

taurus

**Bapiplus
CP/CM**

**Bapiplus Dual
CP/CM**

Batidora de Varilla
Batedora de Vareta
Stem-Type Blender
Mixeur à Tige
Frullatore a Frusta
Stabmixer
Batedeira de Vareta
Staaaf Mixer
Μίξερ Χειρός
Миксер с тягой

خلاطة



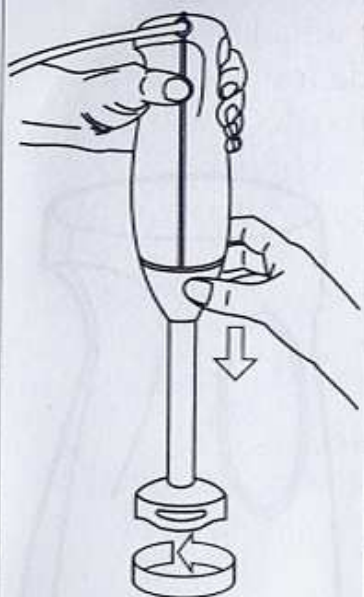


Fig. 1

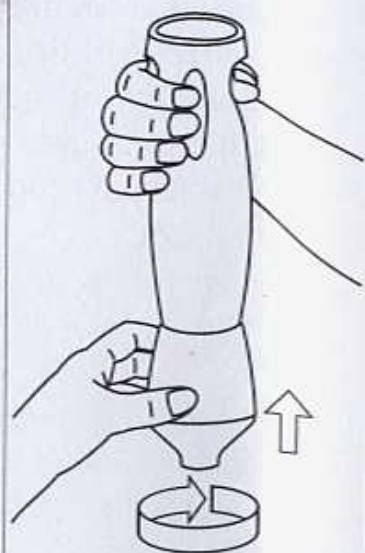


Fig. 2

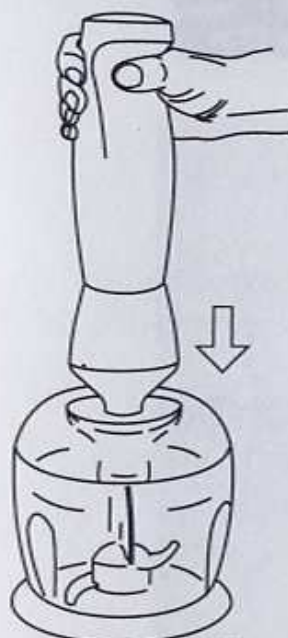


Fig. 3

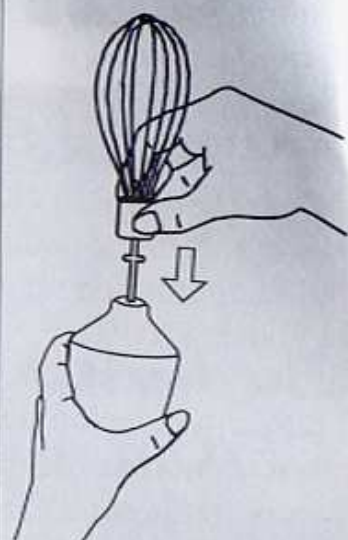


Fig. 4

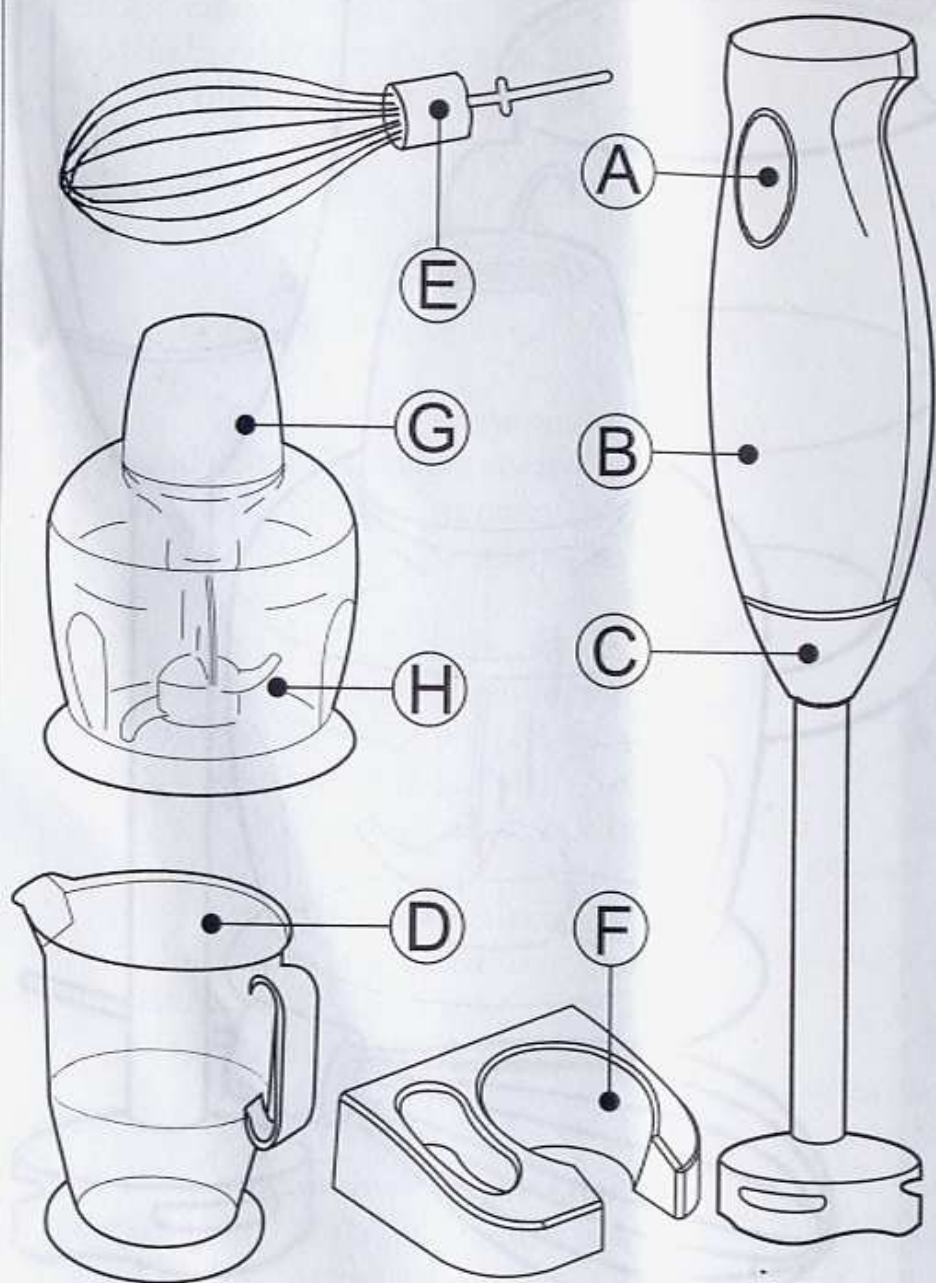


Fig. 5

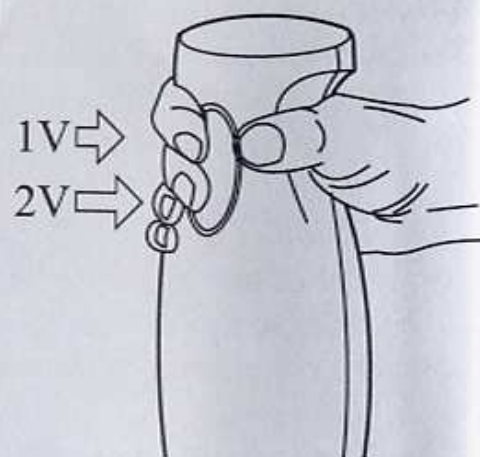


Fig. 6

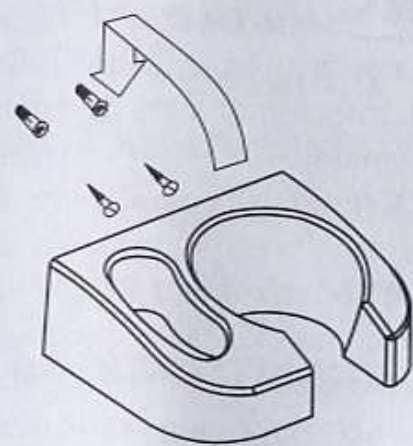


Fig. 7

Mixeur à tige
Bapiplus CP/CM
Bapiplus Dual CP/CM



Cher client,

Nous vous remercions d'avoir choisi d'acheter un appareil électroménager de la gamme TAURUS.

Sa technologie, son design, sa fonctionnalité, ainsi que le fait d'avoir surmonté les normes de qualité les plus strictes, vous permettront de jouir de cet appareil pendant longtemps.

Les matériaux avec lesquels cet appareil a été fabriqué sont protégés par un système de ramassage, de classement et de recyclage (Point Vert). Dans le cas où vous souhaiteriez vous en débarrasser, vous pouvez utiliser les bennes à ordures appropriés pour chaque matériau, qui sont mises à la disposition du public.

Description (Fig. 5)

- A. Bouton
- B. Corps du moteur
- C. Bras plastique ou inox
- D. Bol
- E. Fouet
- F. Support mural
- G. Groupe réducteur
- H. Hachoir



Conseils et observations concernant la sécurité.

- Lisez attentivement cette notice avant de mettre l'appareil en marche.
- Déballiez complètement l'appareil et en vérifiez le bon état et qu'il fonctionne parfaitement, car tout défaut d'origine ou dommage survenu pendant son transport sont couverts par la garantie TAURUS.
- Branchez au réseau électrique veillant à ce que la tension soit celle signalée sur l'appareil.
- Procédez avec soin quand vous nettoyez

ou manipulez les lames. Elles sont en acier spécial et très aiguisées; évitez de toucher directement le tranchant.

-Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou un autre liquide, et ne le mettez jamais sous le robinet.

n'utilisez pas de solvants, ni de produits abrasifs pour le nettoyer.

-Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.



Mode d'emploi

-Branchez sur secteur en tenant compte que la tension doit être la même que celle indiquée sur l'appareil.

-Travaillez l'aliment que vous désirez battre ou émulsionner en agissant sur le bouton (Fig. 6). Les modèles Dual permettent de sélectionner la vitesse du batteur en modifiant le parcours du bouton (A).

-En poussant le bouton (A) à la moitié de son parcours, vous obtenez une vitesse lente.

-En poussant le bouton (A) au bout de son parcours, vous obtenez la vitesse maxima.

Comme mixeur

Cet appareil équipé de son bras peut préparer tout type de boissons, purées, sauces, soupes, gaspachos, etc.

Pour hacher

En lui accouplant l'accessoire hachoir, vous pouvez hacher viande (crue ou cuite), fromage, pain, légumes et fruits secs, légumes verts, café...

Pour fouetter

En accouplant le groupe réducteur (G) au fouet (E), vous pouvez battre en neige les blancs d'oeuf, monter la chantilly, etc.

Temps de fonctionnement

Comme orientation, sur le tableau annexe, on indique une série de temps de

fonctionnement de l'appareil, en fonction du type d'aliment à traiter et du récipient ou de l'accessoire qui sera utilisé.

-Il est recommandé d'utiliser l'appareil de façon discontinue: C'est à dire, pas de façon continue pendant plus d'une minute mais pas non plus avec des interruptions pendant plus de 5 minutes. Les interruptions doivent être de 30 secondes, au moins.

Dans tous les cas, il est recommandé que l'appareil ne fonctionne pas pendant plus de temps que cela sera nécessaire.

Nettoyage.

-N'oubliez pas de débrancher l'appareil avant de procéder à son nettoyage.

-Le bras (C) peut être démonté du corps du moteur (B) en le dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre, ce qui permet de le nettoyer et d'entretenir le batteur (Fig. 1).

-Le bras peut être lavé en le passant sous le robinet ou dans le lave-vaisselle.

Pour le remonter, il faudra s'assurer qu'il est sec et qu'il ne reste pas d'eau à l'intérieur. On le revissera au corps du moteur (B) en sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'au moment où on notera un clic.

-Le corps du moteur (B) sera nettoyé avec un chiffon humide et quelques gouttes de détergent.

-On procédera pour le groupe réducteur (G) comme avec le corps moteur (B).

-Le bras démontable (C), le bol, le couvercle et la lame du hachoir (H), le fouet (E), le bol transparent et le support mural (F) peuvent être passés sous le robinet ou dans le lave-vaisselle.

Accessoires

Hachoir (Fig. 3)

Il fonctionne en accouplant à l'appareil le bras réducteur (G) en le vissant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (Fig. 2).

Dans cette position, il est possible de l'accoupler à son bol hachoir équipé du couvercle et de la lame et qui contiendra l'aliment à travailler (Fig. 3)

On recommande de verser l'aliment dans le bol hachoir avec la lame en position correcte.

Fouet (Fig. 4)

Il fonctionne en accouplant l'appareil au groupe réducteur en le vissant dans le sens anti-horaire, comme indiqué sur la figure (2). Dans cette position, on placera correctement le fouet jusqu'à ce qu'il bute, suivant figure (4).

Pour obtenir un bon résultat, on recommande de procéder à un léger mouvement vertical et d'utiliser un récipient approprié.

Jarre (Fig. 5)

La jarre transparente a une contenance d'un litre et dispose de diverses indications de cette contenance. elle sera principalement utiliser pour battre et émulsionner.

Support mural (Fig. 7)

Le support mural doit être fixé au mur à l'aide de deux vis et des taquets correspondants (qui sont fournis).

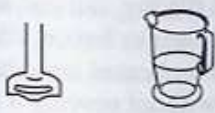
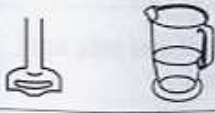




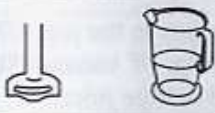






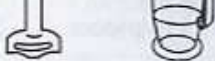


Anomalies et réparation

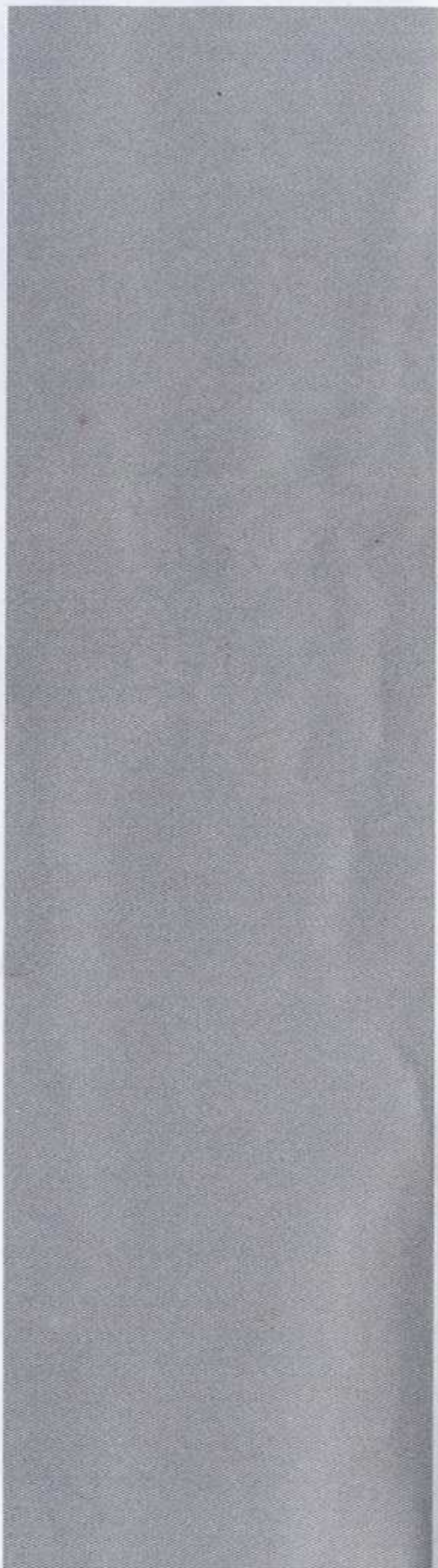
En cas de panne de la connexion au secteur, n'essayez pas de la remplacer. Apportez l'appareil chez un Service d'Assistance Technique autorisé, car il peut y avoir un danger. Procédez de la même façon en présence d'une autre panne.

Cet appareil remplit la norme 73/23/CEE concernant les appareils à Basse Tension et la norme 89/336/CEE concernant la Compatibilité Electromagnétique.

Préparation d'aliments

Aliments	Accessoire recommandé	Quantité	Élaboration	Temps
Sauce mayonnaise		250 cm ³	Mettre un oeuf dans la jarre, du sel et quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'à la quantité indiquée, mettre l'appareil en marche sans le bouger jusqu'à ce que l'huile prenne.	35 sec.
Jus de fruits		-----	Placer les fruits et agir sur l'aliment jusqu'à ce qu'il soit homogène.	-----
Sauce béchamel		600 cm ³	Faire fondre 30 gr. de beurre dans une casserole à feu doux, ajoutez 100 gr de farine et 30 gr d'oignon frit (coupé au préalable avec le hachoir). Rajouter les 500 cm ³ de lait.	15 sec.
Monter la crème Chantilly		250 cm ³	Versez la crème liquide bien froide (0 à 5° C) dans un récipient également froid, et utilisez le batteur en faisant un mouvement vertical. Faites attention de ne pas dépasser le temps car la crème se transformera en beurre	2 min
Monter les blancs en neige		3 blancs d'oeuf	Verser les blancs dans un récipient et utiliser le batteur en faisant un mouvement vertical jusqu'à ce qu'ils soient montés.	2 min
Pommes de terre bouillies		400gr.	Elles peuvent être coupées en morceaux en agissant directement sur l'aliment placé dans la même casserole.	30 sec.
Bouillie		300 gr.	Couper en morceaux et placer dans la jarre 100 gr de pomme, 100 gr de banane, 50 gr de biscuit et un jus d'orange	25 sec.
Chapelure		Jusqu'au maximum indiqué sur le récipient	Couper le pain sec avant de le mettre dans le récipient et agir jusqu'à obtenir la texture souhaitée.	1 min.
		100 gr.	Couper en dés de 1 cm, et hacher jusqu'à obtenir la texture souhaitée.	30-35 sec.
Oeuf dur		2 oeufs	Couper les oeufs en quatre et hacher jusqu'à obtenir la texture souhaitée.	10 sec.
Viande hachée (crue ou cuite)		150 gr.	Couper en morceaux de 1 cm au préalable.	30 sec.
Carotte		200 gr.	Les peler et les couper en morceaux de 1 cm, puis hacher jusqu'à la texture souhaitée.	30 sec.
Fruits secs		200 gr.	Leur enlever la peau et hacher jusqu'à la texture souhaitée.	30 sec.
Fromage sec		50 gr.	Couper en dés de 1 cm.	10 sec.

taurus



062482

taurus®

Avda. Barcelona, s/n
E 25790 - OLIANA
SPAIN (EU)

taurus

Service
Adresse

Servicios
Asistencia
Técnica

Service
Après Vente

Serviço
Pós-Venda

After Sales
Service

- Deutschland
- España
- France
- Portugal
- United Kingdom

DEUTSCHLAND

76229 Karlsruhe
Autronic Electronic Service GmbH
Greschbachstrasse 29
Tel. 07 21/62 99-0

71634 Ludwigsburg
Niederlassung
Carl-Benz-Strasse 15
Tel. 071 41/37 44 13

68309 Mannheim
Niederlassung
Am Ullrichsberg 16-20
Tel. 06 21/720 88 30

ESPAÑA

• **ALAVA**
01012 Vitoria
Fersa Electrotécnica
Eulogio Serdán, 14
Tel. 945 24 31 31

01008 Vitoria
American Electro Radio
Beato Tomás de Zumárraga, 19
Tel. 945 22 75 96

• **ALBACETE**
02004 Albacete
Electricidad Fresneda, S.L.
Blasco Ibáñez, 13 bajos
Tel. 967 23 14 97

• **ALICANTE**
03800 Alcoy
Miguel Ferrándiz Santacre
Ausias March, 7
Tel. 96 552 04 84

03803 Alcoy
Sert (Liberto Soler Linares)
Cid, 12
Tel. 96 533 14 12

03012 Alicante
Gustavo Llavador Martínez
Jijona, 52
Tel. 96 524 19 95

03500 Benidorm
Reparaciones Electrodom. Riera
La Biga, 16
Tel. 96 585 00 01

03201 Elche
Microservicio, S.L.
Ruperto Chapi, 19 bajos
Tel. 96 546 77 10

03204 Elche
Gines Pascual Selva
Conrado del Campo, 8
Tel. 96 542 51 12

03600 Eida
Servicios Reunidos Sat Pa
Mariana Pineda, 4
Tel. 96 538 61 34

03730 Javea
Electrogamar (Gabriel Gómez Galera)
En Finestrat, 11
Tel. 96 646 10 05

03180 Torrevieja
Reparaciones Escámez, S.L.
San Policarpo, 7 bajos
Tel. 96 670 42 69

03400 Villena
Perez Ayelo, S.L.
Calle Nueva, 16
Tel. 96 580 18 40

• **ALMERIA**
04770 Adra
Televideo (Sebastián Cano Martín)
Velázquez, 7 - local A
Tel. 950 40 18 63

04001 Almería
Esteban Borchers
Carretera Zaragoza, 10
Tel. 950 23 46 57

04001 Almería
Fermin Aznar Lozano
Cicunvalación del Mercado, 6
Tel. 950 23 59 89

04700 El Ejido
Electroejido
Carretera Almería, 38
Tel. 950 48 56 02

04700 El Ejido
Fermin Aznar Lozano
Doctor Palmero, 4
Tel. 950 48 79 12

04620 Vera
Electrodomésticos de Pablo
Ctra. Vera-Garrucha, Km. 2,5
Tel. 950 39 01 29

04738 Vicar
Electro Brasil
Balears, 97-99 - Las Cabañuelas
Tel. 950 55 42 61

• **ASTURIAS**
33400 Avilés
Luis García García
José Manuel Pedregal, 14
Tel. 985 56 97 92

33400 Avilés
Manuel Grana
Pablo Iglesias, 6 bajos
Tel. 985 21 02 46

33208 Gijón
Distrib. de Menaje Clemen, S.L.
La Argandona, 2 bajos
Tel. 985 14 48 30

33205 Gijón
Luis García García
Cienfuegos, 39
Tel. 985 36 97 68

33009 Oviedo
Manuel Grana
Gascona, 7
Tel. 985 21 02 46

33003 Oviedo
Luis García García - Soat
Aguila, 5
Tel. 985 22 35 25

33900 Sama de Langreo
Alga Nalón, S.L.
Torre de Abajo, 8 bajos
Tel. 985 69 22 42

• **AVILA**
05003 Avila
Antonio San Segundo, C.B.
Soria, 6
Tel. 920 22 33 21

• **BADAJOZ**
06002 Badajoz
Eléctrica Miranda, S.A.
Ramón Albarrán, 15
Tel. 924 20 74 28

06700 Villanueva Serena
Arlet, C.B.
Hernán Cortés, 76 - B
Fax 924 84 11 95

06800 Mérida
Hnos. Moreno Servicio Técnico
Villanueva de la Serena, 6
Fax 924 31 54 58

• **BALEARES**
07760 Ciudadella
Taller Rotger Jaimez, S.L.
Formentera, 53
Tel. 971 38 56 05

07800 Ibiza
Lux Ibiza, S.L.
Vía Romana, 79
Tel. 971 30 10 67

07703 Mahón
Insat C. de B.
Pintor Calbo, 30
Tel. 971 36 53 18

07006 Palma de Mallorca
Trebolar Servicios y Mant.
Médico José Darder, 18
Tel. 971 24 76 95

• **SORIA**
42004 Soria
Rep. Eléctricas Rioja, S.L.
Almazán, 11
Tel. 975 21 15 12

• **TARRAGONA**
43740 MORA D'EBRE
Servei Sastre, S.C.C.L.
Travesia Barranco Faneca, s/n.
Tel. 977 40 05 05

43205 Reus
José Cayo Lozano Ramírez
Av. Paisos Catalans, 228
Tel. 977 31 94 76

43003 Tarragona
Gaspari Ros Urgelles
August, 21 Ap. Correos 823
Tel. 977 23 76 17

43500 Tortosa
Electro Servei Arrufat
Paseo Moreira, 10 bajos
Tel. 977 51 04 42

• **TERUEL**
44600 Alcañiz
Electrónica La Rueda
Galan Bergua, 13
Tel. 978 87 10 16

44003 Teruel
Sahe Satélite, S.L.
Rambla San Julian, 61
Tel. 978 60 07 59

• **TOLEDO**
45200 Illescas
T.V. Olmar, S.L.
Paseo Estación, 4
Tel. 925 51 38 11

45600 Talavera de la Reina
Electro Urdiales, S.L.
Alfares, 16
Tel. 925 80 39 10

45600 Talavera de la Reina
Electrotodo II
Santa Teresa de Jesús, 4
Tel. 925 82 48 34

45001 Toledo
María del Carmen Gonzalez
Cuesta de la Sal, 3
Tel. 925 21 50 29

• **VALENCIA**
46970 Alacuas
Roansat, S.L.
Mallorca, 2-B
Tel. 96 150 45 16

46680 Algemesi
SAT Llacer
Albalat, 88
Tel./Fax 96 242 35 19

46470 Catarroja
Electrónica Fertín, S.L.
Filiberto Rodrigo, 11 bajos
Tel. 96 126 25 11

46700 Gandía
Tecno - Hogar Joaquin Mayor
Dos de Mayo, 41
Tel. 96 286 53 35

46008 Valencia
Ibelsat, S.L.
Pere Bonfill, 5
Tel. 96 392 17 70

46005 Valencia
Esteban San Martín Ahedo
Pintor Salvador Abril, 43
Tel. 96 334 70 98

46020 Valencia
Vicente Valiente Calvo
Ntra. Sra. de Asunción, 5
Tel. 96 369 81 64

46022 Valencia
CO.EL.BA, S.A.T.
Marino Blas de Lezo, 31
Tel./Fax 96 355 42 44

46800 Xàtiva
Sat Torres e Hijos, S.L.
Juan XXIII, 2 ap. correos 154
Tel. 96 227 62 16

• **VALLADOLID**
47400 Medina del Campo
Jesús Manuel Monsalvo Men
Angustias, 42,
Tel. 983 81 02 05

47002 Valladolid
Vilda Servicio Asistencia
Arribas, 5 bajos
Tel. 983 30 56 32

• **VIZCAYA**
48930 Las Arenas
Daniel Gonzalez Nebreda
Gobelas, s/n. (junto Bar Recreo)
Tel. 94 463 35 29

48970 Basauri
Sat Maype S.A.L.
Nafarroa, 12
Tel. 94 449 00 38

48970 Basauri
Electrónica Anibal
Menedez y Pelayo, 9
Tel. 94 426 20 97

48010 Bilbao
Radio Electrónica Abad, S.L.
Gregorio de la Revilla, 34
Tel. 94 421 52 71

48012 Bilbao
Miguel Camacho Vera-Sertek
Calixto Diez, 15
Tel. 94 422 23 47

48007 Santurce
Julen SAT Juan Carlos Gonzalez
Genaro Oraa, 32
Tel. 94 461 71 93

48006 Santutxu
Josu Irastorza Arrutia
José Miguel Barandiaran, 1
Tel. 94 433 26 51

• **ZAMORA**
49002 Zamora
Enrique Silva Prieto
Palomar, s/n. (Plaza Cuartel Viejo)
Tel. 980 51 40 82

• **ZARAGOZA**
50300 Calatayud
Juan José Lázaro Cruz
Urb. Galápago, 5 Bloque 7 - 6 A
Tel. 976 88 51 58

50007 Zaragoza
María Ascensión Nápoles
Córdoba, 7
Tel. 976 25 40 61

FRANCE

62000 Arras
SARL Leclercq
42, Rue des 3 Visages
Tel. 03 21 73 56 19

31000 Toulouse
Reparation Service Region
Midi Pyrenees
17, Allee François Verdier
Tel. 05 61 52 52 00

44300 Nantes
Davoine Service
58 bis, Bv. Schumann
Tel. 02 40 76 37 50

72000 Le Mans
Multi Service
18, Rue de la Juiverie
Tel. 02 43 28 91 81

02100 Saint Quentin
Depan'elec
22, bis, boulevard Henri Martin
Tel. 03 23 67 43 50

62200 Boulogne
Clinique de l'electroménager
51, bv. de clocheville

62170 Sur-Mer
Clinique de l'electroménager
1, Rue pte France

59120 Loos Les Lille
Ets Leclercq
543, rue Faidherbe

60800 Crepy en Valois
Electromenager
3, rue Jean Jacques Rousseau

59300 Valenciennes
G.P.M.M.
8, rue Derrière la Tour

28400 Nogent Le Rotrou
Moutiers
102, rue Saint Hilaire

45650 Saint Jean Le Blanc
Rousseau Services
316, rue de la Cornaillière

PORTUGAL

2200 Abrantes
Carlos Manuel da Silva
Rua Ramiro Guedes de Campos,
39 R/C Dtº. Alferrarede
Tel. (041) 26650 / 331245

8200 Albufeira
Cat. Assitencia Técnica
Quinta Da Bela Vista, Lote A-21 Loja C
Tel. (089) 58 53 68

2800 Almada
Noé António Sousa
Rua Domingos Bom Tempo, Lt1
Loja A Cruz de Pau 2840 AMORA
Tel. (01) 2251433

2080 Almeirim
António Alberto Pereira Leandro
Rua Miguel Bombarda, 82
Tel. (043) 52960

3800 Aveiro
Electromáquinas
Rua da República, E.N. 230
Alagoas, Esgueira
Tel. (034) 31 58 45 / 31 58 84

7800 Beja
José Guerreiro Estevam
Rua D. Frei Amador Arrais, 20
Tel. (084) 23460

4700 Braga
Electrojad de José Fernando
Duarte
Rua dos Biscainhos, 51
Tel. (053) 27 43 63 / 61 38 03

5300 Bragança
Correia & Teixeira, Lda.
Bairro da Coxa, Rua N. Lote 15,
R/C Dto
Tel. (073) 33 27 72