

# taurus

## BAPI 850 INOX

## BAPI 850 PLUS INOX

Batidora-Picadora

Blender-Mincer

Mixeur-Hachoir

Stabmixer

Frullatore-tritatutto

Batedor-Picador

Batedora-Picadora

Blender-mixer

Rozdrabniacz z siekaczem

Πολυμίξερ - Μπλέντερ

Блендер-измельчитель

Blender-Mașină de tocat

Миксер-блендер

خلاطة-فرامة



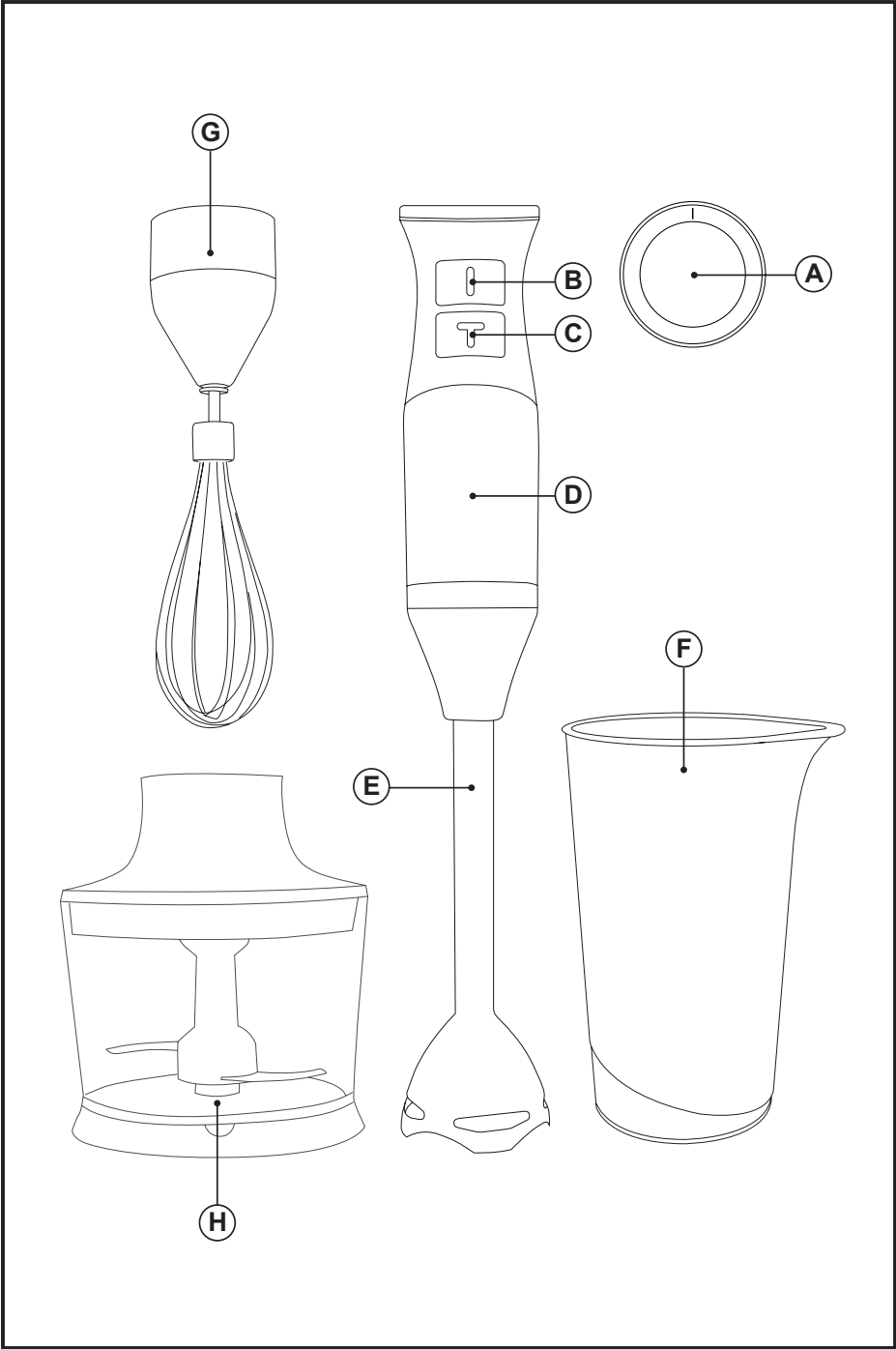


Fig.1

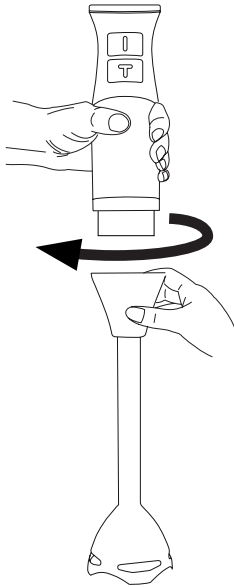


Fig.2

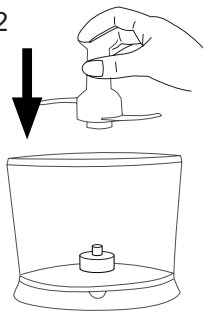


Fig.2.2

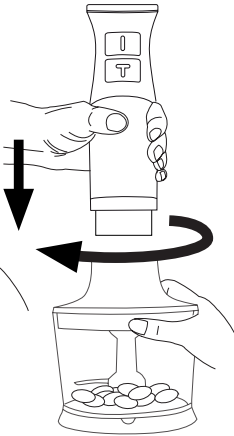


Fig.2.1

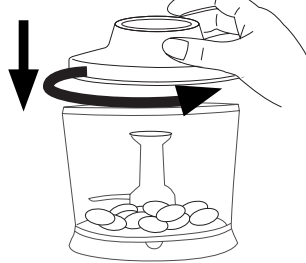


Fig.3.1

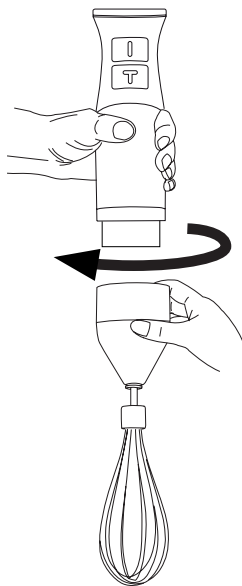
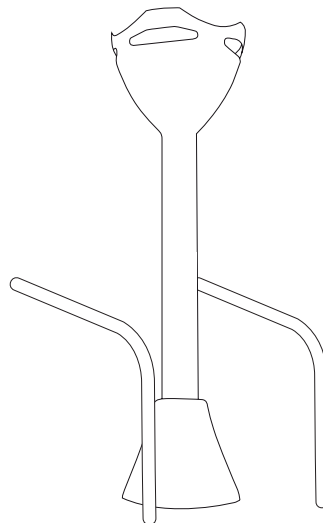


Fig.4



## Español

### Batidora-Picadora

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### **Distinguido cliente:**

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca TAURUS.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

### **CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

- Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a cause de una repentina emisión de vapor.
- Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo



por sí mismo.

- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.

- **PRECAUCIÓN:** Con objeto de evitar un peligro debido al rearme no deseado del protector térmico, no se tiene que alimentar al aparato a través de un dispositivo interruptor externo, tal como un programador, o conectarlo a un circuito que se encienda y apague regularmente a través de la compañía de distribución de energía eléctrica.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.

- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.

#### UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No utilizar el aparato en vacío, o sea sin carga.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- Respetar la indicación de nivel MAX del vaso medidor y del vaso picador.
- No agregar un volumen de líquido caliente superior a la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.
- Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 5 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo

necesario.

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

## SERVICIO

- Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

## DESCRIPCIÓN

- A Regulador de velocidades
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Batidor (\*)
- H Vaso picador (\*)

(\*) Solo disponible en el modelo Bapi 850 Plus Inox.

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

## MODO DE EMPLEO

### NOTAS PREVIAS AL USO:

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

### USO:

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

### CONTROL ELECTRÓNICO DE VELOCIDAD:

- Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de con-

trol de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

### FUNCIÓN TURBO:

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

### UNA VEZ FINALIZADO EL USO DEL APARATO:

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

### ACCESORIOS:

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

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

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

- Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos o carnes...
- Introducir los alimentos a elaborar en el picador y colocar la tapa hasta que encaje, girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta oír el click (Fig. 2.1).
- Acoplar el cuerpo motor a la tapa girándolo en el sentido que indica la flecha y poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado) (Fig. 2.2).
- Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- Desacoplar el cuerpo motor de la tapa y luego retirar la tapa del picador.
- Nota1: No trabajar con la función turbo con este accesorio acoplado.
- Nota 2: este accesorio tiene una tapa transparente en la base que permite cubrir la jarra para guardar la mezcla y es antideslizante.

### ACCESORIO BATIDOR (FIG. 3):

- Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- Acoplar el batidor al cuerpo motor girando en sentido que indica la flecha (Fig. 3.1).
- En un recipiente, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- Retirar el accesorio batidor y liberar del cuerpo motor.
- Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el batidor (centrifugación de sus alambres).

### PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD:

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

## LIMPIEZA

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

- Vaso picador (sin tapa)

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

## ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

### PARA LAS VERSIONES EU DEL PRODUCTO Y/O EN EL CASO DE QUE EN SU PAÍS APLIQUE:

### ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

- Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de

Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

| Receta                        | Accesorio recomendado                                                               | Velocidad | Cantidad    | Elaboración                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Tiempo    |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Salsa mahonesa                |    | 5         | 250 ml      | Poner 1 huevo en la jarra, sal, unas gotas de vinagre o limón, llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite                                                                                                                               | 35 s      |
| Batidos de frutas             |    | 15        | -----       | Agregar la fruta y actúe sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo                                                                                                                                                                                                                       | -----     |
| Salsa bechamel                |    | 10        | 600 ml      | Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola a fuego lento, añada 100 gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente troceada con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche                                                                                                           | 15 s      |
| Picar hielo                   |    | 20        | 4/6 cubitos | Introducir los cubitos en la jarra y picar realizando presión encima de cada uno de ellos                                                                                                                                                                                                            | 15 s      |
| Montar nata                   |    |           | 250 ml      | Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido horario. Se recomienda la velocidad mínima y cuando empiece a tener consistencia pasar a la 2ª. Tenga precaución pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla | 1,2 min   |
| Levantar claras               |    | 2         | 5 claras    | Verter las claras en un recipiente y actúe con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas                                                                                                                                                                                 | 1.5 min   |
| Puré de patatas               |   | 20        | 400 g       | Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola                                                                                                                                                                                                               | 30 s      |
| Papilla                       |  | 20        | 300 g       | Trocear y poner en el recipiente 100 gr. de manzana, 100 gr. de plátano, 50 gr. de galletas y el zumo de una naranja                                                                                                                                                                                 | 25 s      |
| Pan rallado                   |  | 20        | 30 g        | Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                     | 30 - 50 s |
| Queso rallado                 |  | 20        | 100 g       | Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                                            | 30 – 40 s |
| Zanahoria picada              |  | 20        | 150 - 200 g | Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                          | 30 s      |
| Picar frutos secos            |  | 20        | 200 g       | Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                                                   | 30 s      |
| Picar huevo duro              |  | 20        | 2 huevos    | Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                                                    | 10 s      |
| Carne picada (cruda o cocida) |  | 20        | 150 g       | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada                                                                                                                                                                                                                                  | 30 s      |

| Receta                   | Accesorio recomendado                                                             | Velocidad | Cantidad | Elaboración                                                         | Tiempo |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|---------------------------------------------------------------------|--------|
| Picar carne              |  | 20        | 40 g     | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada | 3 s    |
| Picar jamón serrano      |  | 20        | 30 g     | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada | 3 s    |
| Picar albaricoques secos |  | TURBO     | 30 g     | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada | 3 s    |

---

## English

### Hand blender

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a TAURUS brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

### SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Blades are sharp and could cause harm, be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- Pay special attention when handling the blades, during assembly and disassembly operations, emptying the bowl and during cleaning.
- Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended and before changing accessories or approaching parts that move in use, assembling, disassembling and cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- CAUTION: In order to avoid

a hazard due to inadvertent resetting of the thermal protector, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility

- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- Keep children and bystanders away when using this appliance.
- Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- If any of the appliance casings breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the power cord around the appliance.
- Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- Do not use or store the appliance outdoors.
- Do not touch the plug with wet hands.
- Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating
- Exercise precaution after employing the stop operation on the appliance as the blade/s will continue moving from the effect of its own mechanical inertia.

## USE AND CARE

- Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- Do not use the appliance if it is empty.
- Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- Respect the MAX level indicator of the measuring cup and chopper cup.
- When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- Never leave the appliance connected and unattended if it is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- Do not use the appliance for more than 1 minute at a time, or perform cycles of more than 5 minutes. In this case, always respecting periods of rest between cycles of at least 1 minute. Under no circumstances should the appliance be operated for more time than necessary.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, the recommended operating time to elaborate each recipe, as well as the time of maximum operation of the apparatus under each one of these conditions of load.

## SERVICE

- Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

## DESCRIPTION

- A Speed regulator control
- B On/off switch
- C Turbo button
- D Motor body
- E Stick Blender
- F Measuring cup
- G Whisk (\*)
- H Chopper (\*)

(\*) Only available in the model Bapi 850 Plus Inox  
If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

## INSTRUCTIONS FOR USE

### BEFORE USE:

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

### USE:

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

### ELECTRONIC SPEED CONTROL:

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

### TURBO FUNCTION:

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

### ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE:

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

## ACCESSORIES:

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

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

### CHOPPING ACCESSORY (FIG.2):

- This accessory is used to chop vegetables or meat...
- Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly, turning in the counterclockwise until hear the click (Fig. 2.1).
- Attach the unit to the cover turning in the direction of the arrow and switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together) (Fig.2.2).
- Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- Detach the unit from the lid and the lid from the chopper.
- Note 1: Do not work with Turbo function with this accessory attached.
- Note 2: this accessory has a transparent lid on the base that allows covering the jug to store the mixture and is non-slip.

### WHISK ACCESSORY (FIG.3):

- This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- Attach the unit to the motor body and turn in the direction of the arrow (Fig. 3.1).
- Put the food into a receptacle and switch the appliance on. For best results, turn the whisk clockwise.
- Remove the whisk accessory and release the motor body.
- Note 1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).

### SAFETY THERMAL PROTECTOR:

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not



switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

## CLEANING

- Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
  - Stick blender.
  - Measuring cup.
  - Chopper (without lid).
- The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily. (Fig. 4)
- Then dry all parts before its assembly and storage.

## ANOMALIES AND REPAIR

- Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

## FOR EU PRODUCT VERSIONS AND/OR IN THE CASE THAT IT IS REQUESTED IN YOUR COUNTRY:

### ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT

- The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE)

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products

| Recipe          | Recommended accessory                                                               | Speed | Quantity | Preparation                                                                                                                                                                                | Time  |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Mayonnaise      |  | 5     | 250 ml   | Put 1 egg in the jug with a pinch of salt and some drops of vinegar or lemon. Add oil until the indicated level. Turn the appliance on without moving until the oil binds. 20110704~101301 | 35 s  |
| Fruit smoothies |  | 15    | -----    | Add fruit and activate the blender until the mixture has a smooth consistency.                                                                                                             | ----- |
| Béchamel sauce  |  | 10    | 600 ml   | Melt 30 gr. of butter in a pan on a slow heat. Add 100 gr. of flour and 30 gr. of fried onions (already cut up with the slicer). Slowly add 500 ml of milk.                                | 15 s  |

| Recipe                            | Recommended accessory                                                               | Speed | Quantity     | Preparation                                                                                                                                                                                                                                                              | Time      |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Crushed ice                       |    | 20    | 4/6 cubes    | Put the ice cubes in the jug and crush by exerting pressure on each ice cube                                                                                                                                                                                             | 15 s      |
| Whipped cream                     |    |       | 250 ml       | Pour the very cold cream (0°C to 5°C) into a recipient and operate the blender by moving it clockwise. We recommend using minimum speed and when starts to take on consistency, going to the 2nd. Be careful, as if the time is exceeded the cream will turn into butter | 1.2 min   |
| Stiff egg whites                  |    | 2     | 5 egg whites | Pour the egg whites into a jug and activate the blender. Mix in a vertical motion until the egg whites become stiff.                                                                                                                                                     | 1.5 min   |
| Mashed potato                     |    | 20    | 400 g        | The potatoes can be sliced by activating the blender directly in the saucepan directly.                                                                                                                                                                                  | 30 s      |
| Baby food: fruit and biscuit mush |    | 20    | 300 g        | Cut up and place 100 gr. of apple, 100 gr. of banana, 50 gr. of biscuits and the juice of one orange in the jug                                                                                                                                                          | 25 s      |
| Breadcrumbs                       |    | 20    | 30 g         | Cut up the stale bread before putting it in the jug. Blend until the desired texture is obtained.                                                                                                                                                                        | 30 - 50 s |
| Grated cheese                     |  | 20    | 100 g        | Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.20110704~101833                                                                                                                                                                         | 30 – 40 s |
| Chopped carrot                    |  | 20    | 150 - 200 g  | Dice the cheese into 1 cm chunks and blend until the desired texture is obtained.                                                                                                                                                                                        | 30 s      |
| Ground nuts                       |  | 20    | 200 g        | Remove the shells and grind until the desired texture is obtained                                                                                                                                                                                                        | 30 s      |
| Chopped boiled egg                |  | 20    | 2 eggs       | Cut into quarters and chop until the desired texture is obtained.                                                                                                                                                                                                        | 10 s      |
| Chopped meat (raw or cooked)      |  | 20    | 150g.        | Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained                                                                                                                                                                                             | 30 s      |
| Minced meat                       |  | 20    | 40 g         | Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained                                                                                                                                                                                             | 3 s       |
| Chopped Spanish Serrano ham       |  | 20    | 30 g         | Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained                                                                                                                                                                                             | 3 s       |
| Chopped dried apricots            |  | TURBO | 30 g         | Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained                                                                                                                                                                                             | 3 s       |

## Français

### Robot-hachoir

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### **Cher Client,**

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit TAURUS.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

### **CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ**

- Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou des personnes manquant d'expérience à condition de le faire sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil

et en ayant compris les risques qu'il comporte.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec leur tranchant.
- Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.
- Arrêter et débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant de changer tout accessoire ou élément mobile, ainsi que durant le montage, le démontage ou le nettoyage.
- Faire attention en versant des liquides chauds dans le robot culinaire ou dans le mixeur, car ils pourraient être expulsés suite à une libération soudaine de vapeur.
- Si la fiche de l'appareil est abîmée, elle doit être remplacée ; emmener l'appareil à un Service d'Assistance Technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil

soi-même.

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.

- **PRÉCAUTION** : Afin d'éviter tout danger dû au réarmement accidentel de la sécurité thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif interrupteur externe, comme un minuteur, ni branché sur un circuit régulièrement allumé et éteint par le fournisseur d'énergie électrique.

- Avant de brancher l'appareil au secteur, s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du secteur.
- Brancher l'appareil sur une prise de courant raccordée à la terre et supportant au moins 10 ampères.
- La prise de courant (fiche) de l'appareil doit coïncider avec le socle de la prise de courant. Ne jamais modifier la fiche de l'appareil. Ne pas utiliser d'adaptateurs.
- Veillez à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise sont endommagés.
- Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se casse, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter toute décharge électrique.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, ou en présence de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés, ni pieds nus.
- Ne pas forcer le câble électrique. Ne jamais utiliser le câble électrique pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.

- Toujours vérifier l'état du câble électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de décharge électrique.
- L'appareil ne doit pas être exposé aux intempéries et doit être rangé à l'abri.
- Ne pas toucher la fiche de l'appareil avec les mains mouillées.
- Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil quand il est en marche.
- Lorsque vous arrêterez l'appareil, faites très attention car les lames/s continueront de tourner par inertie mécanique.

#### UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas correctement assemblés.
- Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les remplacer immédiatement.
- Ne pas utiliser l'appareil à vide, autrement dit sans charge.
- Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Respectez l'indication de niveau MAX du verredoseur et du bol-hachoir.
- Le volume de liquide chaud que vous ajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité de la verseuse ; et de toute façon, en présence de liquide chaud dans la verseuse, vous veillerez à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non à un usage professionnel ou industriel.
- Conserver cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances.
- Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas déviées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil branché sans surveillance. Vous réduirez par la même occasion la consommation d'énergie et prolongerez la durée de vie de l'appareil.
- Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
- Ne pas utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée ou réaliser des cycles de plus de

5 minutes, en respectant toujours dans ce cas des périodes de repos entre cycles d' 1 minute minimum. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.

- À titre d'orientation, le tableau en annexe indique une série de recettes avec la quantité d'aliment à utiliser, le temps d'élaboration recommandé et le temps de fonctionnement maximum de l'appareil pour chaque condition de charge.

## GARANTIE

- Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

## DESCRIPTION

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

(\*) Disponible uniquement pour le modèle Bapi 850 Plus Inox.

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

## MODE D'EMPLOI

### CONSIGNES PRÉALABLES :

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

### UTILISATION :

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

### RÉGLAGE ÉLECTRONIQUE DE LA VITESSE :

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

### FONCTION TURBO :

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

### APRÈS UTILISATION DE L'APPAREIL :

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

### ACCESSOIRES :

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

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

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

- Cet accessoire sert à hacher des légumes, des fruits secs ou des viandes...
- Introduire les aliments dans le bol-hachoir et emboîter le couvercle en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à entendre le clic (Fig. 2.1).
- Assembler le corps moteur au couvercle en le tournant suivant le sens indiqué par la flèche et mettre l'appareil en route (Attention : ne pas mettre l'appareil en route si l'ensemble n'est pas stable et correctement assemblé) (Fig. 2.2).
- Arrêtez l'appareil lorsque vous aurez obtenu la texture souhaitée.
- Déboîter le corps moteur du couvercle puis le couvercle du hachoir.
- Note 1 : Ne pas utiliser la fonction Turbo avec cet accessoire.
- Note 2: cet accessoire a un couvercle transparent sur la base qui permet de recouvrir la cruche pour stocker le mélange et est antidérapant.

### ACCESSOIRE BATTEUR (FIG.3):

- Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- Assembler le batteur au corps moteur en tournant dans le sens indiqué par la flèche(Fig. 3.1).
- Disposer l'aliment dans un récipient et mettre l'appareil en route. Pour un résultat optimal, déplacer le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Retirer l'accessoire batteur et le libérer du corps moteur.
- Note1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).

### SÉCURITÉ THERMIQUE :

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

### NETTOYAGE

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

dans le lave-vaisselle ou sur l'égouttoir de l'évier pour qu'elles s'égouttent et se séchent correctement(Fig. 4).

- Veillez à bien sécher toute les pièces avant de les monter ou de les ranger.

## ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

### POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LÉGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION :

### ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des déchets

d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/UE de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/UE en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/UE relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/CE pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.

| Recette                  | Accessoire recommandé                                                               | Vitesse | Quantité       | Élaboration                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Temps     |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Sauce mayonnaise         |    | 5       | 250 ml         | Verser les ingrédients dans la carafe : 1 oeuf, sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la marque indiquée et mettre en marche l'appareil sans le bouger jusqu'à ce que l'huile soit bien intégrée au mélange                                                                                                                    | 35 s      |
| Milk-shake aux fruits    |    | 15      | -----          | Ajouter les fruits et mixer les aliments jusqu'à obtenir un mélange homogène                                                                                                                                                                                                                                                                                     | -----     |
| Sauce bé-chamel          |    | 10      | 600 ml         | Fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignons préalablement coupés avec le hacheur et passés à la poêle, puis ajouter petit à petit 500 ml de lait                                                                                                                                                              | 15 s      |
| Piler de la glace        |    | 20      | 4/6 glaçons    | Introduire les glaçons dans le bol et hacher en faisant pression sur chacun d'eux                                                                                                                                                                                                                                                                                | 15 s      |
| Crème Chantilly          |    |         | 250 ml         | Verser la crème fraîche liquide bien froide (0 à 5°C) dans un récipient et battre en effectuant un mouvement dans le sens horaire. Il est recommandé d'utiliser la vitesse minimale jusqu'à ce qu'elle commence à prendre de la consistance et passer à la vitesse 2. Faire attention de ne pas trop la fouetter, car la crème pourrait se transformer en beurre | 1,2 min   |
| Blancs en neige          |    | 2       | 5 blancs d'œuf | Verser les blancs d'oeuf dans un récipient et mixer en réalisant des mouvements verticaux, jusqu'à monter les blancs en neige                                                                                                                                                                                                                                    | 1.5 min   |
| Purée de pommes de terre |   | 20      | 400 g          | Écraser en agissant directement sur l'aliment qui se trouve dans la casserole                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 30 s      |
| Bouillie                 |  | 20      | 300 g          | Couper en morceaux et verser dans le récipient : 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuits et le jus d'une orange                                                                                                                                                                                                                                        | 25 s      |
| Chapelure                |  | 20      | 30 g           | Couper en morceaux le pain sec avant de le mettre dans le bol et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue                                                                                                                                                                                                                                                        | 30 - 50 s |
| Fromage râpé             |  | 20      | 100 g          | Couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 30 – 40 s |
| Carottes pilées          |  | 20      | 150 - 200 g    | Éplucher, couper en dés de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30 s      |
| Fruits secs hachés       |  | 20      | 200 g          | Monder et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 30 s      |
| Oeufs durs hachés        |  | 20      | 2 œufs         | Couper en Quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture voulue                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 10 s      |

| Recette                       | Accessoire recommandé                                                             | Vitesse | Quantité | Élaboration                                                                                | Temps |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Viande hachée (crue ou cuite) |  | 20      | 150 g    | Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue    | 30 s  |
| Hacher de la viande           |  | 20      | 40 g     | Couper préalablement la viande en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue    | 3 s   |
| Jambon du pays haché          |  | 20      | 30 g     | Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue    | 3 s   |
| Hacher des abricots secs      |  | TURBO   | 30 g     | Couper préalablement les abricots en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue | 3 s   |



## Deutsch

### Mixer-Zerkleinerer

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Sehr geehrte Kunden,

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in die MarkeTAU-RUS.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

### RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und seinen Netzanschluss stets außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminder-
- ten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- Seien Sie besonders vorsichtig beim Handhaben der Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Netz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder Zubehör oder bewegliche Teile auswechseln wollen, sowie vor der Montage, Demontage und der Reinigung.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder Mixer gießen, da diese eine plötzli-

che Freisetzung von Dampf zu verursachen können.

- Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- **ACHTUNG** Um die Gefahr, die von einer unerwünschten Rückstellung des Thermoschutzes ausgeht, auszuschließen, sollte das Gerät nicht über eine externe Schaltvorrichtung, wie beispielsweise eine Zeitschaltuhr, betrieben oder an eine Leitung angeschlossen werden, die regelmäßig vom Stromversorgungsunternehmen einund ausgeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann

es zu Unfällen kommen.

- Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
- Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
- Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- Kabel nicht um das Gerät rollen.
- Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwinkelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder aufbewahren.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht berühren.
- Seien Sie nach dem Ausschalten des Geräts vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit der/des Messers.

#### **GEBRAUCH UND PFLEGE**

- Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- Das Gerät darf in leerem Zustand, also ohne Inhalt, nicht benutzt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- Die maximale Füllanzeige MAX des Messbechers und des Zerkleinerers berücksichtigen.
- Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.

- Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 5 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- Zur Orientierung werden in der beigefügten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

## SERVICE

- Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

## BESCHREIBUNG

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

(\*) Nur für das Bapi 850 Plus Inox verfügbar  
Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, kön-

nen Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

## BENUTZUNGSHINWEISE

### VOR DER BENUTZUNG:

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

### BENUTZUNG:

- Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Durch Betätigen des Schalters das Gerät in Betrieb setzen (B).
- Wählen Sie die Geschwindigkeitsstärke.
- Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

### ELEKTRONISCHEGESCHWINDIGKEITSKONTROLLE:

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

### TURBO-FUNKTION:

- Das Gerät verfügt über eine Turbofunktion. Bei Betätigen der Turbo-Taste (C) steht die gesamte Motorleistung zur Verfügung, um eine feinere Textur des Produkts zu erzielen.

### NACH DER BENUTZUNG DES GERÄTS:

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

### ZUBEHÖR:

#### MIXSTAB (FIG. 1):

- Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen, zerstoßenem Eis usw.
- Den Mixstab in den Motorblock einsetzen und in Pfeilrichtung drehen.
- Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.

- Für die Reinigung den Mixstab gegen die Pfeilrichtung drehen und abnehmen.

#### **HACKZUBEHÖR(FIG. 2):**

- Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenobst oder Fleisch...
- Die zu verarbeitenden Lebensmittel in den Zerkleinerer geben und den Deckel so aufsetzen, dass er einrastet, indem er gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird, bis ein Klicken zu hören ist(Fig. 2.1).
- Den Motorblock am Deckel anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird und das Gerät einschalten (Vorsicht: Das Gerät nicht einschalten, wenn das gesamte Gerät nicht ordnungsgemäss und fest zusammengefügt ist)Fig. 2.2).
- Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- Den Motorblock vom Deckel nehmen und dann den Deckel des Zerkleinerers abnehmen.
- Anmerkung1: Nicht die Turbo-Funktion verwenden, wenn dieses Zubehör angeschlossen ist.
- Anmerkung 2: Dieses Zubehöerteil hat einen transparenten Deckel auf der Unterseite, der die Kanne abdecken kann, um die Mischung zu lagern, und ist rutschfest.

#### **HACKZUBEHÖR (FIG.3):**

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Hacker am Motorblock anbringen, indem er in Pfeilrichtung gedreht wird(Fig. 3.1).
- Die Lebensmittel in ein Gefäss geben und das Gerät einschalten. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Hacker im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Das Hackzubehör vom Motorblock entfernen.
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).

#### **WÄRMESCHUTZSCHALTER:**

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

## **REINIGUNG**

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

## **STÖRUNGEN UND REPARATUR**

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

#### **FÜR DIE EU-AUSFÜHRUNGEN DES PRODUKTS UND/ODER FÜR LÄNDER, IN DENEN DIESE VORSCHRIFTEN ANZUWENDEN SIND:**

#### **ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS**

- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im

Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.

- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte

Sammlung von Elektromüll und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EG über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

| Rezept                | Empfohlenes Zubehör                                                                 | Geschwindigkeitsstufe | Menge         | Zubereitung                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Dauer     |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Mayonnaise            |    | 5                     | 250 ml        | 1 Ei, Salz und ein paar Tropfen Essig oder Zitrone in den Behälter geben und ihn bis zur Anzeige mit Öl füllen. Das Gerät anschalten und es ohne zu bewegen so lange laufen lassen, bis das Öl emulgiert                                                                                                                | 35 s      |
| Frucht-Shake          |    | 15                    | -----         | Obst hinzufügen und solange mixen, bis eine homogene Flüssigkeit entsteht                                                                                                                                                                                                                                               | -----     |
| Béchamelsauce         |    | 10                    | 600 ml        | 30 g Butter in einem Topf bei kleiner Flamme zerlaufen lassen, 100 g Mehl und 30 g angebratene (mit dem Zerkleinerer vorher gehackte) Zwiebeln und nach und nach 500 ml Milch hinzugeben                                                                                                                                | 15 s      |
| Eis zerkleinern       |   | 20                    | 4/6 Eiswürfel | Eiswürfel in den Behälter geben und einzeln durch Druck zerkleinern                                                                                                                                                                                                                                                     | 15 s      |
| Sahne schlagen        |  |                       | 250 ml        | Die sehr kalte (0 bis 5°C) flüssige Sahne in eine Schüssel gießen und mit dem Schneebesen im Uhrzeigersinn steif schlagen. Starten Sie bei kleinster Geschwindigkeit. Wenn die Sahne anfängt, steif zu werden, kann zur 2. Stufe gewechselt werden. Schlagen Sie die Sahne nicht zu lange, da sie sonst zu Butter wird. | 1,2 min   |
| Eiweiß steif schlagen |  | 2                     | 5 Eiweiß      | Eiweiß in einen Behälter geben und solange mit dem Stabmixer mit senkrechten Bewegungen schlagen, bis das Eiweiß steif ist                                                                                                                                                                                              | 1.5 min   |
| Kartoffelpüree        |  | 20                    | 400 g         | Die Kartoffeln können direkt im Kochtopf püriert werden                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 s      |
| Brei                  |  | 20                    | 300 g         | 100 g Äpfel, 100 g Bananen, 50 g Kekse zerkleinern und zusammen mit dem Orangensaft in den Behälter geben                                                                                                                                                                                                               | 25 s      |
| Paniermehl            |  | 20                    | 30 g          | Trockenes Brot in Stücke brechen, bevor Sie es in den Becher geben, und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern                                                                                                                                                                                                        | 30 - 50 s |

| Rezept                       | Empfohlenes Zubehör                                                               | Geschwindigkeitsstufe | Menge       | Zubereitung                                                                                         | Dauer     |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Käse reiben                  |  | 20                    | 100 g       | Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist | 30 – 40 s |
| Karotten reiben              |  | 20                    | 150 - 200 g | Vorher in 1cm große Stücke schneiden. Solange zerkleinern, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist | 30 s      |
| Nüsse hacken                 |  | 20                    | 200 g       | Nüsse schälen und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern                                          | 30 s      |
| harte Eier hacken            |  | 20                    | 2 Eier      | Eier in Würfel schneiden und bis zum gewünschten Ergebnis zerkleinern                               | 10 s      |
| Hackfleisch (roh oder        |  | 20                    | 150 g       | Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern. | 30 s      |
| Fleisch hacken               |  | 20                    | 40 g        | Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern. | 3 s       |
| Serrano-Schinken zerkleinern |  | 20                    | 30 g        | Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern. | 3 s       |
| Getrocknete Aprikosen hacken |  | TURBO                 | 30 g        | Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern. | 3 s       |

## Italiano

### Frullatore-tritattutto

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Egregio cliente,

La ringraziamo di aver comprato un prodotto della marca TAURUS.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

### CONSIGLIEAVVERTIMENTIDI SICUREZZA

- Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini.
- Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
- Prestare particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- Spegnere e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori.
- Faccia attenzione al versare i liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore, perché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgendosi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non ten-

tare di smontare o di riparare l'apparecchio.

- Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.

- **PRECAUZIONI:** al fine di evitare rischi dovuti al riarmo indesiderato dell'interruttore di protezione termica, non alimentare l'apparecchio attraverso un dispositivo interruttore esterno come un programmatore, né collegarlo a un circuito che si accende e spegne regolarmente attraverso l'azienda di distribuzione elettrica.

- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio della rete.
- Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che supporti come minimo 10 ampere.
- Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina fossero danneggiati.
- In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né a piedi scalzi.
- Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.

- Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- Non usare o esporre l'apparecchio alle intemperie.
- Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a ruotare per effetto di inerzia meccanica.

#### **PRECAUZIONI D'USO**

- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono accoppiati correttamente.
- Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.
- Non avviare mai l'apparecchio a vuoto (senza aver inserito gli alimenti).
- Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- Rispettare l'indicazione di livello MAX del misurino dosatore e del recipiente trit tutto.
- Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- Non utilizzare l'apparecchio per più di 1 minuto consecutivo o effettuando cicli di più di 5 minuti;



rispettare sempre i periodi di riposo fra i cicli, che corrispondono a minimo 1 minuto. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.

- A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.

## SERVIZIO

- Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

## DESCRIZIONE

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

(\*) Disponibile solo nel modello Bapi 850 Plus Inox

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

## MODALITÀ D'USO

### PRIMA DELL'USO:

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

### USO:

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

- Selezionare la velocità desiderata.
- Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

## CONTROLLO ELETTRONICO DELLA VELOCITÀ:

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

## FUNZIONE TURBO:

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

## UNA VOLTA CONCLUSO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO:

- Arrestare l'apparecchio rilasciando la pressione dal pulsante (B).
- Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- Pulire l'apparecchio

## ACCESSORI:

### ACCESSORIO BACCHETTA (FIG. 1):

- Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini, tritare ghiaccio ... 20110704~121014
- Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia.
- Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- Estrarre la bacchetta ruotandola nel senso contrario alla freccia e procedere alla sua pulizia.

### TRITATUTTO (FIG. 2):

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

- Nota 2: questo accessorio ha un coperchio trasparente sulla base che consente di coprire la brocca per conservare la miscela ed è antiscivolo.

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

- Indicata per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- Inserire la frusta sul corpo motore, girandola nel senso indicato dalla freccia (Fig. 3.1).
- Mettere l'alimento in un recipiente e avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.
- Rimuovere l'accessorio frusta dal corpo motore.
- Nota 1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).

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

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

## **PULIZIA**

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

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

## **ANOMALIE E RIPARAZIONI**

- In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

### **PER I PRODOTTI DELL'UNIONE EUROPEA E/O NEL CASO IN CUI SIA PREVISTO DALLA LEGISLAZIONE DEL SUO PAESE DI ORIGINE:**

#### **PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE**

- I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/UE di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/UE di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/UE sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/CE riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

| Ricetta                        | Accessorio consigliato                                                              | Velocità | Quantità    | Lavorazione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Tempo     |
|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Salsa maionese                 |    | 5        | 250 ml      | Versare nella caraffa 1 uovo, sale, alcune gocce di aceto o limone, riempire d'olio fino alla parte indicata e avviare l'apparecchio senza muoverlo fino ad amalgamare l'olio                                                                                                                                                                                                  | 35 s      |
| Frullati di frutta             |    | 15       | -----       | Introdurre la frutta e lavorare fino a ottenere una consistenza omogenea                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | -----     |
| Bescia-mella                   |    | 10       | 600 ml      | Fondere 30 gr di burro in una pentola a fuoco lento, aggiungere 100 gr di farina e 30 gr di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il tritatutto) e aggiungere gradualmente i 500 ml di latte                                                                                                                                                                          | 15 s      |
| Triturare ghiaccio             |    | 20       | 4/6 cubetti | Introdurre i cubetti nella caraffa e tritare esercitando una certa pressione su ognuno di essi                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 15 s      |
| Montare la panna               |    |          | 250 ml      | Versare la panna liquida ben refrigerata (tra 0 e 5°C) in un recipiente e lavorare con la frusta muovendola in senso orario. Si consiglia di lavorare alla velocità minima, per poi passare alla 2ª velocità una volta che la panna comincia a essere più consistente. Prestare attenzione a non eccedere il tempo di lavorazione, in quanto la panna potrebbe diventare burro | 1-2 min   |
| Montare gli albumi             |    | 2        | 5 albumi    | Versare gli albumi in un recipiente e lavorare con la frusta eseguendo un movimento in senso verticale fino a montarli a neve                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,5 min   |
| Purè di patate                 |    | 20       | 400 g       | È possibile tritare lavorando direttamente nella pentola di cottura                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 s      |
| Pappa                          |   | 20       | 300 g       | Tritare e versare nel recipiente 100 gr di mele, 100 gr di bananani 50 gr di biscotti e il succo di un'arancia                                                                                                                                                                                                                                                                 | 25 s      |
| Pangrattato                    |  | 20       | 30 g        | Spezzettare il pane secco prima di metterlo nel bicchiere e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 - 50 s |
| Formaggio grattugiato          |  | 20       | 100 g       | Spezzettare a dadi di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 – 40 s |
| Carota tritata                 |  | 20       | 150 - 200 g | Pelare la buccia, sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 s      |
| Tritare frutti secchi          |  | 20       | 200 g       | Rimuovere il guscio e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 30 s      |
| Sminuzzare uova sode           |  | 20       | 2 uova      | Tagliare a quarti e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 10 s      |
| Carne macinata (cruda o cotta) |  | 20       | 150 g       | Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 30 s      |

| Ricetta                      | Accessorio consigliato                                                            | Velocità | Quantità | Lavorazione                                                                                 | Tempo |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Macinare carne               |  | 20       | 40 g     | Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Triturare fino a ottenere la consistenza desiderata | 3 s   |
| Spezzettare prosciutto crudo |  | 20       | 30 g     | Sminuzzare dapprima in cubetti di 1 cm. Tritare fino a ottenere la consistenza desiderata   | 3 s   |
| Tritare albicocche secche    |  | TURBO    | 30 g     | Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata           | 3 s   |

## Português

### Batedeira-picadora

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um eletrodoméstico da marca TAURUS. A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

### CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
- Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
- Este aparelho não é um brinquedo. As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- As lâminas estão afiadas e podem causar danos. Proceda com cautela e evite o contacto directo com o gume.
- Preste especial atenção ao manipular as lâminas durante as operações de montagem e desmontagem, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios.
- Tenha cuidado ao verter líquidos quentes dentro do processador de alimentos, ou varinha mágica, já que podem saltar por causa da emissão repentina de calor.
- Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.
- Este aparelho foi concebido ex-

clusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.

**-PRECAUÇÕES:** Com o objetivo de evitar um acidente devido a um reajuste não pretendido do protetor térmico, não se deve ligar o aparelho através de um dispositivo interruptor externo, tal como um programador, ou ligá-lo a um circuito que se acenda e apague regularmente através da empresa de distribuição de energia elétrica.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
- Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.
- Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
- Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
- Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- Não utilize o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- Não enrole o cabo no aparelho.
- Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
- Não utilize nem guarde o aparelho ao ar livre.
- Não toque na ficha de ligação com as mãos

molhadas.

- Tome as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- Tenha cuidado após a operação de paragem do aparelho, uma vez que a ferramenta continuará a girar por efeito da sua inércia mecânica.

## UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- Não utilize o aparelho sem carga.
- Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- Respeite a indicação de nível MAX do copo doseador e do copo da picadora.
- Não adicione um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.
- Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- Não utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- Não utilize o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou faça ciclos com mais de 5 minutos; respeite sempre um período de repouso entre cada ciclo de 1 minuto, no mínimo. Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo

com as diferentes condições de carregamento.

## SERVIÇO

- Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

## DESCRIÇÃO

- A Regulador de velocidade
- B Botão
- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo doseador
- G Batedor (\*)
- H Copo da picadora (\*)

(\*) Apenas disponível no modelo Bapi 850 Plus Inox.

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

## MODO DE UTILIZAÇÃO

### NOTAS PARA ANTES DA UTILIZAÇÃO:

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

### UTILIZAÇÃO:

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

### CONTROLO ELETRÓNICO DA VELOCIDADE:

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

## FUNÇÃO TURBO:

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

## UMA VEZ CONCLUÍDA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO:

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

## ACESSÓRIOS:

### ACESSÓRIO DA VARINHA (FIG. 1):

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

### ACESSÓRIO DA PICADORA(FIG. 2):

- Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos e carne.
- Introduza os alimentos a processar no copo da picadora e encaixe a tampa, rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ouvir um clique(Fig. 2.1).
- Encaixe o corpo do motor na tampa rodando-o no sentido indicado pela seta e ponha o aparelho em funcionamento (Atenção: nunca coloque o aparelho em funcionamento se o conjunto não estiver devidamente montado e acoplado) (Fig. 2.2).
- Pare o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- Desencaixe o corpo do motor da tampa e, em seguida, retire a tampa da picadora.
- Nota1: Não trabalhe com a função turbo com este acessório montado.
- Nota 2: este acessório tem uma tampa transparente na base que permite cobrir o jarro para armazenar a mistura e é antiderrapante.

### ACESSÓRIO DA BATEDEIRA (FIG.3):

- Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- Encaixe a varinha no corpo do motor, rodando-a

no sentido indicado pela seta (Fig. 3.1).

- Coloque o alimento num recipiente e ligue o aparelho. Para um resultado óptimo é conveniente mover a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio.
- Retire a varinha para libertar o corpo do motor.
- Nota1: Não trabalhe a altas velocidades com este acessório montado porque poderia provocar defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).

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

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

## **LIMPEZA**

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

facilidade (Fig. 4).

- Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

## **ANOMALIAS E REPARAÇÃO**

- Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

#### **PARA AS VERSÕES EU DO PRODUTO E/OU CASO APLICÁVEL NO SEU PAÍS:**

#### **ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO**

- Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EC de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EC de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/UE sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/CE sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.



| Receita                       | Acessório recomendado                                                               | Velocidade | Quantidade  | Preparação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Tempo     |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Molho de maionese             |    | 5          | 250 ml      | Colocar 1 ovo no depósito, sal, algumas gotas de vinagre ou limão, encher com óleo até à parte indicada e colocar o aparelho em funcionamento sem movê-lo, até ligar o óleo                                                                                                                                                                   | 35 s      |
| Batidos de frutas             |    | 15         | -----       | Adicionar a fruta e mexer os alimentos até conseguir que fiquem homogêneos                                                                                                                                                                                                                                                                    | -----     |
| Molho bechamel                |    | 10         | 600 ml      | Derreter 30 g de manteiga numa caçarola em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola soffrita (previamente picada com o picador) e ir adicionando 500 ml de leite                                                                                                                                                              | 15 s      |
| Picar gelo                    |    | 20         | 4/6 cubos   | Introduzir os cubos no depósito e picá-los, exercendo pressão em cima de cada um deles                                                                                                                                                                                                                                                        | 15 s      |
| Preparar natas                |    |            | 250 ml      | Deitar as natas líquidas bem frias (0 a 5 °C) num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido dos ponteiros do relógio. É recomendável a velocidade mínima e, quando começar a ter consistência, passar para a 2ª. Tenha atenção para não deixar passar o tempo, caso contrário as natas transformam-se em manteiga. | 1,2 min   |
| Fazer claras em castelo       |    | 2          | 5 claras    | Deitar as claras num recipiente e mexê-las com o batedor, fazendo um movimento no sentido vertical até fazê-las em castelo                                                                                                                                                                                                                    | 1,5 min   |
| Puré de batata                |   | 20         | 400 g       | Pode esmagar as batatas ao mexer directamente os alimentos que se encontram na mesma caçarola                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 s      |
| Papa                          |  | 20         | 300 g       | Picar e introduzir no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolacha e sumo de laranja                                                                                                                                                                                                                                            | 25 s      |
| Pão ralado                    |  | 20         | 30 g        | Cortar o pão seco antes de colocá-lo no copo e picá-lo até obter a textura desejada                                                                                                                                                                                                                                                           | 30 - 50 s |
| Queijo ralado                 |  | 20         | 100 g       | Cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 30 - 40 s |
| Cenoura picada                |  | 20         | 150 - 200 g | Tirar a casca, cortar em cubos de 1 cm e picar até obter a textura desejada                                                                                                                                                                                                                                                                   | 30 s      |
| Picar frutos secos            |  | 20         | 200 g       | Tirar a casca e picar até obter a textura desejada                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 30 s      |
| Picar ovos duros              |  | 20         | 2 ovos      | Cortar em quadrados e picar até obter a textura desejada                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 10 s      |
| Carne picada (crua ou cozida) |  | 20         | 150 g       | Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30 s      |

| Receita                | Acessório recomendado                                                             | Velocidade | Quantidade | Preparação                                                                  | Tempo |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------|
| Picar carne            |  | 20         | 40 g       | Cortar previamente em cubos de 1 cm.<br>Picar até obter a textura desejada. | 3 s   |
| Picar presunto serrano |  | 20         | 30 g       | Cortar previamente em cubos de 1 cm.<br>Picar até obter a textura desejada. | 3 s   |
| Picar damascos secos   |  | TURBO      | 30 g       | Cortar previamente em cubos de 1 cm.<br>Picar até obter a textura desejada. | 3 s   |

## Català

### Batedora-Picadora

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### **Distingit client:**

Li agraïm que s'hagi decidit per la compra d'un producte de la marca TAURUS.

La seva tecnologia, disseny i funcionalitat, juntament amb el fet de superar les més estrictes normes de qualitat li comportaran total satisfacció durant molt de temps.

### **CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT**

- Llegir atentament aquest fullet d'instruccions abans de posar l'aparell en marxa i guardar-lo per a posteriors consultes. La no observació i compliment d'aquestes instruccions poden comportar com a resultat un accident.
- Abans del primer ús, netejar totes les parts del producte que puguin estar en contacte amb aliments, procedint tal com s'indica en l'apartat de neteja.
- Aquest aparell no ha de ser usat per nens. Mantenir l'aparell i la seva connexió de xarxa fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell poden utilitzar-lo persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement, si se'ls ha donat la supervisió o formació apropiades respecte a l'ús de l'aparell d'una manera segura i comprenen els perills que implica.
- Aquest aparell no és una joguina. Els nens han d'estar sota vigilància per a assegurar que no juguin amb l'aparell.
- Les fulles estan afilades i existeix risc de tall, procedir amb cautela i evitar el contacte directe amb el tall d'aquestes.
- Prestar especial atenció durant el maneig de les fulles, durant operacions de muntatge i desmuntatge, buidat de gerra i neteja.
- Desconnectar l'aparell i desendollar l'alimentació si es deixa desatès i abans de canviar els accessoris o parts pròximes que es mouen durant l'ús, del muntatge, del desmuntatge o de la neteja.
- Vagi amb compte en abocar líquids calents dins del processador d'aliments o batedora, ja que poden sortir expulsats a causi d'una sobtada emissió de vapor.
- Si la connexió xarxa està dançada, ha de ser substituïda, portar l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. Amb la finalitat d'evitar un perill, no intenti desmuntar-lo o reparar-lo per si mateix.

- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial.
- **PRECAUCIÓ:** A fi d'evitar un perill degut al rearmament no desitjat del protector tèrmic, no s'ha d'alimentar a l'aparell a través d'un dispositiu interruptor extern, tal com un programador, o connectar-lo a un circuit que s'encengui i apagui regularment a través de la companyia de distribució d'energia elèctrica.
- Abans de connectar l'aparell a la xarxa, verificar que el voltatge indicat en la placa de característiques coincideix amb el voltatge de xarxa.
- Connectar l'aparell a una base de presa de corrent que suporti com a mínim 10 amperes.
- La clavilla de l'aparell ha de coincidir amb la base elèctrica de la presa de corrent. Mai modificar la clavilla. No usar adaptadors de clavilla.
- Mantenir l'àrea de treball neta i ben il·luminada. Les àrees desordenades i fosques són propenses al fet que ocorrin accidents.
- Mantenir allunyats a nens i curiosos mentre manegi aquest aparell.
- No utilitzar l'aparell amb el cable elèctric o la clavilla danyada.
- Si alguna de les envelopants de l'aparell es trenca, desconectar immediatament l'aparell de la xarxa per a evitar la possibilitat de sofrir un xoc elèctric.
- No utilitzar l'aparell si ha caigut, si hi ha senyals visibles de danys, o si existeix fugida.
- No utilitzar l'aparell amb les mans o els peus humits, ni amb els peus descalços.
- No forçar el cable elèctric de connexió. Mai usar el cable elèctric per a aixecar, transportar o desendollar l'aparell.
- No enrotllar el cable elèctric de connexió al voltant de l'aparell.
- Verificar l'estat del cable elèctric de connexió. Els cables danyats o embullats augmenten el risc de xoc elèctric.
- No utilitzar ni guardar l'aparell a la intempèrie.
- No tocar la clavilla de connexió amb les mans

mullades.

- Prendre les mesures necessàries per a evitar la posada en marxa no intencionada de l'aparell.
- No tocar les parts mòbils de l'aparell en marxa.
- Tenir precaució després de l'operació d'atur de l'aparell, ja que la fulla/s continuaran girant per efecte de la seva inèrcia mecànica.

## UTILITZACIÓ I CURES

- No usar l'aparell si els seus accessoris no estan degudament acoblats.
- No usar l'aparell si els accessoris acoblats a ell presenten defectes. Procedeixi a substituir-los immediatament.
- No utilitzar l'aparell en buit, és a dir sense càrrega.
- No usar l'aparell si el seu dispositiu de posada en marxa/atur no funciona.
- Respectar la indicació de nivell MAX del got mesurador i del got picador.
- No agregar un volum de líquid calent superior a la meitat de la capacitat de la gerra, i en tot cas si existeixen líquids calents a l'interior de la gerra, usar solament la velocitat més lenta.
- Aquest aparell està pensat únicament per a un ús domèstic, no per a ús professional o industrial
- Guardar aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o falta d'experiència i coneixement
- Mantenir l'aparell en bon estat. Comprovi que les parts mòbils no estiguin desalineades o trevadades, que no hi hagi peces trencades o altres condicions que puguin afectar el bon funcionament de l'aparell.
- No deixar mai l'aparell connectat i sense vigilància. A més estalviarà energia i prolongarà la vida de l'aparell.
- No utilitzar l'aparell sobre cap part del cos d'una persona o animal.
- No usar l'aparell durant més de 1 minut seguit, o realitzant cicles de més de 5 minuts, en aquest cas respectant sempre períodes de repòs entre cicles d'1 minut com a mínim. A cap cas és convenient tenir l'aparell en funcionament durant més del temps necessari.
- Com a orientació en la taula annexa s'indiquen una sèrie de receptes, que inclouen la quantitat d'aliment a processar, el temps recomanat per a elaborar cada recepta, així com el temps de funcionament màxim de l'aparell sota cadascuna d'aquestes condicions de càrrega.

## SERVEI

- Tota utilització inadequada, o en desacord amb les instruccions d'ús, pot comportar perill, anul·lant la garantia i la responsabilitat del fabricant.

## DESCRIPCIÓ

A Regulador de velocitats

B Polsador

C Turbo

D Cos motor

E Vareta

F Got mesurador

G Batedor ( )

H Got picador ( )

( ) Només disponible en el model Bapi 850 Plus Inox.

Cas que el seu model d'aparell no disposi dels accessoris descrits anteriorment, aquests també poden adquirir-se per separat en els Serveis d'Assistència Tècnica.

## INSTRUCCIONS D'ÚS

### NOTES PRÈVIES A L'ÚS:

- Asseguri's que ha retirat tot el material d'embalatge del producte.
- Abans d'usar el producte per primera vegada, netegi les parts en contacte amb aliments tal com es descriu en l'apartat de Neteja.
- Preparar l'aparell concorde a la funció que desitgi realitzar.

### ÚS:

- Desenrotllar completament el cable abans d'endollar.
- Endollar l'aparell a la xarxa elèctrica.
- Posar l'aparell en marxa, accionant el polsador (B).
- Seleccionar la velocitat desitjada.
- Treballar l'aliment que desitgi processar.

### CONTROL ELECTRÒNIC DE VELOCITAT:

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

## FUNCIO TURBO:

- L'aparell disposa d'una funció Turbo. Activant el polsador de la funció Turbo (C) es disposa de tota la potència del motor, aconseguint un acabat més fi en la textura final del producte.

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

- Parar l'aparell, retirant la pressió sobre el polsador (B).
- Desendollar l'aparell de la xarxa elèctrica.
- Netejar l'aparell

### ACCESSORIS:

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

- Aquest accessori serveix per a l'elaboració de salses, sopes, maionesa, batuts, menjar per a bebès, picar gel...
- Acoblar la vareta al cos motor girant-lo en el sentit que indica la fletxa.
- Introduir en el got mesurador els aliments i posar l'aparell en marxa.
- Desacoblar la vareta girant en sentit contrari a la fletxa i extraient-la per a la seva posterior neteja.

#### ACCESSORI PICADOR (FIG. 2):

- Aquest accessori serveix per a picar vegetals, fruita seca o carns...
- Introduir els aliments a elaborar en el picador i col·locar la tapa fins que encaixi, girant-la en el sentit contrari a les agulles del rellotge fins a sentir el clic (Fig. 2.1).
- Acoblar el cos motor a la tapa girant-lo en el sentit que indica la fletxa i posar en marxa l'aparell (Atenció: no posar en marxa l'aparell si el tot el conjunt no està degudament assentat i acoblat) (Fig. 2.2).
- Parar l'aparell quan l'aliment adquireix la textura desitjada.
- Desacoblar el cos motor de la tapa i després retirar la tapa del picador.
- Nota 1: No treballar amb la funció turbo amb aquest accessori acoblat.
- Nota 2: aquest accessori té una tapa transparent en la base que permet cobrir la gerra per a guardar la mescla i és antilliscant.

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

- Aquest accessori serveix per a muntar nata, aixecar clares...
- Acoblar el batedor al cos motor girant en sentit

que indica la fletxa (Fig. 3.1).

- En un recipient, col·locar l'aliment i posar en marxa l'aparell. Per a un òptim resultat és convenient moure el batedor en sentit horari.
- Retirar l'accessori batedor i alliberar del cos motor.
- Nota1: No treballar a velocitats altes amb aquest accessori acoblat, ja que provocaria defectes sobre el batedor (centrifugació dels seus filferros).

#### PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT:

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

## NETEJA

- Desendollar l'aparell de la xarxa i deixar-lo refredar abans d'iniciar qualsevol operació de neteja.
- Netejar l'aparell amb un drap humit impregnat amb unes gotes de detergent i assecar-lo després.
- No utilitzar dissolvents, ni productes amb un factor pH àcid o bàsic com el lleixiu, ni productes abrasius, per a la neteja de l'aparell.
- No submergir l'aparell en aigua o un altre líquid, ni posar-lo sota l'aixeta.
- Durant el procés de neteja cal tenir especial compte amb les fulles ja que estan molt afilades.
- Es recomana netejar l'aparell regularment i retirar totes les restes d'aliments.
- Si l'aparell no es manté en bon estat de neteja, la seva superfície pot degradar-se i afectar de manera inexorable la durada de la vida de l'aparell i conduir a una situació perillosa.
- Les següents peces són aptes per a la seva neteja en el rentavaixel·la (usant un programa suau de rentada):
- Vareta
- Got mesurador
- Got picador (sense tapa)
- La posició d'escorregut/assecat de les peces rentables en el rentavaixel·la o aigüera ha de permetre l'escorregut de l'aigua amb facilitat

(Fig. 4).

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

## ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaria portar l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenti desmuntar-ho o reparar-ho ja que pot existir perill.

#### PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN EL CAS QUE AL SEU PAÍS APLIQUI:

#### ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que constitueixen l'envàs d'aquest aparell, estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge d'aquests. Si desitja desfer-se d'ells, pot utilitzar els contenidors públics apropiats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar nocives per al medi ambient.

-  Aquest símbol significa que si desitja desfer-se del producte, una vegada transcorreguda la vida d'aquest, ha de dipositar-lo pels mitjans adequats a les mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/EU de Baixa Tensió, amb la Directiva 2014/30/EU de Compatibilitat Electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicable als productes relacionats amb l'energia.

| Recepta                           |                                                                                     | Vel | Quantitat   | Elaboració                                                                                                                                                                                                           | Temps     |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Salsa maionesa</b>             |    | 5ª  | 250 ml      | Posar 1 ou en el recipient, sal, unes gotes de vinagre o llimona omplir d'oli fins a la part indicada i posar en marxa l'aparell sense moure'l fins a lligar l'oli.                                                  | 35 s      |
| <b>Batuts de fruites</b>          |    | 15ª | -           | Agregar la fruita i actuar sobre l'aliment fins a aconseguir que quedi homogeni.                                                                                                                                     | -         |
| <b>Salsa beixamel</b>             |    | 10ª | 600 ml      | Desfer 30 gr. de mantega en una cassola a foc lent, afegir 100gr. de farina i 30 gr. de ceba sofregida (prèviament trossejar-la amb el picador) i anar afegint els 500 ml de llet.                                   | 15 s      |
| <b>Picar gel</b>                  |    | 20ª | 4/6 glaçons | Introduir els glaçons en el got mesurador i picar realitzant pressió damunt de cadascun d'ells                                                                                                                       | 15 s      |
| <b>Muntar nata</b>                |    |     | 250 ml      | Abocar la nata líquida ben freda (0 a 5 °C) en un recipient, també fred i actuar amb el batedor fent un moviment en sentit vertical. Tingui precaució, perquè si es passa de temps la nata es convertirà en mantega. | 1,2 min   |
| <b>Muntar clares</b>              |    | 2ª  | 5 clares    | Abocar les clares en un recipient i actuar amb el batedor fent un moviment en sentit vertical fins a muntar-les.                                                                                                     | 1.5 min   |
| <b>Puré de patates</b>            |    | 20ª | 300 g       | Es poden trossejar actuant directament sobre l'aliment situat en la mateixa cassola.                                                                                                                                 | 30 s      |
| <b>Papilla</b>                    |    | 20ª | 300 g       | Trossejar i posar en el recipient 100gr. de poma, 100gr. de plàtan, 50gr. de galetes i un suc de taronja.                                                                                                            | 25 s      |
| <b>Pa ratllat</b>                 |   | 20ª | 30 g        | Trossejar el pa sec abans de posar-lo en el got i picar fins a la textura desitjada.                                                                                                                                 | 30 - 50 s |
| <b>Formatge ratllat</b>           |  | 20ª | 100 g       | Trossejar a tacs d'1 cm. i picar fins a la textura desitjada.                                                                                                                                                        | 30 – 40 s |
| <b>Pastanaga picada</b>           |  | 20ª | 150 - 200 g | Pelar la pela, trossejar a tacs d'1 cm. i picar fins a la textura desitjada                                                                                                                                          | 30 s      |
| <b>Picar fruits secs</b>          |  | 20ª | 200 g       | Llevar la pela i picar fins a la textura desitjada                                                                                                                                                                   | 30 s      |
| <b>Picar ou dur</b>               |  | 20ª | 2 ous       | Tallar a quarts i picar fins a la textura desitjada.                                                                                                                                                                 | 10 s      |
| <b>Carn picada (crua o cuïta)</b> |  | 20ª | 150 g       | Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada                                                                                                                                                | 30 s      |
| <b>Picar carn</b>                 |  | 20ª | 40 g        | Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada                                                                                                                                                | 3 s       |

| Recepta                     |                                                                                   | Vel             | Quantitat | Elaboració                                                            | Temps |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Picar pernil salat</b>   |  | 20 <sup>a</sup> | 60 g      | Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada | 3 s   |
| <b>Picar albercocs secs</b> |  | TUR-BO          | 30 g      | Trossejar prèviament a tacs d'1 cm. Picar fins a la textura desitjada | 3 s   |



## Nederlands

### Mixer-hakmolen

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk TAURUS.

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

### VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN EN WAARSCHUWINGEN

- Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- Voor het eerste gebruik moet u alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen schoonmaken, zoals aangegeven in het hoofdstuk reiniging.
- Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en zijn aansluiting op het lichtnet buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of passende training hebben ontvangen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken. Wees voorzichtig en voorkom direct contact met de scherpe kant van de messen.
- Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen, het legen van de kan en reiniging.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en alvorens accessoires of bewegende delen te vervangen, monteren, demonteren of reinigen.
- Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de keukenrobot of mixer giet, omdat er stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische Service. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of repareren om risico's te vermijden.
- Dit apparaat is alleen bedoeld

voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.

**- LET OP:** Om te voorkomen dat de zekering doorbrandt, mag het apparaat niet aangesloten worden via een externe schakeling van de voedingsspanning, zoals een timer. Ook mag het apparaat niet aangesloten worden op een stroomcircuit waarvan geregeld de spanning wordt afgehaald, bijvoorbeeld door het energiebedrijf

- Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het stroomnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact dat tenminste 10 Ampère kan leveren.
- De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- Zorg dat het werkblad schoon en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat gebruikt.
- Gebruik het apparaat niet wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd is.
- Als een deel van de behuizing beschadigd wordt moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken om een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- Gebruik het apparaat niet met vochtige handen of voeten, noch blootsvoets.
- Forceer het stroomsnoer niet. Gebruik het snoer nooit om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Wikkel het stroomsnoer niet om het apparaat.
- Controleer de staat van de elektriciteitskabel. Beschadigde kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico van elektrische schokken.
- Bewaar of gebruik het toestel niet buitenshuis.
- Raak de stekker niet met natte handen aan.
- Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- Raak de bewegende onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aan staat.
- Wees voorzichtig wanneer u het apparaat uitschakelt. Door mechanische inertie blijft het mes of blijven de messen nog even draaien.

## **GEBRUIK EN ONDERHOUD**

- Gebruik het apparaat niet wanneer de hulpstukken niet correct aangesloten zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- Het apparaat niet leeg, zonder lading, gebruiken.
- Gebruik het apparaat niet als de aan-/uitknop niet werkt.
- Overschrijd het MAX niveau van de maatbeker en de hakbeker niet.
- Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
- Laat het apparaat niet langer dan 1 minuut continu werken. Wanneer men het apparaat herhaald laat werken gedurende meer dan 5 minuten, moet men rustpauzes van tenminste 1 minuut tussen de cycli inlassen. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
- Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te

verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.

#### REPARATIES:

- Onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

## BESCHRIJVING

- A Snelheidsregelaar
- B Pulsator
- C Turbo
- D Motorlichaam
- E Staafmixer
- F Maatglas
- G Garde (\*)
- H Kan van de hakmolen (\*)

(\*) Alleen beschikbaar bij het mode Bapi 850 Plus Inox

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

## GEBRUIKSAANWIJZING

### OPMERKINGEN VOORAFGAAND AAN HET GEBRUIK:

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

#### GEBRUIK:

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

#### ELEKTRISCHE SNELHEIDSCONTROLE:

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

#### TURBO FUNCTIE:

- Het apparaat beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (C) drukt werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

#### NA GEBRUIK VAN HET APPARAAT:

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

#### ACCESSOIRES:

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

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

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

- Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken.
- Plaats het te bereiden voedsel in de hakmolen en bevestig het deksel door het linksom te draaien totdat u een klik hoort(Fig. 2.1).
- Koppel het motorlichaam aan het deksel door het in de richting van de pijl te draaien en zet het apparaat aan. (Let op: zet het apparaat niet aan als het systeem niet correct bevestigd en gekoppeld is)(Fig. 2.2).
- Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- Koppel het motorlichaam los van het deksel en verwijder het deksel van de hakmolen.
- Opmerking 1: Gebruik de turbo functie niet als dit accessoire aangekoppeld is.
- Opmerking 2: dit accessoire heeft een transparant deksel op de bodem waarmee de kan kan worden afgedekt om het mengsel op te slaan en is antislip.

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

- Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- Sluit de garde aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien(Fig. 3.1).

- Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde rechtsonder in een cirkel te bewegen.
- Verwijder de garde door haar los te koppelen van het motorlichaam.
- Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op een hoge snelheid. De draadjes van de garde kunnen daardoor beschadigd worden.

### THERMISCHE BEVEILIGING:

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

### REINIGING

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

makkelijk kan weglopen (Fig. 4).

- Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

## STORINGEN EN REPARATIE

- Breng het apparaat bij storing naar een erkende Technische Dienst. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

### VOOR EU-VERSIES VAN HET PRODUCT EN/ OF INDIEN VAN TOEPASSING IN UW LAND:

#### MILIEUVRIENDELIJKHEID EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT

- Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende typen materiaal zijn bestemd.
- Het product bevat geen stoffen in concentraties die als schadelijk voor het milieu beschouwd kunnen worden.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker ten behoeve van de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EG met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energieregelateerde producten.

| Recept                                            | Aanbevolen<br>accessoire                                                            | Snelheid | Hoeveelheid | Bereiding                                                                                                                                                                                                                                                      | Berei-<br>dingswijze |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Mayonaise                                         |    | 5        | 250 ml      | Doe het ei, het zout en enkele druppels azijn of citroen in de kan. Vul de kan tot het aangegeven streepje met olie en zet het apparaat aan. Houd de klopper stil tot het mengsel begint te binden.                                                            | 35 s                 |
| Fruitshakes                                       |    | 15       | -----       | Voeg fruit toe en zet het apparaat aan tot u een homogeen fruitmengsel krijgt.                                                                                                                                                                                 | -----                |
| Bechamel-saus                                     |    | 10       | 600 ml      | Smelt 30 gram boter in een pan op laag vuur, voeg 100 gram bloem en 30 gram gebakken ui toe (hak de ui eerst in kleine stukjes), en giet er dan 500 ml melk bij.                                                                                               | 15 s                 |
| Ijs crushen                                       |    | 20       | 4/6 blokjes | Doe de ijsblokjes in de kan en crush ze door lichtjes op de bovenkant van het toestel te drukken.                                                                                                                                                              | 15 s                 |
| Slagroom kloppen                                  |    |          | 250 ml      | Giet de koude slagroom (0 tot 5°C) in een kom en klop het op met de garde, waarbij u rechtsom draait. Begin op de laagste snelheid, als de slagroom iets dikker wordt verder gaan op de tweede snelheid. Niet te lang kloppen, anders wordt de slagroom boter. | 1,2 min              |
| Eiwit kloppen                                     |    | 2        | 5 dooiers   | Giet de dooiers in een kom en maak met de klopper op- en neergaande bewegingen tot het eiwit stijf wordt.                                                                                                                                                      | 1.5 min              |
| Aardappel-puree                                   |    | 20       | 400 g       | Deze kunnen eveneens in dezelfde pan in stukken gehakt worden.                                                                                                                                                                                                 | 30 s                 |
| Pap                                               |   | 20       | 300 g       | Snijd 100 gram appel, 100 gram banaan en 50 gram koekjes in stukjes en doe in de kom samen met het sap van één sinaasappel.                                                                                                                                    | 25 s                 |
| Broodkrui-<br>mels                                |  | 20       | 30 g        | Hak de gedroogde brood alvorens het in het glas en hak tot gewenste textuur                                                                                                                                                                                    | 30 - 50 s            |
| Geraspte<br>kaas                                  |  | 20       | 100 g       | Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt                                                                                                                                                                        | 30 – 40 s            |
| Geraspte<br>wortel                                |  | 20       | 150 - 200 g | Snijd de kaas in blokjes van ongeveer 1 cm en hak tot de gewenste textuur wordt bereikt                                                                                                                                                                        | 30 s                 |
| Gedroogd<br>fruit hakken                          |  | 20       | 200 g       | Pel het fruit en hak het tot de gewenste textuur wordt bereikt.                                                                                                                                                                                                | 30 s                 |
| Hardgekoo-<br>kte eieren<br>in stukjes<br>snijden |  | 20       | 2 eieren    | Snijd de eieren in vier en hak ze tot de gewenste textuur wordt bereikt                                                                                                                                                                                        | 10 s                 |
| Gehakt vlees<br>(rauw of<br>gebakken)             |  | 20       | 150 g       | In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur.                                                                                                                                                                                                    | 30 s                 |

| Recept                              | Aanbevolen<br>accessoire                                                          | Snelheid | Hoeveelheid | Bereiding                                                   | Berei-<br>dingswijze |
|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| Gehakt vlees                        |  | 20       | 40 g        | In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur. | 3 s                  |
| Serrano ham<br>in stukjes<br>hakken |  | 20       | 30 g        | In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur. | 3 s                  |
| Droge abriko-<br>zen hakken         |  | TURBO    | 30 g        | In partjes van 1 cm snijden. Malen tot de gewenste textuur. | 3 s                  |

## Polski

### Blender-rozdrabniacz

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

#### Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki TAURUS.

Jego technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia on wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

### PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach.
- Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne, tylko i wyłącznie pod kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.
- To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- Noże są ostre i mogą zranić użytkownika. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie i unikać bezpośredniego kontaktu.
- Należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo podczas czyszczenia, rozkładania, montażu noży lub dzbanka.
- Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia
- Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, gdyż mogą być one wydalone z nich z powodu nagłego uwolnienia się pary.
- W razie awarii zanieść produkt do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- UWAGA: Aby uniknąć ryzyka

niepożądanego włączenia, nie należy podłączać urządzenia do sieci za pośrednictwem zewnętrznych przełączników, przedłużaczy lub czasomierzy elektronicznych, które regularnie włączają i wyłączają urządzenie, nie należy podłączać urządzenia do sieci wraz z innymi urządzeniami.

- Przed podłączeniem maszyny do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- Podłączać urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nigdy nie modyfikować wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
- Używać urządzenie tylko w miejscach czystych i dobrze oświetlonych. W przeciwnym razie istnieje ryzyko wypadków.
- Przy pracy z tym urządzeniem z dala pozostawać powinny dzieci i inne osoby.
- Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- Nie używać urządzenia mając wilgotne ręce czy stopy, ani będąc boso.
- Nie napinać elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączania urządzenia.
- Nie związać przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- Nie używać, ani nie przechowywać urządzenia na zewnątrz.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- Należy przestrzegać środków ostrożności, by zapobiegać niezamierzonemu włączeniu urządzenia.

- Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.
- Należy zachować ostrożność po wyłączeniu urządzenia, gdyż na podstawie inercji mechanicznej noże będą się dalej obracały.

## UŻYWANIE I KONSERWACJA

- Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria nie są odpowiednio dopasowane.
- Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- Nie używać urządzenia, kiedy jest ono puste, to znaczy kiedy nic w nim nie ma.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- Przestrzegać wskaźnika poziomu MAX w pojemniku dozującym i pojemniku do siekania.
- Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzetawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzi się energię i przedłuży okres użytkowania urządzenia.
- Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minutę bez przerwy lub w cyklach 5minutowych, w tym przypadku stosując zawsze minimalne przerwy wynoszące 1 minutę pomiędzy cyklami. W żadnym przypadku nie jest wskazane, aby urządzenie funkcjonowało dłużej niż to konieczne.
- Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napełnienia.



## OBŚŁUGA

- Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodne z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

## OPIS

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

(\*) Dostępne tylko w przypadku modelu Bapi 850 Plus Inox

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

## SPOSÓB UŻYCIA

### UWAGI PRZED UŻYCIEM:

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

### SPOSÓB UŻYCIA:

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

### ELEKTRONICZNA KONTROLA PRĘDKOŚCI:

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

### FUNKCJA TURBO:

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

## PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA:

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

## AKCESORIA:

### KOŃCÓWKA BLENDERA (FIG. 1):

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

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

- Służy ona do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,....
- Wprowadzić produkty żywnościowe, które mają być przetworzone w rozdrabniaczu i umieścić pokrywę aż do jej dopasowania, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszymy kliknięcie (Fig. 2.1).
- Połączyć korpus silnika z pokrywą przekręcając go w kierunku, jaki wskazuje strzałka, następnie uruchomić urządzenie (Uwaga: nie uruchamiać urządzenia jeśli cały zastaw nie jest odpowiednio zamocowany) (Fig. 2.2).
- Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- Odłączyć korpus silnika od pokrywy, a następnie usunąć pokrywę rozdrabniacza.
- Uwaga 1: Nie należy pracować z funkcją Turbo, gdy ta końcówka jest podłączona.
- Uwaga 2: to akcesorium ma przezroczystą pokrywę na podstawie, która umożliwia zakrycie dzbanka i przechowywanie mieszanki i jest antypoślizgowa.

### KOŃCÓWKA DO UBIJANIA (FIG.3):

- Końcówka ta służy do ubijania śmietany, białek...
- Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika przekręcając ją w kierunku, jaki wskazuje strzałka (Fig. 3.1).
- Umieścić żywność w pojemniku i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać trzepaczkę

w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

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

#### OCHRONA PRZED PRZEGRZANIEM:

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

## CZYSZCZENIA

- Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani środków żrących.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- W zmywarce do naczyń mogą być myte następujące części (należy ustawić krótki program mycia):
  - Końcówka blendera
  - Pojemnik dozujący
  - Pojemnik rozdrabniacza (bez pokrywy)
- Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód (Fig. 4).
- Wysuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

## NIEPRAWIDŁOWOŚCI I NAPRAWA

- W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

#### DLA URZĄDZEŃ WYPRODUKOWANYCH W UNII EUROPEJSKIEJ I W PRZYPADKU WYMAGAŃ PRAWNYCH OBOWIĄZUJĄCYCH W DANYM KRAJU:

#### Ekologia i Zarządzanie Odpadami

- Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35 / UE niskonapięciowych 2014/30 / UE o Kompatybilność elektromagnetycznej, z dyrektywą 2011/65 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125 / WE w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu stosowanego w produktach związanych z energią.

| Przepis                             | Zalecane akcesorium                                                                 | Moc (prędkość obrotów) | Ilość produktu | Proces                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Czas      |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Majonez                             |    | 5                      | 250 ml         | Wbić jedno jajko do pojemnika, dodać sól, kilka kropeli octu lub sok z cytryny i dopełnić oliwą z oliwek na wysokość kreski. Włączyć urządzenie i pozostawić bez ruchu aż do uzyskania konsystencji majonezu.                                                                                                                            | 35 s      |
| Koktajl owocowy                     |    | 15                     | -----          | Włożyć owoce do pojemnika i pozostawić urządzenie włączone aż do uzyskania jednolitej masy.                                                                                                                                                                                                                                              | -----     |
| Beszel                              |    | 10                     | 600 ml         | Rozpuścić 30 g masła w garnuszku na wolnym ogniu, dodać 100 g mąki i 30 g drobno posiekanej i przysmażonej cebuli. Stopniowo dolewać 500 ml mleka.                                                                                                                                                                                       | 15 s      |
| Kruszenie lodu                      |    | 20                     | 4-6 kostek     | Włożyć kostki lodu do pojemnika i rozdrabniać, dociskając końcówką każdą kostkę z osobna.                                                                                                                                                                                                                                                | 15 s      |
| Bitą śmietanę                       |    |                        | 250 ml         | Włączyć do naczynia dobrze schłodzoną śmietanę (0 do 5°C) i ubijać trzepaczką, poruszając nią zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Zaleca się ubijać początkowo na najniższych obrotach, a kiedy śmietana zacznie nabierać konsystencji, przełączyć na prędkość 2. Nie przekraczać czasu ubijania, by nie doszło do wytworzenia się masła. | 1,2 min   |
| Piana z białek                      |    | 2                      | 5 białek       | Włączyć białka do naczynia i ubijać trzepaczką, wykonując ruchy w górę i w dół, aż do uzyskania piany.                                                                                                                                                                                                                                   | 1,5 min   |
| Purée ziemniaczane                  |    | 20                     | 400 g          | Ziemniaki można rozdrabniać bezpośrednio w garnku, w którym się ugotowały.                                                                                                                                                                                                                                                               | 30 s      |
| Papki dla niemowląt                 |   | 20                     | 300 g          | Pokroić i wrzucić do naczynia 100 g jabłek, 100 g bananów, 50 g ciasteczek i sok z jednej pomarańczy.                                                                                                                                                                                                                                    | 25 s      |
| Bulka tarta                         |  | 20                     | 30 g           | Podzielić na części suchą bułkę, a następnie wrzucić do pojemnika i rozdrobnić do uzyskania pożądanej formy.                                                                                                                                                                                                                             | 30 - 50 s |
| Tarty ser                           |  | 20                     | 100 g          | Pokroić ser na kostki o wielkości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.                                                                                                                                                                                                                                          | 30 – 40 s |
| Tarta marchewka                     |  | 20                     | 150 - 200 g    | Obraną marchew pokroić w plastry o grubości 1 cm a następnie rozdrabniać do uzyskania pożądanej tekstury.                                                                                                                                                                                                                                | 30 s      |
| Siekanie orzechów, migdałów, itp.   |  | 20                     | 200 g          | Obrać orzechy lub migdały i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.                                                                                                                                                                                                                                                                      | 30 s      |
| Siekanie jajek na twardo            |  | 20                     | 2 jajek        | Pokroić w ćwiartki i siekać do uzyskania pożądanej tekstury.                                                                                                                                                                                                                                                                             | 10 s      |
| Mięso mielone (surowe lub gotowane) |  | 20                     | 150 g          | Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Miksować do uzyskania pożądanej tekstury.                                                                                                                                                                                                                                                                 | 30 s      |

| Przepis                     | Zalecane akcesorium                                                               | Moc (prędkość obrotów) | Ilość produktu | Proces                                                                    | Czas |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------|------|
| Siekanie mięsa              |  | 20                     | 40 g           | Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury. | 3 s  |
| Siekanie szynki iberyjskiej |  | 20                     | 30 g           | Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury. | 3 s  |
| Siekanie suszonych moreli   |  | TURBO                  | 30 g           | Pokroić w kawałki o boku 1 cm. Siekać aż do uzyskania pożądanej tekstury. | 3 s  |

## Ελληνικά

### Αυγοδάρτης-μηχανή κοπής

Bari 850 Inox

Bari 850 Plus Inox

#### Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα προϊόν μάρκας TAURUS.

Η τεχνολογία, ο σχεδιασμός και η λειτουργία του, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το προϊόν πληροί τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα σας εξασφαλίσουν πλήρη ικανοποίηση για πολύ καιρό.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Η μη τήρηση και μη συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες μπορούν να οδηγήσουν σε ατύχημα.
- Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, κάνοντας αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σύνδεσης στο ρεύμα μακριά από τα παιδιά.
- Αυτή τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν άτομα

με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν βρίσκονται υπό την κατάλληλη επιτήρηση ή έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

- Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Τα μαχαίρια είναι τροχισμένα και υπάρχει κίνδυνος να κοπείτε, για αυτό να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την άμεση επαφή με την ακμή τους.
- Προσέξτε όταν πιάνετε τα μαχαίρια κατά τις διαδικασίες της συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης, του αδειάσματος του δοχείου και της καθαριότητας.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα όταν μένει χωρίς επιτήρηση και πριν την αλλαγή των αξεσουάρ ή των σχετικών εξαρτημάτων που κινούνται κατά τη χρήση, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή την καθαριότητα
- Προσέξτε όταν προσθέτετε ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή

ή τον αυγοδάρτη, μιας και μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω ξαφνικής εκπομπής ατμού.

- Εάν έχει υποστεί βλάβη το καλώδιο σύνδεσης στο ρεύμα, πρέπει να αντικατασταθεί και να μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Προκειμένου να μην εκτεθείτε σε κίνδυνο, μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επιδιορθώσετε τη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Για την αποφυγή οποιουδήποτε κινδύνου που οφείλεται σε τυχαία επαναρρύθμιση του μηχανισμού θερμικής προστασίας, η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να τροφοδοτείται με ηλεκτρικό ρεύμα από διάταξη εξωτερικής μεταγωγής όπως χρονοδιακόπτη, ούτε να συνδέεται σε κύκλωμα του οποίου η σύνδεση και αποσύνδεση επαφίεται σε επιχείρηση παροχής υπηρεσιών.
- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα σήμανσης συμπίπτει με την τάση του ρεύματος.
- Συνδέστε τη συσκευή σε βάση λήψης ρεύματος που αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το βύσμα της πρίζας της συσκευής πρέπει να συμπίπτει με την ηλεκτρική βάση λήψης

ρεύματος. Μην αλλάζετε ποτέ το βύσμα της πρίζας. Μην χρησιμοποιείται μετασχηματιστές στο βύσμα της πρίζας.

- Φροντίστε ώστε η περιοχή εργασίας να είναι καθαρή και καλά φωτισμένη. Σε ακατάστατες και σκοτεινές περιοχές ενδέχεται να συμβούν ατυχήματα.
- Απομακρύνετε παιδιά και περιέργους, όσο χειρίζεστε την παρούσα συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια ή πόδια, ούτε ξυπόλυτοι.
- Μην ασκείτε πίεση στο ηλεκτρικό καλώδιο. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Αν το καλώδιο παρουσιάζει φθορά ή έχει μπλεχτεί αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Μη χρησιμοποιείτε ούτε να φυλάσσετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα για να αποφύγετε τυχόν μη ηθελημένη θέση σε λειτουργία της συσκευής.
- Μην αγγίζετε τα κινητά τμήματα της συσκευής, όταν λειτουργεί.
- Να είστε προσεκτικοί μετά την παύση λειτουργίας της συσκευής, επειδή η λεπίδα/οι λεπίδες θα συνεχίσουν να γυρίζει/ουν λόγω της μηχανικής αδράνειας.

#### **ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνταίριασμένα.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εν κενώ ή χωρίς φορτίο.

- Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης λειτουργίας.
- Σεβαστείτε την ένδειξη ΜΕΓΙΣΤΗΣ στάθμης του δοσομετρητή και του δοχείου κοπής.
- Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό, ή κάνοντας κύκλους για πάνω από 5λεπτά, και τότε να σέβεστε πάντα περιόδους ανάπαυλας μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον 1 λεπτού. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή τής κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθεμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση ή χρήση αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης μπορεί να εγκυμονεί κινδύνους, και ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.
- B Διακόπτης
- C Τούρμπο
- D Σώμα του μοτέρ
- E Ράβδος

F Δοχείο δοσομετρητής

G Αυγοδάρτης (\*)

H Δοχείο κοπής (\*)

(\*) Διατίθεται μόνο στο μοντέλο Bari 850 Plus Inox.

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

## ΤΡΟΠΟΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

### ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ:

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

### ΧΡΗΣΗ:

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

### ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ:

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

### ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΥΡΜΠΟ:

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

### ΑΦΟΥ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ Η ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

- Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε τον διακόπτη (B).
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό

δίκτυο.

- Καθαρίστε τη συσκευή.

#### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ:**

##### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΡΑΒΔΟΣ (ΣΧ. 1):**

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

##### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΚΟΠΗΣ (FIG. 2):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών, ξηρών καρπών ή κρέατος...
- Εισαγάγετε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στη μηχανή κοπής και βάλτε το καπάκι έτσι ώστε να κουμπιώσει, στρέφοντάς το προς την αντίθετη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι να ακούσετε ένα κλικ(Σχ. 2.1).
- Συναρμολογήστε το σώμα του μοτέρ στο καπάκι, στρέφοντας κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν όλο το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά)(Σχ. 2.2).
- Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- Αποσυναρμολογήστε το σώμα του μοτέρ από το καπάκι κι ύστερα αφαιρέστε το καπάκι από τη μηχανή κοπής.
- Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε τη λειτουργία τούρμπο όταν είναι συναρμολογημένο αυτό το αξεσουάρ.
- Σημείωση 2: Αυτό το εξάρτημα διαθέτει ένα διαφανές καπάκι στη βάση το οποίο επιτρέπει την κάλυψη της κανάτας για την αποθήκευση του μείγματος και την αντιοξειδωτική του λειτουργία.

##### **ΑΞΕΣΟΥΑΡ ΑΥΓΟΓΔΑΡΤΗΣ(FIG.3):**

- Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- Ενώστε τον αυγοδάρτη με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος(Σχ. 3.1).
- Σε ένα δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο

αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.

- Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδάρτη και απελευθερώστε το σώμα του μοτέρ.
- Σημείωση 1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το αξεσουάρ συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρτη (φυγοκέντρωση των συρμάτων του).

#### **ΘΕΡΜΙΚΗ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:**

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

## **ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ**

- Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην εμβαπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερος τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- Τα ακόλουθα εξαρτήματα μπορούν να πλένονται στο πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιώντας ήπιο πρόγραμμα πλύσης):
  - Ράβδος
  - Δοχείο δοσομετρητής
  - Δοχείο κοπής (χωρίς καπάκι)
- Η θέση στράγγισης/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει



να επιτρέπει την εύκολη στράγγιση του νερού(Fig. 4).

- Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

### ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

- Σε περίπτωση βλάβης, μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε ή να την επισκευάσετε γιατί μπορεί να εκτεθείτε σε κίνδυνοο.

### ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΚΔΟΧΕΣ ΕΕ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ/Η ΕΦΟΣΟΝ ΙΣΧΥΟΥΝ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΣΑΣ: ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Τα υλικά που απαρτίζουν τη συσκευασία αυτής της συσκευής, συμμετέχουν σε πρόγραμμα αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωση τους. Αν θέλετε να απαλλαγείτε από αυτά τα υλικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους δημόσιους κάδους που

ενδείκνυνται για κάθε είδος υλικού.

- Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που μπορούν να θεωρηθούν επιζήμιες για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε να το

εναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή

αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/ΕΕ χαμηλής τάσης, με την οδηγία 2014/30/ΕΕ για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και με την οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα.

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

| Συνταγή                      | Συνιστώμενο εξάρτημα                                                                | Ταχύτητα | Ποσότητα     | Ετοιμασία                                                                                                                | Χρόνος     |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Πουρέ πατατών                |    | 20       | 400 γρ       | Μπορούν να τεμαχιστούν ενεργώντας απευθείας πάνω στην τροφή που είναι στην ίδια κατσαρόλα                                | 30 δ.      |
| Χυλός τροφής μωρών           |    | 20       | 300 γρ       | Κόβετε σε φέτες και βάζετε σε ένα σκεύος, 100 γρ. μήλου, 100 γρ. μπανάνας, 50 γρ. μπισκότα και τον χυμό ενός πορτοκαλιού | 25 δ.      |
| Τριμμένο ψωμί                |    | 20       | 30 γρ        | Κόβετε σε φέτες το ξερό ψωμί, πριν να το βάλετε στο βάζο και χτυπάτε μέχρι να έχει την επιθυμητή υφή                     | 30 - 50 δ. |
| Τριμμένο τυρί                |    | 20       | 100 γρ       | Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή                                                       | 30-40 δ.   |
| Κοπή καρότων                 |    | 20       | 150 - 200 γρ | Κόβετε σε κομματάκια του 1 cm. και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή                                                       | 30 δ.      |
| Κοπή ξηρών καρπών            |    | 20       | 200 γρ       | Βγάζετε τον φλοιό και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή                                                                    | 30 δ.      |
| Χτύπημα βραστού αυγού        |    | 20       | 2 αυγού      | Κόβετε σε τέσσερα μέρη και χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή                                                               | 10 δ.      |
| Κιμάς (ωμός ή βραστός)       |    | 20       | 150 γρ       | Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.                                            | 30 δ.      |
| Χτύπημα κρέατος              |    | 20       | 40 γρ        | Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.                                            | 3 δ.       |
| Χτύπημα ζαμπόν σεράνο        |   | 20       | 30 γρ        | Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.                                            | 3 δ.       |
| Κοπή αποξηραμένων βερίκοκων. |  | TURBO    | 30 γρ        | Να κόβονται προηγουμένως σε κύβους του 1 cm. Χτυπάτε μέχρι την επιθυμητή υφή.                                            | 3 δ.       |

## Русский

### Ручной блендер

Варі 850 Inox

Варі 850 Plus Inox

#### Уважаемый клиент!

Благодарим вас за выбор прибора торговой марки TAURUS. Он выполнен с применением передовых технологий, имеет элегантный дизайн, надежную конструкцию и превышает наиболее требовательные стандарты качества, что обеспечит полное соответствие вашим требованиям и продолжительный срок службы.

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите эту инструкцию перед включением электроприбора и сохраните ее для использования в будущем. Ненадлежащее соблюдение этой инструкции может быть причиной несчастного случая.
- перед использованием очистите все части, которые будут контактировать с продуктами питания;
- детям не разрешается использовать этот прибор. Храните прибор и его кабель вне досягаемости детей.
- этот электроприбор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не обладающими соответствующим опытом или знаниями, только под присмотром или после проведения инструктажа по безопасному использованию прибора и с пониманием связанных с ним опасностей;
- Прибор не является игрушкой. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с ним.
- Так как лезвия острые, они могут причинить вред, будьте осторожны и избегайте прямого контакта с режущими краями ножей.
- Обратите особое внимание на ножи во время сборки и разборки прибора, при опорожнении чаши и чистке прибора.
- после использования, перед заменой принадлежностей или для доступа к подвижным деталям, для операций разборки, сборки или чистки обязательно выключайте прибор и отключайте его от сети;
- Будьте осторожны, если горячая жидкость заливается в кухонный комбайн или блендер, так как она может выплеснуться наружу из-за внезапного испарения.
- Поврежденный сетевой шнур подлежит замене в авторизованном сервисном

центре. Не допускается разбирать или ремонтировать прибор, поскольку это небезопасно.

- этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования.

- **ВНИМАНИЕ:** Чтобы не допустить непреднамеренного сброса тепловой защиты, устройство не допускается подключать через внешние коммутирующие устройства, например таймер, или подключать к сети, которая часто включается и выключается.

- прежде чем включить электроприбор, убедитесь, что напряжение на его табличке соответствует напряжению в сети;
- подключите электроприбор к розетке, рассчитанной на ток не менее 10 ампер;
- Сетевая вилка должна подходить к розетке. Не допускается вносить изменения в вилку сетевого шнура. Не допускается также использовать переходники для розетки;
- рабочее место, где используется прибор, должно быть чистым и хорошо освещенным. Беспорядок и недостаточное освещение могут стать причиной несчастного случая.
- во время использования прибор должен быть недоступен для детей и посторонних лиц.
- не допускается эксплуатировать электроприбор с поврежденным шнуром или вилкой питания.
- При любом повреждении корпуса электроприбора немедленно отключите его от сети, чтобы не допустить поражения электрическим током.
- Не допускается использовать прибор после падения на пол, если на нем имеются видимые следы повреждений или протечка.

- Не используйте прибор, если руки или ноги влажные, а также босиком;
- Не тяните шнур питания. Не допускается использовать шнур питания, чтобы поднимать или переносить электроприбор, вынимать вилку из розетки, потянув за шнур.
- Не накручивайте сетевой шнур на прибор.
- Проверьте состояние шнура питания. Поврежденный или запутанный шнур может быть причиной поражения электрическим током.
- Не допускается использовать или хранить электроприбор на открытом воздухе.
- Не прикасайтесь к вилке влажными руками.
- примите все меры к тому, чтобы прибор не мог быть запущен случайным образом;
- Не прикасайтесь к подвижным частям во время работы прибора.
- Будьте осторожны после выключения прибора, так как ножи будут продолжать вращаться по инерции.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Не допускается эксплуатировать прибор, если принадлежности установлены недостаточно надежно.
- не используйте прибор с неисправными принадлежностями. Их следует немедленно установить правильно.
- не допускается, чтобы прибор работал без загрузки;
- Не допускается эксплуатировать электроприбор с неисправным выключателем питания.
- Соблюдайте индикатор максимального уровня измерительного стакана и чаши измельчителя.
- Если вы используете горячие жидкости, не заполняйте чашу более, чем наполовину. Каждый раз, когда вы смешиваете горячие жидкости в чаше, выбирайте самую низкую скорость.
- этот прибор предназначен только для домашнего, а не профессионального или промышленного использования;
- храните этот прибор вне досягаемости детей и/или лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также тех, кто не знаком с правилами его использования.
- поддерживайте прибор в надлежащем рабочем состоянии. Проверьте, чтобы не было перекосов и заедания подвижных

- частей, не было поломанных деталей и прибор работал исправно;
- не оставляйте включенный электроприбор без присмотра. Это сохранит электроэнергию и продлит срок его службы.
  - не прикасайтесь рабочей поверхностью утюга к телу или к животным;
  - Не используйте прибор более, чем 1 минуту за раз, или при работе по циклам, длящимся более, чем 5 5 минут. Всегда соблюдайте паузу длиной не менее 1 минуты между циклами. Ни при каких обстоятельствах прибор не должен работать дольше, чем это необходимо.
  - В качестве примера в прилагаемой таблице приводятся несколько рецептов, в которых указано количество продуктов, рекомендуемое время для приготовления каждого рецепта, а также максимальное время работы прибора для каждого из этих режимов.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций автоматически приводит к аннулированию гарантии и снятию ответственности производителя.

## ОПИСАНИЕ

- A Регулятор скорости
- B Выключатель
- C Кнопка Турбо
- D Корпус двигателя
- E Ручной блендер
- F Мерный стакан
- G Венчик (\*)
- H Измельчитель (\*)

(\*) Имеется только в модели Vari 850 Plus Inox  
Если ваша модель не укомплектована нужной вам принадлежностью, ее можно приобрести отдельно через службу технической поддержки.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

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

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ:

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

### ЭЛЕКТРОННЫЙ КОНТРОЛЬ СКОРОСТИ:

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

### РЕЖИМ ТУРБО:

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

### ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

- Выключите прибор при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ (B).
- Отключите прибор от сети.
- Очистите прибор.

### НАСАДКИ:

#### СТИК-НАСАДКА (FIG.1):

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

#### НАСАДКА-ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЬ (FIG.2):

- Эта насадка используется для измельчения овощей или мяса.
- Поместите еду в контейнер для измельчения и плотно прикрепите крышку, повернув ее против часовой стрелки до щелчка (Fig.2.1).
- Прикрепите корпус к крышке, поворачивая в направлении стрелки, и включите прибор (будьте осторожны: не включайте прибор,

если весь блок неправильно установлен и собран вместе).(Fig.2.2).

- Остановите работу прибора при достижении желаемой текстуры еды.
- Отсоедините блок от крышки и крышку от измельчителя..
- Примечание 1: Не используйте функцию Turbo с данной насадкой.
- Примечание 2: этот аксессуар имеет прозрачную крышку на основании, которая позволяет покрыть кувшин для хранения смеси и не скользит.

### НАСАДКА-ВЕНЧИК (FIG.3):

- Эта насадка используется для взбивания сливок, яичных белков и т.д.
- Прикрепите блок к корпусу двигателя и поверните его в направлении стрелки (Fig. 3.1).
- Поместите еду в емкость и включите прибор. Для достижения оптимального результата вращайте венчик по часовой стрелке.
- Снимите насадку для взбивания и отсоедините корпус двигателя.
- Примечание 1: Не используйте высокие скорости при работе с этой насадкой, так как это может вызвать поломку венчика (его вращающиеся лопасти).

### ТЕПЛОВАЯ ЗАЩИТА И БЕЗОПАСНОСТЬ:

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

## ЧИСТКА

- Отсоедините прибор от сети после использования, чтобы он остыл перед чисткой.
- Очистите прибор, используя влажную ткань и несколько капель чистящей жидкости, а затем сухую ткань.
- Не допускается использовать растворители или продукты на основе кислоты или с высоким уровнем pH, например, отбеливатель, а также абразивные чистящие вещества.
- Не помещайте электроприбор в воду или иную жидкость, а также под струю воды.
- Во время чистки прибора необходимо быть особенно осторожным с острыми насадками-ножами.

- рекомендуется регулярно очищать прибор и тщательно удалять все пищевые остатки;
- если прибор не будет поддерживаться в чистом состоянии, его поверхность может быть повреждена, срок службы сокращен, а его использование может стать небезопасным;
- вы можете мыть в посудомоечной машине следующие части:
  - Ручной блендер
  - Мерный стакан
  - Измельчитель (без крышки)
- Режим сушки для частей, которые можно мыть в посудомоечной машине или раковине, позволит воде легко стечь. (Fig. 4)
- затем просушите все части перед сборкой.

## НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать электроприбор — это может быть опасно.

### ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ В ВЕРСИИ ЕС И/ИЛИ, ЕСЛИ ЭТОГО ТРЕБУЕТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ВАШЕЙ СТРАНЕ: ЭКОЛОГИЯ И ВТОРИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Материалы упаковки прибора принимаются системой сбора и сортировки материалов для вторичного их использования. Для утилизации используйте бытовые контейнеры для каждого типа мусора.
- В изделии нет веществ в концентрациях, которые считаются вредными для окружающей среды.



Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации электроприбора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE)

Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/EU, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/ЕС по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.

| Рецепт                             | Рекомендуемая насадка                                                               | Скорость | Количество  | Приготовление                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Время     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Майонез                            |    | 5        | 250 мл      | Положить в чашу 1 яйцо, добавить соль, несколько капель уксуса или лимонного сока, налить масло до отметки и включить прибор, не двигая его, пока масса не станет однородной.                                                                                                                                 | 35 с      |
| Фруктовые коктейли                 |    | 15       | -----       | Положить в чашу фрукты и обработать, пока они не превратятся в однородную массу.                                                                                                                                                                                                                              | -----     |
| Соус бешамель                      |    | 10       | 600 мл      | Растопить в кастрюле 30 г сливочного масла, добавить 100 г муки и 30 г обжаренного лука (измельченного), понемногу залить 500 мл молока                                                                                                                                                                       | 15 с      |
| Колка льда                         |    | 20       | 4/6 кубиков | Поместите кубики в чашу и обработайте, слегка нажимая на каждый из них.                                                                                                                                                                                                                                       | 15 с      |
| Взбитые сливки                     |    |          | 250 мл      | Налить хорошо охлажденные сливки (0-5° С) в миску и взбивать их миксером, перемещая его по часовой стрелке. Взбивать сливки лучше всего начинать на минимальной скорости, а когда они начнут густеть, рекомендуем перейти на вторую скорость. И осторожнее - не перевзбейте, иначе получится сливочное масло. | 1,2 мин   |
| Взбитые белки                      |    | 2        | 5 белков    | Поместить белки в подходящую посуду и взбить миксером, перемещая его по вертикали.                                                                                                                                                                                                                            | 1.5 мин   |
| Картофельное пюре                  |    | 20       | 400 г       | Для измельчения картофеля можно обработать его непосредственно в кастрюле.                                                                                                                                                                                                                                    | 30 с      |
| Каша из фруктов                    |  | 20       | 300 г       | Измельчить и поместить в подходящую посуду 100 г яблок, 100 г бананов, 50 г печенья и сок одного апельсина.                                                                                                                                                                                                   | 25 с      |
| Панировочные сухари                |  | 20       | 30 г        | Нарезать кусками сухой хлеб, прежде чем поместить его в стакан, и перемолоть до достижения нужной текстуры.                                                                                                                                                                                                   | 30 - 50 с |
| Тертый сыр                         |  | 20       | 100 г       | Нарезать кубиками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.                                                                                                                                                                                                                                         | 30 – 40 с |
| Тертая морковь                     |  | 20       | 150 - 200 г | Почистить морковь, нарезать кусочками по 1 см и измельчить до достижения нужной текстуры.                                                                                                                                                                                                                     | 30 с      |
| Измельченные орехи                 |  | 20       | 200 г       | Снять кожуру и измельчить до достижения нужной текстуры.                                                                                                                                                                                                                                                      | 30 с      |
| Рубленое яйцо                      |  | 20       | 2 яиц       | Разрезать на 4 части и измельчить до достижения нужной текстуры.                                                                                                                                                                                                                                              | 10 с      |
| Фарш (из сырого или вареного мяса) |  | 20       | 150 г       | Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры                                                                                                                                                                                                                       | 30 с      |

| Рецепт                               | Рекомендуемая насадка                                                             | Скорость | Количество | Приготовление                                                                              | Время |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Фарш                                 |  | 20       | 40 г       | Предварительно нарезать мясо на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры    | 3 с   |
| Мелко нарезанный хамон «Серрано»     |  | 20       | 30 г       | Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры | 3 с   |
| Измельчить сушеные абрикосы (курагу) |  | TURBO    | 30 г       | Предварительно нарезать продукт на кусочки размером 1 см. Измельчить до требуемой текстуры | 3 с   |



Română

## Blender de mână

Bapi 850 Inox

Bapi 850 Plus Inox

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați ales să achiziționați un produs marca TAURUS.

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare pe deplin satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

### RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.
- Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe în cazul în care acestora li se asigură supraveghere sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului

într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.

- Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Lamele sunt ascuțite și pot răni; fiți atent și evitați contactul direct cu marginile tăioase ale lamelor.
- Fiți deosebit de atent când manevrați lamele, în timpul operațiilor de asamblare și de dezasamblare, la golirea vasului și în timpul curățării.
- Opriți întotdeauna aparatul și deconectați-l de la sursa de curent dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de schimbarea accesoriilor sau de apropierea de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- În cazul în care turnați în aparatul de procesare a alimentelor sau în blender lichid fierbinte, fiți atent, întrucât acesta poate fi aruncat afară din aparat, datorită aburilor formați brusc.
- În cazul în care conexiunea la rețeaua de alimentare a fost avariata, aceasta trebuie înlocuită, iar aparatul trebuie dus la un service de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să dezasamblați sau să reparați

aparatul pe cont propriu, pentru a evita pericolele.

- Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.

- **ATENȚIE:** Pentru a evita pericolele ce pot apărea în urma unei resetări accidentale a decuplării termice, acest aparat nu trebuie alimentat printr-un dispozitiv de comutație extern, cum ar fi un temporizator și, de asemenea, nu trebuie conectat la un circuit care este în mod regulat închis și deschis de către dispozitiv.

- Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că tensiunea identificată pe eticheta aparatului corespunde cu cea de la priză.
- Conectați aparatul la o priză care poate furniza un minim de 10 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecherul. Nu utilizați adaptoare pentru ștechere.
- Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespunzător. Zonele îngheșuite și întunecate prezintă risc de accidente.
- Țineți copiii și alte persoane la distanță atunci când utilizați aparatul.
- Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecherul sau cablul de alimentare deteriorat.
- Dacă una din părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Nu utilizați aparatul cu mâinile sau cu picioarele ude sau când nu purtați încălțăminte.
- Nu forțați cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau decupla aparatul.
- Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de

electrocutare.

- Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul la exterior.
- Nu atingeți ștecherul cu mâinile ude.
- Luați măsurile necesare pentru a evita pornirea involuntară a aparatului.
- Nu atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- Aveți grijă după efectuarea operației de oprire a aparatului, deoarece lama/lamele vor continua să se miște ca urmare a inerției mecanice.

#### UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- Nu utilizați aparatul dacă este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.
- Respectați indicatorul MAX de nivel al câinii de măsurat și al vasului de tocat.
- Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.
- Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduce, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă sunt nealiniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut o dată, și nu efectuați cicluri pentru mai mult de 5 minute. În acest caz, respectați întotdeauna perioadele de odihnă între cicluri de cel puțin 1 minut. În niciun caz, nu trebuie să folosiți aparatul mai mult decât este necesar.
- Ca o referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de elemente

pentru proces, timpul de funcționare recomandat pentru a elabora fiecare rețetă, precum și timpul maxim de funcționare a aparatului pentru fiecare dintre aceste condiții de sarcină.

#### DEPANARE

- Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor face ca garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

## DESCRIERE

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

(\*) Disponibil doar pentru modelul Bapi 850 Plus Inox

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

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

#### ÎNAINTE DE UTILIZARE:

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

#### UTILIZARE:

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

#### COMANDA ELECTRONICĂ A VITEZEI:

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

care trebuie îndeplinită.

#### FUNCȚIA TURBO:

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

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

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

#### ACCESORII:

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

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

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

- Acest accesoriu este folosit pentru tocarea legumelor sau a cărnii.
- Puneți mâncarea de preparat în recipientul de tocare și atașați ferm capacul, rotindu-l spre stânga până când auziți clicul(Fig.2.1).
- Atașați unitatea de capac rotind în direcția indicată de săgeată și porniți aparatul (aveți grijă: nu porniți aparatul dacă întregul aparat nu este montat corect și nu este interconectat) (Fig.2.2).
- Opriți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- Detașați unitatea de la capac și capacul de la tocător.
- Nota 1: Nu lucrați cu funcția Turbo cu acest accesoriu atașat.
- Nota 2: acest accesoriu are un capac transparent pe baza care permite acoperirea cantei pentru a stoca amestecul și pentru a nu aluneca.

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

- Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.

- Atașați unitatea la corpul motorului și rotiți-o în direcția indicată de săgeată (Fig. 3.1).
- Puneți mâncarea într-un recipient și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- Scoateți telul și eliberați corpul motorului.
- Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împietindu-i sârmele).

#### PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ:

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

## CURĂȚARE

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

## ANOMALII ȘI REPARAȚII

- Dacă apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să-l demontați sau să-l reparați fără ajutor, deoarece poate fi periculos.

PENTRU VERSIUNILE UE ALE PRODUSELOR ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE OBLIGATORIU ÎN ȚARA DVS.:

#### ECOLOGIE ȘI RECICLAREA PRODUSULUI

- Materialele din care este format ambalajul acestui produs sunt incluse în sistemul de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le aruncați, vă rugăm să folosiți pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate ca dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei sale de funcționare, trebuie să-l duceți la un centru de colectare a deșeurilor autorizat, în vederea colectării selective a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (WEEE)

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/UE cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/UE cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/CE de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.

| Receta                          | Accesoriu recomandat                                                                | Viteză | Cantitate         | Preparare                                                                                                                                                                                                                                                                | Timp      |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Sos de maioneză                 |    | 5      | 250 ml            | Puneți oul în cană, sare, o picătură de oțet sau lămâie, umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți aparatul în funcțiune fără să-l mișcați până ce uleiul se leagă                                                                                               | 35 s      |
| Mix de fructe                   |    | 15     | -----             | Adăugați fructele și acționați asupra alimentelor până ce obțineți omogenitatea dorită                                                                                                                                                                                   | -----     |
| Sos bechamel                    |    | 10     | 600 ml            | Topiți 30 gr. de unt într-o caserolă la foc mic, adăugați 100 gr. de făină și 30 gr. de ceapă ușor prăjită (tocată anterior cu tocătorul) și continuați să adăugați cele 500 ml de lapte                                                                                 | 15 s      |
| Spargere gheață                 |    | 20     | 4/6 cuburi gheață | Introduceți cuburile în cană și spargeți presând pe unul din ele                                                                                                                                                                                                         | 15 s      |
| Frișcă                          |    |        | 250 ml            | Trunați frișca răcită bine (0 - a 5°C) într-un recipient și mișcați blenderul în sensul acelor de ceasornic. Se recomandă viteza minimă și când începe să capete consistență să treceți la viteza 2 Aveți grijă deoarece cu timpul frișca poate să se transforme în unt. | 1,2 min   |
| Albuș bătut                     |    | 2      | 5 albușuri        | Turnați albușurile într-un recipient și bateți cu telul mișcând vertical până se leagă                                                                                                                                                                                   | 1.5 min   |
| Piure de cartofi                |    | 20     | 400 g             | Se poate coji acționând direct asupra alimentului aflat în aceeași caserolă                                                                                                                                                                                              | 30 s      |
| Piure copii                     |   | 20     | 300 g             | Cojiți și puneți în recipient 100 gr. de măr, 100 gr. de banană, 50 gr. de biscuite și zeama unei portocale                                                                                                                                                              | 25 s      |
| Pesmet                          |  | 20     | 30 g              | Rupeți pâinea uscată înainte de a o pune în vas și striviți până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                 | 30 - 50 s |
| Brânză mărunțită                |  | 20     | 100 g             | Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                                      | 30 – 40 s |
| Morcov mărunțit                 |  | 20     | 150 - 200 g       | Tăiați în cubulețe de 1 cm și striviți până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                                      | 30 s      |
| Mărunțire fructe uscate         |  | 20     | 200 g             | Îndepărtați coaja și mărunțiți până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                                              | 30 s      |
| Mărunțire ou tare               |  | 20     | 2 ouă             | Tăiați în patru și mărunțiți până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                                                | 10 s      |
| Carne tocată (crudă sau gătită) |  | 20     | 150 g             | Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită                                                                                                                                                                                                  | 30 s      |

| Receta                     | Accesoriu recomandat                                                              | Viteză | Cantitate | Preparare                                                               | Timp |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|------|
| Mărunțire carne            |  | 20     | 40 g      | Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită | 3 s  |
| Mărunțire șuncă țărănească |  | 20     | 30 g      | Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită | 3 s  |
| Mărunțire piersici uscate  |  | TURBO  | 30 g      | Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită | 3 s  |

## Български

### Миксер дробилка

Варі 850 Inox

Варі 850 Plus Inox

#### Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката TAURUS.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че той надвишава най-стриктните норми за качество ще Ви донесат пълно и дълготрайно задоволство от него.

### СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да стане причина за произшествие.
  - Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".
  - Уредът не бива да бъде използван от деца. Дръжте уреда и щепсела му далеч от достъпа на деца.
  - Този уред може да се използва от лица с физически, сетивни и умствени увреждания, или от лица без опит от боравен
- се него, при условие обаче, че се намират под надзор или са получили указания за безопасна работа с уреда, а също и че разбират възможните рискове.
- Този уред не е играчка. Дръжте децата под наблюдение, за да избегнете да си играят с уреда.
  - Ножчетата са наточени и могат да причинят нараняване. Подходете внимателно и избягвайте пряк контакт с остриетата на ножчетата.
  - Бъдете особено внимателни при боравенето с ножчетата, при дейностите по сглобяване и разглобяване, при изпразване на каната и по време на почистването.
  - Изключвайте уреда от мрежата, както когато не е в употреба, така и преди смяна на принадлежностите или близко намиращи се части, които се движат по време на неговата употреба, монтаж, демонтаж или почистване.
  - Внимавайте при наливане на горещи течности в миксера, тъй като може да бъдат изхвърлени навън поради неочаквано изпускане на пара.
  - В случаите на повреден

захранващ кабел, същият следва да се подмени. При такива случаи, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. С цел избягване на произшествия, моля не поправяйте или разглобявайте уреда.

- Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.
- **ВНИМАНИЕ:** С цел да избегнете опасни ситуации поради нежелано връщане в изходно положение на термичната защита, не захранвайте уреда чрез външни превключватели, като например програматори, нито го свързвайте към електрическа верига, включвана и изключвана редовно от компанията за снабдяване с електроенергия.

- Преди да свържете уреда към мрежата, проверете дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.

- Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- Ако някоя външна част на уреда се повреди, незабавно го изключете от захранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- Моля не използвайте уреда, ако е паднал или ако има видими следи от увреждане.
- Не използвайте уреда в близост до вани, душове и басейни.
- Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- Не използвайте и не съхранявайте уреда на открито.
- Не пипайте щепсела за включване в мрежата с мокри ръце.
- Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуред.
- Не се докосвайте до движещите се части на уреда, докато се намира в работен режим.
- След спирането на уреда, бъдете внимателни, тъй като ножчетата продължават да се въртят по инерция.

#### **ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА**

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



или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.

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

## **СЕРВИЗ**

- Неправилното използване на уреда или неспазването на указанията за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

## **ОПИСАНИЕ**

- A Регулатор на скоростта.
- B Бутон-пулсатор
- C Турбо
- D Корпус с мотор
- E Пръчковидна приставка
- F Мерителна чаша
- G Бъркалка (\*)
- H Чаша на чопъра (дробилка) (\*)

(\*) Само при модела Vari 850 Plus Inox

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

## **НАЧИН НА УПОТРЕБА**

### **ЗАБЕЛЕЖКИ ПРЕДИ УПОТРЕБА:**

- Уверете се, че изцяло сте отстранили опаковката на уреда.

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

### **УПОТРЕБА:**

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

### **ЕЛЕКТРОННО РЕГУЛИРАНЕ НА СКОРОСТТА:**

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

### **ФУНКЦИЯ „ТУРБО“:**

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

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

- Спрете уреда, като освободите пулс бутона (B).
- Изключете уреда от хранящата мрежа.
- Почистете уреда.

### **ПРИСТАВКИ:**

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

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

### ПРИСТАВКА ЗА КЪЛЦАНЕ(FIG. 2):

- Тази приставка служи за кълцане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.
- Поставете хранителните продукти за обработка в дробилката, след което поставете капака, докато се напасне, като го завъртате в посока, обратна на часовниковата стрелка, докато чуе изщракване.(Fig. 2.1).
- Скачете корпуса на мотора към капака, като го завъртите в посоката, указана от стрелката, след което пуснете в ход уреда само в случай, обаче, ако целия комплект е добре съчленен и стабилизирани. (Внимание!: моля не задействайте уреда, ако целия комплект не е добре скачен и стабилизирани) (Fig. 2.2).
- Когато продуктът достигне желаната от Вас консистенция, спрете уреда.
- Откачете корпуса на мотора от капака, след което отстранете капака на дробилката..
- Забележка 1: Моля не работете с функция „турбо“, ако тази приставка е поставена.
- Забележка 2: Този аксесоар има прозрачен капак върху основата, който позволява покриване на каната, за да се съхранява сместа и да не се приплъзва.

### ПРИСТАВКА „БЪРКАЛКА“(FIG.3):

- Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- Свържете миксера към корпуса на мотора, като завъртате в посоката, указана от стрелката.(Fig. 3.1).
- Поставете хранителните продукти в съд и задействайте уреда. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите бъркалката в посока на часовниковата стрелка.
- Отстранете приставката „бъркалка“ и освободете корпуса на мотора..
- Забележка 1: Не работете на висока скорост, когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).

### МЕХАНИЗЪМ ЗА АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ ПРИ ПРЕГРЯВАНЕ:

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

обърнете се към оторизиран сервиз за техническо обслужване.

## ПОЧИСТВАНЕ

- Преди почистване, изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине.
- Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен pH фактор, като например белина и абразивни продукти.
- Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.
- Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за рискова ситуация.
- Можете да миете в съдомиялна машина следните части (Използвайте кратка програма на миене):
  - Пръчковидна приставка
  - Мерителна чашка
  - Чаша за надробвяване (без капак)
- За изцеждане или сушене на подлежащите на миене части в съдомиялна машина или в мивка, същите следва да бъдат поставени в положение, позволяващо лесно оттичане на водата(Fig. 4).
- След това подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

## НЕИЗПРАВНОСТИИРЕМОНТ

- В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или пък да го поправяте това е опасно.

**ЗА РАЗНОВИДНОСТИТЕ ЕУ НА ТОВА ИЗДЕЛИЕ И/ИЛИ В СЛУЧАЯ, ПРИЛОЖИМ ЗА ВАШАТА СТРАНА:**

## ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА И РЕЦИКЛИРАНЕ НА ИЗДЕЛИЕТО.

- Материалите, от които изработена опаковката на този електроуред са включени в система за тяхното събиране, класифициране и рециклиране. Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.
- В изделието отсъстват концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.



Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/UE за ниски напрежения, Директива 2014/30/UE за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограничения при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/CE за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

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

| Рецепта                                       | Препоръчителна<br>приставка                                                         | Скорост | Количество  | Приготовление                                                                                         | Време          |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| Разбиване на<br>белтъци                       |    | 2       | 5 белтъците | Излейте белтъците в съд и разбийте с миксер, като използвате вертикални движения.                     | 1,15<br>мин    |
| Картофено<br>пюре                             |    | 20      | 400 гр      | Картофите могат да се натрушат като работите директно върху продукта намиращ се в тенджерата.         | 30 сек         |
| Каша                                          |    | 20      | 300 гр      | Натрошете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и сока от един портокал. | 25 сек         |
| Галета                                        |    | 20      | 30 гр       | Натрошете сухия хляб преди да го сложите в каната и смелете, докато получите желаната консистенция.   | 30 - 50<br>сек |
| Стъргане на<br>кашкавал                       |    | 20      | 100 гр      | Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.                        | 30 – 40<br>сек |
| Смилане на<br>морков                          |    | 20      | 150- 200 гр | Нарежете на кубчета от 1 см. и смелете, докато получите желаната консистенция.                        | 30 сек         |
| Смилане на<br>сушени плодове                  |    | 20      | 200 гр      | Премахнете черупката и смелете, докато получите желаната консистенция.                                | 30 сек         |
| Смилане на<br>варено яйце                     |    | 20      | 2 яйце      | Нарежете на 4 части и смелете, докато получите желаната консистенция.                                 | 10 сек         |
| Смилане на<br>месо (сурово<br>или приготвено) |    | 20      | 150 гр      | Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.              | 30 сек         |
| Мелене на месо                                |  | 20      | 40 гр       | Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.              | 3 s            |
| Смилане на<br>хамон серано                    |  | 20      | 30 гр       | Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.              | 3 сек          |
| Смилане на<br>сушени кайсии                   |  | TURBO   | 30 гр       | Предварително нарежете на парченца от 1см. Смелете докато добиете желаната консистенция.              | 3 сек          |

| - المدة    | - طريقة التحضير                             | - الكمية   | - السرعة  | - وصفة              |
|------------|---------------------------------------------|------------|-----------|---------------------|
| - ثانية ٠١ | - تقطيعها إلى ٤ أقسام ثم الفرغ حسب المطلوب  | - بيضات ٢  | - ٠٢      | - فرم البيض المسلوق |
| - ثانية ٠٣ | - التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرغ حسب الحاجة | - غرام ٠٥١ | - ٠٢      | - فرم اللحم         |
| - ثانية ٣  | - التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرغ حسب الحاجة | - غرام ٠٤  | - ٠٢      | - فرم اللحم         |
| - ثانية ٣  | - التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرغ حسب الحاجة | - غرام ٠٦  | - ٠٢      | - فرم لحم الخامون   |
| - ثانية ٣  | - التقطيع إلى مكعبات ١ سم والفرغ حسب الحاجة | - غرام ٠٦  | - التوربو | - خفق المشمش المجفف |

المواد.

- يخلو هذا المنتج من تركيزات المواد التي يمكن أن تعتبر ضارة بالبيئة.

يعني هذا الرمز أنه إذا كنت ترغب بالتخلص من المنتج، بعد انتهاء عمره، فيجب إيداعه عن طريق الوسائل المناسبة بيد وكيل نفايات معتمد للجمع الانتقائي من نفايات الأجهزة الكهربائية والإلكترونية (WEEE).



- يستوفي هذا الجهاز توجيه UE/03/4102 للجهد المنخفض، وتوجيه UE/03/4102 للتوافق الكهرومغناطيسي وتوجيه UE/06/1102 حول قيود استخدام مواد خطرة معينة في الأجهزة الكهربائية والإلكترونية وتوجيه EC/021/902 حول متطلبات التصميم البيئي المطبق على المنتجات ذات الصلة بالطاقة.

| المدة             | طريقة التحضير                                                                                                                                                                                                                                           | الكمية          | السرعة | وصفة                 |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------|----------------------|
| - ثانية 03        | - وضع بيضة واحدة في الوعاء، ملح، بضع نقاط من الخل أو الليمون، ملء الجرة بالزيت حتى المستوى المشار وتشغيل الجهاز دون تحريكه حتى يتم خلط الزيت                                                                                                            | - ملتر 052      | - 05   | - صلصة المايونيزا    |
| - - - - -         | - إضافة الفواكه وخلطها حتى يصبح الخليط متجانسا                                                                                                                                                                                                          | - - - - -       | - 01   | - كوكيتل الفواكه     |
| - ثانية 01        | - إذابة 03 غرام من الزبدة في وعاء على نار هادئة إضافة 001 غرام من الدقيق و 03 غرام من البصل المحمر (مفرومة بشكل مسبق) وإضافة 005 ملتر من الحليب ببطء                                                                                                    | - ملتر 006      | - 01   | - صلصة بيشاميل       |
| - ثانية 01        | - إضافة مكعبات الثلج في الوعاء و بشرها بالضغط على كل واحدة منها                                                                                                                                                                                         | - مكعب 6/4      | - 02   | - بشر قطع الثلج      |
| - 1, 2, 3 m.N     | - سكب القشدة السائلة الباردة (0 إلى 5 درجة) في وعاء وتشغيل الخلاطة بتحريكها باتجاه عقارب الساعة. ينصح باستخدام سرعة دنيا وعندما تبدأ بالتحول إلى قشدة سميكة تغيير السرعة إلى الدرجة 2. انتبه إلى الوقت لأنك بتعدي الوقت المحدد قد تحول القشدة إلى زبدة. | - ملتر 052      | -      | - تحضير القشدة       |
| - 1, 5 m.N        | - سكب بياض البيض في الوعاء و تشغيل الخلاط بحركات عمودية حتى يتم خفقا جيدا                                                                                                                                                                               | - بياض بيض 05   | - 2    | - خفق بياض البيض     |
| - ثانية 03        | - يمكن سحقها باستعمال الخلاطة عليها في القدر ذاته                                                                                                                                                                                                       | - غرام 004      | - 02   | - مسحوق البطاطا      |
| - ثانية 05        | - تقطيع 001 غرام من التفاح و الموز و 050 غرام من البسكويت ووضعها في الوعاء مع 050 غرام مع عصير برتقالة واحدة                                                                                                                                            | - غرام 003      | - 02   | - مسحوق طعام الأطفال |
| - ثانية 03 - 05   | - تقطيع الخبز الجاف قبل وضعه في كأس و فرمه حسب المطلوب                                                                                                                                                                                                  | - غرام 03       | - 02   | - خبز مبشور          |
| - 3, 4, 5 - ثانية | - تقطيع الجبن إلى مكعبات 1 سم ثم فرمه حسب المطلوب                                                                                                                                                                                                       | - غرام 001      | - 02   | - جبن مبشور          |
| - ثانية 03        | - تقطيع الجبن إلى مكعبات 1 سم ثم فرمه حسب المطلوب                                                                                                                                                                                                       | - غرام 001 - 02 | - 02   | - جزر مفروم          |
| - ثانية 03        | - تقشيرها ثم والفرم حسب المطلوب                                                                                                                                                                                                                         | - غرام 002      | - 02   | - طحن المكسرات       |

#### بعد الانتهاء من استعمال الجهاز:

- أوقف الجهاز، بإزالة الضغط عن الزر (B).
- افصل قابس الجهاز من مصدر التيار الكهربائي.
- نظف الجهاز.

#### الملحقات:

- ملحق مضرب الخفق (Fig.1):
- يفيد هذا الملحق لصنع الصلصات والحساء والمايونيز والمخفوقات وطعام الأطفال الرضع وجرش الثلج...
- ثبت مضرب الخفق بهيكل المحرك وذلك بتدويره في الاتجاه الذي يشير إليه السهم.
- أدخل في كوب القياس الأطعمة ثم شغل الجهاز.
- قم بفصل مضرب الخفق وذلك بتدويره في الاتجاه المعاكس من السهم وانزعه لتنظيفه لاحقاً.

#### ملحق المفرفة (Fig.2):

- يفيد هذا الملحق لتقطيع الخضروات والمكسرات واللحوم...
- أدخل الأطعمة المراد تحضيرها في المفرفة ثم ضع الغطاء حتى يثبت في مكانه، مع تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة حتى تسمع صوت نقرة (Fig. 1,2).
- ركب هيكل المحرك بالغطاء عن طريق تدويره في الاتجاه المشار إليه بالسهم وشغل الجهاز (تنبيه: لا تشغل الجهاز إذا لم يتم تثبيت الطقم بالكامل وتركيبه بالشكل الصحيح) (Fig. 2,3).
- أوقف الجهاز عندما يكتسب الطعام القوام المطلوب.
- قم بفصل هيكل المحرك عن الغطاء ثم قم بإزالة الغطاء عن المفرفة.
- ملاحظة ١: لا تعمل بوظيفة التوربو مع هذا الملحق مركباً.
- ملاحظة ٢: يحتوي هذا الملحق على غطاء شفاف على القاعدة يسمح بتغطية الوعاء لتخزين الخليط وهو غير قابل للانزلاق.

#### ملحق الخفق (Fig.3):

- يستخدم هذا الملحق لتركيب كريم، خفق بياض البيض...
- ركب الخلاط بهيكل المحرك عن طريق التدوير في الاتجاه المشار إليه بواسطة السهم (Fig. 1,3).
- في وعاء، ضع الطعام وشغل الجهاز. للحصول على أفضل النتائج من المناسب تحريك الخلاط في اتجاه عقارب الساعة.
- قم بإزالة ملحق الخفق وفكه من هيكل المحرك.
- ملاحظة ١: لا تعمل بسرعات عالية مع هذا الملحق وهو مثبت، لأنه قد يسبب أضراراً في الخلاط (طرد مركزي في أسلاكه).

#### واقى حراري للسلامة:

- تم تجهيز الجهاز بجهاز حراري للسلامة يحمي الجهاز من أي زيادة في التسخين.
- إذا يفصل الجهاز من تلقاء نفسه ولا يعود للتشغيل، باشر بفصل قابسه من التيار الكهربائي، وانتظر حوالي ٥١ دقيقة قبل إعادة توصيله من جديد، وإذا استمر بدون تشغيل، اذهب إلى إحدى مراكز خدمات الصيانة التقنية المعتمدة.

#### التنظيف

- افصل قابس الجهاز من التيار الكهربائي واتركه يبرد قبل البدء بأي عملية تنظيف.
- نظف الجهاز بقطعة قماش مبللة مشربة ببضع قطرات من منظف ثم جففه بعد ذلك.
- لا تستخدم مواد مذيبة ولا منتجات بعنصر رقم هيدروجيني حمضي أو أساسي مثل المبيضات ولا منتجات كاشطة لتنظيف الجهاز.
- لا تغطس الجهاز في الماء أو سائل آخر، ولا تضعه تحت الحنفية.
- أثناء عملية التنظيف يجب أن تتوخ الحذر الشديد مع الشفرات لأنها حادة جداً.
- ينصح بتنظيف الجهاز بشكل منتظم وإزالة جميع بقايا الطعام.
- إذا لم يتم حفظ الجهاز في حالة جيدة من النظافة، فإن سطحه قد يتلف ويؤثر لا محالة على مدة عمر الجهاز ويؤدي إلى وضع خطير.
- القطع التالية هي مناسبة لتنظيفها في غسالة الصحون (باستخدام برنامج غسل خفيف):
- مضرب الخفق
- كوب القياس
- وعاء المفرفة (بدون غطاء)
- يجب أن يسمح وضع إزالة السوائل/التجفيف من القطع القابلة للغسل في غسالة الصحون أو المغسلة بإزالة الماء بسهولة (Fig.4).
- ثم جفف كل القطع قبل تركيبها وحفظها.
- أمور غير عادية والتوصيل
- في حال العطل احمل الجهاز إلى مركز صيانة فنية معتمد. لا تحاول فكه أو إصلاحه لأنه قد يكون فيه خطر.

#### إصدارات الاتحاد الأوروبي من المنتج و/أو في حال يطبق في بلدك:

#### البيئة وإعادة تدوير المنتج

- يتم دمج المواد التي تشكل تعبئة هذا الجهاز في نظام جمع وفرز وإعادة تدوير لها. إذا كنت ترغب في التخلص منها، يمكنك استخدام الحاويات العامة المناسبة لكل نوع من أنواع

- تحقق من حالة سلك التوصيل الكهربائي، تزيد الأسلاك التالفة أو المتشابكة من خطر حدوث صدمة كهربائية.
- لا تستخدم ولا تحفظ الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تلمس قابس التوصيل ويديك مبلتين.
- اتخذ التدابير اللازمة لتجنب التشغيل غير المقصود للجهاز.
- لا تلمس الأجزاء المتحركة للجهاز وهو يشتغل.
- توخ الحذر بعد عملية إيقاف الجهاز، لأن الشفرة/الشفرات تستمر بالدوران نتيجة جمودها الميكانيكي.
- الاستخدام والعناية
- لا تستعمل الجهاز إذا لم تكن أدواته الملحقة مركبة بالشكل الصحيح.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت الأدوات الملحقة المركبة به فيها عيوب. اشرع باستبدالها على الفور.
- لا تستخدم الجهاز فارغاً، أو يكون بدون تحميل.
- لا تستعمل الجهاز إذا كانت أداة التشغيل/الإيقاف لا تعمل.
- قم بمراجعة مؤشر المستوى XAM لكوب القياس ووعاء المفرفة.
- لا تقم بإضافة حجم سائل ساخن أعلى من نصف قدرة الوعاء، وفي أي حال من الأحوال إذا كان هناك سوائل ساخنة في داخل الوعاء، فلا تستعمل سوى السرعة الأبطأ.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- احفظ هذا الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال و/أو الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو نقص الخبرة والمعرفة.
- حافظ على الجهاز في حالة جيدة، تأكد من أن الأجزاء المتحركة لا تخرج عن الصف أو مسدودة، وعدم وجود أجزاء مكسورة أو غيرها من الظروف التي قد تؤثر على حسن أداء الجهاز.
- لا تترك الجهاز أبداً موصولاً وبدون مراقبة، بالإضافة إلى ذلك ستقوم بتوفير الطاقة وإطالة عمر الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز على أي جزء من جسم شخص أو حيوان.
- لا تستخدم الجهاز لأكثر من ١ دقيقة متتالية، أو إجراء دورات لأكثر من ٥ دقائق، وفي هذه الحالة قم بمراجعة دائماً فترات الراحة بين الدورات لا تقل عن ١ دقيقة. من غير المناسب في أي حال من الأحوال ترك الجهاز يعمل لفترة أطول من اللازم.
- كإرشاد في الجدول الملحق تذكر مجموعة من الصفات، التي تتضمن كمية من المواد الغذائية المراد عملها والوقت الموصى به لإعداد كل وصفة، والحد الأقصى لوقت تشغيل الجهاز تحت كل من هذه الشروط من التعبئة.

## الخدمة

- A منظم السرعات
- B زر
- C توربو
- D هيكل محرك
- E مضرب الخفق
- F كوب القياس
- G خلاط (\*)
- H إناء مفرفة (\*)

- (\*) متوفر فقط في الطراز Bapi A٥٠ Plus InoX.
- في حال لم يكن لدى طراز جهازك الملحقات المذكورة أعلاه، يمكن أيضاً شراؤها بشكل منفصل في مركز خدمات الصيانة التقنية.

## طريقة الاستخدام

### ملاحظات أولية للاستعمال:

- تأكد من أنك قد أزلت كافة مواد تعبئة وتغليف المنتج.
- قبل استعمال المنتج لأول مرة، نظف الأجزاء في اتصال مع الأطعمة كما هو موضح في فترة التنظيف.
- قم بإعداد الجهاز وفقاً للوظيفة المطلوب القيام بها.

### الاستعمال:

- انثر السلك بالكامل قبل توصيل القابس.
- أوصل قابس الجهاز بالتيار الكهربائي.
- شغل الجهاز، بتحريك الزر (B).
- حدد السرعة المطلوبة.
- عمل الأطعمة المطلوب معالجتها.

### تحكم إلكتروني للسرعة:

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

### وظيفة توربو:

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



## العربية

### - خلاطة-مفرمة Bapi 850 Inox Bapi 850 Plus Inox

عزيزي الزبون،

نشكر قرارك شراء منتج من منتجات العلامة التجارية TAURUS. وسوف تجلب لك التكنولوجيا والتصميم والأداء إلى جانب واقع تجاوز أعلى معايير الجودة الرضا التام لفترة طويلة من الزمن.

### نصائح وتحذيرات السلامة

- اقرأ بعناية كراس الإرشادات هذا قبل بدء تشغيل الجهاز واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل. إن عدم التقيد والامتثال لهذه الإرشادات قد يترتب عليه كنتيجة لذلك وقوع حادث.
- قبل الاستعمال الأول، نظف جميع أجزاء المنتج التي قد تكون في اتصال مع الأطعمة، وباشر بذلك كما هو مبين في فقرة التنظيف.
- لا يجب استعمال هذا الجهاز من قبل الأطفال. حافظ على الجهاز وتوصيله بالتيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
- يمكن أن يستخدم هذا الجهاز الأشخاص من ذوي القدرات البدنية أو الحسية أو العقلية المنخفضة أو انعدام الخبرة والمعرفة، إذا ما قدم لهم الإشراف أو التدريب المناسبين فيما يتعلق باستعمال الجهاز بطريقة آمنة ويستوعبوا المخاطر المترتبة عليه.
- إن هذا الجهاز ليس لعبة. يجب أن يكون الأطفال تحت المراقبة للتأكد بأنهم لا يلعبون بالجهاز.
- الشفرات حادة وهناك خطر التعرض للقطع، باشر بحذر وتجنب الاتصال المباشر مع حد هذه الشفرات.
- أولي اهتماماً خاصاً خلال التعامل مع الشفرات وخلال عمليات التجميع والتفكيك وتفريغ الوعاء والتنظيف.
- أوقف الجهاز وافصل قابس التيار الكهربائي إذا ما ترك مهملاً وقبل تغيير الأدوات الملحقة أو الأجزاء القريبة التي تتحرك أثناء الاستعمال، في التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
- توخ الحذر عند صب السوائل الساخنة في داخل معالج الأطعمة أو الخلاط، لأنها قد تخرج مقذوفة بسبب انبعاث مفاجئ للبخار.
- في حال تلف توصيل التيار الكهربائي، فإنه يجب استبداله وحمل الجهاز إلى مركز خدمة صيانة تقنية معتمد. ومن أجل تفادي المخاطر، لا تحاول فكّه أو إصلاحه بنفسك.
- تم إعداد هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فقط، وليس للاستعمال المهني أو الصناعي.
- تحذير: من أجل تجنب حدوث خطر بسبب إعادة تسليح غير مرغوب من الواقي الحراري، فلا يجب توصيل الجهاز بالطاقة من خلال جهاز مفتاح خارجي، مثل مبرمج، أو توصيله إلى دائرة تشتغل أو تنطفئ بانتظام من خلال شركة توزيع الطاقة الكهربائية.

- قبل توصيل الجهاز بالتيار الكهربائي، تحقق من أن الجهد المبين على لوحة المواصفات مطابقاً لجهد التيار الكهربائي.

- أوصل الجهاز إلى قاعدة مأخذ تيار مزود كحد أدنى ١٠ أمبير.

- يجب أن يتطابق قابس الجهاز مع القاعدة الكهربائية لمأخذ التيار. لا تقم أبداً بتعديل القابس. لا تستعمل محولات قابس.

- حافظ على منطقة العمل نظيفة ومضاءة جيداً. فالمناطق غير المرتبة والمعتمدة هي عرضة لوقوع حوادث.

- احفظه بعيداً عن الأطفال ومحبي الاستطلاع أثناء استعمال هذا الجهاز.

- لا تستخدم الجهاز والسلك الكهربائي أو القابس تالفين.

- إذا غرق أي من مغلفات الجهاز، قم على الفور بفصل الجهاز من التيار الكهربائي لتفادي احتمال حدوث صدمة كهربائية.

- لا تستخدم الجهاز إذا سقط أو إذا كان هناك علامات واضحة من التلف أو إذا كان هناك تسرب.

- لا تستخدم الجهاز ويديك أو قدميك مبللتين، ولا حتى قدميك حافيتين.

- لا تستعمل القوة مع سلك التوصيل الكهربائي. لا تستعمل أبداً السلك الكهربائي لرفع أو حمل أو فصل قابس الجهاز.

- لا تلف سلك التوصيل الكهربائي حول الجهاز.

## Español

### GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## English

### WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

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

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

You can also request related information by contacting us.

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

## Français

### GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information.

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

## Deutsch

### GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

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

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

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

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

## Italiano

### GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

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

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

Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi.

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

## Português

### GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

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

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

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

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

## Català

### GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

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

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

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

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

## Nederlands

### GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

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

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

Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen.

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

## Polski

### GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

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

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

Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami.

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

## Ελληνικά

### ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

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

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

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες, επικοινωνώντας μαζί μας.

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

## Русский

### ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

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

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

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

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

## Română

### GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

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

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

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

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

## العربية

### الضمان والمساعدة التقنية

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

مركز من مراكزنا لخدمات المساعدة التقنية الرسمية. يمكنك العثور على الأقرب عن طريق الدخول إلى رابط الموقع التالي:

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

كما يمكنك طلب المعلومات ذات الصلة عن طريق الاتصال بنا عبر الهاتف.

ويمكنك تحميل دليل التعليمات هذا وتحديثاته على الموقع <http://taurus-home.com>

## Български ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

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

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

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

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

| COUNTRY                          | ADDRESS                                                                                                                | PHONE                               |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Algeria                          | Zone d'Activite, N° 62, Constantine                                                                                    | 213770777756                        |
| Argentina                        | Av. del Libertador 1298,(B1638BEY), Vicente López (Pcia. Buenos Aires)                                                 | 541153685223                        |
| Belgium                          | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout                                                                                   | 31620401500                         |
| Benin                            | 359 Av. Steinmetz, 1930, Cotonou                                                                                       | 0299-21313798                       |
| Bulgaria                         | 265, Okolovrasten Pat, Mladost 4, 1766, Sofia                                                                          | 35929211120 / 35929211193           |
| Burkina Faso                     | Avenue Bassawarga, 01 BP915, Ouagadougou                                                                               | 226 25301038                        |
| Congo (Republic of)              | 98 Blvd General Charles de Gaulle, Pointe Noire                                                                        | 242066776656                        |
| Cyprus                           | 20, Bethlehem Str. / P.O.Box 20430, 2033, Strovolos                                                                    | 35722711300                         |
| Czech Republic                   | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy                                                                                 | 420 461 540 130                     |
| Democratic Republic of the Congo | AV. Pont Canale N° 3440, Kinshasa                                                                                      | 00243-991223232                     |
| Equatorial Guinea                | SN Av Patricio Lumumba y C/ Jesus B, Bata                                                                              | 00240 333 082958 / 00240 333 082453 |
| Equatorial Guinea                | Calle de las Naciones Unidas, PO box 762, Malabo                                                                       | 240333082958 / 240333082453         |
| España                           | Avda Barcelona, S/N, 25790 Oliana (Lleida)<br><a href="mailto:atencioncliente@taurus.es">atencioncliente@taurus.es</a> | 902 118 050                         |
| Ethiopia                         | Lideta Sub City Kebele 10 H.NO 124, Addis Ababa                                                                        | +251 11 5518300                     |
| France                           | Za les bas musats 18, 89100, Malay-le-Grand                                                                            | 03 86 83 90 90                      |
| Gabon                            | BP 574, Port-Gentil Centre-ville                                                                                       | 24101552689 / 24101560698           |
| Ghana                            | Ederick Place, Accra-Ghana                                                                                             | 302682448 / 302682404               |

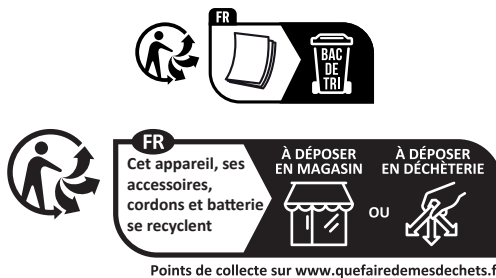
|                             |                                                                                                  |                                   |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| <b>Gibraltar</b>            | 11 Horse Barrack Lane, 54000, Gibraltar                                                          | 00350 200 75397 / 00350 200 41023 |
| <b>Greece</b>               | Sapfous 7-9, 10553, Athens                                                                       | +30 21 0373 7000                  |
| <b>Guinea</b>               | BP 206, GN, Conakry                                                                              | (224) 622204545                   |
| <b>Hong Kong</b>            | Unit H,13/F., World Tech Centre, Hong kong                                                       | (852) 2448 0116 / 9197 3519       |
| <b>Hungary</b>              | Késmárk utca 11-13, 1158, Budapest                                                               | +36 1 370 4519                    |
| <b>India</b>                | C-175, Sector-63, Noida, Gautam Budh Nagar - 201301, Delhi                                       | (+91) 120 4016200                 |
| <b>Ivory Coast</b>          | 01 Rue Des Carrossiers-Zone 3, B.P 3747, Abidjan 01 (RCI)                                        | 22521251820 / 225 21 353494       |
| <b>Jordan</b>               | 28 Basman St Down town, Amman                                                                    | +962 6 46 222 68                  |
| <b>Kuwait</b>               | P.O. BOX 3379 hawally, 32034, Hawally                                                            | +965 2200 1010                    |
| <b>Lebanon</b>              | Damascus Highway; Sciale Building, Jamhour                                                       | 9615922963                        |
| <b>Luxembourg</b>           | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout                                                             | 31620401500                       |
| <b>Mali</b>                 | BP E2900, Dravela Bolibana                                                                       | 223227216 / 223227259             |
| <b>Marruecos</b>            | Big distribution society 4 Rue 13 Lot. Smara Oulfa, Casablanca                                   | (+212) 522 89 40 21               |
| <b>Mauritania</b>           | 134 Avenue Gamal Abdener Ilot D, Nouakchott                                                      | 2225254469 / 2225251258           |
| <b>Mexico</b>               | Rosas Moreno N° 4-203 Colonia de San Rafael C.P. 06470 – Delegación Cuauhtémoc, Ciudad de México | (+52) 55 55468162                 |
| <b>Montenegro</b>           | Rastovac bb, 81400, Niksic                                                                       | +382 40 217 055                   |
| <b>Netherlands</b>          | Mariëndonkstraat 5, 5154 EG, Elshout                                                             | 31620401500                       |
| <b>Nigeria</b>              | 8, Isaac; John Str,G.R.A Ikeja Lagos                                                             | 23408023360099                    |
| <b>Paraguay</b>             | Denis Roa 155 c/ Guido Spano, Asunción                                                           | 21665100                          |
| <b>Peru</b>                 | Calle los Negocios 428, Surquillo, Lima                                                          | (511) 421 6047                    |
| <b>Portugal</b>             | Avenida Rainha D. Amélia, nº12-B, 1600-677, Lisboa                                               | +351 210966324                    |
| <b>Romania</b>              | Dudesti Pantelimon 23, 410554, Bucharest                                                         | 031.805.49.58                     |
| <b>Serbia</b>               | Rastovac bb, 81400, Niksic                                                                       | +382 40 217 055                   |
| <b>Slovakia</b>             | Milady Horakove 357/4, 568 02, Svitavy                                                           | 420 461 540 130                   |
| <b>Southafrica</b>          | Unit 25 & 26, San Croy Office Park, Die Agora Road, Croydon, Kempton Park, 1619, Johannesburg    | (+27) 011 392 5652                |
| <b>Tunisia</b>              | 2, Rue de Turquie, Tunis                                                                         | 21671333066                       |
| <b>Ukraine</b>              | Block 6, Ap Housing Estate Topol-2, B, 49000, Dnepropetrovsk                                     | 380563704161 / 380563704161       |
| <b>United Arab Emirates</b> | P.O.BOX 8543, Dubai                                                                              | 14506246200                       |
| <b>Uruguay</b>              | Luis Alberto de Herrera 3468, 11600, Montevideo                                                  | 598 2209 28 00                    |
| <b>Vietnam</b>              | Lot 7 Ind. Zone for, Ha Noi                                                                      | 84437658111 / 84437658110         |





**taurus**

Avda. Barcelona, s/n  
25790 Oliana  
Spain



Rev: 28/10/2024