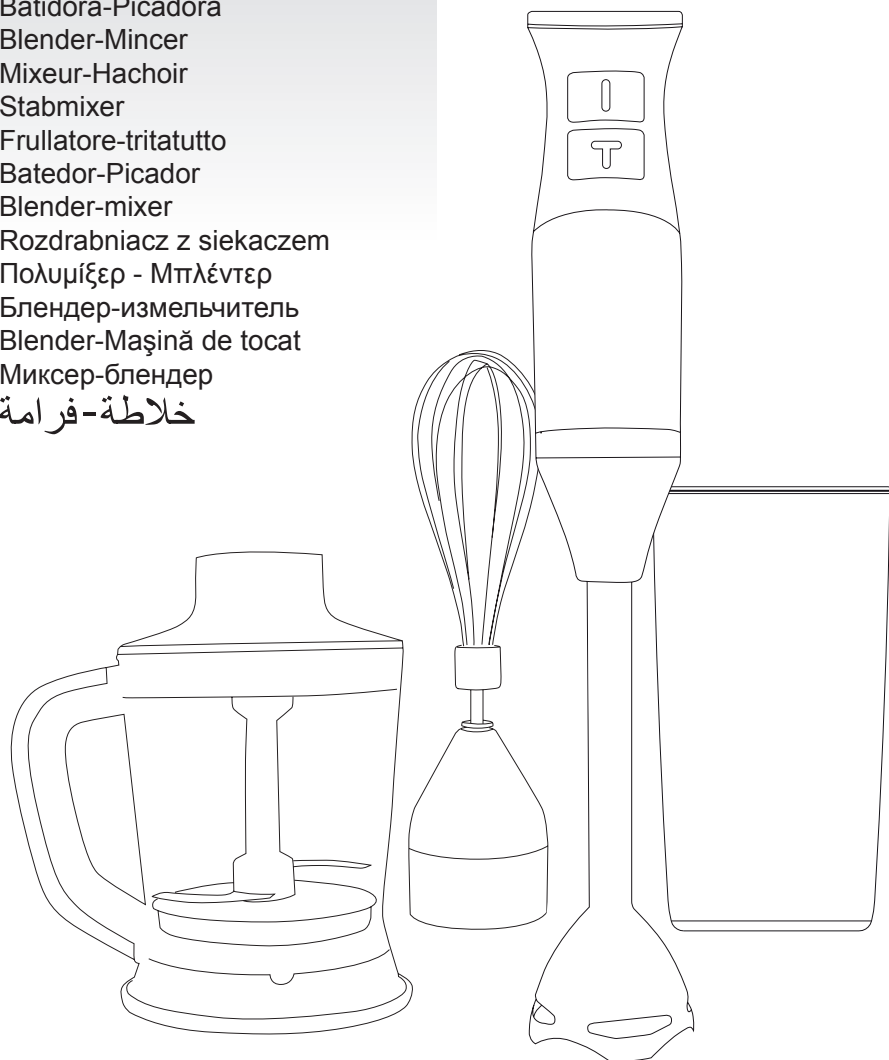


# taurus

**BAPI 1200 INOX**  
**BAPI 1200 PLUS INOX**  
**BAPI 1200 PREMIUM**  
**PLUS INOX**

Batidora-Picadora  
Blender-Mincer  
Mixeur-Hachoir  
Stabmixer  
Frullatore-tritatutto  
Batedor-Picador  
Blender-mixer  
Rozdrabniacz z siekaczem  
Πολυμίξερ - Μπλέντερ  
Блендер-измельчитель  
Blender-Mașină de tocat  
Миксер-блендер  
خلاطة-فراامة



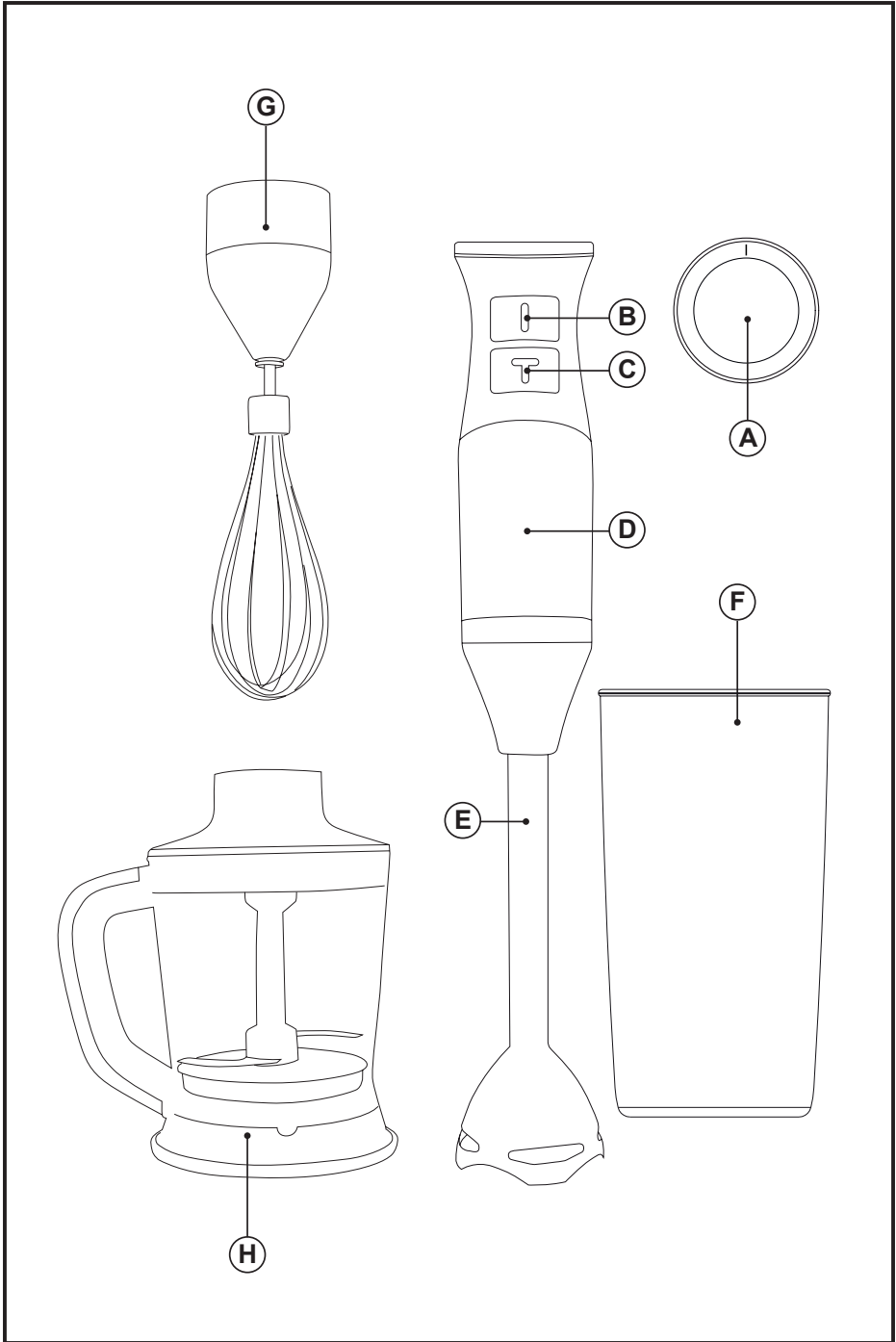


Fig.1

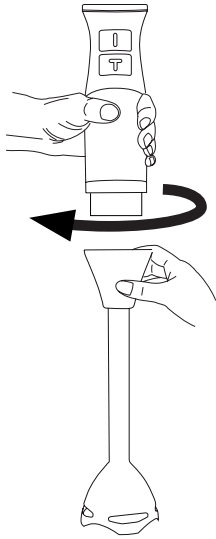


Fig.3.1

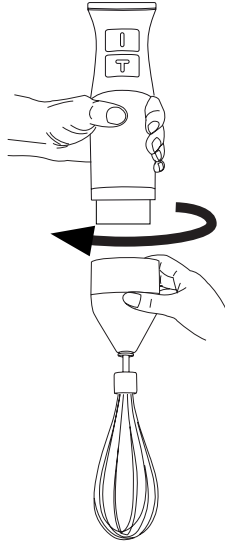


Fig.4

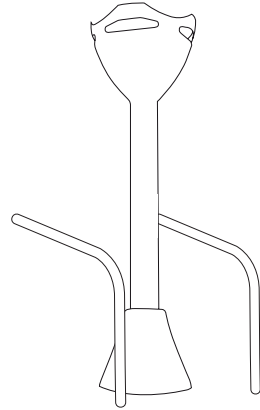


Fig.2

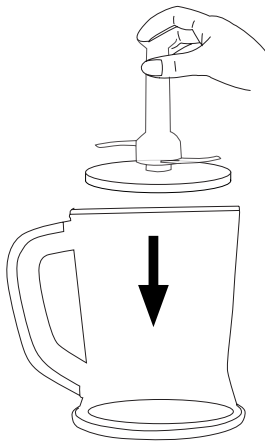


Fig.2.1

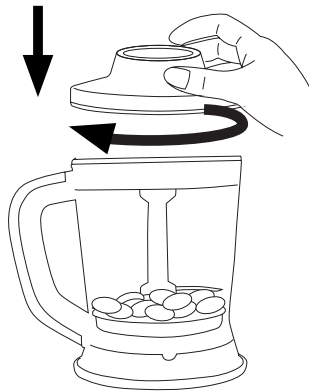
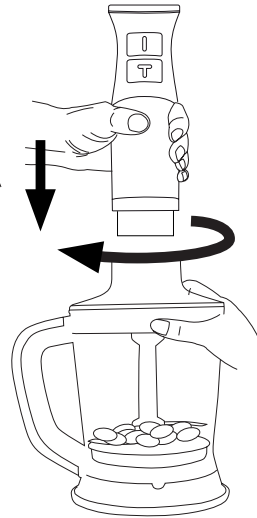


Fig.2.2



## Español

### Batidora-Picadora

Bapi 1200 Inox

Bapi 1200 Plus Inox

Bapi 1200 Premium 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 envolturas 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 alre-

dedor 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 o de la jarra picadora.
- 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 Jarra picadora (\*)

(\*) Solo disponible en el modelo Bapi 1200 Plus Inox / Bapi 1200 Premium 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 control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

### FUNCIÓN TURBO:

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

rente 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
- Jarra picadora (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        | 50 g        | Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada   | 50 s      |
| Queso rallado                 |  | 20        | 200 g       | Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada  | 30 – 40 s |
| Zanahoria picada              |  | 20        | 300 g       | Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada  | 20 s      |
| Picar frutos secos            |  | 20        | 300 g       | Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada   | 20 s      |
| Picar huevo duro              |  | 20        | 5 huevos    | Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada  | 10 s      |
| Carne picada (cruda o cocida) |  | 20        | 300 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        | 60 g     | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada | 3 s    |
| Picar albaricoques secos |  | TURBO     | 60 g     | Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada | 3 s    |

**taurus**

Avda. Barcelona, s/n  
E 25790 Oliana  
Spain

05/2018 Rev.01