer, indem Sie ihn auf und ab bewegen, bis das Eiweiß steif wird.	3/4 Min
Kartoffelpüree	Kartoffelstampfer	20	300 g	Die Kartoffeln können mit dem Mixer direkt im Topf püriert werden.	30 s
Babynahrung: Brei aus Obst und Keksen	Stabmixer+ Messbecher	20	300 g	Schneiden Sie 100 g Apfel, 100 g Banane, 50 g Kekse und den Saft einer Orange klein und geben Sie sie in den Krug.	25 s
Semmelbrösel	Chopper	20	50 g	Schneiden Sie das altbackene Brot in Stücke, bevor Sie es in den Krug geben. Pürieren Sie, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.	30/50 s
Geriebener Käse	Chopper	20	200 g	In 1 cm große Würfel schneiden und pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	30/40 s
Gehackte Karotte	Chopper	20	150- 200 g	Schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, pürieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist	30 s

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

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

STAAFMIXER
BAPI 1500 LUXE
BAPI 1500 LUXE SET
BAPI 1500 LUXE XL PLUS
BAPI 1500 LUXE XL FULLSET

BESCHRIJVING

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

Bapi 1500 Luxe Set bevat maatbeker, garde en hakmolen.

Bapi 1500 Luxe XL Plus is inclusief maatbeker, garde en hakpot.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset bevat maatbeker, dubbele garde, hakmolen en aardappelstamper.

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

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- Trek het netsnoer van het apparaat vóór elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-knop niet werkt.
- Respecteer de niveau-indicator (MAX) van de maatbeker, de hakmolen en de hakmolenpot.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Gebruik nooit kokende vloeistoffen.

- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op een lichaamsdeel van een persoon of dier.
- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.
- Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut per keer. Gebruik geen cycli van meer dan 5 minuten. Respecteer in dit geval altijd rustperiodes tussen de cycli van minstens 1 minuut. Gebruik het apparaat in geen geval langer dan nodig is.
- Als referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden, de aanbevolen werktijd om elk recept uit te werken, en de tijd dat het apparaat maximaal werkt onder elk van deze belastingsomstandigheden.

GEBRUIKSAANWIJZING

VOOR GEBRUIK

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

GEBRUIK

- Trek het netsnoer helemaal uit voordat u het in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop.
- Selecteer de gewenste snelheid.
- Werk met het voedsel dat u wilt verwerken.

ELEKTRONISCHE SNELHEIDSREGELING

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

TURBOFUNCTIE

- Het apparaat heeft een Turbo-functie. Door de Turbo-functie te activeren, komt al het vermogen van de motor beschikbaar, waardoor een fijnere afwerking in de uiteindelijke textuur van het product wordt verkregen.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

ACCESSOIRES

ACCESSOIRES VOOR STAAFMIXERS

- Dit accessoire wordt gebruikt voor het maken van sauzen, soepen, mayonaise, milkshakes, babyvoeding, crushen van ijs, enz.
- Bevestig de staafmixer aan het motorhuis en draai deze in de richting van de pijl (fig.1).
- Doe het te bereiden voedsel in de maatbeker en zet het apparaat aan.
- Voor verdere reiniging kunt u de staafmixer losmaken en verwijderen door in de tegenovergestelde richting van de pijl te draaien.

ACCESSOIRES CHOPPER EN CHOPPER JAR (AFB.2)

- Dit accessoire wordt gebruikt om groenten of vlees...
- Verwijder botten, zenuwen, kraakbeen, enz. van het vlees om schade aan het apparaat te voorkomen.
- Doe het te bereiden voedsel in de snijcontainer en bevestig het deksel stevig door het tegen de klok in te draaien totdat u een klik hoort (fig. 2.1).
- Bevestig de eenheid aan het deksel en schakel het apparaat in. Let op: schakel het apparaat niet in als niet het hele apparaat goed gemonteerd en met elkaar verbonden is (fig. 2.2).
- Stop het apparaat wanneer het voedsel de gewenste textuur heeft bereikt.
- Maak het apparaat los van het deksel en het deksel van de hakmolen.
- OPMERKING 1: Gebruik niet meer dan de helft van de hakbeker wanneer u met vast voedsel werkt.
- OPMERKING 2: Werk niet met de Turbo-functie als dit accessoire bevestigd is.

GARDE EN DUBBELE GARDE ACCESSOIRE

- Dit accessoire wordt gebruikt om room op te kloppen, eiwitten...
- Bevestig de eenheid aan het motorhuis en draai in de richting van de pijl (fig.3).
- Doe het voedsel in een grote bak en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten draait u de garde met de klok mee.
- Verwijder het garde-accessoire en maak het los van het motorhuis.

- OPMERKING: Werk niet op hoge snelheid met dit accessoire bevestigd, omdat dit de garde kan beschadigen (verdraaien van de draden).

AARDAPPELSTAMPER ACCESSOIRE (FIG.4):

- Dit accessoire kan gebruikt worden om gekookte groenten en fruit (aardappelen, tomaten, appels...) te pureren.
- BELANGRIJK: Pureer geen hard of ongekoekt voedsel, verwijder de schillen en steeltjes. Kook het voedsel en laat het uitlekken voordat u het pureert.
- Bevestig de adapterfitting aan de pureepoot door deze linksom te draaien.
- Plaats de schoep op het onderste deel van de pureepoot door deze met de klok mee te draaien totdat hij stevig vastzit.
- Bevestig het accessoire aan het motorhuis en draai het in de richting van de pijl (fig.4.1).
- Doe het voedsel in een grote bak en zet het apparaat aan. Voor de beste resultaten beweegt u het apparaat op en neer door het voedsel tot de gewenste textuur bereikt is.
- Verwijder het accessoire van de aardappelstamper en maak het los van het motorhuis.
- OPMERKING 1: Gebruik de aardappelstamper niet in een bak op direct vuur. Het is aan te raden om het mengsel een paar minuten te laten afkoelen.
- OPMERKING 2: Overschrijd de halve capaciteit van de container niet.
- OPMERKING 3: Maak de aardappelstamper met adapter onder geen enkele omstandigheid nat.
- OPMERKING 4: Vermijd verwerking van het mengsel.

THERMISCHE BEVEILIGING

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

SCHOONMAKEN

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.

- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Let tijdens het schoonmaken goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- De volgende onderdelen kunnen in de vaatwasser (met een zacht reinigingsprogramma) of in een sopje van heet water worden afgewassen:
 - Staafmixer
 - Maatbeker
 - Hakpot (zonder deksel)
 - Hakmolen (zonder deksel)
 - Klopper (zonder adapter)
 - Dubbele garde (zonder adapterfitting)
 - Aardappelstamper (zonder adapter)
- De positie voor het uitlekken/drogen van artikelen die in de vaatwasser of in de gootsteen kunnen worden afgewassen, moet zodanig zijn dat het water gemakkelijk weg kan lopen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

RECEPTABEL

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Mayonaise	Staafmixer+ maatbeker	5	250 ml	Doe 1 ei in de kan met een snuffe zout en wat druppels azijn of citroen. Voeg olie toe tot het aangegeven niveau. Zet het apparaat aan zonder het te bewegen totdat de olie bindt.	35 s
Vruchtensmoothies	Staafmixer+ maatbeker	15	-----	Voeg fruit toe en gebruik de staafmixer tot het mengsel een gladde consistentie heeft.	-----
Béchamelsaus	Staafmixer	10	600 ml	Smelt 30 g boter in een pan op een laag vuur. Voeg 100 g bloem en 30 g gebakken uien (al fijngesneden met de hakmolen) toe. Voeg langzaam 500 ml melk toe.	15 s
IJs pletten	Staafmixer+ maatbeker	20	4/6 ijsblokjes	Doe de ijsblokjes in de kan en plet ze door druk uit te oefenen op elk ijsblokje	15 s

Recept	Aanbevolen accessoire	Snelheid	Hoeveelheid	Vorbereiding	Tijd
Slagroom	Dubbele garde	Verhoog geleidelijk van MIN naar MAX	250 ml	Giet de gekoelde room (0°C tot 5°C) in een kom en gebruik de staafmixer met de klok mee. U kunt het beste beginnen op MIN snelheid en geleidelijk opvoeren naar MAX als de room dikker begint te worden. Wees voorzichtig, want een te hoge snelheid zal de room in boter veranderen.	3/4 min.
Eiwitten opkloppen	Dubbele garde	Verhoog geleidelijk van MIN naar MAX	5 eiwitten	Giet de eiwitten in een kom en gebruik de mixer, die op en neer beweegt tot de eiwitten stijf worden.	3/4 min.
Aardappelpuree	Aardappelstamper	20	300 g	U kunt de aardappelen met de staafmixer direct in de pan zelf pureren.	30 s
Babyvoeding: vruchten- en koekjesmoes	Staafmixer+ maatbeker	20	300 g	Hak en doe 100 g appel, 100 g banaan, 50 g koekjes en het sap van een sinaasappel in de kan	25 s
Broodkruimels	Hakker	20	50 g	Snijd het oudbakken brood in stukjes voordat u het in de kan doet. Meng tot de gewenste textuur is verkregen.	30/50 s
Geraspte kaas	Hakker	20	200 g	Snijd in blokjes van 1 cm en mix tot de gewenste textuur is verkregen	30/40 s
Gehakte wortel	Hakker	20	150-200 g	Schil en snijd in blokjes van 1 cm, meng tot de gewenste textuur is verkregen	30 s
Noten hakken	Hakker	20	200 g	Verwijder de schelpen en hak fijn tot de gewenste textuur is verkregen	30 s
Gekookt ei fijnhakken	Hakker	20	2 eieren	Snijd in vieren en hak fijn tot de gewenste textuur is verkregen.	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)	Hakker	20	150 g	Snijd in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	30 s
Gehakt	Staafmixer+ maatbeker	20	60 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s
Serranoham hakken	Staafmixer+ maatbeker	20	60 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s
Gedroogde abrikozen fijnhakken	Staafmixer+ maatbeker	TURBO	60 g	Snijd eerder in stukjes van 1 cm Gehakt tot de gewenste textuur is verkregen	3 s

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

MIXER DE MÂNĂ**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****DESCRIERE**

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

Bapi 1500 Luxe Set include ceașcă de măsurat, bici și tocător.

Bapi 1500 Luxe XL Plus include ceașcă de măsurare, bici și borcan de tocat.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset include cană de măsurare, bici dublu, tocător și piure de cartofi.

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

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Amplasați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corect sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul de pornire/oprire nu funcționează.
- Respectați indicatorul de nivel (MAX) al paharului de măsurare, al tocătorului și al borcanului tocător.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați dacă piesele mobile nu sunt dezalinate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Utilizați aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru alte operațiuni decât cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**ÎNAINTE DE UTILIZARE**

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

UTILIZARE

- Amplasați complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Conectați aparatul la rețea.
- Porniți aparatul, folosind butonul on/off.
- Selectați viteza dorită.
- Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

CONTROL ELECTRONIC AL VITEZEI

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

FUNCȚIA TURBO

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

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

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

ACCESORII

ACCESORIU PENTRU BLENDER STICK

- Acest accesoriu este utilizat pentru prepararea sosurilor, supelor, maionezei, milkshake-urilor, alimentelor pentru copii, zdrobirea gheții etc.
- Atașați blenderul cu băț la corpul motorului și rotiți-l în direcția săgeții (fig. 1).
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în paharul de măsurare și porniți aparatul.
- Pentru o curățare suplimentară, detașați și scoateți blenderul cu băț prin rotirea în direcția opusă săgeții.

ACCESORIU CHOPPER ȘI CHOPPER JAR (FIG.2)

- Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume sau carne...
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, îndepărtați oasele, nervii, cartilajele etc. din carne.
- Puneți alimentele care urmează să fie preparate în recipientul de tocat și fixați bine capacul, rotindu-l în sensul invers acelor de ceasornic până când auziți clicul (fig. 2.1).
- Atașați unitatea la capac și porniți aparatul. Atenție: nu porniți aparatul dacă întreaga unitate nu este montată și conectată corect (fig. 2.2).
- Oprii aparatul atunci când mâncarea ajunge la textura dorită.
- Detașați unitatea de capac și capacul de tocător.
- NOTĂ 1: Nu depășiți jumătate din cupa tocătorului atunci când lucrați cu alimente solide.
- NOTĂ 2: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.

BICI ȘI ACCESORIU PENTRU BICI DUBLU

- Acest accesoriu este utilizat pentru a bate frișcă, albușuri de ou...
- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți în direcția săgeții (fig.3).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, rotiți bicul în sensul acelor de ceasornic.
- Îndepărtați accesoriul bicului și detașați-l de corpul motorului.
- NOTĂ: Nu lucrați la viteză mare cu acest accesoriu atașat, deoarece poate deteriora bicul (răscuirea firelor).

ACCESORIU STORCĂTOR DE CARTOFI (FIG.4):

- Acest accesoriu poate fi utilizat pentru a face piure din legume și fructe fierte (cartofi, roșii, mere...).
- IMPORTANT: Nu pasați alimentele tari sau nefierte, îndepărtați coaja, sămburii și tulpinile. Gătiți și scurgeți alimentele înainte de a le pasa.
- Atașați racordul adaptor la piciorul pentru piure prin rotirea acestuia în sensul invers acelor de ceasornic.
- Montați paleta pe partea inferioară a piciorului piureului, rotindu-o în sensul acelor de ceasornic până când este bine fixată.
- Atașați accesoriul la corpul motorului și rotiți în direcția săgeții (fig.4.1).
- Puneți alimentele într-un recipient mare și porniți aparatul. Pentru cele mai bune rezultate, mișcați aparatul în sus și în jos prin alimente până când se obține textura dorită.
- Scoateți accesoriul storcător de cartofi și detașați-l de corpul motorului.
- NOTĂ 1: Nu utilizați concasorul de cartofi într-un recipient la căldură directă. Este recomandat să lăsați amestecul să se răcească timp de câteva minute.
- NOTĂ 2: Nu depășiți jumătate din capacitatea recipientului.
- OBSERVAȚIE 3: Nu umeziți în niciun caz adaptorul pentru piureul de cartofi.
- NOTA 4: Evitați prelucrarea amestecului.

PROTECȚIE TERMICĂ DE SIGURANȚĂ

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

CURĂȚENIE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a efectua orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă.
- În timpul procesului de curățare, aveți mare grijă la lame, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.

- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- În cazul în care aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta în mod inexorabil durata de viață utilă a aparatului și poate deveni periculos de utilizat.
- Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare moale) sau în apă caldă cu săpun:
 - Blender cu băț
 - Pahar de măsurat
 - Borcan pentru tocător (fără capac)
 - Tocător (fără capac)
 - Whisk (fără adaptor)
 - Whisk dublu (fără adaptor)
 - Piure de cartofi (fără adaptor)
- Poziția de scurgere/uscarea a articolelor lavabile în mașina de spălat vase sau în chiuvetă trebuie să permită scurgerea ușoară a apei.
- Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

TABEL DE REȚETE

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteza	Cantitate	Pregătire	Timp
Maioneză	Blender cu băț + pahar de măsurare	5	250 ml	Se pune 1 ou în ulcior cu un praf de sare și câteva picături de oțet sau lămâie. Adăugați ulei până la nivelul indicat. Porniți aparatul fără să-l mișcați până când uleiul se leagă.	35 s
Smoothie de fructe	Blender cu băț + pahar de măsurare	15	-----	Adăugați fructele și folosiți blenderul până când amestecul are o consistență omogenă.	-----
Sos Béchamel	Blender cu băț	10	600 ml	Se tolesc 30 g de unt într-o tigaie la foc mic. Se adaugă 100 g de făină și 30 g de ceapă prăjită (deja tocată cu tocătorul). Se adaugă încet 500 ml de lapte.	15 s
Gheață zdrobită	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	4/6 cuburi de gheață	Se pun cuburile de gheață în ulcior și se zdrobesc exercitând presiune pe fiecare cub de gheață	15 s
Frișcă	Bătaie dublă	Creșteți treptat de la MIN la MAX	250 ml	Se toarnă smântâna răcită (0°C până la 5°C) într-un bol și se folosește mixerul manual în sensul acelor de ceasornic. Cel mai bine este să începeți la viteza MIN și să creșteți treptat la MAX pe măsură ce crema începe să se îngroașe. Aveți grijă, deoarece o viteză prea mare va transforma smântâna în unt.	3/4 Min
Bateți albușurile	Bătaie dublă	Creșteți treptat de la MIN la MAX	5 albușuri de ou	Se toarnă albușurile într-un castron și se folosește mixerul, mișcându-l în sus și în jos până când albușurile devin tari.	3/4 Min

Rețetă	Accesoriu recomandat	Viteza	Cantitate	Pregătire	Temp
Piure de cartofi	Piure de cartofi	20	300 g	Cartofii pot fi pasați cu ajutorul blenderului direct în cratiță.	30 s
Alimente pentru copii: fructe și biscuiți mush	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	300 g	Se taie și se pun în ulcior 100 g de mere, 100 g de banane, 50 g de biscuiți și suc de la o portocală	25 s
Firimituri de pâine	Chopper	20	50 g	Tăiați pâinea veche înainte de a o pune în ulcior. Se amestecă până se obține textura dorită.	30/50 s
Brânză rasă	Chopper	20	200 g	Se taie în cuburi de 1 cm și se mixează până se obține textura dorită	30/40 s
Morcov tocat	Chopper	20	150-200 g	Se curăță de coajă și se taie în cuburi de 1 cm, se mixează până se obține textura dorită	30 s
Nuci tocate	Chopper	20	200 g	Se îndepărtează cojile și se toacă până se obține textura dorită	30 s
Se toacă oul fiert	Chopper	20	2 ouă	Se taie în sferturi și se toacă până se obține textura dorită.	10 s
Carne tocată (crudă sau gătită)	Chopper	20	150 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	30 s
Carne tocată	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s
Se taie șunca Serrano	Blender cu băț + pahar de măsurare	20	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s
Se toacă caisele uscate	Blender cu băț + pahar de măsurare	TURBO	60 g	Anterior se taie în bucăți de 1 cm Se toacă până se obține textura dorită	3 s

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

BLENDER RĘCZNY**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****OPIS**

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

Bapi 1500 Luxe Set zawiera miarkę, trzepaczkę i rozdrabniacz.

Bapi 1500 Luxe XL Plus zawiera miarkę, trzepaczkę i słoik do siekania.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset zawiera miarkę, podwójną trzepaczkę, rozdrabniacz i tłuczek do ziemniaków.

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

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania/wyłączania nie działa.
- Proszę przestrzegać wskaźnika poziomu (MAX) miarki, rozdrabniacza i słoika rozdrabniacza.
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Proszę sprawdzić, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane i upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Nigdy nie używać wrzących płynów.
- Nigdy nie pozostawiać podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest ono używane. Oszczędza to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała człowieka lub zwierzęcia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.
- Nie używać urządzenia dłużej niż przez 1 minutę. Nie używać cykli dłuższych niż 5 minut. W takim przypadku należy zawsze przestrzegać okresów odpoczynku między cyklami wynoszących co najmniej 1 minutę. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia dłużej niż to konieczne.
- Jako odniesienie w załączonej tabeli znajduje się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia, zalecany czas pracy do opracowania każdego przepisu, a także czas maksymalnej pracy urządzenia w każdym z tych warunków obciążenia.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA**PRZED UŻYCIEM**

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

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Przed podłączeniem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku włączania/wyłączania.
- Proszę wybrać żądaną prędkość.
- Proszę pracować z żywnością, którą chcą Państwo przetworzyć.

ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI

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

FUNKCJA TURBO

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

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

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

AKCESORIA

AKCESORIA DO BLENDERA SZTYFTOWEGO

- To akcesorium służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, żywności dla niemowląt, kruszenia lodu itp.
- Przymocować mikser pałeczkowy do korpusu silnika i obrócić go w kierunku wskazanym strzałką (rys. 1).
- Umieścić przygotowywaną potrawę w miarce i włączyć urządzenie.
- W celu dalszego czyszczenia proszę odłączyć i wyjąć mikser pałeczkowy, obracając go w kierunku przeciwnym do strzałki.

AKCESORIA CHOPPER I CHOPPER JAR (RYS. 2)

- To akcesorium służy do siekania warzyw lub mięsa....
- Aby uniknąć uszkodzenia urządzenia, należy usunąć z mięsa kości, nerwy, chrząstki itp.
- Umieścić przygotowywaną żywność w pojemniku do siekania i mocno zamocować pokrywę, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do usłyszenia kliknięcia (rys. 2.1).
- Proszę przymocować jednostkę do pokrywy i włączyć urządzenie. Proszę zachować ostrożność: nie wolno włączać urządzenia, jeśli nie jest ono prawidłowo zamontowane i połączone (rys. 2.2).
- Proszę zatrzymać urządzenie, gdy potrawa osiągnie pożądaną konsystencję.
- Odłączyć urządzenie od pokrywy, a pokrywę od rozdrabniacza.
- UWAGA 1: Proszę nie przekraczać połowy kubka rozdrabniacza podczas pracy z pokarmami stałymi.
- UWAGA 2: Nie należy korzystać z funkcji Turbo po podłączeniu tego akcesorium.

TRZEPACZKA I AKCESORIUM DO PODWÓJNEJ TRZEPACZKI

- To akcesorium służy do ubijania śmietany, białek...
- Zamocować urządzenie do korpusu silnika i obrócić w kierunku wskazanym strzałką (rys. 3).

- Umieścić żywność w dużym pojemniku i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, proszę obrócić trzepaczkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Zdjąć akcesorium trzepaczki i odłączyć je od korpusu silnika.
- UWAGA: Nie należy pracować z dużą prędkością z podłączonym akcesorium, ponieważ może to spowodować uszkodzenie trzepaczki (skręcenie przewodów).

TŁUCZEK DO ZIEMNIAKÓW (RYS. 4):

- To akcesorium może być używane do przecierania gotowanych warzyw i owoców (ziemniaków, pomidorów, jabłek...).
- WAŻNE: Proszę nie rozgniatać twardych lub niegotowanych produktów, usunąć skórki i łodygi. Proszę ugotować i odsączyć żywność przed zacieraniem.
- Przymocować adapter do nożki puree, obracając go w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
- Założyć łopatkę na dolną część nożki do puree, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż zostanie dobrze zamocowana.
- Przymocować akcesorium do korpusu silnika i obrócić w kierunku wskazanym strzałką (rys. 4.1).
- Umieścić żywność w dużym pojemniku i włączyć urządzenie. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przesunąć urządzenie w górę i w dół po żywności, aż do uzyskania pożądanego efektu.
- Proszę wyjąć akcesorium tłuczka do ziemniaków i odłączyć je od korpusu silnika.
- UWAGA 1: Nie używać tłuczka do ziemniaków w pojemniku na bezpośrednim ogniu. Zaleca się pozostawienie mieszaniny do ostygnięcia na kilka minut.
- UWAGA 2: Nie przekraczać połowy pojemności pojemnika.
- UWAGA 3: Pod żadnym pozorem nie wolno zwilżać adaptera tłuczka do ziemniaków.
- UWAGA 4: Proszę unikać przetwarzania mieszaniny.

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

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

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników, produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Proszę nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Poniższe elementy można myć w zmywarce (używając delikatnego programu czyszczącego) lub w ciepłej wodzie z mydłem:
 - Blender kielichowy
 - Kubek pomiarowy
 - Słoik z rozdrabniaczem (bez pokrywki)
 - Rozdrabniacz (bez pokrywki)
 - Trzepaczka (bez adaptera)
 - Podwójna trzepaczka (bez adaptera)
 - Tłuczek do ziemniaków (bez adaptera)
- Pozycja opróżniania/suszenia artykułów nadających się do mycia w zmywarce lub w zlewie musi umożliwiać łatwe odprowadzanie wody.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

TABELA PRZEPISÓW

Przepis	Zalecane akcesoria	Prędkość	Ilość	Przygotowanie	Czas
Majonez	Blender kielichowy + miarka	5	250 ml	Do dzbanka wbić 1 jajko ze szczyptą soli i kilkoma kroplami octu lub cytryny. Dodać olej do wskazanego poziomu. Proszę włączyć urządzenie bez poruszania nim, aż olej się zwiąże.	35 s
Koktajle owocowe	Blender kielichowy + miarka	15	-----	Dodać owoce i miksować blenderem do uzyskania gładkiej konsystencji.	-----
Sos beszamelowy	Blender kielichowy	10	600 ml	Roztopić 30 g masła na patelni na wolnym ogniu. Dodać 100 g mąki i 30 g podsmażonej cebuli (już posiekanej rozdrabniaczem). Powoli dodać 500 ml mleka.	15 s

Przepis	Zalecane akcesoria	Prędkość	Ilość	Przygotowanie	Czas
Kruszyć lód	Blender kielichowy + miarka	20	4/6 kostek lodu	Włożyć kostki lodu do dzbanka i rozkruszyć je, naciskając na każdą kostkę lodu.	15 s
Bitą śmietana	Podwójna trzepaczka	Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	250 ml	Wlać schłodzoną śmietanę (0°C do 5°C) do miski i użyć miksera ręcznego w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara. Najlepiej zacząć od prędkości MIN i stopniowo zwiększać do MAX, gdy śmietana zacznie gęstnieć. Proszę uważać, ponieważ zbyt wysoka prędkość zamieni śmietanę w masło.	3/4 min
Ubić pianę z białek	Podwójna trzepaczka	Zwiększać stopniowo od MIN do MAX	5 białek jaj	Wlać białka do miski i użyć miksera, przesuwając go w górę i w dół, aż białka staną się sztywne.	3/4 Min
Puree ziemniaczane	Łłuczek do ziemniaków	20	300 g	Ziemniaki można rozgnieść za pomocą blendera bezpośrednio w rondlu.	30 s
Żywność dla niemowląt: papka z owoców i herbatników	Blender kielichowy + miarka	20	300 g	Pokroić i włożyć do dzbanka 100 g jabłka, 100 g banana, 50 g herbatników i sok z jednej pomarańczy.	25 s
Bulka tarta	Chopper	20	50 g	Pokroić chrstwy chleb przed włożeniem go do dzbanka. Miksować do uzyskania pożądaney konsystencji.	30/50 s
Tarty ser	Chopper	20	200 g	Pokroić w kostkę o boku 1 cm i zmiksować do uzyskania pożądaney konsystencji.	30/40 s
Posiekana marchewka	Chopper	20	150-200 g	Obrać i pokroić w kostkę o boku 1 cm, zmiksować do uzyskania pożądaney konsystencji.	30 s
Posiekać orzechy	Chopper	20	200 g	Usunąć skorupki i posiekać do uzyskania pożądaney konsystencji.	30 s
Posiekać ugotowane jajko	Chopper	20	2 jajka	Pokroić na ćwiartki i posiekać do uzyskania pożądaney konsystencji.	10 s
Mięso mielone (surowe lub gotowane)	Chopper	20	150 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawalki Mielenie do uzyskania pożądaney konsystencji	30 s
Mięso mielone	Blender kielichowy + miarka	20	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawalki Mielenie do uzyskania pożądaney konsystencji	3 s
Pokroić szynkę serrano	Blender kielichowy + miarka	20	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawalki Mielenie do uzyskania pożądaney konsystencji	3 s
Posiekać suszone morele	Blender kielichowy + miarka	TURBO	60 g	Wcześniej pokroić na 1 cm kawalki Mielenie do uzyskania pożądaney konsystencji	3 s

- Ciągłe korzystanie z urządzenia nie powinno przekraczać 1 minuty.
- Jeśli potrzebują Państwo więcej czasu na przetwarzanie, należy przeplatać cykle 1 minuty użytkowania z cyklami 1 minuty odpoczynku.

РЪЧЕН МИКСЕР**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****ОПИСАНИЕ**

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

Вари 1500 Luxe Set включва мерителна чаша, бъркалка и чопър.

Вари 1500 Luxe XL Plus включва мерителна чаша, бъркалка и буркан за разбиване.

Вари 1500 Luxe XL Fullset включва мерителна чаша, двойна бъркалка, чопър и картофобелачка.

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

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за включване/изключване не работи.
- Спазвайте индикатора за ниво (MAX) на мерителната чаша, хеликоптера и буркана за хеликоптер.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.

- Никога не използвайте врящи течности.
- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Не използвайте уреда върху която и да е част от тялото на човек или животно.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.
- Не използвайте уреда за повече от 1 минута едновременно. Не използвайте цикли с продължителност повече от 5 минути. В този случай винаги спазвайте периодите на почивка между циклите с продължителност най-малко 1 минута. В никакъв случай не използвайте уреда за повече време, отколкото е необходимо.
- Като справка в приложената таблица са посочени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка, препоръчителното време за работа за изработване на всяка рецепта, както и времето за максимална работа на апарата при всяко едно от тези условия на натоварване.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА**ПРЕДИ УПОТРЕБА**

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

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

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

ЕЛЕКТРОННО УПРАВЛЕНИЕ НА СКОРОСТТА

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

ТУРБО ФУНКЦИЯ

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

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

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

АКСЕСОАРИ

АКСЕСОАР ЗА ПАСАТОР

- Този аксесоар се използва за приготвяне на сосове, супи, майонеза, млечни шейкове, детски храни, трошене на лед и др.
- Свържете пръчковия миксер към корпуса на двигателя и го завъртете по посока на стрелката (фиг.1).
- Поставете приготвяната храна в мерителната чаша и включете уреда.
- За по-нататъшно почистване отстранете и извадете пръчковия миксер, като го завъртите в посока, обратна на стрелката.

АКСЕСОАР ЗА ЧОПЪР И БУРКАН ЗА ЧОПЪР (ФИГ.2)

- Този аксесоар се използва за нарязване на зеленчуци или месо...
- За да избегнете повреда на уреда, отстранете от месото костите, нервите, хрущялите и др.
- Поставете приготвяната храна в съда за рязане и закрепете здраво капака, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка, докато чуе щракване (фиг. 2.1).
- Закрепете уреда към капака и включете уреда. Бъдете внимателни: не включвайте уреда, ако целият модул не е правилно монтиран и свързан (фиг. 2.2).
- Спрете уреда, когато храната достигне желаната текстура.
- Отстранете уреда от капака и капака от хеликоптера.
- ЗАБЕЛЕЖКА 1: Не превишавайте половината от чашата на хеликоптера, когато работите с твърди храни.
- ЗАБЕЛЕЖКА 2: Не работете с функцията Turbo, когато този аксесоар е прикрепен.

АКСЕСОАР ЗА БЪРКАЛКА И ДВОЙНА БЪРКАЛКА

- Този аксесоар се използва за разбиване на сметана, разбиване на белтъци...

- Прикрепете устройството към корпуса на двигателя и го завъртете по посока на стрелката (фиг.3).
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати завъртете бъркалката по посока на часовниковата стрелка.
- Свалете аксесоара за бъркане и го отделете от корпуса на двигателя.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Не работете с висока скорост с този аксесоар, тъй като може да повредите метличката (усукване на кабелите).

АКСЕСОАР ЗА РАЗБИВАНЕ НА КАРТОФИ (ФИГ.4):

- Този аксесоар може да се използва за пасиране на варени зеленчуци и плодове (картофи, домати, ябълки...).
- ВАЖНО: Не пасирайте твърди или несготвени храни, отстранете обелките и дръжките. Сварете и отцедете храната, преди да я пасирате.
- Свържете адаптера към крачето за пюрe, като го завъртите обратно на часовниковата стрелка.
- Поставете лопатката в долната част на крачето за пюрe, като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, докато се закрепите добре.
- Прикрепете аксесоара към корпуса на двигателя и завъртете по посока на стрелката (фиг.4.1).
- Поставете храната в голям съд и включете уреда. За най-добри резултати движете уреда нагоре-надолу през храната, докато достигнете желаната текстура.
- Извадете аксесоара за разбиване на картофи и го отделете от корпуса на двигателя.
- ЗАБЕЛЕЖКА 1: Не използвайте машината за разбиване на картофи в контейнер на пряка топлина. Препоръчително е да оставите сместа да се охлади за няколко минути.
- ЗАБЕЛЕЖКА 2: Не превишавайте половината от капацитета на контейнера.
- ЗАБЕЛЕЖКА 3: В никакъв случай не навлажнявайте адаптера на машината за картофи.
- ЗАБЕЛЕЖКА 4: Избягвайте да обработвате сместа.

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

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

ПОЧИСТВАНЕ

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

ТАБЛИЦА С РЕЦЕПТИ

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

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

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

ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΧΕΙΡΟΣ**BARI 1500 LUXE****BARI 1500 LUXE SET****BARI 1500 LUXE XL PLUS****BARI 1500 LUXE XL FULLSET****ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

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

Το Bari 1500 Luxe Set περιλαμβάνει κύπελλο μέτρησης, σύρμα και τεμαχιστή.

Το Bari 1500 Luxe XL Plus περιλαμβάνει κύπελλο μέτρησης, σύρμα και βάζο για τεμαχισμό.

Το Bari 1500 Luxe XL Fullset περιλαμβάνει κύπελλο μέτρησης, διπλό σύρμα, τεμαχιστή και πουρέ πατάτας.

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

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Σεβαστείτε την ένδειξη στάθμης (MAX) του κυπέλλου μέτρησης, του τεμαχιστή και του βάζου τεμαχισμού.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση

της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.

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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ**ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ**

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

ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ενεργοποιήστε τη συσκευή, χρησιμοποιώντας το κουμπί on/off.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- Εργαστείτε με τα τρόφιμα που θέλετε να επεξεργαστείτε.

ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

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

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ TURBO

- Η συσκευή διαθέτει λειτουργία Turbo. Ενεργοποιώντας τη λειτουργία Turbo, όλη η ισχύς του μοτέρ γίνεται διαθέσιμη, επιτυγχάνοντας έτσι λεπτότερο φινιρίσμα στην τελική υφή του προϊόντος.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

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

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΣΤΙΚ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για την παρασκευή σάλτσας, σούπας, μαγιονέζας, milkσέικ, παιδικής τροφής, θρυμματισμό πάγου κ.λπ.
- Συνδέστε το ραβδομπλέντερ στο σώμα του μοτέρ και γυρίστε το προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ. 1).
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να ετοιμαστεί στο δοχείο μέτρησης και ενεργοποιήστε τη συσκευή.
- Για περαιτέρω καθαρισμό, αποσυνδέστε και αφαιρέστε το ραβδομπλέντερ γυρίζοντας το προς την αντίθετη κατεύθυνση από το βέλος.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ CHOPPER ΚΑΙ CHOPPER JAR (ΕΙΚ. 2)

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να κόβει λαχανικά ή κρέας...
- Για να αποφύγετε ζημιές στη συσκευή, αφαιρέστε τα κόκαλα, τα νεύρα, τους χόνδρους κ.λπ. από το κρέας.
- Τοποθετήστε το φαγητό που πρόκειται να προετοιμαστεί στο δοχείο κοπής και στερεώστε καλά το καπάκι, περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα μέχρι να ακούσετε το κλικ (εικ. 2.1).
- Τοποθετήστε τη μονάδα στο καπάκι και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Προσοχή: μην ενεργοποιείτε τη συσκευή εάν ολόκληρη η μονάδα δεν είναι σωστά τοποθετημένη και συνδεδεμένη μεταξύ της (εικ. 2.2).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το φαγητό αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυνδέστε τη μονάδα από το καπάκι και το καπάκι από τον τεμαχιστή.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Μην υπερβαίνετε το μισό κύπελλο του τεμαχιστή όταν εργάζεστε με στερεά τρόφιμα.

- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Μην εργάζεστε με τη λειτουργία Turbo με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο.

ΧΤΥΠΗΤΗΡΙ ΚΑΙ ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΔΙΠΛΟΥ ΧΤΥΠΗΜΑΤΟΣ

- Αυτό το εξάρτημα χρησιμοποιείται για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, να χτυπάτε ασπράδια αυγών...
- Συνδέστε τη μονάδα στο σώμα του κινητήρα και περιστρέψτε την προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ. 3).
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, γυρίστε το σύρμα δεξιόστροφα.
- Αφαιρέστε το αξεσουάρ για το σύρμα και αποσυνδέστε το από το σώμα του μοτέρ.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην εργάζεστε σε υψηλή ταχύτητα με αυτό το εξάρτημα συνδεδεμένο, καθώς μπορεί να προκληθεί ζημιά στο σύρμα (συστροφή των καλωδίων).

ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΛΤΟΠΟΙΗΤΗ ΠΑΤΑΤΑΣ (ΕΙΚ. 4):

- Αυτό το εξάρτημα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να πολτοποιήσετε μαγειρεμένα λαχανικά και φρούτα (πατάτες, ντομάτες, μήλα...).
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Μην πολτοποιείτε σκληρά ή άψητα τρόφιμα, αφαιρέστε τις φλούδες και τα κοτσάνια. Μαγειρέψτε και στραγγίξτε τα τρόφιμα πριν τα πολτοποιήσετε.
- Συνδέστε το εξάρτημα προσαρμογέα στο πόδι πουρέ περιστρέφοντάς το αριστερόστροφα.
- Τοποθετήστε το φτερό στο κάτω μέρος του ποδιού του πουρέ περιστρέφοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να εφαρμόσει καλά.
- Συνδέστε το εξάρτημα στο σώμα του κινητήρα και στρέψτε το προς την κατεύθυνση του βέλους (εικ. 4.1).
- Τοποθετήστε το φαγητό σε ένα μεγάλο δοχείο και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Για καλύτερα αποτελέσματα, μετακινήστε τη συσκευή πάνω-κάτω μέσα στο φαγητό μέχρι να επιτευχθεί η επιθυμητή υφή.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα του πολτοποιητή πατάτας και αποσυνδέστε το από το σώμα του μοτέρ.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 1: Μην χρησιμοποιείτε τον πολτοποιητή πατάτας σε δοχείο σε άμεση θερμότητα. Συνιστάται να αφήσετε το μείγμα να κρυώσει για λίγα λεπτά.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 2: Μην υπερβαίνετε τη μισή χωρητικότητα του δοχείου.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 3: Μην βρέχετε σε καμία περίπτωση τον πουρέ πατάτας του προσαρμογέα.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ 4: Αποφύγετε την επεξεργασία του μείγματος.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Κατά τη διαδικασία καθαρισμού, προσέξτε ιδιαίτερα τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Τα παρακάτω κομμάτια μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ένα πρόγραμμα μαλακού καθαρισμού) ή σε ζεστό νερό με σαπούνι:
 - Μπλέντερ με ραβδί
 - Κύπελλο μέτρησης
 - Βάζο για τεμαχισμό (χωρίς καπάκι)
 - Ψιλοκόφτης (χωρίς καπάκι)
 - Χτυπητήρι (χωρίς εξάρτημα προσαρμογής)
 - Διπλό σύρμα (χωρίς εξάρτημα προσαρμογής)
 - Πολτοποιητής πατάτας (χωρίς προσαρμογέα)
- Η θέση αποστράγγισης/στεγνώματος των αντικειμένων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων ή στο νεροχύτη πρέπει να επιτρέπει την εύκολη αποστράγγιση του νερού.
- Στη συνέχεια, στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

Συνταγή	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Ταχύτητα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Μαγιονέζα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	5	250 ml	Βάλτε 1 αυγό στην κανάτα με μια πρέζα αλάτι και μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι. Προσθέστε λάδι μέχρι την αναγραφόμενη στάθμη. Ενεργοποιήστε τη συσκευή χωρίς να την κουνήσετε μέχρι να δέσει το λάδι.	35 s
Smoothies φρούτων	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	15	-----	Προσθέστε τα φρούτα και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή.	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ	Μπλέντερ με ραβδί	10	600 ml	Λιώστε 30 γραμμάρια βούτυρο σε ένα τηγάνι σε χαμηλή φωτιά. Προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. τηγανητά κρεμμύδια (ήδη ψιλοκομμένα με τον κόφτη). Προσθέστε αργά 500 ml γάλα.	15 s
Θρυμματίστε τον πάγο	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	4/6 παγάκια	Βάλτε τα παγάκια στην κανάτα και συνθλίψτε τα ασκώντας πίεση σε κάθε παγάκι.	15 s
Κρέμα γάλακτος	Διπλό σύρμα	Αυξάνεται σταδιακά από το MIN στο MAX	250 ml	Αδειάστε την παγωμένη κρέμα γάλακτος (0°C έως 5°C) σε ένα μπολ και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ χειρός με δεξιόστροφη φορά. Είναι προτιμότερο να ξεκινήσετε με ταχύτητα MIN και να την αυξήσετε σταδιακά στο MAX καθώς η κρέμα αρχίζει να πήζει. Να είστε προσεκτικοί, καθώς η πολύ υψηλή ταχύτητα θα μετατρέψει την κρέμα σε βούτυρο.	3/4 Min
Χτυπήστε τα ασπράδια των αυγών	Διπλό σύρμα	Αυξάνεται σταδιακά από το MIN στο MAX	5 ασπράδια αυγών	Αδειάστε τα ασπράδια σε ένα μπολ και χρησιμοποιήστε το μπλέντερ, ανεβοκατεβάζοντάς το μέχρι τα ασπράδια να γίνουν σκληρά.	3/4 Min
Πουρές πατάτας	Πολτοποιητής πατάτας	20	300 g	Οι πατάτες μπορούν να πολτοποιηθούν χρησιμοποιώντας το μπλέντερ απευθείας στην ίδια την κασαρόλα.	30 s
Βρεφικές τροφές: φρούτα και μπισκότα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	300 g	Κόψτε και βάλτε 100 γραμμάρια μήλου, 100 γραμμάρια μπανάνας, 50 γραμμάρια μπισκότων και το χυμό ενός πορτοκαλιού στην κανάτα.	25 s
Ψίχουλα ψωμιού	Chopper	20	50 g	Κόψτε το μπαγιάτικο ψωμί πριν το βάλετε στην κανάτα. Ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να αποκτήσει την επιθυμητή υφή.	30/50 s
Τριμμένο τυρί	Chopper	20	200 g	Κόβετε σε κύβους 1 cm και χτυπάτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30/40 s
Ψιλοκομμένο καρότο	Chopper	20	150-200 g	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε κύβους του 1 εκατοστού, ανακατέψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Ψιλοκόψτε τους ξηρούς καρπούς	Chopper	20	200 g	Αφαιρέστε τα κελύφη και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s

Συνταγή	Συνιστώμενο αξεσουάρ	Ταχύτητα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Χρόνος
Ψιλοκόψτε το βραστό αυγό	Chopper	20	2 αυγά	Κόψτε σε τέταρτα και ψιλοκόψτε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	10 s
Κιμάς (ωμός ή μαγειρεμένος)	Chopper	20	150 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	30 s
Κιμάς	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Χοιρομέρι Serrano ψιλοκομμένο	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	20	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s
Ψιλοκόψτε αποξηραμένα βερίκοκα	Μπλέντερ + κύπελλο μέτρησης	TURBO	60 g	Προηγουμένως ψιλοκόβετε σε κομμάτια 1 cm Ψιλοκόβετε μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή υφή.	3 s

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

РУЧНОЙ БЛЕНДЕР**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****ОПИСАНИЕ**

- A Управление регулятором скорости
- B Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
- C Турбо-кнопка
- D Корпус двигателя
- E Палочный блендер
- F Мерная чашка
- G Венчик
- H Двойной венчик
- I Чоппер
- J Банка для измельчителя
- K Картофельное пюре

Вари 1500 Luxe Set включает в себя мерный стакан, венчик и измельчитель.

Вари 1500 Luxe XL Plus включает в себя мерный стакан, венчик и банку-измельчитель.

Вари 1500 Luxe XL Fullset включает в себя мерный стакан, двойной венчик, измельчитель и картофелемялку.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если детали или аксессуары установлены неправильно или неисправны.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка включения/выключения не работает.
- Следите за индикатором уровня (MAX) на мерном стакане, измельчителе и банке для измельчения.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу. Использование прибора не по назначению может привести к возникновению опасной ситуации.

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

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

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Перед включением в розетку полностью вытяните шнур питания.
- Подключите прибор к электросети.
- Включите прибор, используя кнопку включения/выключения.
- Выберите нужную скорость.
- Работайте с продуктами, которые Вы хотите обработать.

ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ

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

ФУНКЦИЯ ТУРБО

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

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

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

АКСЕССУАРЫ

АКСЕССУАР ДЛЯ БЛЕНДЕРА

- Этот аксессуар используется для приготовления соусов, супов, майонеза, молочных коктейлей, детского питания, измельчения льда и т.д.
- Прикрепите палочку-блендер к корпусу мотора и поверните ее в направлении, указанном стрелкой (рис.1).
- Положите готовящееся блюдо в мерный стакан и включите прибор.
- Для дальнейшей очистки отсоедините и извлеките блендер, повернув его в направлении, противоположном стрелке.

АКСЕССУАР CHOPPER AND CHOPPER JAR (РИС.2)

- Этот аксессуар используется для нарезки овощей или мяса...
- Чтобы не повредить прибор, удалите из мяса кости, нервы, хрящи и т.д.
- Положите готовящиеся продукты в контейнер для измельчения и плотно закрепите крышку, поворачивая ее против часовой стрелки до щелчка (рис. 2.1).
- Прикрепите блок к крышке и включите прибор. Будьте осторожны: не включайте прибор, если весь блок не установлен и не соединен должным образом (рис. 2.2).
- Остановите прибор, когда блюдо достигнет желаемой консистенции.
- Отсоедините блок от крышки и крышку от измельчителя.
- ПРИМЕЧАНИЕ 1: Не превышайте половину чаши измельчителя при работе с твердыми продуктами.
- ПРИМЕЧАНИЕ 2: Не работайте с функцией Турбо, если к ней подключен этот аксессуар.

ВЕНЧИК И АКСЕССУАР ДЛЯ ДВОЙНОГО ВЕНЧИКА

- Этот аксессуар используется для взбивания сливок, яичных белков...

- Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (рис. 3).
- Поместите продукты в большую емкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов поверните венчик по часовой стрелке.
- Снимите аксессуар венчика и отсоедините его от корпуса мотора.
- ПРИМЕЧАНИЕ: Не работайте на высокой скорости с подключенным аксессуаром, так как это может повредить венчик (скручивание проводов).

АКСЕССУАР ДЛЯ КАРТОФЕЛЕМЯЛКИ (РИС.4):

- Этот аксессуар можно использовать для приготовления пюре из вареных овощей и фруктов (картофель, помидоры, яблоки...).
- ВАЖНО: Не делайте пюре из твердых или недоваренных продуктов, удаляйте кожуру и стебли. Приготовьте и слейте воду из продуктов, прежде чем делать пюре.
- Присоедините фитинг адаптера к ножке для приготовления пюре, повернув его против часовой стрелки.
- Установите лопатку на нижнюю часть ножки для пюре, поворачивая ее по часовой стрелке до плотного прилегания.
- Прикрепите аксессуар к корпусу мотора и поверните в направлении стрелки (рис. 4.1).
- Положите продукты в большую ёмкость и включите прибор. Для достижения наилучших результатов перемещайте прибор вверх и вниз по продуктам, пока не будет достигнута желаемая текстура.
- Снимите аксессуар для картофелемялки и отсоедините его от корпуса мотора.
- ПРИМЕЧАНИЕ 1: Не используйте картофельное пюре в контейнере на прямом огне. Рекомендуется дать смеси остыть в течение нескольких минут.
- ПРИМЕЧАНИЕ 2: Не превышайте половину емкости контейнера.
- ПРИМЕЧАНИЕ 3: Ни в коем случае не смачивайте картофелемялку с переходником.
- ПРИМЕЧАНИЕ 4: Избегайте обработки смеси.

ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОПРОТЕКТОР

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

ЧИСТКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.
- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Следующие предметы можно мыть в посудомоечной машине (с использованием программы мягкой очистки) или в мыльной горячей воде:
 - Палочный блендер
 - Мерная чашка
 - Банка для измельчения (без крышки)
 - Измельчитель (без крышки)
 - Венчик (без переходника)
 - Двойной венчик (без переходника)
 - Картофелемялка (без переходника)
- Место слива/сушки изделий, которые можно мыть в посудомоечной машине или в раковине, должно позволять воде легко стекать.
- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

ТАБЛИЦА РЕЦЕПТОВ

Рецепт	Рекомендуемый аксессуар	Скорость	Количество	Подготовка	Время
Майонез	Блендер с палочками + мерная чашка	5	250 мл	Положите 1 яйцо в кувшин со щепоткой соли и несколькими каплями уксуса или лимона. Добавьте масло до указанного уровня. Включите прибор, не двигая его, пока масло не схватится.	35 s
Фруктовые коктейли	Блендер с палочками + мерная чашка	15	-----	Добавьте фрукты и используйте блендер, пока смесь не приобретет гладкую консистенцию.	-----
Соус Бешамель	Палочный блендер	10	600 мл	Распустите 30 г сливочного масла в сковороде на медленном огне. Добавьте 100 г муки и 30 г жареного лука (уже измельченного с помощью чоппера). Медленно добавьте 500 мл молока.	15 s
Измельчите лед	Блендер с палочками + мерная чашка	20	4/6 кубиков льда	Положите кубики льда в кувшин и измельчите, надавливая на каждый кубик льда.	15 s
Взбейте сливки	Двойной венчик	Постепенно увеличивайте от MIN до MAX	250 мл	Налейте охлажденные сливки (от 0°C до 5°C) в миску и используйте ручной блендер по часовой стрелке. Лучше всего начать со скорости MIN и постепенно увеличивать ее до MAX, когда крем начнет густеть. Будьте осторожны, так как слишком высокая скорость превратит сливки в масло.	3/4 мин
Взбейте яичные белки	Двойной венчик	Постепенно увеличивайте от MIN до MAX	5 яичных белков	Вылейте яичные белки в миску и используйте блендер, двигая его вверх-вниз, пока яичные белки не станут жесткими.	3/4 мин
Картофельное пюре	Картофельное пюре	20	300 g	Картофель можно превратить в пюре с помощью блендера прямо в кастрюле.	30 s
Детское питание: фруктовая и бисквитная каша	Блендер с палочками + мерная чашка	20	300 g	Нарежьте и положите в кувшин 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.	25 s
Панировочные сухари	Чоппер	20	50 g	Нарежьте черствый хлеб, прежде чем положить его в кувшин. Смешивайте до получения желаемой консистенции.	30/50 s
Тертый сыр	Чоппер	20	200 g	Нарежьте кубиками по 1 см и смешайте до получения желаемой текстуры.	30/40 s

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

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

STAVBLENDER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****BESKRIVELSE**

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

Bapi 1500 Luxe Set indeholder målebæger, piskeris og hakker.

Bapi 1500 Luxe XL Plus indeholder målebæger, piskeris og hakkeglas.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset indeholder målebæger, dobbelt piskeris, hakker og kartoffelmoser.

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

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets forsyningsledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er korrekt monteret eller er defekte.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Respekter niveauindikatoren (MAX) på målebægeret, hakkeren og hakkeglasset.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og sørg for, at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, der kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning og under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end de tilsluttede kan resultere i en farlig situation.
- Brug aldrig kogende væsker.

- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Brug ikke apparatet på nogen del af kroppen på en person eller et dyr.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.
- Brug ikke apparatet i mere end 1 minut ad gangen. Brug ikke cyklusser på mere end 5 minutter. I så fald skal du altid overholde hvileperioder på mindst 1 minut mellem cyklusserne. Apparatet må under ingen omstændigheder bruges i længere tid end nødvendigt.
- Som reference i den vedlagte tabel vises flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, den anbefalede driftstid for at udarbejde hver opskrift samt tiden for maksimal drift af apparatet under hver af disse belastningsforhold.

INSTRUKTIONER TIL BRUG**FØR BRUG**

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

BRUG

- Træk ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Tænd for apparatet ved hjælp af tænd/sluk-knappen.
- Vælg den ønskede hastighed.
- Arbejd med den mad, du vil forarbejde.

ELEKTRONISK HASTIGHEDSKONTROL

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

TURBO-FUNKTION

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

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

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

TILBEHØR

TILBEHØR TIL STAVBLENDER

- Dette tilbehør bruges til at lave saucer, supper, mayonnaise, milkshakes, babymad, knuse is osv.
- Sæt stavblenderen på motorhuset, og drej den i pilens retning (fig. 1).
- Kom den mad, der skal tilberedes, i målebægeret, og tænd for apparatet.
- For yderligere rengøring skal stavblenderen afmonteres og fjernes ved at dreje i modsat retning af pilen.

TILBEHØR TIL CHOPPER OG CHOPPER JAR (FIG. 2)

- Dette tilbehør bruges til at hakke grøntsager eller kød...
- For at undgå skader på apparatet skal du fjerne knogler, nerver, brusk osv. fra kødet.
- Læg den mad, der skal tilberedes, i hakkebeholderen, og sæt låget godt fast ved at dreje det mod uret, indtil du hører et klik (fig. 2.1).
- Sæt enheden på låget, og tænd for apparatet. Vær forsigtig: Tænd ikke for apparatet, hvis ikke hele enheden er korrekt monteret og forbundet (fig. 2.2).
- Stop apparatet, når maden har nået den ønskede konsistens.
- Tag enheden af låget og låget af hakkeren.
- BEMÆRK 1: Brug ikke mere end halvdelen af bægeret, når du arbejder med faste fødevarer.
- BEMÆRK 2: Arbejd ikke med turbo-funktionen, når dette tilbehør er monteret.

TILBEHØR TIL PISKERIS OG DOBBELTPISKERIS

- Dette tilbehør bruges til at piske fløde, piske æggehvider...
- Sæt enheden på motorhuset, og drej den i pilens retning (fig. 3).
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. Drej piskeriset med uret for at få det bedste resultat.
- Fjern piskeristilbehøret, og tag det af motorhuset.
- BEMÆRK: Arbejd ikke ved høj hastighed med dette tilbehør monteret, da det kan beskadige piskeriset (ved at vride ledningerne).

TILBEHØR TIL KARTOFFELMOSER (FIG. 4):

- Dette tilbehør kan bruges til at mose kogte grøntsager og frugt (kartofler, tomater, æbler...).
- VIGTIGT: Mos ikke hårde eller ukogte fødevarer, fjern skrællen og stilkene. Kog og afdryp maden, før den moses.
- Sæt adapterfittingen på purébenet ved at dreje den mod uret.
- Sæt padlen på den nederste del af purébenet ved at dreje den med uret, indtil den sidder godt fast.
- Sæt tilbehøret på motorhuset, og drej det i pilens retning (fig. 4.1).
- Læg maden i en stor beholder, og tænd for apparatet. For at opnå det bedste resultat skal du bevæge apparatet op og ned gennem maden, indtil den ønskede tekstur er opnået.
- Fjern tilbehøret til kartoffelmoseren, og tag det af motorhuset.
- BEMÆRK 1: Brug ikke kartoffelmoseren i en beholder over direkte varme. Det anbefales at lade blandingen køle af i et par minutter.
- BEMÆRK 2: Overskrid ikke halvdelen af beholderens kapacitet.
- BEMÆRK 3: Gør under ingen omstændigheder adapteren til kartoffelstamperen våd.
- BEMÆRK 4: Undgå at behandle blandingen.

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTELSE

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

RENGØRING

- Tag apparatet ud af stikkontakten, og lad det køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter.
- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi som f.eks. blegemiddel eller slibende produkter til rengøring af apparatet.
- Nedsenk aldrig apparatet i vand eller anden væske, og sæt det aldrig under rindende vand.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.

- Hvis apparatet ikke er i god og ren stand, kan overfladen blive nedbrudt, hvilket uundgåeligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.

- Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine (med et skånsomt rengøringsprogram) eller i varmt sæbevand:

- Stavblender
- Målebæger
- Chopper-krukke (uden låg)
- Hakkemaskine (uden låg)
- Piskeris (uden adapterfitting)
- Dobbelt piskeris (uden adapterfitting)
- Kartoffelmoser (uden adapterbeslag)

- Afløbs-/tørrepositionen for de artikler, der kan vaskes i opvaskemaskinen eller i vasken, skal gøre det muligt for vandet at løbe let væk.

- Tør derefter alle dele før montering og opbevaring.

OPSKRIFTSBORD

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

Opskrift	Anbefalet tilbehør	Hastighed	Mængde	Forberedelse	Tid
Brødkrummer	Chopper	20	50 g	Skær det gamle brød i stykker, før det kommes i kanden. Blend, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30/50 s
Revet ost	Chopper	20	200 g	Skær i tern på 1 cm, og blend, indtil den ønskede konsistens er opnået	30/40 s
Hakket gulerod	Chopper	20	150-200 g	Skræl og skær i tern på 1 cm, blend til den ønskede konsistens er opnået	30 s
Hak nødder	Chopper	20	200 g	Fjern skallerne, og hak dem, indtil den ønskede konsistens er opnået.	30 s
Hak et kogt æg	Chopper	20	2 æg	Skær i kvarte og hak, indtil den ønskede konsistens er opnået.	10 s
Hakket kød (råt eller kogt)	Chopper	20	150 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	30 s
Hakket kød	Stavblender + målebæger	20	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s
Hak serranoskinke	Stavblender + målebæger	20	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s
Hak tørrede abrikoser	Stavblender + målebæger	TURBO	60 g	Hak tidligere i stykker på 1 cm Hak, indtil den ønskede konsistens er opnået	3 s

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

STAVMIKSER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****BESKRIVELSE**

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

Bapi 1500 Luxe Set inneholder målebeger, visp og hakker.

Bapi 1500 Luxe XL Plus inkluderer målekopp, visp og hakkerkrukke.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset inkluderer målebeger, dobbel visp, hakker og potetmoser.

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

BRUK OG VEDLIKEHOLD

- Trekk ut apparatets tilførselsledning helt før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-knappen ikke fungerer.
- Respekter nivåindikatoren (MAX) på målebegeret, hakkeren og hakkeglasset.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er feilinnrettet eller sitter fast, og sørg for at det ikke finnes ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre apparatet i å fungere korrekt.
- Bruk apparatet og dets tilbehør og verktøy i samsvar med disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt, kan føre til farlige situasjoner.
- Bruk aldri kokende væsker.

- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparatets levetid.
- Ikke bruk apparatet på noen del av kroppen til en person eller et dyr.
- Ikke bruk apparatet med frosne varer eller varer som inneholder bein.
- Ikke bruk apparatet i mer enn 1 minutt om gangen. Ikke bruk sykluser på mer enn 5 minutter. I så fall må du alltid respektere hvileperioder på minst 1 minutt mellom syklusene. Apparatet må ikke under noen omstendigheter brukes lenger enn nødvendig.
- Som en referanse i den vedlagte tabellen vises flere oppskrifter, som inkluderer mengden mat som skal behandles, den anbefalte driftstiden for å utarbeide hver oppskrift, samt tiden for maksimal drift av apparatet under hver av disse belastningsforholdene.

INSTRUKSJONER FOR BRUK**FØR BRUK**

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

BRUK

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

ELEKTRONISK HASTIGHETSKONTROLL

- Apparatets hastighet kan reguleres ved hjelp av hastighetsregulatorkontrollen. Denne funksjonen er svært nyttig, ettersom den gjør det mulig å tilpasse hastigheten til apparatet til den typen arbeid som skal utføres.

TURBO-FUNKSJON

- Apparatet har en Turbo-funksjon. Ved å aktivere Turbo-funksjonen blir all motorens kraft tilgjengelig, slik at du oppnår en finere finish i produktets endelige tekstur.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

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

TILBEHØR

TILBEHØR TIL STAVMIKSER

- Dette tilbehøret brukes til å lage sauser, supper, majones, milkshake, barnemat, knuse is osv.
- Fest stavmikseren til motorhuset og vri den i pilens retning (fig. 1).
- Ha maten som skal tilberedes i målebegeret, og slå på apparatet.
- For ytterligere rengjøring, løsne og fjern stavmikseren ved å vri den i motsatt retning av pilen.

TILBEHØR TIL CHOPPER OG CHOPPER JAR (FIG. 2)

- Dette tilbehøret brukes til å hakke grønnsaker eller kjøtt...
- For å unngå skader på apparatet må du fjerne bein, nerver, brusk osv. fra kjøttet.
- Legg maten som skal tilberedes i hakkebeholderen, og fest lokket godt ved å vri det mot klokken til du hører et klikk (fig. 2.1).
- Fest enheten til lokket og slå på apparatet. Vær forsiktig: Ikke slå på apparatet hvis ikke hele enheten er riktig montert og koblet sammen (fig. 2.2).
- Stopp apparatet når maten har oppnådd ønsket konsistens.
- Ta av enheten fra lokket og lokket fra hakkeren.
- MERKNAD 1: Ikke bruk mer enn halvparten av hakkerbegeret når du arbeider med faste matvarer.
- MERK 2: Ikke bruk Turbo-funksjonen når dette tilbehøret er montert.

VISP OG TILBEHØR TIL DOBBELTVISP

- Dette tilbehøret brukes til å piske fløte, eggehviter...
- Fest enheten til motorhuset og roter den i pilens retning (fig. 3).
- Legg maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, vri vispen med klokken.
- Fjern vispetilbehøret og løsne det fra motorhuset.
- MERK: Ikke arbeid i høy hastighet med dette tilbehøret påmontert, da det kan skade vispen (vridning av ledningene).

TILBEHØR TIL POTETSTAMPER (FIG. 4):

- Dette tilbehøret kan brukes til å mose kokte grønnsaker og frukt (poteter, tomater, epler...).
- VIKTIG: Ikke mos harde eller ukokte matvarer, fjern skrell og stilk. Kok og la maten renne av før du moser den.

- Fest adapterkoblingen til purébenet ved å vri den mot klokken.
- Monter skovlen på den nedre delen av purébenet ved å vri den med klokken til den sitter godt fast.
- Fest tilbehøret til motorhuset og vri det i pilens retning (fig. 4.1).
- Legg maten i en stor beholder og slå på apparatet. For best resultat, beveg apparatet opp og ned gjennom maten til ønsket tekstur er oppnådd.
- Fjern tilbehøret til potetmoseren og løsne det fra motorhuset.
- MERKNAD 1: Ikke bruk potetstamperen i en beholder over direkte varme. Det anbefales å la blandingen avkjøles i noen minutter.
- MERKNAD 2: Ikke overskrid halvparten av beholderens kapasitet.
- MERK 3: Potetstamperen som passer til adapteren, må ikke under noen omstendigheter fuktes.
- MERK 4: Unngå å bearbeide blandingen.

TERMISK SIKKERHETSBEKYTTELSE

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

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut med noen dråper oppvaskmiddel, og tørk det deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH-verdi, som blekemiddel eller slipende produkter, til rengjøring av apparatet.
- Apparatet må aldri senkes ned i vann eller annen væske eller plasseres under rennende vann.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand, kan overflaten forringes og ubønhørlig påvirke apparatets levetid, og det kan bli utrygt å bruke.
- Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin (med et mykt rengjøringsprogram) eller i varmt såpevann:

- Stavmikser
- Målebeger

- Chopper-krukke (uten lokk)
- Hakker (uten lokk)
- Visp (uten adapterkobling)
- Dobbel visp (uten adapterbeslag)
- Potetmoser (uten adapterbeslag)

- Tømme-/tørkeposisjonen til artikler som kan vaskes i oppvaskmaskinen eller i vasken, må være slik at vannet lett kan renne av.
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

OPPSKRIFTSTABELL

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

Oppskrift	Anbefalt tilbehør	Hastighet	Antall	Forberedelse	Tid
Kjøttdeig (rå eller kokt)	Chopper	20	150 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	30 s
Kjøttdeig	Stavmikser + målebeger	20	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s
Hakk serranoskinke	Stavmikser + målebeger	20	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s
Hakk tørkede aprikoser	Stavmikser + målebeger	TURBO	60 g	Hakk tidligere i 1 cm store biter Hakk til ønsket konsistens er oppnådd	3 s

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

STAVMIXER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****BESKRIVNING**

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

Bapi 1500 Luxe Set innehåller mättkopp, visp och hackare.

Bapi 1500 Luxe XL Plus innehåller mättkopp, visp och hackburk.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset inkluderar mättkopp, dubbelvisp, hackare och potatismosare.

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

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätsladd helt och hållet före varje användning.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten om på/av-knappen inte fungerar.
- Respektera nivåindikatorn (MAX) på måttbägare, chopper och chopperburk.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller har fastnat och se till att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med dessa anvisningar och med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Använd aldrig kokande vätskor.

- Lämna aldrig apparaten inkopplad och oövakad när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Använd inte apparaten på någon del av kroppen på en person eller ett djur.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.
- Använd inte apparaten i mer än 1 minut åt gången. Använd inte cykler på mer än 5 minuter. I detta fall ska du alltid respektera viloperioder på minst 1 minut mellan cyklerna. Apparaten får under inga omständigheter användas längre än nödvändigt.
- Som referens i den bifogade tabellen visas flera recept, som inkluderar mängden mat som ska bearbetas, den rekommenderade drifttiden för att utarbeta varje recept, samt tiden för maximal drift av apparaten under vart och ett av dessa belastningsförhållanden.

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING**FÖRE ANVÄNDNING**

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

ANVÄNDNING

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

ELEKTRONISK HASTIGHETSREGLERING

- Apparatsens hastighet kan regleras med hjälp av hastighetsreglaget. Denna funktion är mycket användbar, eftersom den gör det möjligt att anpassa apparatsens hastighet till den typ av arbete som behöver utföras.

TURBO-FUNKTION

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

NÄR DU ÄR KLAR MED ATT ANVÄNDA APPARATEN

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

TILLBEHÖR

TILLBEHÖR TILL STAVMIXER

- Detta tillbehör används för att göra såser, soppor, majonnäs, milkshakes, bammat, krossa is etc.
- Sätt fast stavmixern på motorhuset och vrid den i pilens riktning (fig.1).
- Lägg maten som ska tillagas i mätkoppens och slå på apparaten.
- För ytterligare rengöring, lossa och ta bort stavmixern genom att vrida den i motsatt riktning mot pilen.

TILLBEHÖR CHOPPER OCH CHOPPER JAR (FIG.2)

- Detta tillbehör används för att hacka grönsaker eller kött...
- För att undvika skador på apparaten, avlägsna ben, nerver, brosk etc. från köttet.
- Lägg maten som ska tillagas i skärbehållaren och sätt på locket ordentligt genom att vrida det moturs tills du hör ett klick (fig. 2.1).
- Sätt fast enheten på locket och slå på apparaten. Var försiktig: slå inte på apparaten om inte hela enheten är korrekt monterad och sammankopplad (fig. 2.2).
- Stoppa apparaten när maten har uppnått önskad konsistens.
- Lossa enheten från locket och locket från hackaren.
- OBS 1: Använd inte mer än hälften av hackbägaren när du arbetar med fasta livsmedel.
- OBS 2: Arbeta inte med Turbo-funktionen med detta tillbehör monterat.

VISP OCH TILLBEHÖR FÖR DUBBELVISP

- Detta tillbehör används för att vispa grädde, vispa äggvitor ...
- Sätt fast enheten på motorhuset och vrid den i pilens riktning (fig.3).
- Lägg maten i en stor behållare och sätt på apparaten. För bästa resultat, vrid vispen medurs.
- Ta bort visptillbehöret och lossa det från motorhuset.
- OBS: Arbeta inte i hög hastighet med det här tillbehöret monterat eftersom det kan skada vispen (genom att kablarna vrids).

TILLBEHÖR FÖR POTATISMOSARE (FIG.4)

- Detta tillbehör kan användas för att mosa kokta grönsaker och frukt (potatis, tomat, äpplen ...).
- VIKTIGT: Mosa inte hårda eller okokta livsmedel, ta bort skal och stjälkarna. Tillaga och låt rinna av maten innan du mosar den.
- Sätt fast adapterkopplingen på purébenet genom att vrida den moturs.
- Montera paddeln på den nedre delen av purébenet genom att vrida den medurs tills den sitter fast ordentligt.
- Sätt fast tillbehöret på motorhuset och vrid i pilens riktning (fig. 4.1).
- Lägg maten i ett stort kärl och sätt på apparaten. För bästa resultat, för apparaten upp och ner genom maten tills önskad textur uppnås.
- Ta bort tillbehöret till potatismosaren och lossa den från motorhuset.
- OBS 1: Använd inte potatismosaren i en behållare på direkt värme. Vi rekommenderar att du låter blandningen svalna i några minuter.
- ANM. 2: Överskrid inte halva behållarens kapacitet.
- OBSERVERA 3: Blöt inte under några omständigheter ner potatismosaren som sitter på adaptern.
- ANMÄRKNING 4: Undvik att bearbeta blandningen.

TERMISKT SÄKERHETSSKYDD

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

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du påbörjar någon rengöring.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.
- Använd inte lösningsmedel eller produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel eller slipmedel, för att rengöra apparaten.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den aldrig under rinnande vatten.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Det är lämpligt att rengöra apparaten regelbundet och ta bort eventuella matrester.

- Om apparaten inte är i gott skick kan dess yta försämrats och oönskat påverka längden på apparatens livslängd och kan bli osäker att använda.
- Följande delar kan diskas i diskmaskin (med ett mjukt rengöringsprogram) eller i varmt tvålatten:
 - Stavmixer
 - Mät kopp
 - Chopper-burk (utan lock)
 - Hackare (utan lock)
 - Visp (utan adapterkoppling)
 - Dubbelvisp (utan adapterkoppling)
 - Potatismosare (utan adapterkoppling)
- Avtappnings-/torkningsläget för de artiklar som kan diskas i diskmaskin eller i diskhon måste göra det möjligt för vattnet att rinna av lätt.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

RECIPES TABELL

Recept	Rekommenderat tillbehör	Hastighet	Kvantitet	Förberedelser	Tid
Majonnäs	Stavmixer + mät kopp	5	250 ml	Lägg 1 ägg i kannan med en nypa salt och några droppar vinäger eller citron. Tillsätt olja upp till den angivna nivån. Sätt på apparaten utan att röra den tills oljan binder.	35 s
Fruktsmoothies	Stavmixer + mät kopp	15	-----	Tillsätt frukt och använd mixern tills blandningen har en slät konsistens.	-----
Béchamelsås	Stavmixer	10	600 ml	Smält 30 g smör i en kastrull på låg värme. Tillsätt 100 g mjöl och 30 g stekt lök (redan hackad med hackmaskinen). Tillsätt långsamt 500 ml mjölk.	15 s
Krossa is	Stavmixer + mät kopp	20	4/6 isbitar	Lägg isbitarna i kannan och krossa dem genom att utöva tryck på varje isbit	15 s
Vispa grädde	Dubbel visp	Öka gradvis från MIN till MAX	250 ml	Håll den kylda grädden (0°C till 5°C) i en skål och använd stavmixern i medsols riktning. Det är bäst att börja på MIN-hastighet och gradvis öka till MAX när grädden börjar tjockna. Var försiktig, för hög hastighet gör att grädden förvandlas till smör.	3/4 Min
Vispa äggvitorna	Dubbel visp	Öka gradvis från MIN till MAX	5 äggvitor	Håll äggvitorna i en skål och kör dem upp och ner med mixern tills de blir styva.	3/4 Min
Potatismos	Potatismosare	20	300 g	Potatisen kan mosas med hjälp av mixern direkt i själva kastrullen.	30 s
Barnmat: frukt- och kexgröt	Stavmixer + mät kopp	20	300 g	Hacka och lägg 100 g äpple, 100 g banan, 50 g kex och saften av en apelsin i kannan	25 s

Recept	Rekommenderat tillbehör	Hastighet	Kvantitet	Förberedelser	Tid
Brödsmlur	Chopper	20	50 g	Skär upp det gamla brödet innan du lägger det i kannan. Mixa tills önskad konsistens erhålls.	30/50 s
riven ost	Chopper	20	200 g	Tärna i 1 cm stora tärningar och mixa tills önskad konsistens erhålls	30/40 s
Hackad morot	Chopper	20	150-200 g	Skala och tärna i 1 cm stora tärningar, mixa tills önskad konsistens erhålls	30 s
Hacka nötter	Chopper	20	200 g	Ta bort skalén och hacka tills önskad konsistens erhålls	30 s
Hacka upp kokt ägg	Chopper	20	2 ägg	Skär i fjärdedelar och hacka tills önskad konsistens erhålls.	10 s
Köttfärs (rå eller kokt)	Chopper	20	150 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	30 s
Köttfärs	Stavmixer + mät kopp	20	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s
Hacka serranoskinka	Stavmixer + mät kopp	20	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s
Hacka torkade aprikoser	Stavmixer + mät kopp	TURBO	60 g	Hacka i 1 cm stora bitar Hacka tills önskad konsistens erhålls	3 s

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

SAUVASEKOITIN**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****KUVAUS**

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

Bapi 1500 Luxe Set sisältää mittakupin, vatkaimen ja hakkurin.

Bapi 1500 Luxe XL Plus sisältää mittakupin, vatkaimen ja pilkkomispurkin.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset sisältää mittakupin, tuplavispilän, hakkurin ja perunasurvimen.

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

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-painike ei toimi.
- Kunnioita mittakupin, hakkurin ja hakkuripurkin (MAX)-tason ilmaistinta.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai juuttuneet, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeamia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettava työ. Laitteen käyttö muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- Älä koskaan käytä kiehuvia nesteitä.

- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä käytä laitetta mihinkään ihmisen tai eläimen kehon osaan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.
- Älä käytä laitetta yli 1 minuuttia kerrallaan. Älä käytä yli 5 minuutin jaksoja. Noudata tällöin aina vähintään 1 minuutin pituisia lepojaksia jaksojen välillä. Laitetta ei saa missään tapauksessa käyttää pidempään kuin on tarpeen.
- Liitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän, suositellun toiminta-ajan kunkin reseptin laatimiseksi sekä laitteen enimmäiskäyttöajan kussakin näistä kuormitusolosuhteista.

KÄYTTÖOHJEET**ENNEN KÄYTTÖÄ**

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

KÄYTÄ

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

ELEKTRONINEN NOPEUDENSÄÄTÖ

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

TURBO-TOIMINTO

- Laitteessa on turbotoiminto. Aktivoimalla Turbo-toiminnon moottorin koko teho on käytettävissä, jolloin tuotteen lopullinen rakenne saadaan hienommaksi.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

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

TARVIKKEET

SAUVASEKOITTIMEN LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kastikkeiden, keittojen, majoneesin, pirtelöiden, vauvanruoan, jään murskaamiseen jne. valmistukseen.
- Kiinnitä sauvasekoitin moottorin runkoon ja käännä sitä nuolen suuntaan (kuva 1).
- Laita valmistettava ruoka mittakuppiin ja kytke laite päälle.
- Jos haluat puhdistaa laitteen edelleen, irrota ja poista sauvasekoitin kääntämällä sitä nuolta vastakkaiseen suuntaan.

LEIKKURI JA LEIKKURIPURKKI LISÄVARUSTE (KUVA 2)

- Tätä lisävarustetta käytetään vihannesten tai lihan pilkkomiseen....
- Välttääksesi laitteen vahingoittumisen poista lihasta luut, hermot, rustot jne.
- Laita valmistettava ruoka pilkkomisastiaan ja kiinnitä kansi tiukasti kääntämällä sitä vastapäivään, kunnes kuulet naksahduksen (kuva 2.1).
- Kiinnitä laite kanteen ja kytke laite päälle. Ole varovainen: älä kytke laitetta päälle, jos koko yksikköä ei ole asennettu ja kytketty kunnolla yhteen (kuva 2.2).
- Pysäytä laite, kun ruoka saavuttaa halutun koostumuksen.
- Irrota yksikkö kannesta ja kansi hakkurista.
- HUOMAUTUS 1: Älä ylitä puolta pilkkomiskupista, kun käsittelet kiinteitä elintarvikkeita.
- HUOMAUTUS 2: Älä käytä turbotoimintoa, kun tämä lisävaruste on kiinnitetty.

VISPIÄ JA TUPLAVISPIÄ LISÄVARUSTE

- Tätä lisävarustetta käytetään kerman vatkaamiseen, munanvalkuaisten vatkaamiseen....
- Kiinnitä yksikkö moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan (kuva 3).
- Aseta ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Parhaan tuloksen saat kääntämällä vispiä myötäpäivään.
- Irrota vispilän lisävaruste ja irrota se moottorin rungosta.
- HUOMAUTUS: Älä työskentele suurella nopeudella tämän lisävarusteen ollessa kiinnitettynä, sillä se voi vahingoittaa vispiä (johtojen kiertyminen).

PERUNAMURSKAIMEN LISÄVARUSTE (KUVA 4):

- Tätä lisävarustetta voidaan käyttää kypsennettyjen vihannesten ja hedelmien (perunat, tomaatit, omenat...) soseuttamiseen.
- TÄRKEÄÄ: Älä soseuta kovia tai kypsentämättömiä elintarvikkeita, poista kuoret ja varret. Kypsennä ja valuta ruoka ennen soseuttamista.
- Kiinnitä sovitin soseenjalkaan kääntämällä sitä vastapäivään.
- Asenna mela soseenjalan alaosaan kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes se on tiukasti paikallaan.
- Kiinnitä lisävaruste moottorin runkoon ja käännä nuolen suuntaan (kuva 4.1).
- Laita ruoka suureen astiaan ja kytke laite päälle. Parhaan tuloksen saat, kun liikutat laitetta ylös ja alas ruoan läpi, kunnes saavutat halutun koostumuksen.
- Irrota perunamurskaimen lisävaruste ja irrota se moottoringosta.
- HUOMAUTUS 1: Älä käytä perunasurvinta astiassa suoralla lämmöllä. On suositeltavaa antaa seoksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.
- HUOMAUTUS 2: Älä ylitä puolta säiliön tilavuudesta.
- HUOMAUTUS 3: Älä missään tapauksessa kostuta sovitinosaan sopivaa perunasurvinta.
- HUOMAUTUS 4: Vältä seoksen käsittelyä.

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite kytkeytyy itsestään pois päältä eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos laite ei käynnisty uudelleen, ota yhteys valtuutettuun tekniseen apuun.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.
- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoanjäämät.

- Jos laitteen puhtaus ei ole hyvässä kunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa vääjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttöä.
- Seuraavat osat voidaan pestä astianpesukoneessa (pehmeällä puhdistusohjelmalla) tai saippuavedellä:
 - Sauvasekoitin
 - Mittakuppi
 - Chopper-purkki (ilman kantta)
 - Hakkuri (ilman kantta)
 - Vispilä (ilman sovitinta)
 - Kaksoisvispilä (ilman sovitinta)
 - Perunamurskain (ilman sovitinta)
- Astianpesukoneessa tai lavuaarissa pestävien tavaroiden valutus- ja kuivausasennon on oltava sellainen, että vesi pääsee valumaan helposti pois.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

RESEPTIPÖYTÄKIRJA

Resepti	Suosittelava lisävaruste	Nopeus	Määrä	Valmistelu	Aika
Majoneesi	Sauvasekoitin + mittakuppi	5	250 ml	Laita kannuun 1 muna, ripaus suolaa ja muutama tippa etikkaa tai sitruunaa. Lisää öljyä ilmoitettuun määrään asti. Kytke laite päälle liikuttamatta sitä, kunnes öljy sitoutuu.	35 s
HedelmäsMOOTHIET	Sauvasekoitin + mittakuppi	15	-----	Lisää hedelmät ja käytä tehosekoitinta, kunnes seos on tasaista.	-----
Béchamel-kastike	Sauvasekoitin	10	600 ml	Sulata 30 g voita pannulla hitaalla lämmöllä. Lisää 100 g jauhoja ja 30 g paistettuja sipuleita (jotka on jo hienonnettu siippurilla). Lisää hitaasti 500 ml maitoa.	15 s
Murskaa jää	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	4/6 jääpalaa	Laita jääkuutiot kannuun ja murskaa ne painamalla kutakin jääpalaa.	15 s
Vatkaa kerma	Kaksoisvispilä	Nosta asteittain MIN:stä MAX:iin	250 ml	Kaada jäähdytetty kerma (0-5 °C) kulhoon ja käytä sauvasekoitinta myötäpäivään. On parasta aloittaa MIN-nopeudella ja nostaa asteittain MAX-nopeuteen, kun kerma alkaa paksuuntua. Ole varovainen, sillä liian suuri nopeus muuttaa kerman voiksi.	3/4 Min

Resepti	Suosittava lisävaruste	Nopeus	Määrä	Valmistelu	Aika
Vatkaa munanvalkuaiset	Kaksoisvispilä	Nosta asteittain MIN:stä MAX:iin	5 munanvalkuaista	Kaada munanvalkuaiset kulhoon ja käytä tehosekoitinta liikuttelemalla sitä ylös ja alas, kunnes valkuaisista tulee jäykkää.	3/4 Min
Perunamuusia	Perunamurskain	20	300 g	Perunat voidaan soseuttaa tehosekoittimella suoraan kattilassa.	30 s
Vauvanruoka: hedelmä- ja keksimuussi	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	300 g	Pilko ja laita kannuun 100 g omenaa, 100 g banaania, 50 g keksejä ja yhden appelsiinin mehu.	25 s
Korppujauhot	Chopper	20	50 g	Paloittele vanha leipä ennen kuin laitat sen kannuun. Sekoita, kunnes saat halutun koostumuksen.	30/50 s
Juustoraaste	Chopper	20	200 g	Kuutioidaan 1 cm:n kuutioiksi ja sekoitetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	30/40 s
Pilkottu porkkana	Chopper	20	150-200 g	Kuori ja kuutioi 1 cm:n kuutioiksi, sekoita, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s
Pilko pähkinät	Chopper	20	200 g	Poista kuoret ja hienonna, kunnes saat halutun koostumuksen.	30 s
Pilko keitetty muna	Chopper	20	2 muna	Leikkaa neljään osaan ja hienonna, kunnes saat haluamasi koostumuksen.	10 s
Jauheliha (raaka tai kypsennetty)	Chopper	20	150 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	30 s
Jauheliha	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s
Pilko Serrano-kinkku	Sauvasekoitin + mittakuppi	20	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s
Pilko kuivatut aprikoosit	Sauvasekoitin + mittakuppi	TURBO	60 g	Paloitellaan aiemmin 1 cm:n paloiksi Jauhetaan, kunnes haluttu koostumus on saavutettu.	3 s

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

EL BLENDERİ
BAPİ 1500 LUXE
BAPİ 1500 LUXE SET
BAPİ 1500 LUXE XL PLUS
BAPİ 1500 LUXE XL FULLSET

AÇIKLAMA

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

Bapı 1500 Luxe Set ölçü kabı, çırpıcı ve doğrayıcı içerir.

Bapı 1500 Luxe XL Plus ölçü kabı, çırpma teli ve doğrayıcı kavanoz içerir.

Bapı 1500 Luxe XL Fullset ölçü kabı, çift çırpıcı, doğrayıcı ve patates ezici içerir.

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

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Ölçü kabı, doğrayıcı ve doğrayıcı kavanozun (MAX) seviye göstergesine dikkat edin.
- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parçalar veya anormallikler olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak kullanın. Cihazın amaçlanan dışındaki işlemler için kullanılması tehlikeli durumlara yol açabilir.
- Asla kaynar sıvılar kullanmayın.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.

- Cihazı bir insan veya hayvanın vücudunun herhangi bir yerinde kullanmayın.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.
- Cihazı tek seferde 1 dakikadan fazla kullanmayın. Döngüleri 5 dakikadan fazla kullanmayın. Bu durumda, döngüler arasında her zaman en az 1 dakikalık dinlenme sürelerine uyun. Cihaz hiçbir koşulda gerekenden daha uzun süre çalıştırılmamalıdır.
- Ekteki tabloda referans olarak, işlenecek gıda miktarını, her bir tarifi detaylandırmak için önerilen çalışma süresini ve bu yük koşullarının her biri altında cihazın maksimum çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

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

KULLANIM

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

ELEKTRONİK HIZ KONTROLÜ

- Cihazın hızı, hız regülatörü kontrolü kullanılarak düzenlenebilir. Bu işlev, cihazın hızını yapılması gereken işin türüne uyarlamayı mümkün kıldığı için çok kullanışlıdır.

TURBO FONKSİYONU

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

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

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

AKSESUARLAR

ÇUBUK BLENDER AKSESUARI

- Bu aksesuar sos, çorba, mayonez, milkshake, bebek maması, buz kırma vb. yapmak için kullanılır.
- Çubuk karıştırıcıyı motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin (şek.1).
- Hazırlanacak yiyeceği ölçü kabına koyun ve cihazı çalıştırın.
- Daha fazla temizlik için, çubuk karıştırıcıyı ok yönünün tersine çevirerek ayırın ve çıkarın.

DOĞRAYICI VE DOĞRAYICI KAVANOZU AKSESUARI (ŞEK.2)

- Bu aksesuar sebze veya et doğramak için kullanılır...
- Cihazın zarar görmesini önlemek için etten kemik, sinir, kırıldak vb. çıkarın.
- Hazırlanacak yiyeceği doğrama kabına koyun ve klik sesini duyana kadar saat yönünün tersine çevirerek kapağı sıkıca takın (şek. 2.1).
- Üniteyi kapağa takın ve cihazı açın. Dikkatli olun: tüm ünite düzgün bir şekilde monte edilmemiş ve birbirine bağlanmamışsa cihazı çalıştırmayın (şek. 2.2).
- Yiyecek istenen dokuya ulaştığında cihazı durdurun.
- Üniteyi kapaktan ve kapağı doğrayıcıdan ayırın.
- NOT 1: Katı gıdalarla çalışırken doğrayıcı kabının yarısını aşmayın.
- NOT 2: Bu aksesuar takılıyken Turbo fonksiyonu ile çalışmayın.

ÇIRPMA TELİ VE ÇİFT ÇIRPMA TELİ AKSESUARI

- Bu aksesuar krema çırpma, yumurta akı çırpma için kullanılır...
- Üniteyi motor gövdesine takın ve ok yönünde döndürün (şek.3).
- Yiyecekleri büyük bir kaba koyun ve cihazı çalıştırın. En iyi sonuç için çırpma telini saat yönünde çevirin.
- Çırpma aksesuarını çıkarın ve motor gövdesinden ayırın.
- NOT: Çırpma teline zarar verebileceğinden (kabloların bükülmesi) bu aksesuar takılıyken yüksek hızda çalışmayın.

PATATES EZİCİ AKSESUARI (ŞEK.4):

- Bu aksesuar pişmiş sebze ve meyveleri (patates, domates, elma...) püre haline getirmek için kullanılabilir.
- ÖNEMLİ: Sert veya pişmemiş gıdaları ezmeyin, kabuklarını ve saplarını çıkarın. Ezmeden önce yiyeceği pişirin ve süzün.
- Adaptör bağlantısını saat yönünün tersine çevirerek püre ayağına takın.

- Küreği püre ayağının alt kısmına saat yönünde çevirerek sıkıca oturana kadar takın.
- Aksesuarı motor gövdesine takın ve ok yönünde çevirin (şek.4.1).
- Yiyeceği büyük bir hazneye koyun ve cihazı çalıştırın. En iyi sonuç için, istenen doku elde edilene kadar cihazı yiyeceğin içinde yukarı ve aşağı hareket ettirin.
- Patates ezici aksesuarını çıkarın ve motor gövdesinden ayırın.
- NOT 1: Patates eziciyi bir kap içinde doğrudan ısı üzerinde kullanmayın. Karışımın birkaç dakika soğumaya bırakılması tavsiye edilir.
- NOT 2: Kabin yarı kapasitesini aşmayın.
- NOT 3: Patates ezici adaptörünü hiçbir koşulda ıslatmayın.
- NOT 4: Karışımı işlemekten kaçının.

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCUSU

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

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek kalıntılarının giderilmesi tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Aşağıdaki parçalar bulaşık makinesinde (yumuşak temizleme programı kullanılarak) veya sabunlu sıcak suda yıkanabilir:

- Çubuk blender
- Ölçü kabı
- Doğrayıcı kavanoz (kapaksız)
- Doğrayıcı (kapaksız)

- Çırpma teli (adaptör bağlantısı olmadan)
- Çift çırpma teli (adaptör bağlantısı olmadan)
- Patates ezici (adaptör bağlantısı olmadan)

- Bulaşık makinesinde veya lavaboda yıkanabilen eşyaların boşaltma/kurutma konumu, suyun kolayca akıp gitmesine izin vermelidir.
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

TARİFLER TABLOSU

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

Yemek Tarifi	Önerilen aksesuar	Hız	Miktar	Hazırlık	Zaman
Doğranmış havuç	Chopper	20	150-200 g	Soyun ve 1 cm'lik küpler halinde doğrayın, istenen doku elde edilene kadar karıştırın	30 s
Fındık doğrayın	Chopper	20	200 g	Kabukları çıkarın ve istenilen doku elde edilene kadar doğrayın	30 s
Haşlanmış yumurtayı doğrayın	Chopper	20	2 yumurta	Dörde bölün ve istenilen doku elde edilene kadar doğrayın.	10 s
Kıyma (çiğ veya pişmiş)	Chopper	20	150 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	30 s
Kıyma	Çubuk blender+ölçü kabı	20	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s
Serrano jambonu doğrayın	Çubuk blender+ölçü kabı	20	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s
Kuru kayısıları doğrayın	Çubuk blender+ölçü kabı	TURBO	60 g	Önceden 1 cm'lik parçalar halinde doğrayın İstenilen doku elde edilene kadar kıyın	3 s

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

KÉZI MIXER**BAPI 1500 LUXE****BAPI 1500 LUXE SET****BAPI 1500 LUXE XL PLUS****BAPI 1500 LUXE XL FULLSET****LEÍRÁS**

- A Sebességszabályozó vezérlés
- B ON/OFF gomb
- C Turbo gomb
- D Motortest
- E Botmixer
- F Mérőpohár
- G Habverő
- H Dupla habverő
- I Chopper
- J Chopper edény
- K Krumplinyomó

A Bapi 1500 Luxe Set mérőpoharat, habverőt és aprítót tartalmaz.

A Bapi 1500 Luxe XL Plus mérőpoharat, habverőt és aprítóedényt tartalmaz.

A Bapi 1500 Luxe XL Fullset mérőpohár, dupla habverő, aprító és krumplinyomó.

Ha az Ön készülékének modellje nem rendelkezik a fent leírt tartozékokkal, akkor azokat külön is megvásárolhatja a Műszaki Segítségnyújtó Szolgálatól.

HASZNÁLAT ÉS GONDOZÁS

- Minden használat előtt húzza ki teljesen a készülék tápkábelét.
- Ne használja a készüléket, ha az alkatrészek vagy tartozékok nem megfelelően vannak felszerelve vagy hibásak.
- Ne használja a készüléket, ha a be-/kikapcsoló gomb nem működik.
- Tartsa tiszteltben a mérőpohár, az aprító és az aprítóedény (MAX) szintjelzőjét.
- Tartsa a készüléket jó állapotban. Ellenőrizze, hogy a mozgó alkatrészek nincsenek-e elferdülve vagy elakadva, és győződjön meg arról, hogy nincsenek-e olyan törött alkatrészek vagy rendellenességek, amelyek megakadályozhatják a készülék megfelelő működését.
- Használja a készüléket és tartozékait, valamint szerszámaikat a jelen használati utasításnak megfelelően, figyelembe véve a munkakörülményeket és az elvégzendő munkát. A készülék rendeltetésétől eltérő

műveletekhez történő használata veszélyes helyzetet eredményezhet.

- Soha ne használjon forró folyadékokat.
- Soha ne hagyja a készüléket bekötve és felügyelet nélkül, ha nincs használatban. Ez energiát takarít meg és meghosszabbítja a készülék élettartamát.
- Ne használja a készüléket ember vagy állat testrészén.
- Ne használja a készüléket fagyasztott vagy csontot tartalmazó árukkal.
- Ne használja a készüléket egyszerre 1 percnél tovább. Ne használjon 5 percnél hosszabb ciklusokat. Ebben az esetben a ciklusok között mindig tartson legalább 1 perc pihenőidőt. A készüléket semmiképpen sem szabad a szükségesnél hosszabb ideig működtetni.
- A mellékelt táblázatban referenciaként számos recept jelenik meg, amelyek tartalmazzák a feldolgozandó élelmiszer mennyiségét, az egyes receptek kidolgozásához ajánlott működési időt, valamint a készülék maximális működésének idejét a terhelés minden egyes feltétele mellett.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS**HASZNÁLAT ELŐTT**

- Győződjön meg róla, hogy a termék minden csomagolását eltávolították.
- Kérjük, az első használat előtt figyelmesen olvassa el a "Biztonsági tanácsok és figyelmeztetések" című füzetet.
- A termék első használata előtt tisztítsa meg az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő részeket a tisztítási szakaszban leírt módon.
- Készítse elő a készüléket a használni kívánt funkcióknak megfelelően.

HASZNÁLJA A CÍMET.

- Húzza ki teljesen a tápkábelét, mielőtt bedugja.
- Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
- Kapcsolja be a készüléket a be-/kikapcsoló gomb segítségével.
- Válassza ki a kívánt sebességet.
- Dolgozzon a feldolgozni kívánt élelmiszerral.

ELEKTRONIKUS SEBESSÉGSZABÁLYOZÁS

- A készülék fordulatszáma a fordulatszám-szabályozóval szabályozható. Ez a funkció nagyon hasznos, mivel lehetővé teszi, hogy a készülék sebességét az elvégzendő munka típusához igazítsuk.

TURBÓ FUNKCIÓ

- A készülék rendelkezik Turbo funkcióval. A Turbo funkció aktiválásával a motor teljes teljesítménye elérhetővé válik, így a termék végső textúrája finomabb lesz.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATÁNAK BEFEJEZÉSE UTÁN

- Állítsa le a készüléket a be/kikapcsoló gomb nyomásának felengedésével.
- Húzza ki a készüléket a hálózatról.
- Tisztítsa meg a készüléket.

TARTOZÉKOK

BOTMIXER TARTOZÉK

- Ez a tartozék szósok, levelek, majonéz, turmixok, bébiételek, jég összetöréséhez stb. készítéséhez használható.
- Csatlakoztassa a botmixert a motortesthez, és fordítsa a nyíl irányába (1. ábra).
- Tegye az elkészítendő ételt a mérőpohárba, és kapcsolja be a készüléket.
- A további tisztításhoz a nyállal ellentétes irányban elforgatva vegye le és távolítsa el a botmixert.

CHOPPER ÉS CHOPPER JAR TARTOZÉK (2. ÁBRA)

- Ez a tartozék a zöldségek vagy húсок aprítására szolgál...
- A készülék sérülésének elkerülése érdekében távolítsa el a húsból a csontokat, idegeket, porcokat stb.
- Tegye az elkészítendő ételt az aprítótartályba, és az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva szorosan rögzítse a fedelet, amíg a kattantást nem hallja (2.1. ábra).
- Csatlakoztassa a készüléket a fedélhez, és kapcsolja be a készüléket. Legyen óvatos: ne kapcsolja be a készüléket, ha az egész készülék nincs megfelelően felszerelve és összekötve (2.2. ábra).
- Állítsa le a készüléket, amikor az étel eléri a kívánt állagot.
- Vegye le a készüléket a fedeléről és a fedelet az aprítóról.
- 1. MEGJEGYZÉS: Ne lépje túl az aprítócsésze felét, ha szilárd élelmiszerekkel dolgozik.
- 2. MEGJEGYZÉS: Ne dolgozzon a Turbo funkcióval, ha ez a tartozék csatlakoztatva van.

HABVERŐ ÉS DUPLA HABVERŐ TARTOZÉK

- Ezt a tartozékot tejszínhab, tojásfehérje felverésére,...
- Csatlakoztassa az egységet a motortesthez, és forgassa a nyíl irányába (3. ábra).

- Tegye az ételt egy nagy edénybe, és kapcsolja be a készüléket. A legjobb eredmény érdekében forgassa a habverőt az óramutató járásával megegyező irányba.

- Vegye le a habverő tartozékot, és válassza le a motortestről.

- MEGJEGYZÉS: Ne dolgozzon nagy sebességgel ezzel a tartozékkal, mert ez károsíthatja a habverőt (a vezetékek kicsavarodása).

KRUMPLINYOMÓ TARTOZÉK (4. ÁBRA):

- Ez a tartozék főtt zöldségek és gyümölcsök (burgonya, paradicsom, alma...) pépesítésére használható.
- FONTOS: Ne pépesítse a kemény vagy nyers ételeket, távolítsa el a héját, a szárazakat és a szárazakat. Pürésítés előtt főzze meg és csepegtesse le az ételt.
- Csatlakoztassa az adapterillesztéket a pürelábhöz az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva.
- Illessze a lapátot a püreláb alsó részéhez az óramutató járásával megegyező irányban elforgatva, amíg szilárdan rögzül.
- Csatlakoztassa a tartozékot a motortesthez, és fordítsa a nyíl irányába (4.1. ábra).
- Tegye az ételt egy nagy edénybe, és kapcsolja be a készüléket. A legjobb eredmény elérése érdekében a készüléket fel-le mozgatja az élelmiszerben, amíg el nem éri a kívánt textúrát.
- Vegye ki a burgonyapürésítő tartozékot, és válassza le a motortestről.
- 1. MEGJEGYZÉS: Ne használja a burgonyapürét közvetlen hő hatására. Javasoljuk, hogy hagyjuk a keveréket néhány percre hűlni.
- 2. MEGJEGYZÉS: Ne lépje túl a tartály kapacitását a felét.
- 3. MEGJEGYZÉS: Semmilyen körülmények között ne nedvesítse meg az adapterhez illeszkedő burgonyapürét.
- 4. MEGJEGYZÉS: Kerülje a keverék feldolgozását.

BIZTONSÁGI HÓVÉDŐ

- A készülék biztonsági berendezéssel rendelkezik, amely megvédi a készüléket a túlmelegedéstől.
- Ha a készülék kikapcsolja magát, és nem kapcsol be újra, válassza le a készüléket a hálózatról, és várjon körülbelül 15 percet a visszakapcsolás előtt. Ha a készülék nem indul újra, forduljon hivatalos műszaki szakemberhez.

TISZTÍTÁS

- Bármilyen tisztítási feladat elvégzése előtt húzza ki a készüléket a hálózatról, és hagyja kihűlni.
- Tisztítsa meg a berendezést nedves ruhával, néhány csepp mosogatószerrel, majd szárítsa meg.

- A készülék tisztításához ne használjon oldószereket, savas vagy bázikus pH-értékű termékeket, például fehérítőt vagy sűrűsítőszereket.
- Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba, és ne tegye folyó víz alá.
- A tisztítás során különösen ügyeljen a pengékre, mivel azok nagyon élesek.
- Célszerű rendszeresen tisztítani a készüléket, és eltávolítani az ételmaradékokat.
- Ha a készülék nincs megfelelő tisztasági állapotban, akkor a felülete megromolhat, ami óhatatlanul befolyásolhatja a készülék hasznos élettartamát, és a használata nem biztonságos.
- A következő darabok mosogatógépben (lágy tisztítási programmal) vagy szappanos forró vízben moshatók:
 - Botmixer
 - Mérőpohár
 - Aprítóedény (fedél nélkül)
 - Aprító (fedél nélkül)
 - Habverő (adapter nélkül)
 - Dupla habverő (adapter nélkül)
 - Krumplinyomó (adapter nélkül)
- A mosogatógépben vagy mosogatóban mosható cikkek lefolyási/száritási helyzetének lehetővé kell tennie, hogy a víz könnyen lefolyjon.
- Ezután az összeszerelés és tárolás előtt szárítsa meg az összes alkatrészt.

RECEPTEK TÁBLÁJA

Recept	Ajánlott tartozék	Sebesség	Mennyiség	Előkészítés	Idő
Majonéz	Botmixer+ mérőpohár	5	250 ml	Tegyen 1 tojást a kancsóba egy csipet sóval és néhány csepp ecettel vagy citrommal. Adjunk hozzá olajat a megadott szintig. Kapcsolja be a készüléket anélkül, hogy mozgatná, amíg az olaj meg nem kötődik.	35 s
Gyümölcs turmixok	Botmixer+ mérőpohár	15	-----	Adja hozzá a gyümölcsöket, és addig használja a turmixgépet, amíg a keverék sima állagú nem lesz.	-----
Béchamel mártás	Botmixer	10	600 ml	Olvasszon fel 30 g vajat egy serpenyőben lassú tűzön. Adjunk hozzá 100 g lisztet és 30 g pirított hagymát (már aprítógépben felaprítva). Lassan adjunk hozzá 500 ml tejet.	15 s
Zúzzuk össze a jeget	Botmixer+ mérőpohár	20	4/6 jégkocka	Tegye a jégkockákat a kancsóba, és minden egyes jégkockára nyomást gyakorolva törje össze őket.	15 s

Recept	Ajánlott tartozék	Sebesség	Mennyiség	Előkészítés	Idő
Tejszínhab	Dupla habverő	Fokozatosan növelje a MIN-től a MAX-ig	250 ml	Öntse a lehűtött tejszínt (0°C és 5°C között) egy tálba, és az óramutató járásával megegyező irányban használja a botmixert. A legjobb, ha MIN sebességgel kezd, és fokozatosan MAX sebességre növeli, ahogy a krém sűrűsödni kezd. Legyen óvatos, mert a túl magas fordulatszámon a tejszín vajjá válik.	3/4 Min
Verjük fel a tojásfehérjét	Dupla habverő	Fokozatosan növelje a MIN-től a MAX-ig	5 tojásfehérje	Öntse a tojásfehérjét egy tálba, és a turmixgép segítségével mozgassa fel-le, amíg a tojásfehérje merevvé nem válik.	3/4 Min
Burgonyapüré	Krumplinyomó	20	300 g	A burgonyát közvetlenül a lábasban, turmixgéppel is lehet pürésíteni.	30 s
Babaeledel: gyümölcs és kekszépép	Botmixer+ mérőpohár	20	300 g	Vágjon fel és tegyen 100 g almát, 100 g banánt, 50 g kekszet és egy narancs levét a kancsóba.	25 s
Morzsa	Chopper	20	50 g	Vágja fel a szikkadt kenyeret, mielőtt a kancsóba teszi. Turmixolja, amíg el nem éri a kívánt állagot.	30/50 s
Reszelt sajt	Chopper	20	200 g	Kockázzuk 1 cm-es kockákra, és turmixoljuk, amíg a kívánt állagot el nem érjük.	30/40 s
Apróra vágott sárgarépa	Chopper	20	150-200 g	Meghámozzuk és 1 cm-es kockákra vágjuk, majd a kívánt állag eléréséig turmixoljuk.	30 s
Diót aprítani	Chopper	20	200 g	Távolítsuk el a héjakat, és aprítsuk fel, amíg a kívánt állagot el nem érjük.	30 s
Vágjuk fel a főtt tojást	Chopper	20	2 tojás	Vágjuk negyedekre és aprítsuk fel, amíg a kívánt állagot el nem érjük.	10 s
Darált hús (nyers vagy főtt)	Chopper	20	150 g	Előzőleg 1 cm-es darabokra vágjuk Daráljuk, amíg a kívánt textúrát el nem érjük.	30 s
Darált hús	Botmixer+ mérőpohár	20	60 g	Előzőleg 1 cm-es darabokra vágjuk Daráljuk, amíg a kívánt textúrát el nem érjük.	3 s
Serrano sonka apróra vágva	Botmixer+ mérőpohár	20	60 g	Előzőleg 1 cm-es darabokra vágjuk Daráljuk, amíg a kívánt textúrát el nem érjük.	3 s
Apróra vágott aszalt sárgabarack	Botmixer+ mérőpohár	TURBO	60 g	Előzőleg 1 cm-es darabokra vágjuk Daráljuk, amíg a kívánt textúrát el nem érjük.	3 s

- A készülék folyamatos használata nem haladhatja meg az 1 percet.
- Ha több feldolgozási időre van szüksége, váltogassa az 1 perces használati ciklusokat az 1 perces pihenőciklusokkal.

جدول الوصفات

وقت	تحضير	كمية	سرعة	الملحق الموصى به	وصفة
35 ثانية	ضع بيضة واحدة في الإبريق مع رشة ملح وقطرات من الخل أو الليمون. أضف الزيت حتى المستوى المحدد. شغل الجهاز دون تحريكه حتى يمتزج الزيت.	250 مل	5	خلاط يدوي + كوب قياس	مايونيز
-----	أضيفي الفاكهة واستخدمي الخلاط حتى يصبح الخليط متماسكًا وناعمًا.	-----	15	خلاط يدوي + كوب قياس	عصائر الفاكهة
15 ثانية	أذيني 30 جرامًا من الزبدة في مقلاة على نار هادئة. أضيفي 100 غرام من الدقيق و30 غرامًا من البصل المفلي (المفروم مسبقًا بالمفرمة). أضيفي 500 مل من الحليب تدريجيًا.	600 مل	10	خلاط يدوي	صلصة البشاميل
15 ثانية	ضعي مكعبات الثلج في الإبريق ثم قومي بسحقها عن طريق الضغط على كل مكعب ثلج	6/4 مكعبات ثلج	20	خلاط يدوي + كوب قياس	سحق الثلج
3/4 دقيقة	اسكبي الكريمة المبردة (من 0 إلى 5 درجات مئوية) في وعاء، ثم استخدمي الخلاط اليدوي مع عقارب الساعة. يُفضل البدء بسرعة منخفضة (MIN) ثم زيادتها تدريجيًا إلى أقصى سرعة مع ازدياد كثافة الكريمة. انتبهي، فالسرعة العالية جدًا ستحوّل الكريمة إلى زبدة.	250 مل	زيادة تدريجية من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى	خفاقة مزدوجة	كريمة مخفوقة
3/4 دقيقة	ضعي بياض البيض في وعاء واستخدمي الخلاط وحركيه لأعلى ولأسفل حتى يصبح بياض البيض متماسكًا.	5 بياض بيض	زيادة تدريجية من الحد الأدنى إلى الحد الأقصى	خفاقة مزدوجة	اخفقي بياض البيض
30 ثانية	يمكن هرس البطاطس باستخدام الخلاط مباشرة في القدر نفسه.	300 غرام	20	هراسة البطاطس	بطاطس مهروسة
25 ثانية	قومي بتقطيع ووضع 100 غرام من التفاح و100 غرام من الموز و50 غرام من البسكويت وعصير برتقالة واحدة في الإبريق	300 غرام	20	خلاط يدوي + كوب قياس	طعام الأطفال: الفاكهة وهريس البسكويت
30/50 ثانية	قطع الخبز البانت قبل وضعه في الإبريق. اخلطه حتى تحصل على القوام المطلوب.	50 جرامًا	20	ساطور	فتات الخبز
30/40 ثانية	قطعيها إلى مكعبات بحجم 1 سم واخلطها حتى تحصلي على القوام المطلوب	200 غرام	20	ساطور	الجبن المبشور
30 ثانية	يقشر ويقطع إلى مكعبات بحجم 1 سم، ثم يخلط حتى الحصول على القوام المطلوب.	150-200 جرام	20	ساطور	جزر مفروم
30 ثانية	قم بإزالة القشور وتقطيعها حتى تحصل على القوام المطلوب	200 غرام	20	ساطور	تقطيع المكسرات
10 ثانية	قطعيها إلى أرباع ثم افرميها حتى تحصلي على القوام المطلوب.	بيضتان	20	ساطور	تقطيع البيض المسلوق
30 ثانية	يتم تقطيعها مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ثم افرمها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	150 غرام	20	ساطور	لحم مفروم (نئى أو مطبوخ)
3 ثوان	يتم تقطيعها مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ثم افرمها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرامًا	20	خلاط يدوي + كوب قياس	لحم مفروم
3 ثوان	يتم تقطيعها مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ثم افرمها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرامًا	20	خلاط يدوي + كوب قياس	تقطيع لحم الخنزير سيرانو
3 ثوان	يتم تقطيعها مسبقًا إلى قطع بحجم 1 سم ثم افرمها حتى يتم الحصول على القوام المطلوب	60 جرامًا	توربيني	خلاط يدوي + كوب قياس	تقطيع المشمش المجفف

• لا ينبغي أن يتجاوز الاستخدام المتواصل للجهاز دقيقة واحدة.

• إذا كنت بحاجة إلى مزيد من وقت المعالجة، قم بالتبديل بين دورات الاستخدام لمدة دقيقة واحدة ودورات الراحة لمدة دقيقة واحدة.

• لمزيد من التنظيف، قم بفصل وإزالة الغلاط اليدوي عن طريق تدويره في الاتجاه المعاكس للسهم.

ملحق المفرمة ووعاء المفرمة (الشكل 2)

- يستخدم هذا الملحق لتقطيع الخضروات أو اللحوم.
- لتجنب إتلاف الجهاز، قم بإزالة العظام والأعصاب والغضاريف وما إلى ذلك من اللحوم.
- ضع الطعام المراد تحضيره في وعاء التقطيع وأغلق الغطاء بإحكام، و قم بتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة (شكل 2.1).
- ثبت الوحدة على الغطاء وشغلها. انتبه: لا تشغل الجهاز إذا لم يكن مُركَّبًا ومتصلًا بشكل صحيح (الشكل ٢.٢).
- قم بإيقاف الجهاز عندما يصل الطعام إلى القوام المطلوب.
- افصل الوحدة عن الغطاء والغطاء عن المفرمة.
- ملاحظة 1: لا تتجاوز نصف كوب المفرمة عند العمل بالطعومة الصلبة.
- ملاحظة 2: لا تعمل مع وظيفة Turbo مع هذا الملحق المرفق.

خفاقة وملحق خفاقة مزدوجة

- يستخدم هذا الملحق لخفق الكريمة، وخفق بياض البيض...
- قم بربط الوحدة بجسم المحرك وقم بتدويرها في اتجاه السهم (الشكل 3).
- ضع الطعام في وعاء كبير وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، أدر المضرب باتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخفاقة وفصله عن جسم المحرك.
- ملحوظة: لا تعمل بسرعة عالية مع هذا الملحق المرفق لأنه قد يؤدي إلى إتلاف الخفاقة (لف الأسلاك).

ملحق هرس البطاطس (الشكل 4):

- يمكن استخدام هذا الملحق لهرس الخضروات والفواكه المطبوخة (البطاطس والطماطم والتفاح ...).
- هام: لا تهرس الأطعمة الصلبة أو غير المطبوخة، أزل القشور والسيقان .
- اطبخ الطعام وصقه قبل هرسه.
- قم بربط التركيب المحول بساق الهريس عن طريق تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة .
- قم بتركيب المجدف على الجزء السفلي من ساق الهريس عن طريق تدويره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم تثبيته بإحكام.
- قم بربط الملحق بجسم المحرك ثم قم بتدويره في اتجاه السهم (الشكل 4.1).

- ضع الطعام في وعاء كبير وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج، حرك الجهاز لأعلى ولأسفل خلال الطعام حتى تحصل على القوام المطلوب.
- قم بإزالة ملحق هرس البطاطس وفصله عن جسم المحرك.
- ملاحظة ١: لا تستخدم هراسة البطاطس في وعاء فوق حرارة مباشرة. يُنصح بترك الخليط يبرد لبضع دقائق.
- ملاحظة 2: لا تتجاوز نصف سعة الحاوية.
- ملاحظة 3: لا تقم بتطيرب محول هرس البطاطس تحت أي ظرف من الظروف.

• ملاحظة 4: تجنب معالجة الخليط.

واقي حراري آمن

- يحتوي الجهاز على جهاز أمان يحميه من ارتفاع درجة الحرارة.
- إذا انطفأ الجهاز تلقائيًا ولم يُشغل مرة أخرى، فافصله عن مصدر الطاقة وانتظر حوالي 15 دقيقة قبل إعادة توصيله. إذا لم يُشغل الجهاز مرة أخرى، فاطلب المساعدة الفنية المُعتمدة.

تنظيف

- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي واتركه حتى يبرد قبل القيام بأي مهمة تنظيف.
- قم بتنظيف الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة ببضع قطرات من سائل غسيل الأطباق ثم جففه.
- لا تستخدم المذيبات، أو المنتجات ذات الرقم الهيدروجيني الحمضي أو القاعدي مثل المبيض، أو المنتجات الكاشطة، لتنظيف الجهاز.
- لا تعمّر الجهاز أبدًا في الماء أو أي سائل آخر أو تضعه تحت الماء الجاري.
- أثناء عملية التنظيف، يجب التعامل بحذر شديد مع الشفرات، لأنها حادة جدًا.
- من المستحسن تنظيف الجهاز بانتظام وإزالة أي بقايا طعام.
- إذا لم يكن الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فقد يتدهور سطحه ويؤثر حتمًا على مدة العمر الافتراضي للجهاز وقد يصبح غير آمن للاستخدام.
- يمكن غسل القطع التالية في غسالة الأطباق (باستخدام برنامج تنظيف ناعم) أو بالماء الساخن والصابون:
- غلاط يدوي
- كوب القياس
- جرة مفرمة (بدون غطاء)
- مفرمة (بدون غطاء)
- خفاقة (بدون تركيب محول)
- خفاقة مزدوجة (بدون تركيب محول)
- هراسة البطاطس (بدون تركيب محول)
- يجب أن يسمح وضع تصريف/تجفيف العناصر القابلة للغسل في غسالة الأطباق أو في الحوض بتصريف المياه بسهولة.
- ثم قم بتجفيف كافة الأجزاء قبل تجميعها وتخزينها.

خلاط يدوي

BAPI 1500 LUXE

BAPI 1500 LUXE SET

BAPI 1500 LUXE XL PLUS

BAPI 1500 LUXE XL FULLSET

وصف

A	التحكم في منظم السرعة
B	زر التشغيل/الإيقاف
C	زر توربو
D	جسم المحرك
E	خلاط يدوي
F	كوب القياس
G	خفاقة
H	خفاقة مزدوجة
I	ساطور
J	جرة مفرمة
K	هراسة البطاطس

تتضمن مجموعة Bapi 1500 Luxe Set كوب قياس وخفاقة ومفرمة.

Bapi 1500 Luxe XL Plus على كوب قياس وخفاقة ووعاء مفرمة.

Bapi 1500 Luxe XL Fullset يشمل كوب قياس، خفاقة مزدوجة، مفرمة ومهروسة بطاطس.

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

الاستخدام والعناية

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

• لا تستخدم الجهاز إذا كانت الأجزاء أو الملحقات غير مثبتة بشكل صحيح أو معيبة.

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

• احترم مؤشر مستوى (الحد الأقصى) لكوب القياس والمفرمة ووعاء المفرمة.

• حافظ على الجهاز في حالة جيدة. تأكد من سلامة الأجزاء المتحركة وعدم وجود أي خلل أو تشوهات قد تمنع تشغيل الجهاز بشكل صحيح.

• استخدم الجهاز وملحقاته وأدواته وفقاً لهذه التعليمات، مع مراعاة ظروف العمل والعمل المطلوب. قد يؤدي استخدام الجهاز في غير الأغراض المخصصة له إلى مواقف خطيرة.

• لا تستخدم السوائل المغلقة أبداً.

• لا تترك الجهاز متصلاً دون مراقبة إذا لم يكن قيد الاستخدام. هذا يوفّر الطاقة ويطلّ عمره.

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

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

• لا تستخدم الجهاز لأكثر من دقيقة واحدة في كل مرة. لا تستخدم دورات تزيد مدتها عن 5 دقائق. في هذه الحالة، احرص دائماً على مراعاة فترات الراحة بين الدورات، والتي لا تقل عن دقيقة واحدة. لا ينبغي تشغيل الجهاز لفترة أطول من اللازم تحت أي ظرف من الظروف.

• كما يظهر في الجدول المرفق عدة صفات تتضمن كمية الطعام المراد معالجته، ووقت التشغيل الموصى به لإعداد كل وصفة، بالإضافة إلى أقصى وقت لتشغيل الجهاز في ظل كل من ظروف التحميل هذه.

تعليمات الاستخدام

قبل الاستخدام

• تأكد من إزالة كافة مواد التغليف الخاصة بالمنتج.

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

• قبل استخدام المنتج لأول مرة، قم بتنظيف الأجزاء التي سوف تتلامس مع الطعام بالطريقة الموضحة في قسم التنظيف.

• قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة التي ترغب في استخدامها.

يستخدم

• قم بتمديد سلك التزويد بالطاقة بشكل كامل قبل توصيله.

• قم بتوصيل الجهاز بالتيار الكهربائي.

• قم بتشغيل الجهاز باستخدام زر التشغيل/الإيقاف.

• حدد السرعة المطلوبة.

• اعمل مع الطعام الذي تريد معالجته.

التحكم الإلكتروني بالسرعة

• يمكن التحكم بسرعة الجهاز باستخدام مُنظّم السرعة. هذه الوظيفة مفيدة جداً، إذ تُتيح ضبط سرعة الجهاز حسب نوع العمل المطلوب.

وظيفة توربو

• الجهاز مزود بخاصية توربو. بتفعيلها، تُتاح كامل طاقة المحرك، مما يُعطي المنتج ملمساً نهائياً أدق.

بمجرد الانتهاء من استخدام الجهاز

• قم بإيقاف تشغيل الجهاز عن طريق تخفيف الضغط على زر التشغيل/الإيقاف.

• افصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

• تنظيف الجهاز.

مُكَمِّلات

ملحق الخلاط اليدوي

• يتم استخدام هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والميلك شيك وأطبعة الأطفال وسحق الثلاج وما إلى ذلك.

• قم بربط الخلاط اليدوي بجسم المحرك وقم بتدويره في اتجاه السهم (الشكل 1).

• ضع الطعام المراد تحضيره في كوب القياس ثم قم بتشغيل الجهاز.

taurus

www.taurus-home.com

contact@taurus.es



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr