bamix®
of Switzerland

Your Swiss quality product



DE	German	6
CZ	Czech	18
DK	Danish	30
EN	English	42
	USA-ULC	54
ES	Spanish	56
FI	Finnish	68
FR	French	80
	USA/CAN-UL	92
IT	Italian	94
NL	Dutch	106
NO	Norwegian	118
PL	Polish	130
PT	Portuguese	142
RUS	Russian	154
SE	Swedish	166
SK	Slovak	178
TR	Turkish	190
AR	Arabic	196

FULL INSTRUCTION MANUAL

Classic I Deluxe I Mono I Selection I Superbox I SwissLine
Gastro I Professional I Pro-1 – 3 I ONE I PRIME I MAXX

Made in Switzerland
since 1954

Please keep these instructions for future reference.
Always observe our safety instructions. **www.bamix.com**

Always up-to-date with
→ **www.bamix.com**

Type		ONE, PRIME, MAXX	Classic
			
		M160-M250 M250C	EO120-EO250 M250, M250EO
Power (230 V / 50, 60 Hz)		**160 W-250 W**	**120 W-250 W**
	Speed I - rpm	10'000-14'000	7'000-14'000
	Speed II - rpm	16'000-19'000	12'000-19'000
Type	**USA 120 V**	**–**	**EO140-EO200**
Type	**Taiwan 110 V**	**–**	**Classic 200 W**
Power (110,120 V/50-60 Hz)		**150 W**	**140 W-200 W**
	Speed I - rpm	10'000	9'000-10'000
	Speed II - rpm	15'000	12'000-17'000
Total length / weight		33 cm / 940 g	34 cm / 940 g
Cordset, length 190 cm		straight	straight / coiled

Type		Gastro
		
		G200 Gastro 200
Power (230 V / 50, 60 Hz)		**200 W**
	Speed I - rpm	12'000
	Speed II - rpm	17'000
Type	**USA 120 V**	**.G200**
Type	**Taiwan 110 V**	**Pro-2 (Gastro)**
Power (110,120 V/50-60 Hz) – Japan 100 V/50-60 Hz		**200 W**
	Speed I - rpm	10'000
	Speed II - rpm	12'000-17'000
Total length / weight		39.5 cm/1'000 g
Cordset, length 190 cm		straight

Type	Mono	De Luxe	Swiss Line	Selection	Baking/ Superbox
					
	M140–M250 M250C, M250D	M160-M200	M200-M250 M250C, M250D	EO200, M250EO M200, M250D	M200-M250 M250C, M250D
140 W-250 W	**160 W-200 W**	**200 W-250 W**	**200 W-250 W**	**200 W-250 W**	
9'000-14'000	10'000-12'000	12'000-14'000	12'000-14'000	12'000-14'000	
15'000-19'000	16'000-17'000	17'000-19'000	17'000-19'000	17'000-19'000	
M150	**M150**	**M150-M200**	**EO200**	**M150-M200**	
DeLuxe 200 W	**DeLuxe 200 W**	**SwissLine 200W Colorline 200 W**	**–**	**Superbox 200 W**	
150 W-200 W	**150 W-200 W**	**200 W**	**200 W**	**200 W**	
10'000	10'000	10'000	10'000	10'000	
15'000-17'000	15'000-17'000	15'000-17'000	15'000	17'000	
34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	34 cm / 940 g	
straight / coiled	straight / coiled	coiled / straight	straight / coiled	coiled / straight	

Type	Gastro	Pro-1 – 3	Professional	M300
				
	G250, G250C G250D, G250EO	M200, G200, G250, Gastro 250 P 250 Profi, G 250 Gastro Max	G150-EOG200	–
250 W	**180 W-250 W**	**150 W-200 W**	**–**	
14'000	12'000		**–**	
19'000	19'000		**–**	
	.M150,. G200, .GL200	**G150, G200, .EOG200**	**–**	
	Pro-3 (Gastro)	**–**	**–**	
	150 W-200 W	**200 W**	**JP300 W**	
	10'000	10'000	15'000	
	12'000-17'000	12'000-17'000	19'000	
49.5 cm/1'200 g	34cm/39,5cm/49.5 cm/940g/1kg/1,2kg	39.5 cm/1'000 g	34 cm / 940 g	
straight	straight	straight	straight	

The complete model matrix including accessories can be downloaded from: **www.bamix.com**

Technical data (for power indications please see product overview)

Mechanical and electrical safety

- IEC 60335-2-14:2016
- IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
- IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019
- IEC 60335-1:2010
- IEC 60335-1:2010/AMD1:2013
- EN 60335-2-14:2006/A12:2016
- EN 60335-1:2012/A15:2021
- EN 62233:2008

- IEC 61000-3-2:2018
- IEC 61000-3-3:2013
- IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017
- IEC 61000-6-3:2006
- IEC 61000-6-3:2006/AMD1:2010
- EN 50564:2011
- EN 55014-1:2018
- EN 55014-2:2016
- EN IEC 63000:2019

Directives and standards

2014/35/EU	LVD
2014/30/EU	EMC
2011/65/EU	RoHS
2009/125/EG	Freamwork Directive
10/2011/EU	PIM
94/62/EG	Packing
2012/19/EU	WEEE
1935/2004 EG	FMC

Insulation Double insulation
Switch Safety switch with pulse contact
Intermittent operation max. 5 minutes at a time
Materials All parts are made from rust-free, odourless and tasteless materials that are resistant to corrosive foodstuffs.

Test marks

www.tuev-sued.de/ps-zert.

Food contact materials

We herewith certify that this product and its attachments and accessories conform to the European Commission Regulation No. 10/2011 on food contact materials. It complies to all relevant statutory limits.

Disposal

This product conforms to the European Directive 2012/19/EC on waste electrical and electronic equipment – WEEE. This Directive governs the disposal and recycling of such equipment within the EU. For disposal instructions, please contact your dealer or local authorities.

Manufacturer

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
Made in Switzerland - **www.bamix.com**
All information in this document is subject to change without prior notice. The above information might vary from country to country.

Accessories

Also available

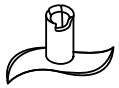
YOUR SWISS QUALITY PRODUCT



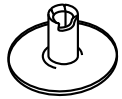
Chops
Multi-Purpose Blade



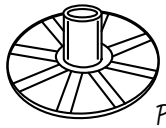
Blends
Whisk



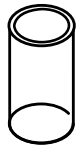
Chops
Meat Mincer



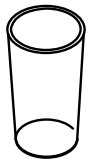
Aerates
Beater



Pulverise
PowderDisc



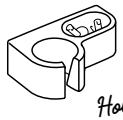
for small quantities
Beater 400 ml



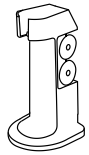
for medium quantities
Beaker 600 ml



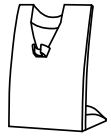
for large quantities
Jug 1000 ml



Holder
Wallholder
colours: black/white



ready to hand
Stand Deluxe
colours: black/white



ready to hand
Stand Swissline
colours: light grey/ anthracite/red/black



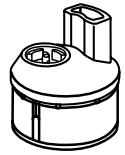
ready to hand
Stand Classic
colours: black/white



Minces
Processor
colours: black/white



Grinds
Grinder



Grates & Slices
Slicesy®
colours: white/ light grey/black/red



tasty cooking
Recipes

Always up-to-date with
www.bamix.com

Inhaltsverzeichnis

Produkteübersicht/Matrix	2
Technische Daten	4
Zubehör	5
Vorwort	6
Vor dem Benutzen	7
Herstellergarantie	7
Sicherheitsvorschriften für bamix®	8
Die Arbeitsteile	10
Aufstecken und Auswechseln der Arbeitsteile	11
Anwendungen/Handbewegungen	12
Arbeitsgefässe	13
Reinigung und Pflege	14
Was ist zu tun...	14
Zubehör	15

Lieber Kunde

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf der bamix® **Universal-Küchenmaschine.** bamix® ist millionenfach bewährt und hat in allen 5 Kontinenten zufriedene Anwender. Er eignet sich für die täglich anfallenden kleinen und grösseren Arbeiten in der Küche.

bamix® ist handlich, denn er hat einen handgerecht gestalteten Griff und lässt sich leicht einschalten. Selbst kleine Hände können das Gerät einfach bedienen. Er ist auch für Linkshänder geeignet. bamix® ist ein hochpräzises **Schweizer Qualitätsprodukt,** auf das wir seit 1954 stolz sind.

Für Ihre Sicherheit



- **Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme diese Anleitung.**
- **Das Gerät darf nur für den bestimmungsgemässen Gebrauch, zur Zubereitung von Lebensmitteln, verwendet werden.**
- **Für Einsätze, die nichts mit der Lebensmittelzubereitung zu tun haben, lehnen wir jegliche Ansprüche und Haftung ab.**

Vor dem Benutzen

Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich des Gebrauchs, der Sicherheit und der Wartung des Gerätes. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Gebrauchsanleitung verwendet werden.

Hinweise und Tipps zu:

- Pflege
- Rezepte
- Montagen
- Zubehör

Download unter: www.bamix.com



Herstellergarantie:

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. **Zusätzliche eine lebenslange Garantie für den bamix®-Motor.** Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir, nach unserer Wahl mittels Reparatur oder Austausch des Gerätes, unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Sollte der Verkäufer eine andere Garantie gewähren, ist das Gerät bei dieser Verkaufsorganisation als Garantiefall einzugeben.

Sie finden unsere autorisierten Service-Partner unter: www.bamix.com

Folgendes wird von der Garantie nicht gedeckt:
Schäden aufgrund von unsachgemässer Benutzung, normaler Abnutzung oder Gebrauch, sowie Mängel, die eine unerhebliche Auswirkung auf den Wert oder den Betrieb des Gerätes haben. Die Garantie erlischt, wenn Reparaturen von unbefugten Personen vorgenommen oder keine Original-bamix®-Ersatzteile benutzt werden.



Dauerbetrieb: max. 5 Minuten

Beachten Sie die Sicherheitshinweise für bamix®

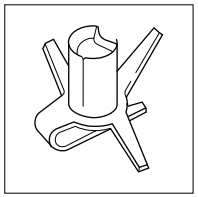


- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen **stets vom Netz zu trennen.**
- Gerät nicht auf heissen Oberflächen oder in der Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse keinen Schaden nimmt.
- Das Gerät darf nur **bis unterhalb des Kunststoffs** von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden
- Das **Gerät und die Schutzhaube** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
- **Netzstecker ziehen,** wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim **Auswechseln der Arbeitsteile.**
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet.
- bamix® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
  – das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist
  – der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht.

In diesen Fällen ist das Gerät **unserem Reparaturdienst** zu übergeben.

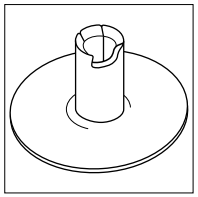
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen. Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.

Die Arbeitsteile



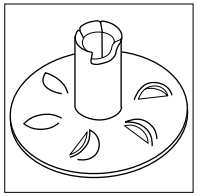
Multimesser (zerkleinert)
Zerkleinert, hackt, püriert rohes und gekochtes Gemüse, Früchte, Beeren, Babynahrung, gekochtes Fleisch, Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis, Marmelade und sogar Eiswürfel. Passiert Suppen und Saucen. Rührt Kuchen- und Omelettenteig. Also für alle schweren Sachen.

Haushalt: Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Suppe bis 5 Ltr. / Sauce bis 3 Ltr.
Professional: Flüssigkeit bis 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Sauce bis 5 Ltr.
Gastro/ProLine: Flüssigkeit bis 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Sauce bis 10 Ltr.



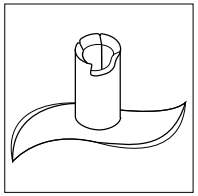
Schlagscheibe (schäumt auf)
Schlägt, lockert, emulgiert Eiweiss und Sahne. Dient zum Aufschlagen von Suppen und Saucen. Alles, was schaumig und luftig sein soll.

Haushalt: Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Sauce bis 2 Ltr. / Eiweiss bis 5 Stk. / Rahm bis 0,5 Ltr.
Professional: Flüssigkeit bis 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Sauce bis 3 Ltr. / Eiweiss bis 10 Stk. / Rahm bis 2 Ltr.
Gastro/ProLine: Flüssigkeit bis 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Sauce bis 5 Ltr. / Eiweiss bis 15 Stk. / Rahm bis 3 Ltr.



Quirl (emulgiert)
Rührt und mixt Shakes, Getränke, Püree, Kartoffelpüree, Salatsaucen, Mayonnaise, Frappés. Also, für alle dickcremigen bzw. dickflüssigen Sachen.

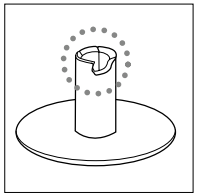
Haushalt: Flüssigkeit bis 3 Ltr. / Salatsauce bis 2 Ltr. / Mayonnaise bis 0,5 Ltr.
Professional: Flüssigkeit bis 5 Ltr. / Salatsauce bis 5 Ltr. / Mayonnaise bis 1,5 Ltr.
Gastro/ProLine: Flüssigkeit bis 20 Ltr. / Salatsauce bis 20 Ltr. / Mayonnaise bis 2,0 Ltr.



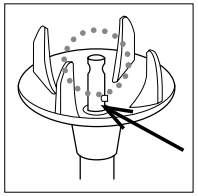
Fleisch- und Gemüsemesser (schneidet)
Schneidet, hackt, zerkleinert Fleisch oder Fisch (ungekocht und gekocht) sowie hartfaseriges Gemüse. Verarbeiten Sie nur Fleischarten, die knochenfrei und sehnenarm sind. Schneiden Sie das Fleisch, den Fisch oder das Gemüse in würfelgrosse Stücke von ca. 1 cm, und geben Sie diese in ein Gefäss. Verarbeiten Sie pro Arbeitsgang nicht mehr als eine Menge von 500 Gramm.

Dieser Warnhinweis gilt für alle Arbeitsteile!
Bei allen Arbeitsteilen Verletzungsgefahr durch scharfe Kanten/Messer und rotierende Teile.

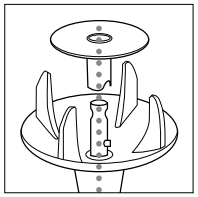
Aufstecken und Auswechseln der Arbeitsteile


Aussparung

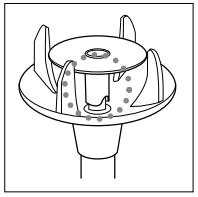
Wenn Sie die Arbeitsteile genauer betrachten, finden Sie eine Aussparung (Bild 1).


Mitnehmerstift

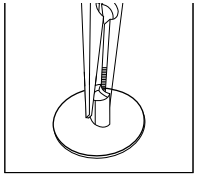
Am Ende der Antriebswelle des bamix®, in der Mitte der Schutzhaube, finden Sie den so genannten Mitnehmerstift (Bild 2).


senkrecht aufstecken und abziehen

Stecken Sie nun das gewünschte Arbeitsteil auf das Wellenende, so dass der Mitnehmerstift genau in die Aussparung gelangt. Achten Sie bitte beim Aufstecken des Arbeitsteiles darauf, dass es senkrecht und gerade auf die Welle gesteckt wird (Bild 3/4).


arretieren

Wollen Sie das Arbeitsteil auswechseln, ziehen Sie es einfach herunter. Sollte es einmal nur schwer heruntergehen, stellen sie den bamix® in heisses Spülwasser und schalten Sie ihn kurz ein. Danach wieder den Netzstecker ziehen und das Arbeitsteil eventuell unter Zuhilfenahme eines Hebels (z. B. Schraubenzieher) herunterhebeln.

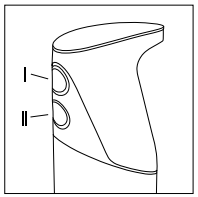


Es kann vorkommen, dass die Arbeitsteile mit der Zeit nicht mehr so fest auf der Welle sitzen. Drücken Sie in diesem Fall einfach den Federlappen mit einer Zange **leicht nach innen.**

Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln,
aus Sicherheitsgründen den Stecker ziehen.
Nie drehende Arbeitsteile berühren.

Anwendungen/Handbewegungen

Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen. Bei bestimmungswidrigem Gebrauch entfallen Haftung und Garantie des Herstellers.



Schalter/Schaltstufen
Stufe I für alle leichten, luftigen Sachen und kleine Mengen.
Stufe II für alle dickflüssigen, harten Sachen und grosse Mengen.

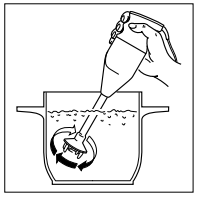
Beim Herausziehen des Mixers aus heissen Zubereitungsarten besteht Verbrühungsgefahr.



Das Drehen
Während der Arbeit das Gerät leicht aus dem Handgelenk heraus drehen, ein wenig hochheben und auf die Masse fallen lassen (nicht drücken oder stampfen). Den Feinheitsgrad bestimmen Sie durch die Länge der Arbeitsdauer.



Das Hochziehen
Den bamix® einige Sekunden auf dem Boden stehen lassen. Danach schräg halten und langsam an der Wand des Gefässes hochziehen. Wenn die Masse nicht mehr mitsteigt, wieder auf den Boden zurückkehren und den Vorgang wiederholen, bis die Masse steif geschlagen ist.



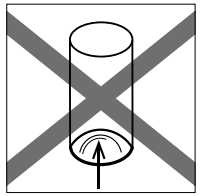
Das Passieren
bamix® schräg in die Masse eintauchen, das Gerät einschalten und die Masse durchpassieren. Vor dem Herausnehmen des Gerätes abschalten, damit ein Spritzen vermieden wird.

Weitere hilfreiche Tipps finden Sie auf unserer Website
www.bamix.com

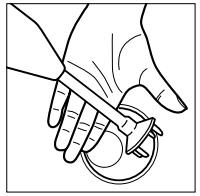
Arbeitsgefässe



Sie können in jedem Gefäss arbeiten, auch direkt in der Pfanne auf dem Herd. Verwenden Sie kleine Gefässe für kleine Mengen und grosse Gefässe für grössere Mengen. Schmale, hohe Gefässe eignen sich besser zum Arbeiten als breite, niedrige Gefässe.



Falls andere Gefässe verwendet werden, bitte keine Gefässe mit nach innen gewölbtem Boden verwenden. Denn bei einem gewölbten Boden des Gefässes kann es zu Kontakt mit den Arbeitsteilen führen.



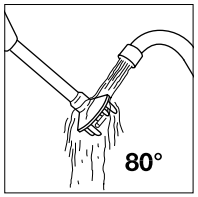
Spritz- und Verbrühungsgefahr.



Nie den Mixerfuss oder Stab auf den Pfannenrand, sondern auf die Hand schlagen.

Reinigung und Pflege

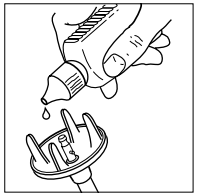
Immer den Netzstecker ziehen



Die Reinigung ist sehr einfach. Arbeitsteil wegnehmen und reinigen. Es genügt, den verschmutzten Teil des Gerätes nach jedem Gebrauch unter fliessendem Wasser zu reinigen (nicht einschalten). Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den bamix® am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäss mit heissem Wasser laufen lassen. Vermeiden Sie, dass der Schalter mit Wasser in Berührung kommt.

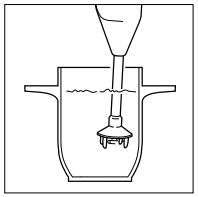
Das Gerät und die Schutzhaube sind nicht spülmaschinengeeignet. Beim Gerät kann es zu einer Korrosion (Schwarzverfärbung) der Schutzhaube kommen, wenn diese zu lange im Wasser steht.

Wichtig: Gleich nach der Arbeit Gerät sauber reinigen und das Aufsteckteil entfernen, damit verhindern Sie, dass die Welle oder das Aufsteckteil festklebt. Aufsteckteile nur bei Gebrauch aufstecken.



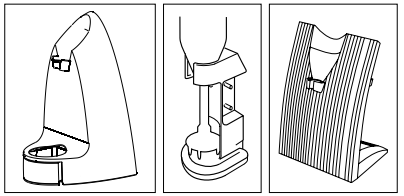
Der bamix® bleibt länger «fit», wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür einen Tropfen Speiseöl. Halten Sie den bamix® mit der Schutzhaube nach oben, geben Sie 2–3 Tropfen Öl an die Antriebswelle und schalten Sie das Gerät ca. 30 Sekunden lang ein. Reinigen Sie danach den Mixstab im heissen Wasser.

Was ist zu tun...

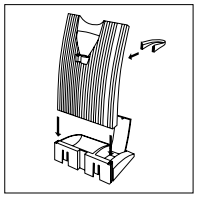


Wenn die Antriebswelle des Gerätes nicht mehr rotiert?
Wenn der bamix® einige Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsitzt oder die Aufsteckteile von der Welle abgehen, weil kaum sichtbare, kleinste Speisereste hart wurden und verkleben. Stellen Sie das Arbeitsteil des Gerätes 5–10 Minuten in ein Gefäss mit heissem oder kochendem Wasser. Danach schalten Sie das Gerät ein, er ist dann meist wieder betriebsbereit. Wenn nicht, versuchen Sie die Welle vorsichtig mit einer Zange zu lösen.

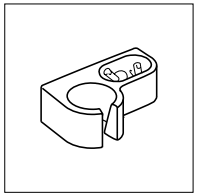
Zubehör



Stative
Wir empfehlen Ihnen, das Stativ immer griffbereit am Arbeitsplatz aufzustellen.
Je griffbereiter der bamix®, desto öfter die Verwendung.



Montage Stativ SwissLine
1. Frontseite auf Boden stecken
2. Kabelhalter einschieben
3. Klappe zum Aufbewahren der Aufsteckteile einsetzen



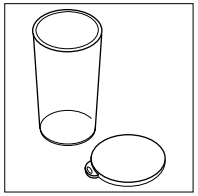
Wandhalter
Der Wandhalter ist für die Montage an einer Wand vorgesehen. Bitte verwenden Sie für die Montage keine Schnüre oder Seile, sondern die mitgelieferten Schrauben.

Bitte Becher und Krug vor erstem Gebrauch mit Wasser spülen, erhöht die Kratzfestigkeit.



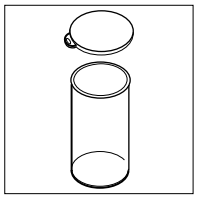
Krug
1,0 l, mit Messskala, schlagfest, Deckel optional (länderspezifisch)

Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen.
Bruchgefahr!



Becher 0,6 l
mit Deckel, 0,6 l mit Messskala, schlagfest

Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen. Bruchgefahr!



Becher 0,4 l
mit Deckel, 0,4 l Inhalt, ideal für kleine Mengen, schlagfest

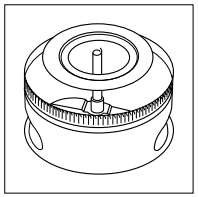
Fett- und ölhaltige Flüssigkeiten können Spuren auf der Innenseite des Gefässes hinterlassen. Falls Mixgut mit Becher und verschlossenem Deckel eingefroren wird, den Deckel erst nach dem Auftauen entfernen. Bruchgefahr!



Hacker (max. Füllmenge 250 ml)
Hackt Nüsse, Mandeln, getrocknete Kräuter und Gewürze, Getreide, Zucker, Kaffee. Tipp: Verarbeiten Sie nur trockene Nahrungsmittel. Füllen Sie nie zu viel Mahlgut in die Mühle, (Blockierungsgefahr). Hacker immer auf Stufe II benützen. Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, nehmen Sie den Hacker in die Hand und schütteln Sie den Hacker beim Arbeitsvorgang.

Messer demontierbar
Das Messer kann für die Reinigung demontiert werden. Demontage und Montage mittels aufstecken und abziehen (Sicherung mit O-Ring). Das Messer muss beim Aufstecken über den Rastpunkt bis zum Anschlag gedrückt werden.

Der Hacker darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden. Das Hackermesser immer im Hacker versorgen, nie getrennt lagern. Hacker nicht im Geschirrspüler reinigen. Dauerbetrieb von max. 3 Minuten einhalten.



Processor (max. Füllmenge 200 ml)
Hackt Nüsse, Mandeln, Kräuter, Getreide, Schokolade, Käse, Zucker zu Puderzucker, Gewürze, Brot zu Paniermehl, Kaffee, Knoblauch, Meerrettich, Eierstreusel/Mimosa. **Tipp:** Schokolade sollte hart sein, wenn sie gemahlen wird. Füllen Sie nie zu viel Mahlgut in den Processor (Blockierungsgefahr). Processor immer auf Stufe II benützen. Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, nehmen Sie den Processor in die Hand und schütteln Sie den Processor beim Arbeitsvorgang. Zum Abwaschen kann der Processorfuss von der Schale getrennt werden. Am Boden die zwei Schnapper gleichzeitig auseinander drücken. Nach dem Waschen die Schale wieder in den Processorfuss legen und zusammendrücken.

Der Processor darf nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb genommen werden. Dauerbetrieb von max. 3 Minuten einhalten. Processor nicht im Geschirrspüler reinigen.



Pulverscheibe
Die bamix® Pulverscheibe ist ein Zubehör zum bamix® Processor. Mit ihr kann man nur trockene Nahrungsmittel pulverisieren. Grosses Mahlgut zuerst im bamix® Processor (ohne Pulverscheibe) mahlen. Zuerst das Mahlgut in die Processor-Schale geben und dann die Pulverscheibe einsetzen (Scheibe nach unten, Zylinder nach oben) und dann den bamix® auf Stufe 2 einschalten. Ein besseres Resultat wird erreicht, wenn man den Processor in die Hand nimmt und ihn leicht schräg hält oder ihn sogar leicht schüttelt. Verwenden Sie nur ganz trockenes Mahlgut. Wir empfehlen einen Dauerbetrieb von ca. 30 Sekunden. Danach eine Abkühlungsphase von ca. 1 Minute einlegen. Die Pulverscheibe nur im Temperaturbereich von -20°C bis 70°C verwenden. Die Pulverscheibe vor starken Schlägen schützen. Durch den Gebrauch wird die bamix® Pulverscheibe trüb. Die Funktion wird dadurch nicht beeinträchtigt. Warten Sie mit dem Öffnen des Processordeckels bis sich das Pulver gesetzt hat.

ACHTUNG bei allen Kunststoffteilen:
Hacker, Prozessor, SliceSy®, Becher und Krug: Folgende Zutaten / Gewürze können auf Grund ihrer Beschaffenheit und/oder ihrer ätherischen Öle den Kunststoff optisch beeinträchtigen, verfärben oder undurchsichtig machen: Zimt, Kreuzkümmel, Nelken, Senfkörner, Kurkuma, Karotten und rote Beete.
Wir empfehlen eine sofortige Reinigung. Mittels eines Tuches und ein paar Tropfen Pflanzenöl können Verfärbungen vermieden werden, jedoch ohne Gewähr.

Bei folgenden Materialen kann es zu Kratzern in unseren Kunststoffteilen kommen:
Kandiszucker, harte Salze (Himalaya/Bergwerksalze, die grob verarbeitet werden)
Bitte beachten Sie auch, dass sowohl Hacker wie auch Processor während des Gebrauchs geschüttelt werden, um ein besseres Resultat zu erzielen. Sichern Sie die Hacker und Processoren einfach mit ihrem Daumen; so kann nichts schief gehen.

Návod k obsluze Univerzálního tyčového mixéru bamix®

Obsah

Přehled produktů/matrice	2
Technická data	4
Příslušenství	5
Úvod	18
Před použitím	19
Záruka výrobce	19
Bezpečnostní pokyny týkající se zařízení bamix®	20
Pracovní díly	22
Nasunutí a výměna pracovních dílů	23
Použití/pohyby rukou	24
Pracovní nádoby	25
Čištění a údržba	26
Co je třeba udělat...	26
Příslušenství	27

Vážený zákazníku

Gratulujeme Vám k nákupu **univerzálního tyčového mixéru** bamix®. bamix® je mnohonásobně osvědčeným zařízením, které má spokojené uživatele po celém světě na všech 5 kontinentech. Je vhodný na různé menší i větší každodenní kuchyňské činnosti.

bamix® je snadno ovladatelný, má prakticky provedený držák a jednoduše se zapíná. I pokud máte menší ruce, lze zařízení snadno a bez problémů obsluhovat. Zařízení je vhodné také pro leváky. bamix® je vysoce přesný a kvalitní **švýcarský výrobek,** kterým se pyšníme již od roku 1954.

Pro Vaši vlastní bezpečnost



- **Před uvedením do provozu si prosím přečtěte tento návod k použití.**
- **Toto zařízení je určeno pouze pro užívání v souladu s určením a to na přípravu potravin.**
- **V případě jiného používání zařízení, než je příprava potravin odmítáme veškeré nároky a ručení.**

Před použitím

Přečtěte si prosím pečlivě informace uvedené v tomto návodu k použití. Jsou zde uvedena důležitá upozornění týkající se užívání, bezpečnosti a údržby zařízení. Tento návod pečlivě uschovejte a předejte ho také dalšímu uživateli zařízení. Zařízení se smí používat pouze k danému účelu v souladu s tímto návodem k použití.

Pokyny a rady:

- Údržba
- Recepty
- Sestavy
- Příslušenství

Stáhněte si další materiály z: www.bamix.com



Záruka výrobce:

Jako výrobce poskytujeme na toto zařízení záruku v délce 2 let od okamžiku zakoupení. **Dále poskytujeme celoživotní záruku na motor bamix®.** Během této záruční doby odstraníme, dle našeho uvážení formou opravy nebo výměny zařízení, veškeré závady vyplývající z vad materiálu nebo z výrobních vad. Pokud by prodejce poskytoval nějakou jinou formu záruky, je třeba předat zařízení u této prodejní organizace jako předmět záruky.

Naše autorizované servisní partnery naleznete na: www.bamix.com

Na níže uvedené případy se záruka nevztahuje:

Poškození způsobená nevhodným užíváním, běžným opotřebením či užíváním, jakož i poškození mající na hodnotu či provoz zařízení zanedbatelný dopad. Záruka zaniká také v případech, pokud jsou opravy prováděny nepovolanými osobami nebo pokud nebyly použity originální náhradní díly bamix®.



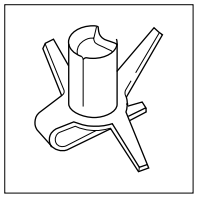
Dlouhodobý provoz: max. 5 minut

Dodržujte bezpečnostní upozornění týkající se zařízení bamix®



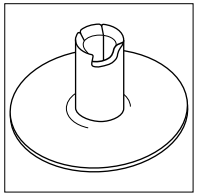
- Zařízení připojujte pouze na střídavý proud - s napětím dle typového štítku na zařízení.
- Toto zařízení nesmějí používat děti. Zařízení a elektrický kabel se nesmějí dostat do rukou dětí.
- Elektrická zařízení nejsou hračky. Děti nejsou schopny rozpoznat nebezpečí, která jim při manipulaci s elektrickými zařízeními mohou hrozit. Zařízení proto používejte a uchovávejte mimo dosah dětí.
- Zařízení musí být v případech, pokud není pod dozorem a před jeho složením, rozložením nebo čištěním **vždy odpojeno ze sítě.**
- Zařízení neodstavujte na horké povrchy, do blízkosti otevřeného plamene, aby se nepoškodil jeho plášť.
- Zařízení se smí ponořovat do kapalin pouze do výšky, kde se nachází **plast pláště** a držáku.
- **Zařízení ani ochranný kryt** nemyjte v myčce na nádobí.
- Zařízení čistěte pouze vlhkým hadrem.
- **Vytáhněte konektor pokaždé,** pokud manipulujete s ochranným krytem nebo s pracovními díly, jako je např. čištění zařízení pod tekoucí vodou a při **výměně pracovních dílů.**
- Zařízení zapínejte až v okamžiku, kdy se tyč nachází v pracovní nádobě.
- bamix® je vybaven bezpečnostním spínačem, který zabraňuje nechtěnému uvedení mixéru do provozu a při uvolnění spínače zařízení okamžitě vypne.
- Jakmile se síťový kabel přístroje poškodí, musí jej výrobce nebo jeho zákaznická služba nebo podobně kvalifikovaná osoba vyměnit, aby se zabránilo nebezpečným situacím.
- Vytáhněte síťový konektor v případě poruchy během provozu a po ukončení provozu.
- Konektor nikdy ze zásuvky nevytahujte mokrýma rukama.
- Zařízení nikdy nepřenášejte ani nevytahujte za síťový kabel.
- Síťový kabel nikdy nepřetahujte ani nezasunujte přes ostré hrany.
- Síťový kabel nepokládejte ani nezavěšujte přes horké předměty nebo místa s otevřeným plamenem a chraňte ho před horkem a olejem
- Zařízení nikdy neuvádějte do provozu, pokud:
  – je poškozené zařízení, plášť nebo síťový kabel
  – máte podezření na poškození zařízení po jeho pádu nebo podobné události.
  V těchto případech je třeba odeslat zařízení **do našeho servisního oddělení.**
- Opravy smí provádět pouze náš kvalifikovaný personál. Při provádění neodborných oprav je uživatel vystaven značnému riziku. Pokud se zařízení používá k jinému účelu, nevhodně obsluhuje nebo neodborným způsobem opravuje, nepřebíráme za případné škody žádnou odpovědnost. V tomto případě odpadají nároky vyplývající ze záruky.
- Případná likvidace zařízení musí probíhat dle předpisů platných v místě bydliště uživatele zařízení. Technické změny jakož i odchylky v rámci jednotlivých zemí zůstávají vyhrazeny.

Pracovní součásti



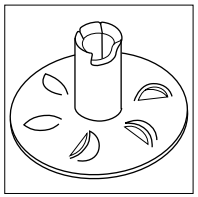
Multifunkční nůž (rozmělňovací)
Rozmělňuje, seká, přeměňuje na pyré syrovou a vařenou zeleninu, ovoce, lesní plody, dětskou stravu, vařené maso, zmrazené ovoce mění na ovocnou zmrzlinu, marmeládu a dokonce i na kostky ledu. Pasíruje polévky a omáčky. Mísí těsto na koláče a omelety. Hodí se tedy na všechny těžké práce.

Použití pro domácnosti: Tekutiny do 5 litrů. / polévky do 5 litrů. / omáčky do 3 litrů.
Profesionální zařízení: Tekutiny do 10 litrů. / polévky do 15 litrů. / omáčky do 5 litrů.
Gastro/ProLine: Tekutiny do 30 litrů. / polévky do 30 litrů. / omáčky do 10 litrů.



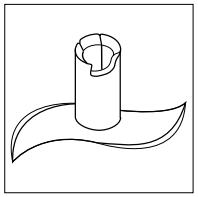
Šlehací disk (napěňuje)
Pění, zkypřuje, emulguje bílek a smetanu. Slouží k rozmíchávání polévek a omáček. Tedy na vše, co má být napěněné a kypré.

Použití pro domácnosti: Tekutiny do 5 litrů. / omáčky do 2 litrů. / bílek do 5 kusů / smetana do 0,5 litru.
Profesionální zařízení: Tekutiny do 10 litrů. / polévky do 15 litrů. / omáčky do 3 litrů/ bílek do 10 kusů / smetana do 2 litrů.
Gastro/ProLine: Tekutiny do 30 litrů. / polévky do 30 litrů. / omáčky do 5 litrů/bílek do 15 kusů / smetana do 3 litrů.



Šlehač (emulgování)
Míchá a mixuje koktejly, nápoje, pyré, bramborovou kaši, salátové omáčky, majonézu, frappé. Určeno tedy pro všechny husté resp. krémovité přísady.

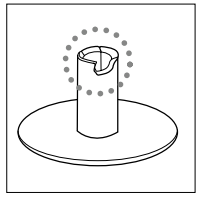
Použití pro domácnosti: Tekutiny do 3 litrů. / salátové omáčky do 2 litrů. / majonéza do 0,5 litru.
Profesionální zařízení: Tekutiny do 5 litrů. / salátové omáčky do 5 litrů. / majonéza do 1,5 litru.
Gastro/ProLine: Tekutiny do 20 litrů. / salátové omáčky do 20 litrů. / majonéza do 2,0 litru.



Nůž na maso a na zeleninu (řezací)
Řeže, seká, rozmělňuje maso nebo ryby (nevařené a vařené), jakož i zeleninu s tuhými vlákny. Zpracovává pouze druhy masa, které jsou bez kostí a bez šlach. Nakrájejte maso, ryby nebo zeleninu na kostky o velikosti cca 1 cm a vložte je do nádoby. Během jednoho pracovního kroku nezpracovávejte nikdy více než 500 gramů dané suroviny.

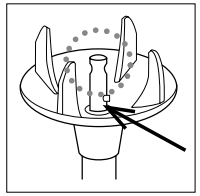
Toto výstražné upozornění platí pro všechny pracovní díly!
U všech dílů existuje nebezpečí poranění o ostré hrany/nůž a otáčející se díly.

Nasunutí a výměna pracovních dílů



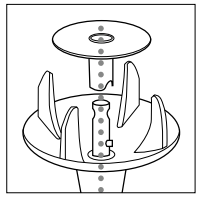
Drážka

Pokud si pozorně prohlédnete pracovní díly, naleznete zde drážku (obrázek 1).



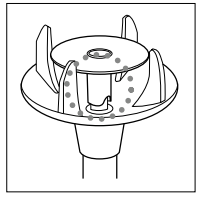
Unášecí kolík

Na konci hnací hřídele výrobku bamix®, na středu ochranného krytu, naleznete tak zvaný unášecí kolík (obrázek 2).



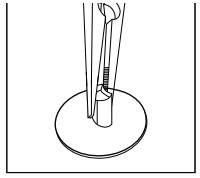
Nasouvejte a stahujte ho vždy ve svislém směru

Na konec hřídele nasuňte nyní požadovaný pracovní díl tak, aby se unášecí kolík dostal vždy přesně do dané drážky. Při nasouvání pracovního dílu dbejte na to, aby byl nasunut vždy kolmo a rovně na hřídel (obrázek 3/4).



Aretace

Pokud chcete pracovní díl vyměnit, tak ho jednoduše vytáhněte směrem dolů. Pokud by to šlo ztěžka, postavte zařízení bamix® do horké vyplachovací vody a krátce ho zapněte. Poté opět vytáhněte konektor a poté vypačte pracovní díl s případným použitím nějaké páčky (např. šroubováku).



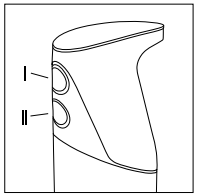
Může se stát, že pracovní díly během doby nebudou již tak pevně sedět na hřídeli. V tomto případě zatlačte kleštěmi pružící jazýček **lehce směrem dovnitř.**

Pokud měníte pracovní díly, vždy z bezpečnostních důvodů vytáhněte konektor.
Nikdy se nedotýkejte otáčejících se pracovních dílů.

Použití/pohyby rukou



Toto zařízení se smí používat pouze k přípravě jídel. Jakékoliv jiné používání zařízení může být nebezpečné a může způsobit poranění. V případě použití, které není v souladu s určeným účelem, zaniká záruka a ručení výrobce.



Spínač/spínací stupně
Stupeň I pro lehké, řídké pokrmy a menší množství.
Stupeň II pro hustší, pevnější pokrmy a větší množství.

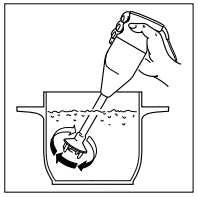
Při vytažení mixéru z horkého pokrmu je zde nebezpečí opaření.



Otáčení
Při práci zařízení lehce přidržujte otáčením v zápěstí, trochu ho zvedněte a nechte ho dosednout na zpracovávaný pokrm (hmotu netlačte ani nepěchujte). Jemnost určíte tím, jak dlouho budete se zařízením pracovat.



Vytahování
Zařízení bamix® nechte stát několik vteřin na dně nádoby.
Poté ho přidržujte šikmo a pomalu ho vytahujte po stěně nádoby. Pokud hmota již nestoupá, tak se opět vraťte na dno nádoby a proces opakujte, až je hmota ušlehána pěkně do tuha.



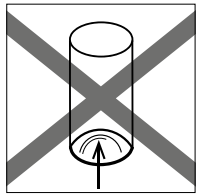
Pasírování
Zařízení bamix® ponořte do pokrmu šikmo, zapněte zařízení a hmotu propasírujte. Před vyjmutím zařízení vypněte, aby nedošlo k postříkání.

Další užitečné rady naleznete na našich internetových stránkách **www.bamix.com**

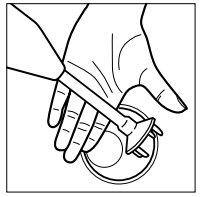
Pracovní nádoby



Můžete pracovat v libovolné nádobě, a to i přímo v pánvi na sporáku. Na menší množství používejte malé nádoby a na větší množství používejte větší nádoby. K práci se hodí lépe úzké, vysoké nádoby než široké a nízké nádoby.



Pokud používáte jiné nádoby, tak nikdy nepoužívejte nádoby s vypouklým dnem. V případě vypouklého dna nádoby může dojít ke kontaktu s pracovními díly.



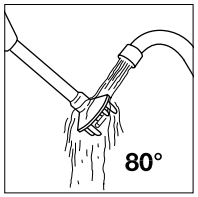
Nebezpečí potřísnění a opaření.



Držadlo či úchyt mixéru nikdy neopírejte o okraj pánve, ale přidržujte ho rukou.

Čištění a údržba

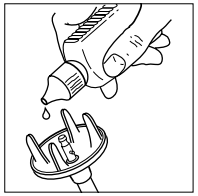
Vždy vytahujte konektor



Čištění je velice jednoduché. Pracovní díl vyjměte a vyčistěte ho. Stačí, když znečištěnou část zařízení po každém použití opláchnete pod tekoucí vodou (zařízení nezapínejte). V případě tvrdých zbytků jídel vyčistíte zařízení bamix® nejsnáze tak, že ho necháte spuštěné v nádobě s horkou vodou. Zajistěte, ať se spínač nedostane do kontaktu s vodou.

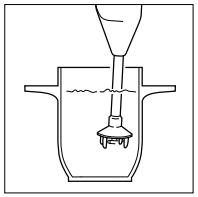
Celé zařízení a ochranný kryt nejsou vhodné na mytí v myčce na nádobí. U zařízení může dojít ke korozi (zabarvení do černa) ochranného krytu, pokud se kryt nachází ve vodě příliš dlouho.

Důležité: Okamžitě po ukončení práce vyčistěte zařízení do čista a vyjměte zásuvný díl, aby nedošlo k zapečení hřídele nebo zásuvného dílu. Zásuvné díly instalujte pouze v případě jejich následného použití.



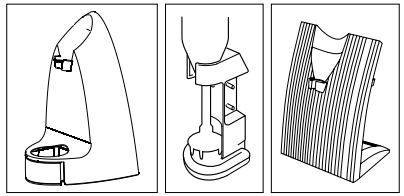
Zařízení bamix® zůstane delší dobu v «perfektním stavu», pokud ho každých několik měsíců naolejujete. Použijte kapku jedlého oleje. Přidržte zařízení bamix® ochranným krytem směrem nahoru, nakapejte 2–3 kapky oleje na hnací hřídel a zapněte zařízení na cca 30 sekund. Mícha-cí tyč poté omyjte horkou vodou.

Co je třeba udělat ...

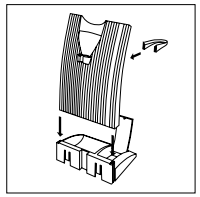


Pokud se hnací hřídel zařízení neotáčí?
Pokud se zařízení bamix® nepoužívá delší dobu, může dojít k tomu, že se hnací hřídel přilepí nebo nebude možné sejmout zásuvné díly z hřídele; důvodem je to, že se sem dostaly malé, sotva viditelné zbytky potravin, které zde zatvrdly a slepily se. Pracovní díl postavte na 5 - 10 minut do nádoby s horkou nebo vroucí vodou. Poté zařízení zapněte a ve většině případů bude již provozuschopné. Pokud ne, tak se opatrně pokuste uvolnit hřídel kleštěmi.

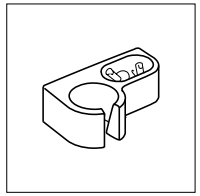
Příslušenství



Podstavce
Doporučujeme Vám, mít podstavec vždy připravený v blízkosti Vašeho pracoviště.
Čím blíže je zařízení bamix® připraveno, tím častěji ho používáte.



Montáž podstavce SwissLine
1. Přední stranu postavte na zem
2. Vložte držák kabelu
3. Vložte klapku k uložení zásuvných dílů



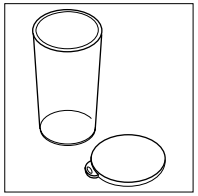
Držák na zeď
Držák na zeď je určen k montáži na stěnu. K montáži nepoužívejte žádné provazy ani lana, ale pouze šrouby, které jsou součástí dodávky.

Pohár a džbánek před prvním použitím opláchněte ve vodě, z důvodu zvýšení odolnosti vůči poškrabání.



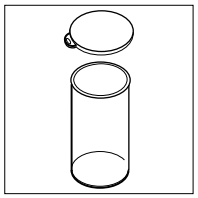
Džbánek
1,0 l, s odměřovací stupnicí, odolný proti pádu, víčko volitelné (dle dané země)

Kapaliny s obsahem oleje a tuku mohou zanechávat na vnitřních stranách nádoby stopy. Pokud se mixovaný pokrm zmrazuje s uzavřeným víčkem, víčko sejměte až po rozmrazení pokrmu. Nebezpečí prasknutí!



Pohárek 0,6 l
s víčkem, 0,6 l, s měrnou stupnicí, odolný proti pádu

Kapaliny s obsahem oleje a tuku mohou zanechávat na vnitřních stranách nádoby stopy. Pokud se mixovaný pokrm zmrazuje s uzavřeným víčkem, víčko sejměte až po rozmrazení pokrmu. Nebezpečí prasknutí!



Pohárek 0,4 l
s víčkem, obsah 0,4 l, ideální na menší množství, odolný proti pádu

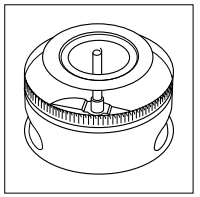
Kapaliny s obsahem oleje a tuku mohou zanechávat na vnitřních stranách nádoby stopy. Pokud se mixovaný pokrm zmrazuje s uzavřeným víčkem, víčko sejměte až po rozmrazení pokrmu. Nebezpečí prasknutí!



Nádoba na sekání (max. plnicí množství 250 ml)
Rozseká ořechy, mandle, sušené bylinky, dále také koření, obilí, cukr, kávu. Rada: Zpracovávejte pouze suché poživatiny. Do mlýnku nikdy nevkládejte příliš mnoho drtě (nebezpečí zablokování). Nádobu na sekání používejte vždy na stupeň II. Pro dosažení lepšího výsledku, uchopte nádobu na sekání do ruky a zapnutou nádobou zatřepte.

Demontovatelný nůž
Při čištění je možné nůž demontovat. Demontáž a montáž probíhá nasunutím a stažením (zajištění pomocí o-kroužku). Při nasouvání je třeba zatlačit nůž přes zacvakávací bod až na doraz.

Nádoba na sekání se smí uvádět do provozu pouze s uzavřeným víčkem. Sekací nůž vždy skladujte v nádobě na sekání, nikdy odděleně. Mlecí nádoba na sekání nemyjte v myčce na nádobí. Dodržujte dobu nepřetržitého provozu max. 3 minuty.



Mlecí nádoba (max. plnicí množství 200 ml)
Mele ořechy, mandle, bylinky, obilí, čokoládu, sýr, cukr na cukrovou moučku, koření, chléb na strouhanku, kávu, česnek, křen, drobenku. **Rada:** Při mletí by měla být čokoláda tvrdá. Do mlecí nádoby nikdy nevkládejte příliš mnoho drtě (nebezpečí zablokování). Mlecí nádobu používejte vždy na stupeň II. Pro dosažení lepšího výsledku, uchopte mlecí nádobu do ruky a zapnutou nádobou zatřepte. Při mytí je možné nožku mlecí nádoby vyjmout z misky. Na dně od sebe roztáhněte současně obě západky. Po umytí se miska opět vloží na nožku mlecí nádoby a zatlačí.

Mlecí nádoba se smí uvádět do provozu pouze s uzavřeným víčkem. Dodržujte dobu nepřetržitého provozu max. 3 minuty. Mlecí nádobu nemyjte v myčce na nádobí.



Drticí kotouč
Drticí kotouč bamix® je příslušenství mlecí nádoby bamix®. Pomocí něho je možné drtit na prášek pouze suché potraviny. Drť větších rozměrů nejprve namelte v mlecí nádobě bamix® (bez drticího kotouče). Nejprve umístěte drť do misky mlecí nádoby a poté vložte drticí kotouč (kotouč směrem dolů, válec směrem nahoru) a poté zapněte zařízení bamix® na stupeň 2. Lepšího výsledku dosáhnete, pokud uchopíte mlecí nádobu do ruky a přidržíte ji lehce šikmo nebo s ní dokonce lehce zatřepete. Používejte pouze zcela suchou drť. Doporučujeme nepřerušovaný provoz v délce cca 30 sekund. Poté fázi ochlazení v délce cca 1 minuty. Drticí kotouč používejte pouze v teplotním rozmezí -20°C až 70°C. Drticí kotouč chraňte před silnými údery. Při používání se drticí kotouč bamix® časem zakalí. Jeho funkčnost tím není nijak ovlivněna. Před otevřením víčka mlecí nádoby vyčkejte, dokud se prášek neusadí.

POZOR u všech plastových dílů:
Drtič, zařízení na zpracování, SliceSy®, pohárek a džbánek:
Níže uvedené přísady / koření mohou na základě svých vlastností a/nebo éterických olejů opticky znehodnotit, zabarvit nebo zneprůhlednit plast:
skořice, kmín, hřebíček, hořčičná zrna, kurkuma, karotka a červená řepa.

Doporučujeme provádět řádné čištění. Pomocí hadříku a několika kapek rostlinného oleje je možné zamezit zabarvení; toto doporučení je však bez záruky.
U níže uvedených materiálů může dojít k poškrabání našich plastových dílů:
kandysový cukr, tvrdé soli (himálajská sůl/horská sůl, které jsou zpracována na hrubo)

Uvědomte si prosím, že jak drtič, tak i zařízení za zpracování se během používání protřepávají, z důvodu dosažení lepších výsledků. Zajistěte jak drtič, tak i zařízení na zpracovávání palcem, aby nemohlo dojít k jejich vyklouznutí.

Indholdsfortegnelse

Produktoversigt/matrix	2
Tekniske data	4
Tilbehør	5
Forord	30
Før ibrugtagning	31
Fabrikantgaranti	31
Sikkerhedsbestemmelser for bamix®	32
Tilbehørsdele	34
Påsætning og udskiftning af tilbehørsdele	35
Anvendelser/håndbevægelser	36
Beholdere	37
Rengøring og vedligeholdelse	38
Hvad skal man gøre...	38
Tilbehør	39

Kære kunde

Tillykke med købet af din bamix® **universal-køkkenmaskine.** bamix® har tilfredsstillet millioner af kunder på 5 kontinenter. Den er velegnet til de små og store daglige opgaver i køkkenet.

bamix® er nem at håndtere, fordi den har et greb som er tilpasset hånden, og er let at starte og bruge. Også små hænder kan let betjene apparatet. Den er også egnet til venstrehåndede. bamix® er et yderst præcist **schweizisk kvalitetsprodukt,** som vi er stolte af, og som har været produceret siden 1954.

For din sikkerheds skyld



- **Læs venligst disse instruktioner igennem, før du tænder din bamix®.**
- **Apparatet må kun bruges som tilsigtet til tilberedning af levnedsmidler.**
- **For brug, der intet har med levnedsmidler at gøre, påtager vi os intet ansvar og hæftelse.**

Før brug

Læs venligst alle informationerne for brug af produktet grundigt igennem. Det giver dig vigtige tips til brug, sikkerhed og vedligeholdelse af produktet. Pas godt på disse instruktioner, og viderebring giv dem til den næste bruger. Produktet må kun blive brugt på den måde, som er formuleret i denne brugsvejledning.

Henvisninger og tips til:

- Pleje
- Recepter
- Montager
- Tilbehør

Download under: www.bamix.com



Producentgaranti:

Som producent yder vi en garanti på 2 år fra købet af dette apparat. Ekstra brugstids-garanti for bamix®-motoren. Inden for denne garantitid afhjælper vi efter eget skøn alle mangler, der kommer fra fejl i materialet eller produktionen, i form af en reparation eller ombytning af apparatet. Giver sælgeren en anden garanti, skal apparatet afleveres hos denne i garantitilfælde.

Vores autoriserede servicepartnere findes under: www.bamix.com

Følgende dækkes ikke af garantien:

Skader som følge af forkert brug, normalt slid eller brug samt mangler, som ikke påvirker apparatets brug eller værdi. Garantien bortfalder, hvis reparationer udføres af uvedkommende eller der ikke bruges originale bamix®-reservedele.



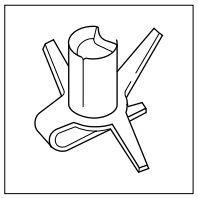
Kontinuerlig drift: maks. 5 minutter

Følg sikkerhedsanvisningerne for bamix®



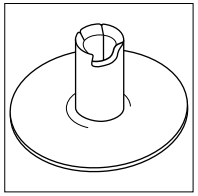
- Apparatet må kun tilsluttes vekselstrøm - med en spænding i henhold til typeskiltet på apparatet.
- Dette apparat må ikke anvendes af børn. Apparatet og dets tilslutningskabel holdes væk fra børn.
- Et elektrisk apparat er intet legetøj. Børn forstår ikke de farer, som kan opstå under brugen af elektriske apparater. Brug og opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- Apparatets stik skal altid trækkes ud af stikkontakten, hvis apparatet ikke er under opsyn og før det samles, adskilles eller rengøres.
- Apparatet må ikke placeres på varme overflader eller i nærheden af åbne gasflammer for at forhindre, at kabinettet bliver beskadiget.
- Maskinen må kun sænkes ned i væske til **under plastikket på kabinettet og håndtaget.**
- **Apparatet og beskyttelsesskærmen** må ikke komme i opvaskemaskinen.
- Apparatet må kun rengøres med en fugtig klud.
- **Træk stikket ud af stikkontakten,** når du håndterer beskyttelsesskærmen eller tilbehørsdelene, som f.eks. ved rengøring af apparatet under rindende vand og ved **udskiftning af tilbehørsdele.**
- Tænd først apparatet, når staven er nede i beholderen.
- bamix® er udstyret med en sikkerhedskontakt, som forhindrer en uønsket igangsætning og som omgående slukker apparatet, når kontakten slippes.
- Hvis dette apparats ledning bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten eller dennes kundeservice, eller en lignende kvalificeret person for at undgå farlige situationer.
- Træk stikket ud af stikkontakten, hvis der opstår driftsforstyrrelser under brugen og når du er færdig med at bruge apparatet.
- Træk aldrig stikket ud af stikkontakten med våde hænder.
- Bær eller træk aldrig apparatet i ledningen.
- Ledningen må ikke blive klemt eller trækkes over skarpe kanter.
- Ledningen må ikke hænge over eller lægges på varme genstande eller åben ild og skal beskyttes mod varme og olie.
- Apparatet må ikke tages i brug, hvis:
  – apparatet, huset eller ledningen er beskadiget
  – der er mistanke om en defekt efter apparatet er faldet ned eller lignende, skal apparatet indleveres til **vores reparationsafdeling.**
- Reparationer må kun udføres af vores fagfolk. Reparationer, der ikke udføres af fagfolk, kan medføre alvorlige farer for brugeren. Hvis apparatet bruges til andre formål end det er beregnet til, betjenes forkert, eller ikke repareres af fagfolk, hæfter vi ikke for eventuelle skader. I dette tilfælde bortfalder garantien.
- Apparatet skal bortskaffes iht. dansk lovgivning. Med forbehold for tekniske ændringer og landespecifikke afvigelser.

Arbejdsdelene



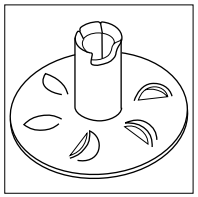
Multifunktionsklinger (findeler)
Findeler, hakker, purerer rå og kogte grøntsager, frugter, bær, babymad, kogt kød, dybfrosne frugter til frugtis, marmelade og endda isterninger. Findeler supper og saucer. Rører kage- og omeletdej. Altså til alle tunge sager.

Husholdning: Væsker op til 5 liter/suppe op til 5 liter/sauce op til 3 liter.
Professional: Væsker op til 10 liter/suppe op til 15 liter/sauce op til 5 liter.
Gastro/ProLine: Væsker op til 30 liter/suppe op til 30 liter/sauce op til 10 liter.



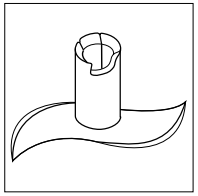
Piskeskive (skummer op)
Pisker, løsner, emulgerer æggehvide og fløde. Pisker supper og saucer. Til alt, der skal være skummende og luftigt.

Husholdning: Væsker op til 5 liter/sauce op til 2 liter/æggehvider op til 5 stk./ Fløde op til 0,5 liter.
Professional: Væsker op til 10 liter/suppe op til 15 liter/sauce op til 3 liter/ Æggehvide op til 10 stk./fløde op til 2 liter.
Gastro/ProLine: Væsker op til 30 liter/suppe op til 30 liter/sauce op til 5 liter/ Æggehvide op til 15 stk./fløde op til 3 liter.



Piskeskive med huller (emulgerer)
Rører og blender shakes, drikkevarer, puré, kartoffelmos, salatdressing, mayonnaise, iskaffe. Det vil sige til tykt cremede eller tykt flydende ting.

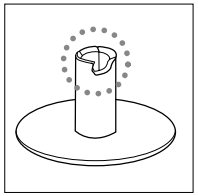
Husholdning: Væsker op til 3 liter/salatdressing op til 2 liter/ mayonnaise op til 0,5 liter.
Professional: Væsker op til 5 liter/salatdressing op til 5 liter/ mayonnaise op til 1,5 liter.
Gastro/ProLine: Væsker op til 20 liter/salatdressing op til 20 liter/ mayonnaise op til 2,0 liter.



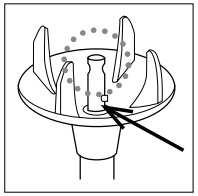
Kød- og grøntsagskniv (skærer)
Skærer, hakker, findeler kød eller fisk (råt og kogt) samt grove grønsager. Kom kun kød uden knogler i og med så få sener som muligt. Skær kødet, fisken eller grøntsagerne i terninger på ca. 1 cm og fyld dem i en beholder. Fyld ikke mere end 500 gram i ad gangen.

Denne advarsel gælder for alle dele!
Alle arbejdsdele kan forårsage kvæstelser pga. skarpe kanter/knive og roterende dele.

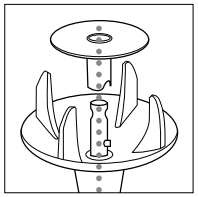
Påsætning og udskiftning af tilbehørsdele


Udsparing

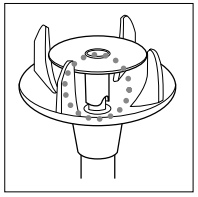
Hvis du ser nøjere efter, finder du en udsparing på tilbehørsdelene (fig. 1).


Medbringertap

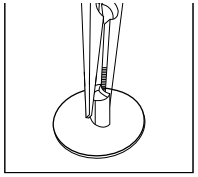
Ved enden af bamix®-drivakslen i midten af beskyttelsesskærmen, finder du den såkaldte medbringertap (fig. 2).


sættes på og trækkes af lodret

Sæt den ønskede tilbehørsdel på akselenden, så medbringertappen føres nøjagtigt ind i udsparingen. Sørg for, at tilbehørsdelen sættes lodret og lige på akslen (fig. 3/4).


lås fast

Træk tilbehørsdelen ned, hvis du vil udskifte den. Hvis den skulle være vanskelig at trække ned, så stil bamix® i varmt opvaskevand og tænd den kortvarigt. Træk derefter stikket ud af stikkontakten igen og træk eventuelt delen ned ved hjælp af f.eks. en skruetrækker.



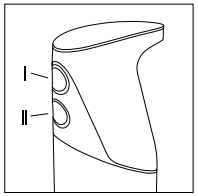
Arbejdsdelene kan med tiden løsne sig fra akslen. Tryk i dette tilfælde fjederdelen **en smule ind** med en tang.

Af sikkerhedsmæssige årsager skal stikket trækkes ud af stikkontakten, når du udskifter tilbehørsdelene. Rør aldrig ved roterende tilbehørsdele.

Anvendelser/håndbevægelser



Dette apparat må kun anvendes til tilberedning af levnedsmidler. Det kan være farligt og medføre kvæstelser, hvis apparatet anvendes til andre formål.
Hvis apparatet ikke anvendes til det tilsigtede formål, bortfalder producentens ansvar og garanti.



Kontakter/hastighedstrin
Trin I benyttes til alle lette og luftige ting og små mængder. Trin II benyttes til alle tyktflydende, hårde ting og store mængder.

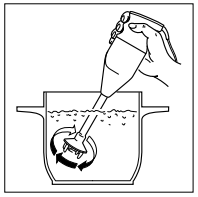
Der er fare for skoldning, når mixeren trækkes ud af varme tilberedninger.



Rotering
Roter apparatet let med håndleddet, løft det lidt opad og lad det falde ned i massen igen (uden at trykke eller stampe). Du bestemmer finhedsgraden med arbejdets varighed.



Optrækning
Lad bamix® blive stående på bunden i et par sekunder. Derefter holdes den skråt og trækkes langsomt op langs beholderes kant. Når massen ikke stiger med op mere, går man tilbage til bunden og fremgangsmåden gentages, indtil massen har opnået den ønskede stivhed.



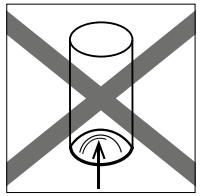
Passering
Sænk bamix® skråt ned i massen, tænd apparatet og rør massen igennem. Sluk apparatet før det tages op for at undgå stænk.

Du finder flere nyttige tips på vores websted
www.bamix.com

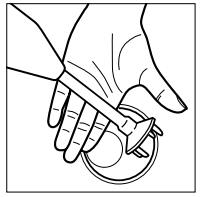
Arbejdsbeholdere



Du kan arbejde i alle beholdere, også direkte i en pande på komfuret. Brug små beholdere til små mængder og store beholdere til større mængder. Smalle, høje beholdere egner sig bedre til arbejdet end brede, lave beholdere.



Hvis der anvendes andre beholdere, må der ikke anvendes beholdere med en bund, der buer indad. En buet bund i beholderen kan medføre, at den kommer i kontakt med arbejdsdele.



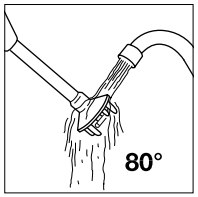
Risiko for stænk og skoldning.



Slå aldrig blenderfoden eller staven ren på pandens kant – kun på hånden.

Rengøring og vedligeholdelse

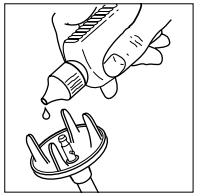
Træk altid netstikket ud



Rengøringen er særdeles nem. Fjern tilbehørsdelen og rengør den. Det er nok at rengøre den snavsede del af apparatet efter brug under rindende vand (tænd ikke apparatet). Hårdnakkede madrester fjernes nemmest fra bamix®, hvis du lader den køre i en beholder med varmt vand. Pas på, at kontakten ikke kommer i kontakt med vand.

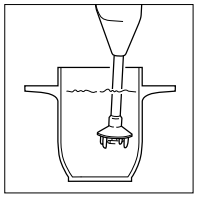
Apparatet og beskyttelsesskærmen må ikke komme i opvaskemaskinen. Beskyttelsesskærmen kan korrodere (farve sig sort) på apparatet, hvis skærmen er for lang tid i vand.

Vigtigt: Rengør apparatet omgående efter arbejdet og fjern tilbehørsdelen for at forhindre, at akslen eller tilbehørsdelen klæber fast. Sæt kun tilbehørsdelene på, når de skal bruges..



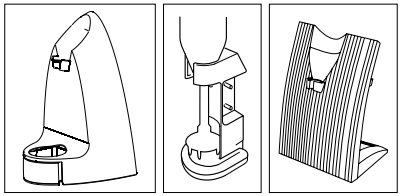
bamix® holder længere hvis den bliver smurt med olie hver anden måned. Smør med en dråbe madolie. Hold bamix® med beskyttelsesskærmen opad og hæld 2-3 dråber olie på drivakslen og tænd apparatet i ca. 30 sekunder. Rengør derefter blenderstaven i varmt vand.

Hvad skal man gøre..

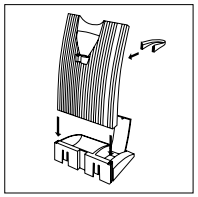


Hvis apparatets drivaksel ikke længere roterer?
Hvis bamix® ikke bruges i et stykke tid, kan det ske, at drivakslen sidder fast, eller at tilbehørsdelene går af akslen, fordi næsten usynlige, meget små madrester er blevet hårde og er klæbet fast. Stil apparatets tilbehørsdel i en beholder med varmt eller kogende vand i 5-10 minutter. Tænd derefter apparatet. Så er den for det meste klar til brug igen. Hvis ikke, så forsøg at løsne akslen forsigtigt med en tang.

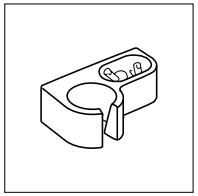
Tilbehør



Standere
Vi anbefaler, at standeren altid opstilles inden for rækkevidde på bordet.
Når bamix® altid er inden for rækkevidde, anvendes den oftere.



Montering af SwissLine-stander
1. Sæt frontsiden på bunden
2. Skub kabelholderen ind
3. Sæt klappen til opbevaring af tilbehørsdele i



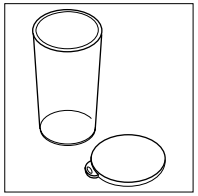
Vægholder
Vægholderen er beregnet til montering på en væg. Anvend kun de medfølgende skruer til montering og ingen snor eller reb.

Skyl bæger og krus med vand før første brug.
Dette øger bestandigheden.



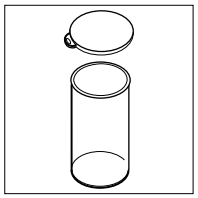
Kande
1,0 l, med måleskala, slagfast, valgfrit låg (landespecifikt)

Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen. Fryses indholdet ned med bæger og lukket dæksel, må dækslet først trækkes af igen, når indholdet et tøet op. Fare for brud!



Bæger 0,6 l
med låg, 0,6 l med måleskala, slagfast

Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen. Fryses indholdet ned med bæger og lukket dæksel, må dækslet først trækkes af igen, når indholdet et tøet op. Fare for brud!



Bæger 0,4 l
med låg, indhold 0,4 l, ideelt til små mængder, slagfast

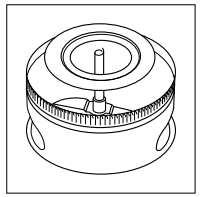
Fedt- og olieholdig væske kan efterlade spor på den indvendige side af beholderen. Fryses indholdet ned med bæger og lukket dæksel, må dækslet først trækkes af igen, når indholdet et tøet op. Fare for brud!



Kværn (maks. fyldemængde 250 ml)
Hakker nødder, mandler, tørrede krydderurter og krydderier, korn, sukker og kaffe. Tip: Kværn kun tørre levnedsmidler. Fyld aldrig for mange ingredienser i kværnen (risiko for blokering). Brug altid kværnen på trin II. ag hakkeren i hånden og ryst den under arbejdet for at opnå et bedre resultat.

Kniv kan demonteres
Kniven kan demonteres til rengøringen. Demontering og montering udføres med aftrækning og påsætning (sikring med O-ring). Kniven skal trykkes helt ud over stoppunktet under påsætningen.

Hakkemaskinen må kun bruges med lukket låg. Hakkekniven skal altid opbevares i hakkemaskinen, ikke separat. Hakkemaskinen må ikke komme i opvaskemaskinen. Overhold en permanent drift på maks. 3 minutter.



Processor (maks. fyldemængde 200 ml)
Hakker nødder, mandler, krydderurter, korn, chokolade, ost, sukker til flormelis, krydderier, brød til rasp, kaffe, hvidløg, peberrod, æggedrys/mimosa. **Tip:** Chokoladen skal være hård, når den hakkes. Fyld aldrig for mange ingredienser i processoren (risiko for blokering). Brug altid processoren på trin II. Tag processoren i hånden og ryst den under arbejdet for at opnå et bedre resultat. Processorfoden kan adskilles fra skålen for at vaske den af. Tryk de to låseanordninger i bunden fra hinanden samtidigt. Læg skålen i processorfoden igen efter vask og tryk den sammen.

Processoren må kun tages i brug med lukket låg. Overhold en permanent drift på maks. 3 minutter. Processoren må ikke komme i opvaskemaskinen.



Pulverskive
bamix®-pulverskiven er tilbehør til bamix®–processoren. Den kan bruges til pulverisering af tørre levnedsmidler. Større ingredienser skal først kværnes i bamix®–processoren (uden pulverskive). Hæld først ingredienserne i processorskålen og sæt derefter pulverskiven i (Skiven skal vende nedad og cylinderen opad) og tænd derefter bamix® på trin 2. Der opnås et bedre resultat, hvis man tager processoren i hånden og holder den en smule skråt, eller ryster den en smule. Anvend kun helt tørre ingredienser. Vi anbefaler at lade processoren køre i ca. 30 sekunder. Derefter skal den afkøle i ca. 1 minut. Pulverskiven må kun anvendes i et temperaturområde på -20°C til 70°C. Pulverskiven er skrøbelig og skal beskyttes mod kraftige slag. bamix®-pulverskiven bliver mat under brugen. Dette påvirker ikke dens funktion. Vent med at åbne processorlåget, indtil pulveret har sat sig.

OBS, ved alle plastdele:
Hakker, processor, SliceSy®, bæger og krus:
Følgende ingredienser/krydderier kan ændre plastikkens beskaffenhed, farve plastikken eller gøre plastikken uigennemsigtig som følge af deres egenskaber og/eller æteriske olier:
Kanal, spidskommen, nelliker, sennepskorn, cumin, gulerødder og rødbede.

Beholderen bør derfor vaskes af med det samme. Farvning kan hindres ved at bruge en klud med et par dråber vegetabilsk olier, dog uden garanti.
Der kan opstå ridser på plastdelene pga. de følgende materialer:
Kandis, hårdt salt (salt fra Himalaya/miner, der forarbejdes groft)

Du bedes være opmærksom på, at både hakkeren og processoren skal rystes under brugen, så resultatet forbedres. Hold hakkeren og processoren fast med din tommelfinger; så kan intet gå galt.

Instructions for Use

bamix® universal kitchen appliance

Table of Contents

Product overview/Matrix	2
Technical data	4
Accessories	5
Foreword	42
Before using	43
Manufacturer warranty	43
bamix® safety instructions	44
Attachments	46
Mounting and changing attachments	47
Applications/handling	48
Receptacles	49
Cleaning and care	50
What to do ...	50
Accessories	51
USA-ULC	54

Dear customer

We congratulate you on buying the bamix® **universal kitchen appliance.** bamix® has proved its worth a thousand times over and has satisfied users in all five continents. It is ideal for daily kitchen chores no matter how small.

bamix® is easy to use because its grip is specifically designed to fit the hand and the ergonomics of the handle ensure your hand is in the ideal position to easily control the switch. It is easy to use even for smaller hands and is suitable for left handed use. bamix® is a **Swiss quality product** of which we have been proud of since 1954.



For your safety

- **Please read this manual before use.**
- **The device may only be used for the intended purpose, for the preparation of food.**
- **For applications that have nothing to do with food preparation, we reject any claims and liability.**

Before using

Please read all the information contained in this manual carefully. This will give you important information regarding the use, safety and maintenance of the device. Keep this manual in a safe place and hand it over to subsequent users. The device may only be used for the intended purpose according to these operating instructions.

Hints and tips on:

- Maintenance
- Recipes
- Mounting
- Accessories

Please download at: www.bamix.com



Manufacturer's warranty:

As the manufacturer, we provide a 2-year warranty for this device, starting from the date of purchase. **In addition, a lifetime warranty for the bamix®-motor.** Within this warranty period, we will, at our discretion, repair all defects caused by material or manufacturing faults or replace the device free of charge. If the vendor offers different warranty conditions, the device is to be returned to this sales organization as a warranty case.

You can find our authorized service partners at: www.bamix.com

The following are not covered by the warranty:

Damage due to improper use, normal wear and tear or use, as well as defects which have an insignificant effect on the value or operation of the device. The warranty becomes void if repairs are carried out by unauthorized persons or if no original bamix® spare parts are used.



Do not run continuously for more than 5 minutes

Observe the safety instructions for the bamix®



- The bamix® must be powered from an AC socket. For the voltage rating, see type plate of the appliance
- This device may not be used by children. The device and its connecting cable shall be kept out of reach of children
- **Applies only: (AU, NZ, UAE, Malaysia and Singapore)**
  The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction Children being supervised not to play with the appliance
- The mixer must **always be disconnected from the mains supply** when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning
- Do not place the appliance on hot surfaces or close to a naked gas flame
- The appliance may only be immersed in liquids **up to the level of the plastic** of the housing and handle.
- Do not clean the **appliance or the cutter guard** in the dishwasher
- Clean the appliance with a damp cleaning cloth
- Before changing attachment or manipulating the cutter guard or the attachments, e.g. to clean the device under running water, **disconnect the power plug**
- Only switch on the appliance when the mixer is placed in the receptacle
- The bamix® is fitted with a safety switch which prevents it from accidentally being put into operation and which switches off straight away when pressure on the switch is released
- If the power cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service agent or another suitably qualified person
- If something goes wrong during or after use, immediately disconnect the power plug
- Never pull out the plug with wet hands
- Never carry or pull the appliance by its power cord
- Do not pinch the power cord or pull it over sharp edges
- Do not lay or hang the power plug over hot objects or open flames, and protect it from heat and oil
- Do not use the bamix®, if:
  – the appliance, the housing or the power cord is damaged
  – a fault is suspected after the appliance has been dropped, or a similar mishap has occurred. In such cases, return the bamix® to **our repair service**
- All repairs must be performed by qualified technicians.
  Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons. If the appliance is used for purposes other than those for which it is intended, or if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, the manufacturer shall not be liable for damages. In such a case, all warranty shall be voided
- An eventual disposal of the appliance should be done according to the applicable statutory regulations. This document is subject to changes without prior notice.

Warranty certificate for Spain – new warranty regulations as of 1 January 2022

Dear Sir or Madam

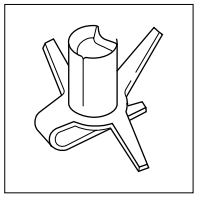
Congratulations on your purchase of the bamix® multi-purpose food processor. There is a new warranty law in Spain that extends the warranty period from the current 2 years to 3 years for all household and professional appliances starting 1 January 2022.

For bamix®, the country-specific regulations are obligatory and are always complied with. With this warranty certificate, we grant you a warranty period of 3 years from the date of sale.

Please keep this warranty certificate with all other documents received with your purchase.

Enjoy working with your bamix®!

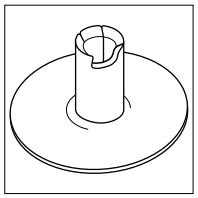
Attachments



Multi-purpose blade

Cuts, chops and purées raw or cooked vegetables, fruit, berries, baby food, cooked meat, frozen fruit (for sorbets), jam and even ice cubes. Blends soups and sauces. Mixes cake and pancake batters. Perfect for all heavy ingredients.

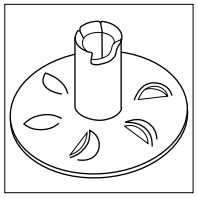
Household: Liquid up to 5 L/soup up to 5 L/sauce up to 3 L
Professional: Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 5 L
Gastro/ProLine: Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 10 L



Beater

Beats, aerates, blends egg-white and cream. Perfect to whip up soups and sauces. For all food that needs to be light and fluffy.

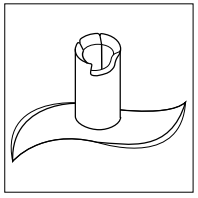
Household: Liquid up to 5 L/sauce up to 2 L/egg whites up to 5 pcs/ cream up to 0.5 L
Professional: Liquid up to 10 L/soup up to 15 L/sauce up to 3 L/egg whites up to 10 pcs/cream up to 2 L
Gastro/ProLine: Liquid up to 30 L/soup up to 30 L/sauce up to 5 L/egg whites up to15 pcs/cream up to 3 L



Whisk

Stirs and mixes shakes, drinks, purées, mashed potatoes, salad sauces, mayonnaise, etc. Ideal for foods of a thick or creamy consistency.

Household: Liquid up to 3 L/salad dressing up to 2 L/mayonnaise up to 0.5 L
Professional: Liquid up to 5 L/salad dressing up to 5 L/mayonnaise up to 1.5 L
Gastro/ProLine: Liquid up to 20 L/salad dressing up to 20 L/mayonnaise up to 2.0 L

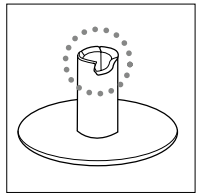


Meat mincer

Cuts, chops and minces meat and fish (cooked or uncooked) as well as vegetables with coarse fibres. Only suitable for meat that contains no bones and only few sinews. Cut the meat, fish or vegetables into cubes of approx. 1 cm and place them in a receptacle. Do not process more than 500 g per batch.

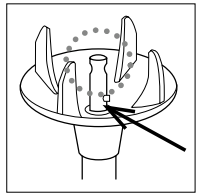
This warning applies to all work parts!
Risk of injury in all working parts
sharp edges / knives and rotating parts.

Mounting and changing attachments



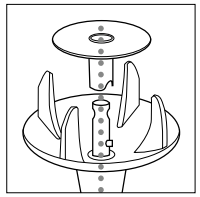
Recess

All attachments feature a recess (figure 1).



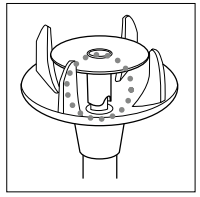
Drive pin

The drive shaft stub of the bamix® is equipped with a drive pin (figure 2).



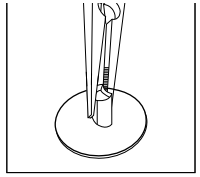
Mount and remove attachment vertically

Push the attachment as straight as possible onto the stub so that the drive pin engages in the recess on the attachment. Please make sure that the attachment is exactly parallel to the cutter guard and properly aligned with the stub (figures 3/4).



Lock in place

To remove the attachment, just pull it from the stub. If the attachment cannot be easily pulled off, loosen it by placing the bamix® in hot dish-washing water and switching the appliance on briefly. Disconnect the power plug from the socket and pull off the attachment. If necessary, lever it off with a suitable implement (e.g. screwdriver).

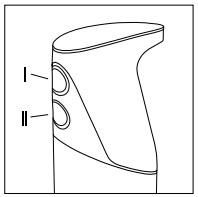


It is possible that, over time, the attachments will not fit as firmly on the stub. In this case, **slightly press** the spring blades together with a pair of pliers.

Before changing the attachment, disconnect the power plug of the appliance from the socket.
Do not touch rotating attachments.

Applications/handling

The appliance must only be used for the preparation of food. Any other use is deemed dangerous and might cause injury. Improper use of the appliance shall void all warranty. The manufacturer shall not be liable for damage caused by improper use.



Switch/speeds
Step I - for all light, airy dishes and small amounts
Step II - for all viscous, firm ingredients and large amounts.

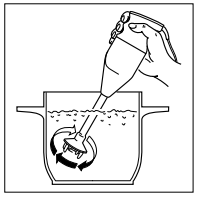
Risk of injury from scalding when pulling the mixer from hot ingredients.



Wrist movement
While processing, use a light swivelling motion from the wrist, lift the bamix® up a little and let it drop again on the ingredients (do not press or pound). The longer the ingredients are processed, the finer the mixture becomes.



Lifting up
Rest the bamix® for a few seconds on the bottom of the receptacle. Then hold it at an angle and lift it up slowly against the side of the receptacle. When the ingredients are no longer lifted up with it, lower the bamix® to the bottom and repeat the process until the ingredients are whipped to the required stiffness.



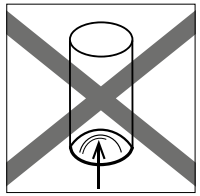
Blending
Dip the bamix® at an angle into the ingredients, switch it on and blend. Before removing the appliance from the ingredients, switch it off to prevent splashing.

For more usefult tips, visit our website
www.bamix.com

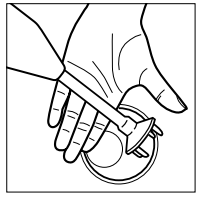
Receptacles



You can use the bamix® in any receptacle, even directly in a pan on the hob. Use small receptacles for small amounts and large receptacles for larger amounts. Narrow, high receptacles are more suitable for the bamix® than wide, shallow ones.



When using receptacles other than those supplied with your bamix®, ensure that they do not have an inward curved base. Otherwise, the curved container base might come into contact with the moving attachment, causing damage



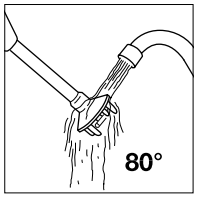
Risk of splashing and injury from scalding.



Never attempt to clean appliance by tapping the mixer base or shaft against the edge of the pan. Only tap it against your hand.

Cleaning and care

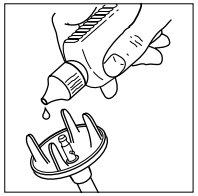
Always unplug the appliance



The bamix® is very easy to clean. Remove the attachment and wash it separately. To clean the attachment, rinse the dirty parts under running water (do not switch on the appliance). The easiest way to clean off bits of food which have stuck to the bamix® is to hold it in a jug with hot water and switch it on. Take care that the switch of the bamix® does not come into contact with the water.

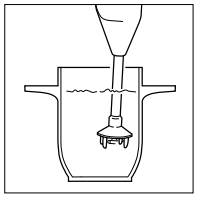
The appliance and the cutter guard are not suitable for cleaning in the dishwasher. If the appliance is left in water too long, the cutter guard could become corroded (black discolouration).

Important: Clean the appliance as soon as you have finished working, to prevent the drive shaft or the attachment getting clogged. If not in use, always remove the attachments from the appliance.



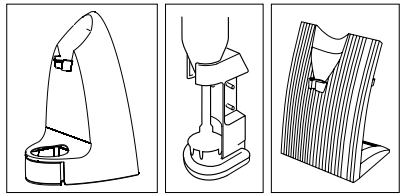
To keep the bamix® running smoothly for longer, lubricate it every few months with vegetable oil.
Hold the bamix® with the cutter guard facing up, lubricate the drive shaft with 2-3 drops of oil and then run the appliance for approx. 30 seconds. Then clean the shaft with hot water.

What to do ...

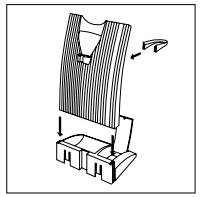


If the drive shaft of the appliance fails to rotate?
If the bamix® is not used for a prolonged period of time, the drive shaft might become stuck, or the attachment might slip from the shaft stub, as the parts are clogged up by minute food residue. Place the attachment for 5-10 minutes in a jug of hot or boiling water. Then switch on the appliance. Normally, all parts should now work perfectly again. If not, try to free the shaft carefully with pliers.

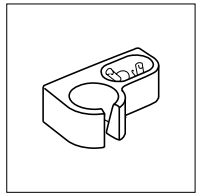
Accessories



Stand
We recommend placing the stand on your worktop.
The easier the bamix® can be accessed, the more it is used.



Assembling SwissLine stand
1. Insert front panel into the base
2. Slide cable holder into place
3. Mount flap for the storage of the attachments



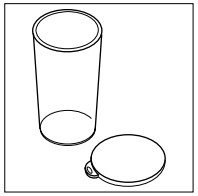
Wall holder
The wall holder is designed for screwing to a wall. Secure it with the screws provided; do not use wires or strings.

Please rinse the jug and beakers before using them the first time; this increases scratch resistance.



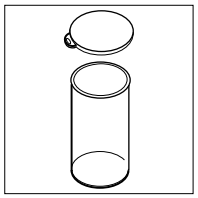
Jug
1.0 litre, with measuring scale, shock-resistant, with lid (lid not available in all countries)

Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!



Beaker 0.6 l
with lid, 0.6 litres, with measuring scale, shock-resistant

Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!



Beaker 0.4 l
with lid, 0.4 litres, ideal for small portions, shock-resistant

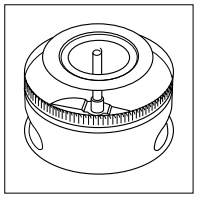
Greasy and oily liquids might result in permanent marks on the inside of the jug. If the mixed ingredients are frozen in the jug with a closed lid, remove the lid only after thawing. Risk of breakage!



Grinder (max. capacity 250 ml)
Grinds hazelnuts, almonds, dried herbs and spices, cereals, sugar, coffee, etc. Tip: Only process dry foods. Do not overfill the grinder (to prevent blockage). Always run the grinder at speed II. For best results, hold the grinder and shake it while it is running.

Removable blade
The blade can be removed for cleaning. Disassembly and assembly by means of inserting and removing (secure with O-ring). When inserting, the blade must be pushed in all the way beyond the catch until it stops.

Before starting the grinder, close the lid. Do not store the grinder blade separately, but always place it in the grinder. Do not clean the grinder in the dishwasher. Do not run continuously for more than 3 minutes.



Processor (max. capacity 200 ml)
Chops hazelnuts, almonds, herbs, cereals, chocolate, cheese, sugar (for icing sugar), spices, bread (for bread crumbs), coffee, garlic, horseradish, hard-boiled eggs for garnishes, etc. **Tip:** To chop chocolate, make sure that it is firm. Do not overfill the processor (to prevent blockage). Always run the processor at speed II. For best results, shake the processor while it is running. For washing, detach the foot of the processor from the bowl. To do this, simultaneously press apart the two catches at the bottom. After washing, place the bowl again in the processor base and push the parts together.

Before starting the processor, close the lid. Do not run continuously for more than 3 minutes. Do not clean the processor in the dishwasher.



PowderDisc
The bamix® PowderDisc is an accessory for the bamix® processor. It is designed for the pulverising of dry foodstuffs.
Large items must first be ground in the bamix® processor (without PowderDisc). Place the food to be ground in the processor bowl. Insert the PowderDisc. (Disc facing down, cylinder-shaped section facing up). Switch on the bamix® at speed II.
For best results, hold the processor at an angle and shake it slightly. Only pulverise perfectly dry foods. We recommend running the appliance continuously for approx. 30 seconds. Then let the appliance and food cool down for approx. 1 minute. The PowderDisc must only be used for food at a temperature between -20°C and 70°C. Protect the PowderDisc against impact, as it can be easily damaged. Over time, the bamix® PowderDisc will become opaque. This does, however, not impair its function. Before opening the processor lid, wait until the powder has collected at the base of the bowl.

CAUTION regarding all plastic parts:
Chopper, processor, SliceSy®, cup and jug:
The following ingredients / spices may, due to their nature and/or essential oils, affect the appearance of the plastic, discolour it or make it opaque: cinnamon, cumin, cloves, mustard seeds, turmeric, carrots and beetroot.

We recommend cleaning immediately. Discolouration can be avoided by using a cloth and a few drops of vegetable oil, but there is no guarantee.
The following materials may cause scratches on our plastic parts: rock sugar, hard salts (Himalayan/rock salts that are roughly processed).

Please also note that both the chopper and processor should be shaken while in use to achieve a better result. Simply lock the choppers and processors with your thumb; this way nothing can go wrong.

IMPORTANT SAFEGUARDS (UL)

Pay close attention to these safety instructions. The misuse of this or any other electrical appliance could result in serious injury or death.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read all instructions.
- To protect against risk of electrical shock do not put the wand mixer in water or other liquid.
- This appliance is not intended for use by children or by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull by the power cord.
- Avoid contacting moving and rotating parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination, repair or adjustments, or send the appliance to the nearest authorised service facility.
- The use of attachments not sold by the manufacturer is not recommended and may cause fire, electrical shock or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter.
- Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
- When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
- Keep hands and utensils out of the container while blending to prevent thepossibility of severe injury to persons or damage to the unit. If a scraper is used, it must be used only when the unit is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Repairs may only be carried out by our qualified service facilities. Considerable danger for the user may result from repairs by unauthorised persons.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Technical details – UL

Model	EO140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142
Motor Rating	120 V AC / 50 – 60 Hz
Speed	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142 9'000 – 12'000 RPM EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150 10'000 – 17'000 RPM
Intermittent operation	5 min
Insulation	Double Sleeving
Switch	Safety switch with impulse contact
Total length	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 34.5 cm EOG150, EOG200, G150, G200 39.5 cm EOGL 49.5 cm
Submersible	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200, 25 cm EOG150, EOG200, G150, G200 29 cm EOGL 38 cm
Cable	1.8 m length
Weight	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 950 g EOG150, EOG200, G150, G200 1'000 g EOGL 1'200 g
Tested	All material parts are rustproof, tasteless and resistant to corrosive foodstuffs EN-10/2011
Mechanical and electrical safety	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14
Official test marks	NSF approved only if NSF marking printed on cover lid c UL us LISTED 734 Z
Manufacturer **Multiple listin (ML)**	ESGE AG Ltd., CH-9517 Mettlen/Swiss Pro-Ver Ltd., CH-9517 Mettlen/Swiss Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Swiss Made in Switzerland **www.bamix.com**

We reserve the right to make technical alterations.
Above specifications are country-specific.

Tabla de contenidos

Sinopsis de productos/matriz	2
Datos técnicos	4
Accesorios	5
Prólogo	56
Antes del uso	57
Garantía del fabricante	57
Normas de seguridad para bamix®	58
Los accesorios de trabajo	60
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo	61
Aplicaciones/movimientos de la mano	62
Recipientes de trabajo	63
Limpieza y cuidado	64
Qué hacer en caso de problemas	67
Accesorios	65

Estimado cliente

Enhorabuena por la compra de la **batidora universal** bamix®. bamix® se ha acreditado millones de veces y es utilizado por clientes satisfechos en todos los 5 continentes. Es apropiado para todas las tareas cotidianas en la cocina, tanto grandes como pequeñas.

bamix® es muy manejable con su asa ergonómica a la medida de la mano y puede conectarse con gran facilidad. También las manos más pequeñas pueden manejar el aparato sin problemas. También es apropiado para personas zurdas. bamix® es un producto **suizo de calidad** de alta precisión del que estamos orgullosos desde 1954.

Para su seguridad



- **Por favor lea estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento.**
- **Sólo se permite emplear el aparato para su uso previsto, que es la preparación de alimentos.**
- **No asumimos ningún tipo de garantía y responsabilidad por empleos que no tienen nada que ver con la preparación de alimentos.**

Antes del uso

Por favor lea atentamente todas las informaciones contenidas en estas instrucciones de empleo. En ellas encontrará indicaciones importantes relativas al empleo, a la seguridad y al mantenimiento del aparato. Guarde cuidadosamente estas instrucciones y entréguelas a los posibles futuros propietarios. El aparato sólo puede ser empleado para el fin previsto en conformidad con lo especificado en esas instrucciones de empleo.

Consejos y sugerencias para:

- Cuidado y conservación
- Recetas
- Montaje
- Accesorios

Por favor descargar de: www.bamix.com



Garantía del fabricante:

En cuanto fabricante, ofrecemos una garantía por este aparato de 2 años a partir de la fecha de la compra. **Garantía adicional de por vida para el motor bamix®.** Dentro de este período de garantía, solucionaremos gratuitamente cualquier defecto debido a fallos de material o de fabricación, y ello según nuestro propio criterio reparando o reemplazando el aparato. Si el vendedor ofreciera una garantía diferente, el aparato ha de ser entregado a esa organización de ventas como caso de garantía.

Encontrará a nuestros socios de servicio autorizados en: www.bamix.com

La garantía no cubre lo siguiente:

Daños debidos a un empleo incorrecto o indebido, desgaste o uso normal o defectos que tienen un efecto insignificante en el valor o el funcionamiento del aparato. La garantía se extingue si se han llevado a cabo reparaciones por parte de personas no autorizadas o si no se han empleado repuestos originales de bamix®.



Operación permanente: máx. 5 minutos

Lea con atención las indicaciones de seguridad para bamix®



- Conectar el aparato únicamente a corriente alterna con una tensión en conformidad con la placa de características del aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por niños. El aparato y sus cables de conexión se mantienen fuera del alcance de los niños.
- Un electrodoméstico no es un juguete. Los niños no están en condiciones de apreciar los peligros que pueden presentarse al manejar electrodomésticos. Por ello hay que manejar y guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- Hay que **desconectar siempre el aparato de la red eléctrica** siempre que no esté bajo supervisión y antes de proceder al montaje y desmontaje y o a la limpieza del mismo.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes ni cerca llamas de gas abiertas para evitar que la carcasa pueda sufrir daños.
- El aparato puede sumergirse en líquidos solo **hasta por debajo del plástico** de la carcasa y del mango.
- No lavar en el lavavajillas **ni el aparato ni la cubierta protectora.**
- Limpiar el aparato sólo con un trapo húmedo.
- **Desconectar el enchufe de la red eléctrica** siempre que manipule en la cubierta protectora y los accesorios de trabajo, como por ejemplo al limpiar el aparato bajo el chorro de agua y al **cambiar los accesorios de trabajo.**
- Conectar el aparato sólo después de haber introducido la varilla dentro del recipiente de trabajo.
- bamix® está equipado con un interruptor de seguridad que evita una puesta en funcionamiento involuntaria y que desconecta el aparato de inmediato cuando se suelta el interruptor.
- Con objeto de evitar peligros, si el cable eléctrico de conexión del aparato llegara a dañarse, es necesario que sea reemplazado por el fabricante, por su servicio de atención técnica o por una persona con una calificación similar.
- Desconectar el enchufe de la red eléctrica en caso de averías durante el funcionamiento y después del empleo.
- No desconectar nunca el enchufe de la red eléctrica con las manos mojadas.
- No transportar jamás el aparato por el cable ni tirar de éste.
- No tender el cable eléctrico sobre bordes afilados ni aprisionarlo con nada.
- No colocar ni colgar el cable eléctrico sobre objetos calientes o llamas abiertas y protegerlo contra el calor y el aceite.
- El aparato no debe ser puesto en funcionamiento cuando:
  – El aparato, la carcasa o el cable eléctrico están dañados
  – Existe la sospecha de que hay un defecto después de que al aparato se ha caído al suelo o algo similar. En tales casos hay que enviar el aparato a **nuestro servicio de reparación.**

- Las reparaciones tienen que ser llevadas a cabo exclusivamente por nuestros técnicos. La realización de reparaciones inadecuadas y no profesionales puede representar graves riesgos para el usuario. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños que pudieran derivarse de un empleo del aparato para fines diferentes del previsto, de un manejo inadecuado o de una reparación indebida. En tal caso se extingue todo derecho de garantía.
- El reciclaje del aparato tiene que estar en conformidad con las normas vigentes en el lugar de residencia. Queda reservado el derecho a la realización de modificaciones técnicas o de cambios específicos para el país correspondiente.

Certificado de garantía para España – nuevas condiciones de garantía a partir del 1 de enero de 2022

Estimados señoras y señores:

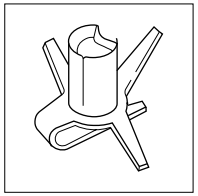
Enhorabuena por la compra de la batidora universal bamix®. En España hay una nueva legislación de garantía que entrará en vigor a partir del 1 de enero de 2022, conforme a la cual se amplía el plazo de garantía de los 2 años actuales a 3 años para todos los electrodomésticos y aparatos profesionales.

Para bamix® son obligatorias las normativas específicas de los correspondientes países, y siempre nos atenemos a ellas. Con este certificado de garantía le aseguramos un plazo de garantía de 3 años a partir de la fecha de la venta.

Por favor, conserve este certificado de garantía junto con todo el resto de los documentos que ha recibido con la compra.

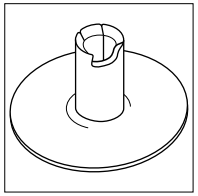
¡Que disfrute mucho trabajando con bamix®!

Los accesorios de trabajo



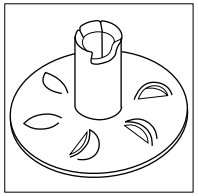
Multicuchilla (para picar)
Pica, machaca, licúa vegetales crudos o cocinados, frutas, bayas, comida para bebé, carne cocida, fruta congelada para hacer helado de frutas, mermelada y hasta cubitos de hielo. Licúa sopas y salsas. Amasa la masa de pasteles y tortillas. En suma, sirve para todo lo difícil.

Uso doméstico: Líquido hasta 5 L / sopa hasta 5 L / salsa hasta 3 L
Uso profesional: Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 5 L
Gastro/ProLine: Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 10 L



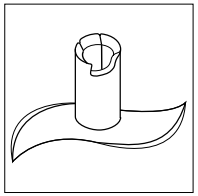
Disco giratorio (para espumar)
Bate, afloja y emulsiona claras de huevo y nata. Sirve para batir sopas y salsas. Apropiado para todo aquello que deba ser cremoso o espumado.

Uso doméstico: Líquido hasta 5 L / salsa hasta 2 L / clara de huevo hasta 5 unidades / nata hasta 0,5 L
Uso profesional: Líquido hasta 10 L / sopa hasta 15 L / salsa hasta 3 L / clara de huevo hasta 10 unidades / nata hasta 2 L
Gastro/ProLine: Líquido hasta 30 L / sopa hasta 30 L / salsa hasta 5 L/clara de huevo hasta 15 unidades / nata hasta 3 L



Batidor (para emulsionar)
Remueve y mezcla batidos, bebidas, purés, purés de patatas, aliños para ensaladas, mayonesa, frapés. En suma, es ideal para todas las cremas o líquidos densos.

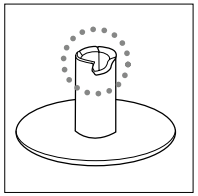
Uso doméstico: Líquido hasta 3 L / salsa para ensalada hasta 2 L / mayonesa hasta 0,5 L
Uso profesional: Líquido hasta 5 L / salsa para ensalada hasta 5 L / mayonesa hasta 1,5 L
Gastro/ProLine: Líquido hasta 20 L / salsa para ensalada hasta 20 L / mayonesa hasta 2,0 L



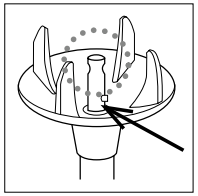
Cuchilla de carne y verduras (para cortar)
Corta y pica la carne o el pescado (cocinados o sin cocinar), así como verdura con fibras duras. Procese sólo carnes sin huesos y con pocos tendones. Corte la carne, el pescado o la verdura en dados de aprox. 1 cm y póngalos en un recipiente. Por cada paso de trabajo, no procese una cantidad mayor de 500 gramos.

¡Esta indicación de advertencia se aplica a todos los accesorios de trabajo!
Existe riesgo de lesiones con todos los accesorios de trabajo debido a los bordes afilados/cuchillas y a piezas en rotación.

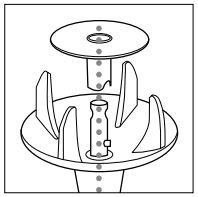
Colocación y recambio de los accesorios de trabajo


Recorte

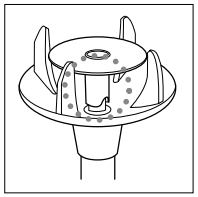
Si observa de cerca los accesorios de trabajo, descubrirá un recorte en los mismos (figura 1).


Patilla de arrastre

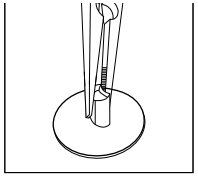
Al final del eje de accionamiento del bamix®, en el centro de la cubierta de protección, encontrará la así llamada patilla de arrastre (figura 2).


Insertar y retirar verticalmente

Inserte ahora el accesorio de trabajo deseado en el extremo del eje, de manera que la patilla de arrastre entre exactamente en el recorte. Al colocar el accesorio de trabajo preste atención para insertarlo verticalmente y recto en el eje (figura 3/4).


Fijación

Si desea recambiar el accesorio de trabajo, sencillamente sáquelo hacia abajo. Si en algún momento resultara difícil sacarlo hacia abajo, ponga el bamix® en agua jabonosa caliente y conéctelo brevemente. Después de ello, desconectar de nuevo el enchufe de la red eléctrica y sacar el accesorio de trabajo haciendo palanca con un objeto apropiado (p.ej. con un destornillador).

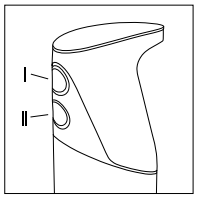


Puede suceder que los accesorios de trabajo ya no sienten tan firmemente en el eje. En este caso, oprima sencillamente un **poco hacia adentro** la lengüeta elástica.

Por motivos de seguridad, al recambiar el accesorio de trabajo hay que desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica. No tocar jamás los accesorios de trabajo en movimiento.

Aplicaciones/movimientos de la mano

Este aparato sólo debe emplearse para la preparación de alimentos. Cualquier emplea diferente al especificado puede representar una fuente de peligro y pude producir lesiones. En caso de un empleo indebido se extinguen de inmediato la responsabilidad y la garantía del fabricante.



Interruptor/niveles de comando
Nivel I para todos los alimentos ligeros, no demasiado densos, y para cantidades menores. Nivel II para todos los alimentos espesos y duros y para cantidades mayores.

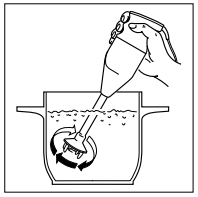
Al sacar la batidora de productos calientes existe riesgo de escaldarse.



Movimiento rotatorio
Durante el trabajo se puede girar el aparato ligeramente desde la la muñeca, subirlo un poco y dejarlo caer nuevamente sobre la masa (no presionar ni golpear). La fineza del resultado viene determinada por la duración del proceso.



Movimiento ascendente
Dejar el bamix® durante algunos segundos sobre el fondo. Después ponerlo un poco oblicuo y elevarlo lentamente por la pared del recipiente. Cuando la masa deja de acompañar este movimiento ascendente, volver de nuevo al fondo y repetir el procedimiento hasta que la masa esté completamente batida.



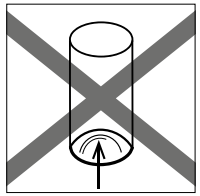
El licuado
Sumergir el bamix® oblicuamente en la masa, conectar el aparato y batir completamente la masa. Apagar el aparato antes de sacarlo para así evitar salpicaduras.

Encontrará otros consejos útiles en nuestra página web
www.bamix.com

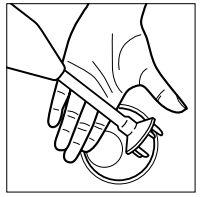
Recipientes de trabajo



Es posible trabajar dentro de cualquier recipiente, también directamente en la sartén sobre en la cocina. Emplee recipientes pequeños para cantidades pequeñas y recipientes grandes para cantidades grandes. Los recipientes delgados y altos son más apropiados para trabajar que los recipientes anchos y bajos.



Si se emplean otros recipientes, no emplear recipientes con un fondo abombado hacia adentro. Con un fondo del recipiente abombado hacia adentro puede producirse un contacto ente éste y los accesorios de trabajo.



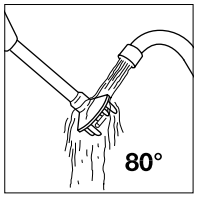
Riesgo de salpicaduras y de escaldaduras.



No golpear jamás el pie de la batidora o la varilla sobre el borde de la sartén, sino sobre la mano.

Limpieza y cuidado

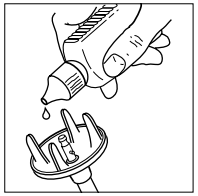
Desconectar siempre el enchufe de la red eléctrica



La limpieza es muy sencilla. Retirar el accesorio de trabajo y lavarlo. Es suficiente con limpiar bajo el grifo la parte sucia del aparato después de cada empleo (no conectarlo). En caso de restos de comida persistentes, la manera más fácil de limpiar el bamix® es hacerlo funcionar dentro de un recipiente con agua muy caliente. Evite que el interruptor entre en contacto con el agua.

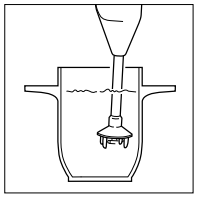
Ni el aparato ni la cubierta protectora son aptos para lavavajillas. En el aparato puede producirse una corrosión (ennegrecimiento) de la cubierta protectora cuando ésta permanece dentro del agua durante mucho tiempo.

Importante: Limpiar el aparato y retirar el accesorio de trabajo inmediatamente después de utilizarlo. Con ello se evita que se quede pegado el eje o el accesorio de trabajo. Colocar los accesorios de trabajo sólo cuando vayan a ser empleados.



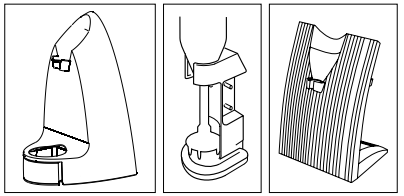
El bamix® se mantiene „en forma" durante más tiempo si es aceitado con regularidad cada dos meses más o menos. Emplee para ello una gota de aceite de cocina. Sostenga el bamix® con la cubierta protectora hacia arriba, eche 2–3 gotas de aceite en el eje de accionamiento y conecte el aparato durante unos 30 segundos. Lave después la batidora con agua muy caliente.

Qué hacer en caso de problemas

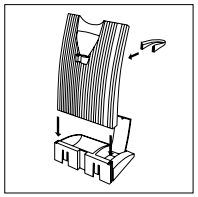


¿Qué hacer si el eje de accionamiento del aparato deja de rotar? Si el bamix® no ha sido utilizado durante algún tiempo, puede suceder que se atasque el eje de accionamiento o que no sea posible retirar del eje los accesorios de trabajo, porque pequeños restos de comida casi invisibles se han endurecido y se repegan. Coloque el accesorio de trabajo del aparato durante 5–10 minutos dentro de un recipiente con agua muy caliente o incluso hirviendo. Conecte después el aparato. En la mayoría de los casos estará de nuevo listo para el funcionamiento. Si no fuera así, intente liberar el eje cuidadosamente con unas tenazas.

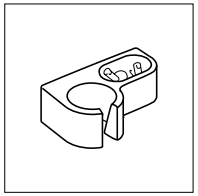
Accesorios



Apoyos
Recomendamos colocar el apoyo en el puesto de trabajo de manera que esté siempre accesible.
Cuanto más a mano tenga el bamix®, tanto más a menudo lo utilizará.



Montaje del soporte SwissLine
1. Insertar la parte frontal en el suelo
2. Introducir el sujetacables
3. Colocar la tapa para guardar los accesorios de trabajo



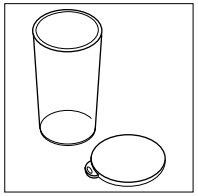
Soporte de pared
El soporte de pared ha sido concebido para el montaje a una pared, como su nombre indica. Por favor no emplee para el montaje ni cuerdas ni cables, sino únicamente los tornillos adjuntos.

Por favor, enjuague con agua el recipiente y el jarro antes del primer uso, ello aumenta la resistencia a los arañazos.



Jarro
1,0 l, con escala de medición, resistente a los golpes, tapa opcional (según país)

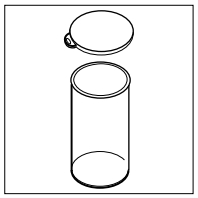
Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!



Vaso 0,6 l

con tapa, 0,6 l con escala de medición, resistente a los golpes

Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!



Vaso 0,4 l

con tapa, 0,4 l de contenido, ideal para pequeñas cantidades, resistente a los golpes

Los líquidos con contenido de grasa o aceite pueden dejar huellas en el interior del recipiente. Si el producto por procesar ha sido congelado con el recipiente y con la tapa cerrada, retirar la tapa solo después de la descongelación. ¡Peligro de rotura!



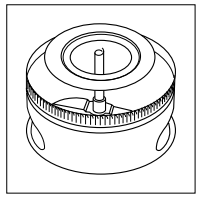
Triturador (cantidad máx. de llenado 250 ml)

Tritura nueces, almendras, hierbas secas y especias, cereales, azúcar, café. Consejo: Procese sólo alimentos secos. Nunca llene demasiado el molino (riesgo de bloqueo). Emplear el triturador siempre al nivel II. Para obtener un mejor resultado, coja el triturador con la mano y agítelo durante el proceso de trabajo.

Cuchilla desmontable

La cuchilla puede desmontarse para la limpieza. Desmontaje y desmontaje insertando y sacando (protección con junta tórica). Al insertarla, hay que empujar la cuchilla hasta el tope más allá del punto de encaje.

El triturador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. La cuchilla del triturador hay que guardarla siempre dentro del molino, no guardarla nunca por separado. No lavar el triturador en el lavavajillas. Nunca hay que exceder un tiempo de funcionamiento ininterrumpido de más de 3 minutos.



Procesador (max. Füllmenge 200 ml)

Muele nueces, almendras, hierbas, cereales, chocolate, queso, azúcar para hacer azúcar en polvo, pan para hacer pan rallado, café, ajos, rábanos, huevos duros / mimosa. **Consejo:** El chocolate tiene que estar duro para ser molido. Nunca llene demasiado el procesador (riesgo de bloqueo). Emplear el procesador siempre al nivel II. Para obtener un mejor resultado, coja el procesador con la mano y agítelo durante el proceso de trabajo. Para lavarlo es posible separar el pie del procesador de la cubierta. Oprimir simultáneamente hacia afuera los dos sujetadores que se encuentran en la parte inferior. Después de lavar la cubierta, colocarla de nuevo sobre la base del procesador y encajar presionando.

El procesador sólo debe ponerse en funcionamiento con la tapa cerrada. Nunca hay que exceder un tiempo de funcionamiento ininterrumpido de más de 3 minutos. No lavar el procesador en el lavavajillas.



Disco pulverizador

El disco pulverizador bamix® es un accesorio del procesador bamix®. Con su ayuda sólo es posible pulverizar alimentos secos. Los alimentos por moler de un tamaño algo mayor tienen que ser molidos primero en el procesador bamix® (sin disco pulverizador). Echar primero los alimentos por moler en la cubierta del procesador y colocar entonces el disco pulverizador. (Disco hacia abajo, cilindro hacia arriba). Conectar entonces el bamix® al nivel II. Se obtiene un resultado mejor si se coge el procesador con la mano y se mantiene en una posición ligeramente oblicua, agitándolo incluso un poco. Emplee únicamente alimentos completamente secos. Recomendamos un funcionamiento continuo de unos 30 segundos. Después hay que hacer una pausa de enfriamiento de aprox. 1 minuto. Emplear el disco pulverizador sólo dentro de un rango de temperatura entre -20°C y 70°C. Proteger el disco pulverizador contra fuertes golpes, ya que es frágil. Debido al uso, el disco pulverizador bamix® se pone turbio. Ello no afecta al funcionamiento. Antes de abrir la tapa del procesador, espere a que el polvo se haya depositado.

ATENCIÓN con todos los componentes de plástico

Triturador, procesador, SliceSy®, recipiente y jarro: Debido a sus propiedades y a sus aceites etéricos, los ingredientes o especias que se detallan a continuación pueden alterar el aspecto del plástico, modificar su color o hacerlo opaco: canela, cominos, clavos, semillas de mostaza, cúrcuma, zanahorias y remolacha roja.

Recomendamos una limpieza inmediata. Con un paño y unas cuantas gotas de aceite vegetal es posible evitar las decoloraciones, pero ello no ofrece tampoco una garantía. Con los siguientes materiales pueden producirse arañazos en nuestras piezas de plástico: Azúcar cande, sales duras (sal del Himalaya o sales minerales no finamente procesadas) Por favor, tenga en cuenta también que tanto el triturador como el procesador son sacudidos durante el uso para obtener un mejor resultado. Asegure sencillamente los trituradores y procesadores con el pulgar. Así no saldrá nada mal.

Sisällysluettelo

Tuotteen kuvaus/erittely	2
Tekniset tiedot	4
Tarvikkeet	5
Esipuhe	68
Ennen käyttöä	69
Valmistajan takuu	69
bamix®-laitteen turvallisuusmääräykset	70
Teräosat	72
Laitteen vaihto-osien kiinnitys ja vaihtaminen	73
Käyttötavat/käsittely	74
Käyttöastiat	75
Puhdistus ja huolto	76
Toimintahäiriön sattuessa...	76
Tarvikkeet	77

Hyvä Asiakkaamme

Onnittelumme bamix®**-yleiskeittiökoneen hankinnasta**. bamix® on osoittanut hyödyllisyytensä miljoonia kertoja ja sillä on tyytyväisiä käyttäjiä kaikilla viidellä mantereella. Se soveltuu jokapäiväisiin pieniin ja suurempiin keittiötöihin.

bamix® on kätevä, muotoilultaan käteen sopiva ja helppo käynnistää. Sen käyttö on vaivatonta myös pienemmillä käsillä. Se sopii myös vasenkätisille. bamix® on korkealuokkainen **sveitsiläinen laatutuote,** josta voimme olla ylpeitä jo vuodesta 1954 alkaen.

Turvallisuutesi vuoksi:



- **Lue tämä käyttöopas ennen laitteen käyttöönottoa.**
- **Laitetta saa käyttää vain sen käyttötarkoituksen mukaisesti ruoka-aineiden käsittelyyn.**
- **Muu käyttö, kuin ruoka-aineiden käsittely, mitätöi valmistajan takuun ja vastuun.**

Ennen käyttöä
Lue kaikki tässä käyttöohjeessa annetut ohjeet tarkasti. Niissä on tärkeitä laitteen turvallista käyttöä ja huoltoa koskevia tietoja. Säilytä käyttöopas huolellisesti ja luovuta se laitteen mukana seuraavalle käyttäjälle. Laitetta saa käyttää ainoastaan sille suunniteltuun tarkoitukseen tämän käyttöohjeen mukaisesti.

Ohjeita ja vinkkejä, kuten:
- huolto-ohjeita
- reseptejä
- kokoamisohjeita
- tarvikkeita

löytyy osoitteesta www.bamix.com



Valmistajan takuu:

Valmistajana myönnämme tälle laitteelle 2 vuoden takuun sen ostopäivästä lukien. **Lisäksi myönnämme bamix®-moottorille elinikäisen takuun.** Kaikki tänä aikana esiintyvät materiaali- tai valmistusviat korjataan tai tuote korvataan uudella – oman harkintamme mukaisesti. Mikäli myyjä myöntää tuotteelle lisäksi toisen takuun, tulee takuuasioissa kääntyä myyjäorganisaation puoleen.

Luettelo valtuutetuista huoltokumppaneistamme löytyy osoitteesta: www.bamix.com

Takuu ei kata seuraavia asioita:
Asiattomasta käytöstä johtuvat vahingot, normaali käytöstä johtuva kuluminen sekä laitteen arvon tai käytön kannalta vähäiset viat. Valtuuttamattoman henkilön suorittamat korjaukset tai muiden kuin alkuperäisten bamix®-varaosien käyttö aiheuttaa takuun raukeamisen.



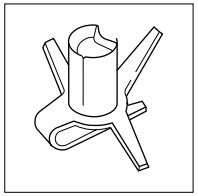
Käytä yhtäjaksoisesti enintään 5 minuutin ajan

Noudata bamix® laitteen turvallisuusohjeita



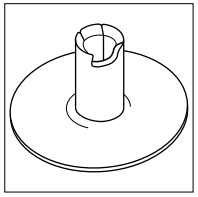
- Laitteen saa kytkeä vain vaihtovirtalähteeseen laitteen tyyppikilven mukaisesti.
- Lapset eivät saa käyttää laitetta. Laite ja sen liitäntäkaapelit on pidettävä poissa lasten ulottuvilta
- Sähkölaite ei ole leikkikalu. Lapset eivät voi tunnista sähkölaitteeseen liittyviä vaaroja. Laitetta tulee käyttää ja sitä saa säilyttää vain lasten ulottumattomissa.
- Laite on **kytkettävä irti verkkovirrasta** silloin, kun sitä ei käytetä sekä ennen sen kokoamista, purkamista tai puhdistamista
- Laitetta ei saa asettaa kuumalle pinnalle tai avoimen kaasuliekin lähelle. Kuumuus voi vaurioittaa sen koteloa.
- Laitteen saa upottaa nesteisiin vain **sen rungon ja kädensijan muoviosaan saakka.**
- **Laitetta ja sen teräsuojusta** ei saa pestä astianpesukoneessa.
- Puhdista laite vain kostealla liinalla.
- **Irrota verkkopistoke** aina kun käsittelet teräsuojusta tai teräosia, kuten esimerkiksi puhdistaessasi laitetta juoksevalla vedellä ja **vaihtaessasi teräosia.**
- Käynnistä laite vasta sen jälkeen, kun se on asetettu käyttöastiaan.
- bamix®-laitteessa on turvakytkin, joka ehkäisee laitteen tahattoman käytön ja kytkee laitteen välittömästi pois päältä heti kun kytkin on vapautettu.
- Jos laitteen virtajohto vaurioituu, valmistajan tai sen asiakaspalvelun tai muun ammattitaitoisen henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Vedä pistoke irti pistorasiasta käytön päätyttyä, sekä jos käytön aikana esiintyy häiriöitä.
- Älä koskaan irrota pistoketta märillä käsillä.
- Laitetta ei saa koskaan kantaa tai vetää virtajohdosta.
- Virtajohtoa ei saa vetää tai pingottaa terävien reunojen yli.
- Älä aseta tai ripusta virtajohtoa kuumien esineiden tai pintojen tai avoimien liekkien yläpuolelle. Suojaa virtajohto kuumuudelta ja öljyltä.
- Laitetta ei saa ottaa käyttöön, jos:
  - laite, sen kotelo tai virtajohto on vaurioitunut,
  - on syytä epäillä, että laite on vaurioitunut putoamisen tai muun vahingon seurauksena. Näissä tapauksissa laite on annettava **Huoltopalvelumme** tarkastettavaksi.
- Ainoastaan valmistajan valtuuttamat ammattihenkilöt saavat suorittaa korjauksia. Asiattomat korjaukset voivat aiheuttaa huomattavan vaaran laitteen käyttäjälle. Valmistaja ei ota vastuuta laitteen käyttötarkoituksen vastaisen käytön, väärin suoritettujen huoltotoimenpiteiden tai asiantuntemattoman korjauksen aiheuttamista vahingoista. Ne johtavat takuun raukeamiseen.
- Laitteen mahdollisessa hävittämisessä on noudatettava paikallisia määräyksiä. Pidätämme oikeuden teknisiin muutoksiin ja maakohtaisiin poikkeamiin.

Teräosat



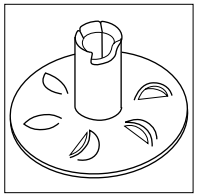
Yleisterä (hienontamiseen)
Hienontaa, pilkkoo ja soseuttaa raa'at ja kypsennetyt vihannekset, hedelmät, marjat, vauvanruoat, keitetyn lihan, pakastehedelmät hedelmäjäätelöä varten, hillot ja jopa jääkuutiot. Soseuttaa keitot ja kastikkeet. Sekoittaa kakku- ja omelettiainekset. Sopii myös kaikille raskaille raaka-aineille.

Kotitalousmalli: Nesteet enintään 5 l / keitot enintään 5 l / kastikkeet enintään 3 l
Ammattilaismalli: Nesteet enintään 10 l / keitot enintään 15 l / kastikkeet enintään 5 l
Gastro/ProLine: Nesteet enintään 30 l / keitot enintään 30 l / kastikkeet enintään 10 l



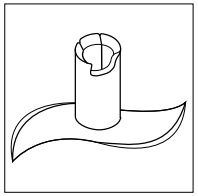
Vaahdotuslevy (vaahdottamiseen)
Vaahdottaa, kuohkeuttaa ja emulgoi munanvalkuaisen ja kerman. Käytetään keittojen ja kastikkeiden kuohkeuttamiseen. Sopii kaikelle vaahtoavalle ja kuohkealle.

Kotitalousmalli: Nesteet enintään 5 l / kastikkeet enintään 2 l / munanvalkuaiset enintään 5 kpl / kerma enintään 0,5 l
Ammattilaismalli: Nesteet enintään 10 l / keitot enintään 15 l / kastikkeet enintään 3 l munanvalkuaiset enintään 10 kpl / kerma enintään 2 l
Gastro/ProLine: Nesteet enintään 30 l / keitot enintään 30 l / kastikkeet enintään 5 l / munanvalkuaiset enintään 15 kpl / kerma enintään 3 l



Soseutuslevy (emulgointiin)
Sekoittaa pirtelöt, juomat, soseet, perunamuusin, salaattikastikkeet, majoneesin, jäähdytetyt juomat. Sopii myös kaikille paksuille ja sakeille raaka-aineille.

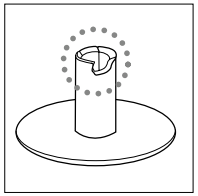
Kotitalousmalli: Nesteet enintään 3 L / salaatinkastikkeet enintään 2 l / majoneesi enintään 0,5 l
Ammattilaismalli: Nesteet enintään 5 l / salaatinkastikkeet enintään 5 l / majoneesi enintään 1,5 l
Gastro/ProLine: Nesteet enintään 20 L / salaatinkastikkeet enintään 20 l / majoneesi enintään 2,0 l



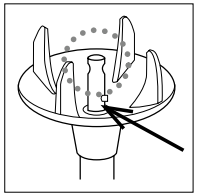
Tehoterä (pilkkomiseen)
Pilkkoo, jauhaa ja hienontaa lihan tai kalan (kypsentämätön tai kypsennetty) ja kovat kasvikset. Käytä vain luuttomille ja vähäjänteisille lihoille. Leikkaa liha, kala tai kasvikset noin 1 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ja annostele ne astiaan. Hienonna kerralla enintään 500 grammaa ruoka-aineita.

Tämä varoitus koskee kaikkia teräosia!
Kaikkia teräosia koskevat terävien reunojen/terien ja pyörivien osien aiheuttama loukkaantumisen vaara.

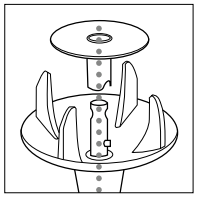
Laitteen vaihto-osien kiinnitys ja vaihtaminen


Ura

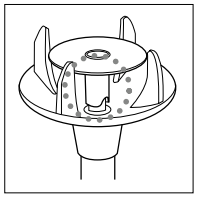
Kun katsot laitteen vaihto-osia tarkasti, voit havaita niiden liitoskohdassa pienen uran (kuva 1).


Vääntiötappi

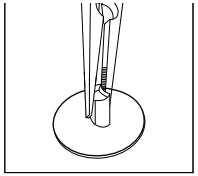
bamix®-sekoittimen käyttöakselin päässä on niin kutsuttu vääntiötappi (kuva 2).


Aseta vaihto-osa pystysuunnassa ja irrota

Aseta haluamasi vaihto-osa akselin päähän siten että vääntiötappi asettuu tarkalleen vaihto-osassa olevaan uraan. Huolehdi siitä, että vaihto-osa asettuu akselille suorassa kulmassa (kuva 3/4).


vetämällä

Vaihto-osan voi vaihtaa yksinkertaisesti vetämällä se irti akselin suuntaisesti. Jos vaihto-osa ei irtoa vaivattomasti, aseta bamix®-sekoitin kuumaan pesuveteen ja käynnistä hetkeksi. Vedä verkkopistoke tämän jälkeen taas irti pistorasiasta ja irrota vaihto-osa vipua (esim. ruuvitaltta) käyttäen.



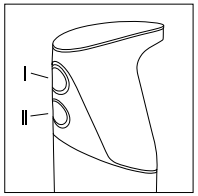
On mahdollista, että ajan kuluttua teräosat eivät enää kiinnity yhtä tiukasti akseliin. Näissä tapauksissa purista jousiosaa **kevyesti sisäänpäin** pihdeillä.

Vaihtaessasi laitteen teräosia irrota pistoke pistorasiasta turvallisuussyistä. Älä koskaan kosketa laitteen pyöriviä teräosia.

Käyttötavat/käsittely



Laitetta saa käyttää vain elintarvikkeiden käsittelyyn. Muu laitteen käyttö voi olla vaarallista ja johtaa loukkaantumiseen. Käyttötarkoituksen vastainen käyttö mitätöi valmistajan vastuun ja takuun



Kytkin/Nopeuden valinta
Nopeus I kaikille keveille, ilmaville aineksille ja pienille määrille. Nopeus II paksuille nesteille, koville aineksille ja suurille määrille.

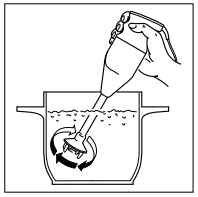
Palovamman vaara sekoitettaessa kuumia ruoka-aineita sekoittimen ylös nostamisen yhteydessä.



Ranneliike
Pyöritä laitetta astiassa pienellä ranneliikkeellä, vedä ylöspäin ja anna painua takaisin sekoitettaviin ruoka-aineisiin omalla painollaan (älä paina tai pakota sekoitinta). Hienontamisen aste riippuu käyttöajan pituudesta.



Nostoliike
Pidä bamix®-sekoitinta hetken aikaa astian pohjassa. Käännä sekoitin kaltevaan asentoon ja nosta hitaasti astian laitaa pitkin ylös. Kun sekoitettavat ruoka-aineet eivät enää nouse sekoittimen mukana, laske jälleen pohjalle. Toista toimenpidettä kunnes sekoitettava aines on vaahtoutunut.



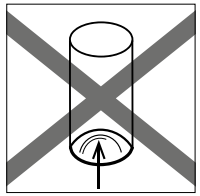
Sekoitus
Aseta bamix® pienessä kulmassa ruoka-aineiden sekaan, käynnistä laite ja sekoita. Sammuta laite roiskeiden välttämiseksi ennen sen nostamista.

Lisää hyödyllisiä vinkkejä löydät verkkosivuiltamme
www.bamix.com

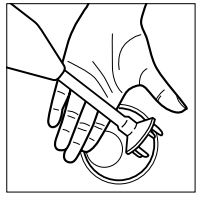
Käyttöastiat



Sekoitinta voi käyttää minkä tahansa astian kanssa, myös suoraan liedellä olevassa keittoastiassa. Käytä pienille määrille pieniä astioita ja suuria astioita suuremmille ruoka-ainemäärille. Kapea ja korkeat astiat soveltuvat käyttöön paremmin kuin matalat ja laakeat astiat.



Käytettäessä muita kuin bamixin® valmistamia astioita huomaa, että pohjastaan kuperat astiat eivät sovellu käytettäväksi laitteen kanssa. Pohjastaan kupera astia voi joutua kosketuksiin laitteen teräosien kanssa.



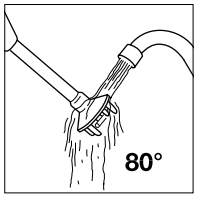
Roiskeiden aiheuttaman palovamman vaara.



Irrota sekoittimeen tarttuneet ruoka-ainekset kämmentä vasten taputtamalla, älä koskaan iskemällä sekoittimen vartta tai jalkaa astian reunaa vasten.

Puhdistus ja hoito

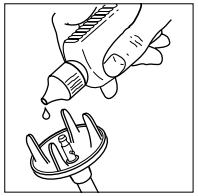
Vedä pistoke aina irti pistorasiasta



Laitteen puhdistaminen on erittäin helppoa. Irrota teräosa ja puhdista laite. Huuhtelu juoksevalla vedellä jokaisen käytön jälkeen riittää (älä käynnistä laitetta). Pinttyneet ruoantähteet puhdistuvat helpoiten käyttämällä bamix®-sekoitinta kuumalla vedellä täytetyssä astiassa. Vältä kytkimen joutumista kosketuksiin veden kanssa.

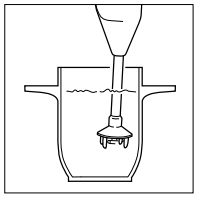
Laite ja sen teräsuojus eivät sovellu puhdistettavaksi astianpesukoneessa. Jos laite on liian kauan vedessä, siihen voi kehittyä korroosiota (näkyy tummentumana).

Tärkeää: Puhdista laite ja irrota vaihto-osa heti käytön jälkeen. Näin estät ruoka-aineiden tarttumisen niihin tai laitteen akseliin. Kiinnitä vaihto-osat vain käyttöä varten.



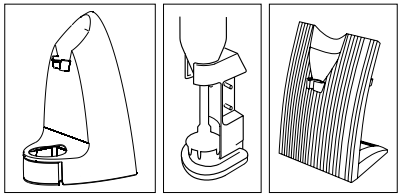
bamix® säilyy kauemmin käyttökuntoisena, jos huolehdit sen öljyämisestä muutaman kuukauden välein. Käytä voiteluun ruokaöljyä.Pidä bamix®-sekoitinta siten, että sen teräsuojus osoittaa ylöspäin ja annostele 2–3 pisaraa öljyä käyttöakseliin. Käytä laitetta tämän jälkeen noin 30 sekunnin ajan. Puhdista sekoitin lopuksi kuumassa vedessä.

Toimintahäiriön sattuessa...

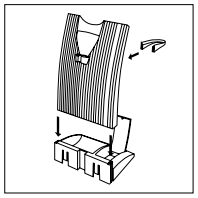


Jos laitteen vetoakseli ei pyöri:
Jos bamix®-sekoitin on käyttämättömänä pidemmän ajan, on mahdollista, että käyttöakseli tai vaihto-osat juuttuvat kiinni huomaamattoman pienten ruoka-ainejäämien vuoksi. Aseta laitteen teräosa 5–10 minuutin ajaksi kuumalla tai kiehuvalla vedellä täytettyyn astiaan.
Kytke laite sen jälkeen päälle. Useimmissa tapauksissa laite on tämän jälkeen jälleen käyttövalmis. Mikäli näin ei ole, yritä irrottaa juuttunut akseli varovasti kääntämällä sitä pihdeillä.

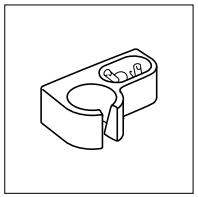
Tarvikkeet



Pöytätelineet
Suosittelemme pitämään pöytätelinettä ruoanlaittotasolla ja aina käden ulottuvilla.
Mitä kätevämmin bamix® on saatavilla, sitä useammin sitä käytetään.



SwissLine-jalustan kokoaminen
1. Aseta etupaneeli alustaan
2. Työnnä johdon pidike paikoilleen
3. Kiinnitä vaihto-osien säilytyslokeron kansi saranoilleen



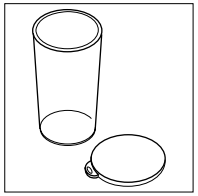
Seinäteline
Seinäteline on tarkoitettu kiinnitettäväksi kiinteään seinärakenteeseen. Käytä kiinnitykseen sen mukana tulevia ruuveja. Älä käytä naruja tai muita kiinnitysmenetelmiä.

Huuhtele kulho ja kannu vedellä ennen ensimmäistä käyttöä. Tämä parantaa niiden naarmuuntumiskestävyyttä.



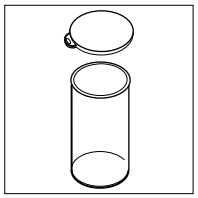
Kannu
1.0 l mitta-asteikolla, iskunkestävä, kansi lisävarusteena (maakohtainen)

Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat jättää jälkiä astian sisäpintaan. Jos sekoitettavat ainekset jäätyvät kulhon kannen ollessa suljettuna, irrota kansi vasta sulatuksen jälkeen. Murtumisen vaara!



Kulho 0,6 l
kannellinen, 0,6 l mitta-asteikolla, iskunkestävä

Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat jättää jälkiä astian sisäpintaan. Jos sekoitettavat ainekset jäätyvät kulhon kannen ollessa suljettuna, irrota kansi vasta sulatuksen jälkeen. Murtumisen vaara!



Kulho 0,4 l
kannellinen, 0,4 l, ihanteellinen pienille määrille, iskunkestävä

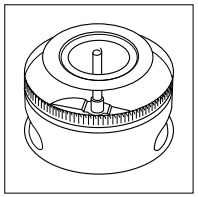
Rasva- ja öljypitoiset nesteet voivat jättää jälkiä astian sisäpintaan. Jos sekoitettavat ainekset jäätyvät kulhon kannen ollessa suljettuna, irrota kansi vasta sulatuksen jälkeen. Murtumisen vaara!



Mylly (täyttömäärä enintään 250 ml)
Pähkinöiden, mantelien, kuivattujen yrttien ja mausteiden, viljan, sokerin, teen jne. hienontamiseen. Vinkki: Käsittele myllyllä vain kuivia ruoka-aineita. Älä täytä myllyä liian täyteen (lukkiutumisvaara). Käytä myllyä aina nopeudella II. Paremman tuloksen saamiseksi nosta mylly pöydältä ja ravista sitä aika ajoin jauhamisen aikana.

Irrotettava terä
Terä voidaan irrottaa puhdistamista varten. Irrottaminen ja kiinnittäminen tapahtuu vetämällä ja painamalla (kiinnitys o-rengastiivisteellä). Terä on painettava kiinnitettäessä kiinnityspisteen yli sen rajoittimeen asti.

Myllyä saa käyttää vain sen kannen ollessa suljettuna. Säilytä myllyn terää aina myllyssä, ei koskaan irrallisena. Älä puhdista myllyä astianpesukoneessa. Käytä yhtäjaksoisesti enintään 3 minuutin ajan.



Prosessori (täyttömäärä enintään 200 ml)
Pähkinöiden, mantelien, viljan, suklaan, juuston, sokerin (tomusokeriksi), mausteiden, leivän (korppujauhoksi), kahvin, valkosipulin, piparjuuren, murutaikinan jne. jauhamiseen. **Vinkki:** Suklaa voi olla kovaa jauhettavaksi. Älä täytä prosessoria liian täyteen (lukkiutumisvaara). Käytä prosessoria aina nopeudella II. Paremman tuloksen saamiseksi nosta prosessori pöydältä ja ravista sitä aika ajoin jauhamisen aikana. Prosessorin pohjaosa voidaan irrottaa säiliöstä puhdistusta varten. Paina pohjaosassa olevia kahta salpaa samanaikaisesti. Aseta säiliö puhdistamisen jälkeen takaisin kiinni pohjaosaan ja paina osat yhteen.

Prosessoria saa käyttää vain sen kannen ollessa suljettuna. Käytä yhtäjaksoisesti enintään 3 minuutin ajan. Älä puhdista prosessoria astianpesukoneessa.



Jauhinlevy
bamix®-jauhinlevy on bamix®-prosessorin tarvikeosa. Jauhinlevy soveltuu vain kuivien ruoka-aineiden jauhamiseen. Jauha karkeammat ruoka-ainekset ensin bamix®-prosessorilla (ilman jauhinlevyä). Aseta jauhettavat aineet ensin prosessorin säiliöön ja aseta sen jälkeen jauhinlevy paikoilleen. (Jauhinlevyn levyosa osoittaa alaspäin ja sylinterimäinen puoli ylöspäin.) Käynnistä tämän jälkeen bamix® nopeudella II. Parempi tulos saavutetaan siten, että prosessoria pidetään kädessä hiukan kallistetussa asennossa ja ravistetaan kevyesti jauhannan aikana. Käytä vain täysin kuivia ruoka-aineita. Suosittelemme käyttämään laitetta kerrallaan noin 30 sekunnin ajan. Anna laitteen jäähtyä tämän jälkeen noin 1 minuutin ajan. Jauhinlevyä saa käyttää vain -20...+70 °C:n lämpötilassa. Suojaa jauhinlevy voimakkailta iskuilta, sillä se voi murtua. Bamix®-jauhinlevy sameutuu käytön seurauksena. Tämä ei vaikuta sen käyttöön millään tavalla. Odota jauheen asettumista ennen prosessorin kannen avaamista.

HUOMIO, koskee kaikkia muoviosia:
Mylly, prosessori, SliceSy®, kulho ja kannu:
Seuraavat ainekset tai mausteet voivat koostumuksensa ja/tai niissä olevien eteeristen öljyjen vuoksi vaikuttaa muoviosien ulkonäköön, värjätä tai samentaa niitä:
kaneli, juustokumina, neilikka, sinapinsiemenet, kurkuma, porkkana ja punajuuri.

Suosittelemme puhdistamaan laitteen välittömästi käytön jälkeen. Värjäymiä voidaan välttää pyyhkimällä osat liinalla ja muutamalla pisaralla kasviöljyä, mutta lopputulosta ei voida taata.
Seuraavat ainekset voivat naarmuttaa muoviosia:
Kandisokeri, kovat suolat (karkeat himalajan-/vuorisuolat)

Huomaa, että sekä myllyä että prosessoria tulee ravistella käytön aikana paremman tuloksen saavuttamiseksi. Mylly ja prosessori on tällöin helppo pitää suljettuna peukaloiden avulla.

Table des matières

Aperçu des produits/Matrice	2
Caractéristiques techniques	4
Accessoires	5
Avant-propos	80
Avant l'utilisation	81
Garantie du fabricant	81
Consignes de sécurité pour bamix®	82
Les accessoires	84
Pour insérer et changer les accessoires	85
Applications/manipulations	86
Récipients de travail	87
Nettoyage et entretien	88
Que faire …	88
Accessoires	89
USA-ULC	92

Cher client

Nous vous félicitons d'avoir choisi ce **mixer universel bamix®.** Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine.

Le bamix® est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. Le bamix® est également adapté pour les gauchers. Ce produit de **qualité suisse de haute précision** est l'objet de notre fierté depuis 1954.

Pour votre sécurité



- **Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi.**
- **L'appareil ne doit être utilisé que pour son usage prévu, pour la préparation d'aliments.**
- **En ce qui concerne les utilisations qui n'ont rien à voir avec la préparation d'aliments, nous rejetons tout recours et toute responsabilité.**

Avant l'utilisation

Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles donnent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et passez-le aux utilisateurs suivants. L'appareil ne doit être utilisé que pour son usage prévu, en conformité avec ce mode d'emploi.

Remarques et conseils concernant :

- Entretien
- Recettes
- Installations
- Accessoires

Prière de télécharger à : www.bamix.com



Garantie du fabricant :

En tant que fabricant, nous accordons pour cet appareil une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. **Et en plus une garantie à vie pour le moteur bamix®.** Dans le cadre de cette garantie, nous éliminons, à notre choix par réparation ou remplacement de l'appareil, gratuitement, toute défaillance ayant pour origine un défaut de matériel ou de fabrication. Si le vendeur accorde une autre garantie, l'appareil doit être remis comme cas de garantie à ce réseau commercial.

Vous trouverez nos partenaires de service autorisés à : www.bamix.com

Ce qui suit n'est pas couvert par la garantie :

Dommages provenant d'une utilisation inappropriée, d'une usure ou d'une utilisation normale, ainsi que des défaillances qui n'ont qu'une influence négligeable sur la valeur ou le fonctionnement de l'appareil. La garantie s'éteint lorsque des réparations ont été effectuées par des personnes non autorisées ou si des pièces de rechange autres que les pièces de rechange bamix® ont été utilisées.



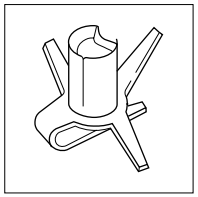
Fonctionnement continu : max. 5 minutes

Observez les consignes de sécurité pour bamix®



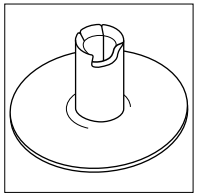
- Ne raccorder cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. L'appareil et ses câbles de connexion doivent être tenus à l'écart des enfants
- Lorsque l'appareil est laissé sans surveillance ou avant son installation, son démontage ou son nettoyage, il faut **toujours le débrancher**
- Ne pas poser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le boîtier ne fonde
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide **que jusqu'au-dessous de la séparation** de la poignée et du boîtier
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que **jusqu'au-dessous du plastique** de la poignée et du boîtier.
- Nettoyer l'appareil seulement avec un chiffon humide
- **Retirez la prise secteur** lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour **changer un accessoire**
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché
- Si le cable de cet appareil est endommagée, elle devra être remplacée par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne possédant des qualifications équivalentes pour éviter tout danger
- Débrancher la prise secteur en cas de dérangement lors de l'utilisation et après l'utilisation
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées
- Ne porter ni ne tirer jamais l'appareil par son cordon
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé
- Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile
- Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  – l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
  – au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.
  Dans ce cas, confier l'appareil à notre **service de réparation**
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur dans le lieu de résidence. Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

Les accessoires



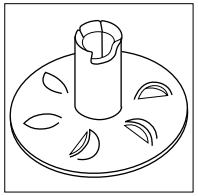
Couteau étoile (broie finement)
Hache, émince et réduit en purée des légumes crus et cuits, des fruits, des baies, des préparations pour bébé, de la viande cuite, des fruits surgelés pour sorbet, de la marmelade et même des cubes de glace. Passe des soupes et des sauces. Mélange la pâte à gâteau et les omelettes. Convient donc pour tous les aliments de consistance épaisse.

À la maison : liquides jusqu'à 5 l, soupe jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 3 l.
Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 5 l.
Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 10 l.



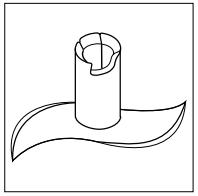
Disque fouet (fait mousser)
Fouette, bat, émulsionne les blancs d'œufs et la crème. Sert à homogénéiser des soupes et des sauces. Tout ce qui doit mousser et être aéré.

À la maison : liquides jusqu'à 5 l, sauce jusqu'à 2 l, blanc d'oeuf jusqu'à 5 unités, crème jusqu'à 0,5 l
Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 10 l, soupe jusqu'à 15 l, sauce jusqu'à 3 l, blanc d'oeuf jusqu'à 10 unités, crème jusqu'à 2 l
Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 30 l, soupe jusqu'à 30 l, sauce jusqu'à 5 l, blanc d'oeuf jusqu'à 15 unités, crème jusqu'à 3 l



Disque mélangeur (émulsionne)
Agite et mélange les préparations liquides épaisses, boissons, purées, purées de pommes de terre, sauces à salade, mayonnaises, frappés. Donc toutes les préparations à crème épaisse et compacte.

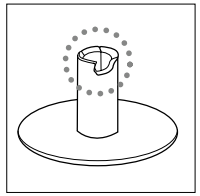
À la maison : liquides jusqu'à 3 l, sauce de salade jusqu'à 2 l, mayonnaise jusqu'à 0,5 l.
Au niveau professionnel : liquides jusqu'à 5 l, sauce de salade jusqu'à 5 l, mayonnaise jusqu'à 1,5 l
Gastro/ProLine : liquides jusqu'à 20 l, sauce de salade jusqu'à 20 l, mayonnaise jusqu'à 2,0 l.



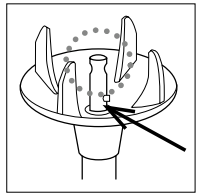
Couteau hachoir (découpe)
Coupe, hache, pulvérise la viande ou le poisson (cru ou cuit) ainsi que les légumes à fibres dures. Ne traitez que des viandes sans os et sans tendons. Découpez la viande, le poisson ou les légumes en petits morceaux cubiques d'environ 1 cm et versez-les dans un récipient. Ne pas traiter d'une seule fois une quantité supérieure à 500 grammes.

Cet avertissement s'applique à toutes les pièces de travail!
Risque de blessure dans toutes les pièces de travail tranchants / couteaux et pièces tournantes.

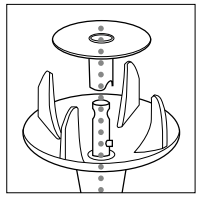
Pour insérer et changer les accessoires


encoche

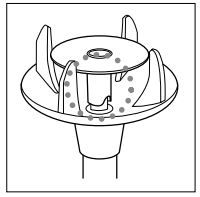
Si vous considérez de plus près les accessoires, vous trouverez une encoche (image 1).


placer la goupille d'entraînement

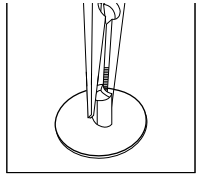
À l'extrémité de l'arbre d'entraînement du bamix®, au milieu du capot de protection, vous trouverez ce qu'on appelle une goupille d'entraînement (image 2).


verticalement et tirer

Placez maintenant l'accessoire voulu sur l'extrémité de l'arbre de sorte que la goupille arrive exactement dans l'encoche. Lorsque vous positionnez l'accessoire, veillez à ce qu'il soit mis verticalement et droit dans l'arbre (images 3 et 4).


arrêter

Si vous voulez changer d'accessoire, tirez-le simplement vers le bas. Si cela s'avère difficile, placez le bamix® dans de l'eau de rinçage chaude et allumez-le brièvement. Retirer ensuite la prise et, si nécessaire, enlever l'accessoire à l'aide d'un levier (par exemple un tournevis).



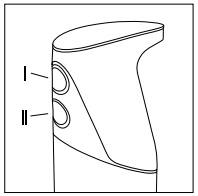
Il peut arriver que les embouts ne reposent pas aussi fermement sur l'arbre au fil du temps. Dans ce cas, il suffit de presser **légèrement** la languette élastique **vers l'intérieur** avec une pince.

Lorsque vous changez les accessoires, retirer la prise par mesure de sécurité.
Ne jamais toucher des pièces en mouvement.

Applications/manipulations



Cet appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments. Toute autre utilisation peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.
Dans le cas d'une utilisation contraire aux recommandations, la responsabilité et la garantie du fabricant deviennent caduques.



Commutateur/positions de commutation
La position I sert pour toutes les préparations légères et les petites quantités. La position II sert pour toutes les préparations compactes et les grandes quantités.

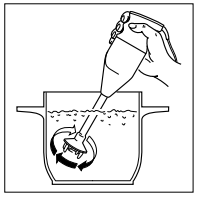
Vous risquez de vous ébouillanter lorsque vous retirez le mixer d'une préparation chaude.



Tourner
Pendant l'opération, tourner l'appareil légèrement avec le poignet, le lever un peu et le laisser retomber dans la masse (ne pas presser ni appuyer lourdement). Vous déterminez le degré de finesse en fonction de la durée de l'opération.



Monter
Laisser reposer le bamix® quelques secondes sur le fond. Ensuite tenir l'appareil incliné et le tirer lentement vers le haut le long de la paroi du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, revenir vers le fond et répéter le processus jusqu'à ce que la masse soit bien battue et devienne compacte.



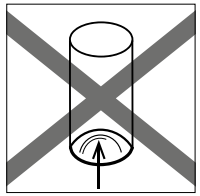
Passer
Plonger le bamix® en position inclinée dans la masse, allumer l'appareil et passer la masse. Éteindre l'appareil avant de le retirer pour éviter des éclaboussures.

Vous trouverez d'autres conseils utiles sur notre site web
www.bamix.com

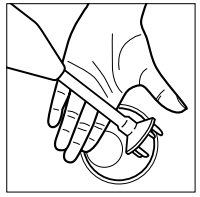
Récipients de travail



Vous pouvez travailler dans tous les récipients, même directement dans la poêle sur la cuisinière. Utilisez de petits récipients pour les petites quantités et de grands récipients pour les quantités plus importantes. Les récipients hauts et minces sont plus adaptés au travail que les récipients larges et bas.



Si l'on utilise d'autres récipients, prière de ne pas prendre des récipients ayant un fond bombé vers l'intérieur. Car dans ce cas, il pourrait y avoir contact avec des accessoires.



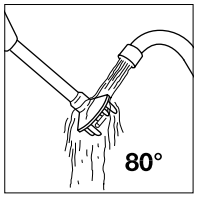
Risque d'éclaboussures et d'ébouillantement.



Ne tapez jamais la coupole du mixeur ou le pied sur le bord d'une poêle, mais sur la main.

Nettoyage et entretien

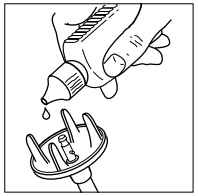
Toujours débrancher la prise de courant



Le nettoyage est très simple. Retirer l'accessoire et le nettoyer. Il suffit de nettoyer la partie salie de l'appareil après chaque utilisation à l'eau courante (ne pas l'allumer).
Dans le cas de restes alimentaires récalcitrants, le plus simple est de nettoyer le bamix® dans un récipient rempli d'eau chaude. Éviter que le commutateur entre en contact avec de l'eau.

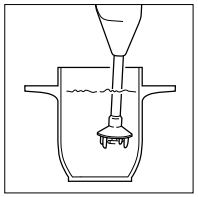
L'appareil et le capot de protection ne conviennent pas pour un lave-vaisselle. Une corrosion (noircissement) du capot de protection peut se produire si le capot est laissé dans l'eau trop longtemps.

Important: immédiatement après le travail, nettoyer l'appareil et enlever le connecteur pour éviter que l'axe d'entraînement ou l'accessoire ne se grippe. Ne placer des accessoires que pour utiliser l'appareil.



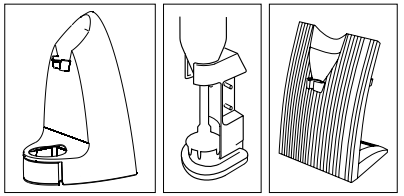
Le bamix® reste longtemps „en forme" si vous le graissez tous les quelques mois. Utilisez pour cela une goutte d'huile alimentaire. Tenez le bamix® avec le capot de protection tourné vers le haut, mettez deux ou trois gouttes d'huile sur l'arbre d'entraînement et allumez l'appareil pendant environ 30 secondes. Nettoyez ensuite l'appareil à l'eau chaude.

Que faire …

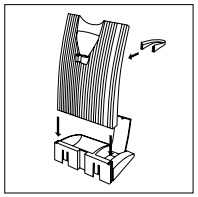


lorsque l'arbre d'entraînement de l'appareil ne tourne plus? Lorsque le bamix® n'a pas été utilisé pendant un certain temps, il peut arriver que l'arbre d'entraînement soit coincé ou que des accessoires tombent de l'arbre, car des restes d'aliments minuscules, à peine visibles, ont durci et collent à l'intérieur. Plongez l'élément de travail de l'appareil durant 5 à 10 minutes dans un récipient rempli d'eau chaude ou bouillante. Allumer l'appareil, il est à nouveau, dans la plupart des cas, prêt à l'emploi. Si ce n'est pas le cas, essayez prudemment de dégager l'arbre à l'aide d'une pince.

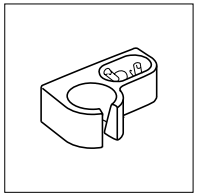
Accessoires



Pieds
Nous vous recommandons de toujours placer le pied à portée de la main sur votre plan de travail.
Plus le bamix® est placé à portée de main, plus vous l'utiliserez souvent.



Montage support SwissLine
1. Placer la partie avant sur le sol
2. Enfiler le support de câble
3. Fixer le couvercle pour le compartiment des accessoires



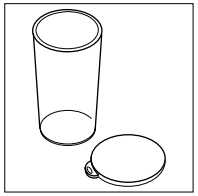
Support mural
Le support mural est prévu pour le montage sur un mur. Pour le montage, prière de ne pas utiliser des ficelles ou des cordes, mais les vis comprises dans la livraison.

Veuillez rincer le gobelet et la cruche à l'eau avant la première utilisation, cela augmente la résistance aux rayures.



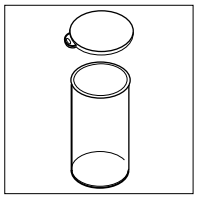
Cruche
1,0 litre, graduée, résistant aux chocs, couvercle en option (propre à chaque pays)

Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !



Gobelet 0,6 litres
avec couvercle, 0,6 litres, gradué, résistant aux chocs

Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !



Gobelet 0,4 litres
avec couvercle, 0,4 litres, idéal pour petites quantités, résistant aux chocs

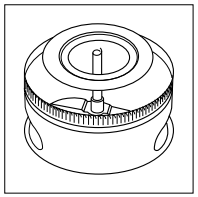
Des liquides contenant de la graisse ou de l'huile peuvent laisser des traces sur la face intérieure du récipient. Si les aliments à mélanger sont congelés avec le gobelet et le couvercle fermé, n'enlevez le couvercle qu'après la décongélation. Risque de rupture !



Hachoir (capacité de remplissage max. 250 ml)
Hache des noix, des amandes, des herbes séchées et des épices, des céréales, du sucre, du café. Un conseil: ne traitez que des aliments secs. Ne pas mettre trop d'aliments à moudre dans le moulin (risque de blocage). Toujours utiliser le hachoir réglé sur II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le hachoir dans votre main et secouez-le pendant le travail.

Couteau démontable
Le couteau peut être démonté à des fins de nettoyage. Le démontage et le montage se font par encastrement et extraction (sécurité avec joint torique). Lors du montage, le couteau doit être enfoncé jusqu'en butée au-delà du point de blocage.

Le hachoir ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Toujours conserver le couteau du hachoir dans le moulin, jamais séparément. Ne pas nettoyer le hachoir dans le lave-vaisselle. Respecter une durée d'utilisation maximale de 3 minutes.



Processeur (capacité de remplissage max. 250 ml)
Hache des noix, des amandes, des herbes, des céréales, du chocolat, du fromage, du sucre pour faire du sucre en poudre, des épices, du pain pour faire de la chapelure, du café, de l'ail, du raifort, du jaune d'œuf pour faire des œufs mimosa. **Un conseil:** le chocolat doit être dur pour être moulu. Ne pas mettre trop d'aliments à moudre dans le processeur (risque de blocage). Toujours utiliser le processeur réglé sur II. Pour obtenir un meilleur résultat, prenez le processeur dans la main et secouez-le avant l'opération. Pour le lavage, on peut séparer le pied du processeur du bol. Sur le fond, écarter simultanément les deux verrous. Après le lavage, remettre le bol dans le pied du processeur et presser les deux pièces ensemble.

Le processeur ne doit être utilisé que si le couvercle est fermé. Respecter une durée d'utilisation maximale de 3 minutes. Ne pas nettoyer le processeur dans le lave-vaisselle.



Powder-disque
Le powder-disque bamix® est un accessoire du processeur bamix®. Il sert seulement à pulvériser des aliments secs. Pour des aliments à moudre plus importants, il faut les moudre d'abord dans le processeur bamix® (sans powder-disque). Verser d'abord l'aliment à moudre dans la coupe du processeur et ensuite insérer le powder-disque. (Disque tourné vers le bas, cylindre tourné vers le haut) et ensuite allumer le bamix® en position 2. Vous obtiendrez un meilleur résultat en prenant le processeur dans la main et en le tenant légèrement incliné ou même en le secouant un peu. N'utilisez que des aliments à moudre bien secs. Nous recommandons une durée d'utilisation d'environ 30 secondes. Laisser ensuite refroidir pendant environ 1 minute. N'utiliser le powder-disque que dans la plage de température allant de -20°C à 70°C. Protéger le powder-disque contre des chocs violents, car il est fragile. De par l'utilisation, le powder-disque de bamix® devient trouble. Son fonctionnement n'en est pas entravé. Attendre jusqu'à ce que la poudre se soit déposée pour ouvrir le couvercle du processeur.

À NOTER concernant tous les pièces en plastique :
Couperet, processeur, SliceSy®, gobelet et cruche : de par leur nature et/ou leurs huiles essentielles, les ingrédients ou épices suivants peuvent affecter les parties en plastique, les décolorer ou les rendre opaques : cannelle, cumin, clous de girofle, graines de moutarde, curcuma, carottes et betteraves.
Nous recommandons un nettoyage immédiat. Pour éviter des décolorations, vous pouvez utiliser quelques gouttes d'huile végétale, mais aucune garantie n'est donnée. Les matériaux suivants peuvent provoquer des rayures sur nos pièces fabriquées en plastique : sucre candi, sels durs (sel Himalayen, sels de mine) qui sont traités grossièrement).
Notez également que le couperet ainsi que le processeur sont agités durant l'application pour atteindre un meilleur résultat. Sécurisez tout simplement le couperet et les processeurs à l'aide de votre pouce, alors rien de fâcheux ne peut arriver !

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES (UL)

Respecter scrupuleusement ces consignes de sécurité. Toute mauvaise utilisation de cet appareil ou de tout autre appareil électrique peut entraîner des blessures graves ou la mort.

Lors de l'utilisation d'un appareil électrique, toujours respecter les mesures de sécurité de base, y compris les suivantes:

- Lire le mode d'emploi entièrement.
- Pour se protéger contre tout risque d›électrocution, ne pas immerger le mixeur dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ÉTEINDRE l'appareil puis le débrancher quand il n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage d'outils et avant tout nettoyage. Pour le débrancher, saisir la prise et l'extraire de la fiche. Ne jamais tirer par le câble électrique.
- Éviter tout contact avec des pièces mobiles ou en rotation.
- N'utiliser aucun appareil avec un câble ou une fiche endommagée, après des dysfonctionnements de l'appareil, après une chute de l'appareil ou n'importe quel autre type d'endommagement. Téléphoner au service après-vente du fabricant pour de plus amples informations sur tout examen, toute réparation ou tout réglage ou envoyer l'appareil au centre de réparation agréée le plus proche.
- L'utilisation d'équipements non revendus par le fabricant n›est pas recommandée et peut entraîner des incendies, électrocutions et blessures.
- Ne pas utiliser en extérieur.
- Ne pas laisser le câble pendre au-delà du rebord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas laisser le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les plaques de cuisson.
- Lors de la préparation de liquides, en particulier de liquides chauds, utiliser un récipient élevé ou travailler des quantités réduites à la fois pour réduire les déversements.
- Lors du mélange, garder les mains et les ustensiles en dehors du récipient pour prévenir toute possibilité de blessures graves aux personnes ou tout dommage à l'appareil. Une râpe ne peut être utilisée que si l'appareil est à l'arrêt.
- Les arêtes sont acérées. Manipuler avec précaution.
- Les réparations ne peuvent être effectuées que par nos centres de réparation agréés. Toute réparation effectuée par des personnes non autorisées peut comporter des dangers importants pour les utilisateurs.

CONSERVER LES PRÉSENTES CONSIGNES

Caractéristiques techniques – UL

Modèle	O140, EO150, EO200, EOG150, EOG200 G150, G200, M133, M150, M200, MW140, MW142
Puissance	120 V AC / 50 – 60 Hz
Vitesses de rotation	EO140, EO150, M133, M150, MW140, MW142 9'000 – 12'000 RPM EO200, EOG200, G150, G200, GL200, M150, M200, EOG150 10'000 – 17'000 RPM
Courte durée	5 min
Isolation	isolation double
Commutateur	commutateur de sécurité avec contact par impulsion
Longeur	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 34.5 cm EOG150, EOG200, G150, G200 39.5 cm EOGL 49.5 cm
Profondeur d'immersion	EO140, EOG150, EOG200, M133, M150, MW140, MW142, M200, 25 cm EOG150, EOG200, G150, G200 29 cm EOGL 38 cm
Câble	1.8 m
Poids	EO140, EO150, EO200, M133, M150, M200, MW140, MW142 950 g EOG150, EOG200, G150, G200 1'000 g EOGL 1'200 g
Matériaux utilisés	toutes les pièces sont inoxydables, résistent aux produits alimentaires et neutres pour le goût EN-10/2011
Sécurité mécanique et électrique	UL 982 CSA C22.2. No. 1335.1 and 1335.2.14
Marques de certification	approuvé uniquement si le marquage NSF est imprimé sur le couvercle LISTED 734 Z
Farbricant **Multiple listin (ML)**	ESGE AG Ltd., CH-9517 Mettlen/Swisse Pro-Ver Ltd., CH-9517 Mettlen/Swisse Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Swisse Fabrique en Swisse **www.bamix.com**

Sous réserve de modifications techniques.
Les données ci-dessus varient dans chaque pays.

Indice

Panoramica del prodotto/matrice	2
Dati tecnici	4
Accessori	5
Introduzione	94
Prima dell'uso	95
Garanzia del produttore	95
Norme di sicurezza per il bamix®	96
Elementi di lavoro	98
Inserimento e sostituzione degli utensili	99
Utilizzi/Movimenti manuali	100
Recipienti di lavoro	101
Pulizia e curae	102
Che cosa fare...	102
Accessori	103

Stimato cliente

Congratulazioni per l'acquisto dell'**apparecchio da cucina universale** bamix®. Il bamix® ho ottenuto milioni di consensi e vanta utilizzatori soddisfatti in tutti i 5 continenti. Questo apparecchio è adatto per tutti i piccoli e grandi lavori quotidiani in cucina.

Il bamix® è maneggevole poiché ha un'impugnatura anatomica che si adatta perfettamente alla forma della mano e può quindi essere azionato agevolmente. Persino mani piccole possono utilizzarlo con estrema facilità. È adatto anche per le persone mancine. Il bamix® è un **prodotto di qualità svizzero** ad alta precisione e noi siamo fieri di offrirlo alla nostra clientela dal 1954.

Per la vostra sicurezza

- **Prima dell'utilizzo leggere attentamente questa guida.**
- **Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto, per la preparazione di alimenti.**
- **Per usi, che nulla hanno a che fare con la preparazione di alimenti, decliniamo qualsiasi rivendicazione e responsabilità.**

Prima dell'uso

Si prega di leggere attentamente tutte le indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono importanti informazioni sull'uso, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Conservare con cura queste istruzioni e consegnarle a eventuali successivi utilizzatori. Usare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo previsto nelle presenti istruzioni.

Note e suggerimenti su:

- Manutenzione
- Ricette
- Montaggi
- Accessori

Preghiamo di scaricarli dal sito: www.bamix.com

Garanzia del produttore:

Come produttore, concediamo per questo dispositivo una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto. **Inoltre una garanzia a vita per il motore bamix®.** Entro questo periodo di garanzia eliminiamo gratuitamente a nostra discrezione, mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio, tutti gli inconvenienti dovuti a difetti di materiale o di fabbricazione. Se il venditore offre una diversa garanzia, l'apparecchio deve essere consegnato a questa organizzazione di vendita come caso previsto dalla garanzia.

Trovate i nostri partner di assistenza autorizzati sotto: www.bamix.com

La garanzia non copre i casi seguenti:

Danni causati da uso improprio, normale usura o utilizzo, nonché difetti, che hanno un effetto irrilevante sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio. La garanzia si estingue in caso di riparazioni effettuate da persone incompetenti o di mancato utilizzo di ricambi originali bamix®.

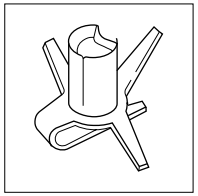
Funzionamento continuo: max. 5 minuti

Osservare le avvertenze di sicurezza per il bamix®



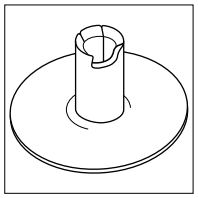
- Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata, con la tensione indicata sulla targhetta dati dell'apparecchio.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio ed i suoi cavi di collegamento fuori della portata dei bambini.
- Un elettrodomestico non è un giocattolo per bambini. I bambini non riconoscono i pericoli che possono derivare dagli elettrodomestici. Usare e conservare perciò gli elettrodomestici fuori della portata dei bambini.
- Prima di lasciare l'apparecchio incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo, **scollegare sempre l'apparecchio dalla rete.**
- Per evitare danni all'alloggiamento, non deporre l'apparecchio su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere.
- Il dispositivo può essere immerso in un liquido **solo fin sotto della plastica** dell'alloggiamento e impugnatura..
- L'apparecchio e la calotta di protezione non sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'apparecchio solo con un panno umido.
- **Staccare la spina,** quando si maneggiano gli elementi di lavoro o la calotta, come ad es. durante la pulizia dell'apparecchio sotto acqua corrente e quando si **sostituisce un elemento di lavoro.**
- Accendere l'apparecchio solo quando l'asta è nell'interno del recipiente di lavoro.
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce la messa in funzione involontaria dell'apparecchio e lo spegne immediatamente al rilascio dell'interruttore.
- In caso di danni al cavo di alimentazione dell'apparecchio, per evitare pericoli la sostituzione del cavo deve essere eseguita solo dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile.
- Staccare la spina in caso di guasti durante l'utilizzo e dopo l'utilizzo.
- Non estrarre mai la spina dalla presa con le mani bagnate.
- Non reggere o tirare l'apparecchio afferrandolo per il cavo di alimentazione.
- Non tirare o schiacciare il cavo di alimentazione su spigoli vivi.
- Non deporre o appendere il cavo di alimentazione sopra oggetti surriscaldati o fiamme libere e proteggere il cavo dalle alte temperature e da olio.
- Non utilizzare l'apparecchio se:
  – L'apparecchio, l'alloggiamento o il cavo di alimentazione sono danneggiati.
  – Sussiste il sospetto di un difetto in seguito a urto o cause accidentali analoghe.
  In questi casi l'apparecchio deve essere consegnato al **nostro servizio riparazioni.**
- Le riparazioni devono essere effettuate solo dai nostri tecnici. Le riparazioni non eseguite a regola d'arte possono causare notevoli rischi per l'utilizzatore. In caso di apparecchio utilizzato in modo improprio o sbagliato o di riparazione non eseguita a regola d'arte, l'azienda declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. In tal caso decade anche la validità della garanzia.
- Un eventuale smaltimento dell'apparecchio deve essere effettuato nel rispetto delle normative locali. Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche per il paese.

Gli accessori di lavoro



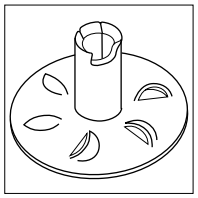
Lama multiuso (sminuzza)
Sminuzza, trita, prepara purè di verdure cotte e crude, frutta, bacche, alimenti per neonati, carne cotta, frutta surgelata per gelati alla frutta, marmellata e addirittura cubetti di ghiaccio. Prepara passati di minestre e salse. Lavora l'impasto per torte e omelette. È quindi adatta per tutti i lavori più pesanti.

Famiglia: liquido fino a 5 l / minestra fino 5 l / salsa fino a 3 l
Professionale: liquido fino a 10 l / minestra fino 15 l / salsa fino a 5 l
Gastro/ProLine: liquido fino a 30 l / minestra fino 30 l / salsa fino a 10 l



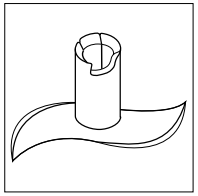
Sbattitore (monta)
Sbatte, allenta ed emulsiona albumi e panna. Serve per montare minestre e salse. Tutto ciò che deve essere schiumoso e soffice.

Famiglia: liquido fino a 5 l / salsa fino a 2 l / chiare d'uovo fino a 5 pz / panna fino a 0,5 l
Professionale: liquido fino a 10 l / minestra fino 15 l / salsa fino a 3 l/ chiare d'uovo fino a 10 pz / panna fino a 2 l
Gastro/ProLine: liquido fino a 30 l / minestra fino 30 l / salsa fino a 5 l/ chiare d'uovo fino a 15 pz / panna fino a 3 l



Frullino (emulsiona)
Sbatte e mescola shake, bevande, purea, purè di patate, condimenti per insalata, maionese, frappè. È perciò adatto per tutto ciò che è molto cremoso e denso.

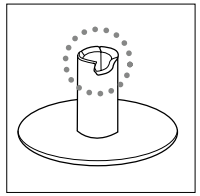
Famiglia: liquido fino a 3 l / condimento per insalata fino a 2 l / maionese fino a 0,5 l
Professionale: liquido fino a 5 l / condimento per insalata fino a 5 l / maionese fino a 1,5 l
Gastro/ProLine: liquido fino a 20 l / condimento per insalata fino a 20 l / maionese fino a 2,0 l



Lama per carni e verdure (taglia)
Taglia, trita, sminuzza la carne o il pesce (crudi e cotti) inoltre ortaggi molto fibrosi. Lavorare solo tipi di carne senza ossi e con pochi tendini. Tagliare la carne, il pesce o gli ortaggi in cubetti di ca. 1 cm e metterli in un recipiente. Lavorare ogni volta una quantità non superiore a 500.

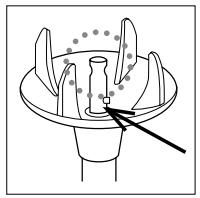
Questa avvertenza è valida per tutti gli accessori!
Con tutti gli accessori pericolo di lesioni da spigoli/ lame affilati ed elementi rotanti.

Inserimento e sostituzione degli utensili



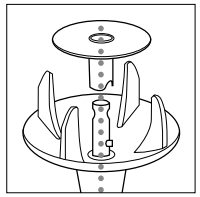
Intaglio

Se si osservano gli utensili con maggiore attenzione, si nota un intaglio (Fig.1).



Perno di trascinamento

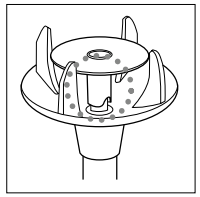
Il perno di trascinamento illustrato (Fig. 2) è ubicato all'estremità dell'albero di comando del bamix®, al centro della calotta di protezione.



innestare e rimuovere verticalmente

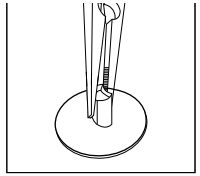
Infilare l'utensile desiderato sull'estremità dell'albero facendo entrare il perno di trascinamento esattamente nell'intaglio.

Posizionare l'utensile accertandosi che si innesti il più verticalmente possibile sull'albero motore (Fig. 3/4).



bloccare

Per sostituire l'utensile, basta sfilarlo. Se l'operazione dovesse risultare difficoltosa, immergere il bamix® in acqua molto calda e farlo funzionare brevemente. Dopodiché staccare di nuovo la spina e rimuovere l'utensile aiutandosi eventualmente con una leva (ad es. cacciavite).



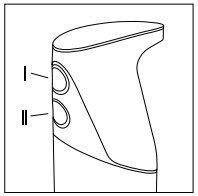
Può accadere che gli elementi di lavoro non siano più ben fissi sull'albero. In questo caso, basta premere con una pinza **leggermente verso l'interno** la linguetta elastica.

Per sostituire gli utensili, staccare la spina per motivi di sicurezza. Non toccare gli utensili mentre sono funzione.

Utilizzi/Movimenti manuali



Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di alimenti. Ogni altro utilizzo dell'apparecchio può essere pericoloso e causare lesioni. In caso di utilizzo improprio decadono responsabilità e garanzia del produttore.



Interruttore/Livelli
Livello I per tutti gli alimenti leggeri, soffici e per piccole dosi. Livello II per tutti gli alimenti densi, duri e per grandi quantità.

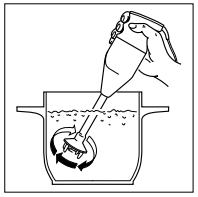
In caso di estrazione del mixer da preparazioni molto calde sussiste rischio di scottature.



Per girare
Durante l'operazione girare leggermente l'apparecchio muovendo il polso verso l'esterno, tenerlo sollevato per un attimo e quindi lasciarlo ricadere sul composto (senza premere o pigiare). Il grado di finezza è determinato dalla durata dell'operazione.



Per montare
Lasciare il bamix® per alcuni secondi sul fondo del recipiente, quindi tenerlo in posizione obliqua sollevandolo lentamente lungo la parete del recipiente. Quando il composto non monta più lungo la parete, riportare il bamix sul fondo del recipiente e ripetere l'operazione finché il composto non avrà raggiunto la consistenza desiderata.



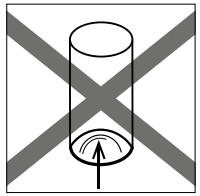
Per preparare passati
Immergere il bamix® nel composto in posizione obliqua, azionare l'apparecchio e passare l'intero composto. Per evitare schizzi, spegnere l'apparecchio prima di estrarlo dal recipiente.

Per altri consigli utili consultare il nostro sito web
www.bamix.com

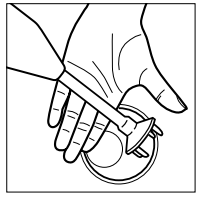
Recipienti di lavoro



È possibile lavorare in qualsiasi recipiente, anche direttamente nella pentola sul fuoco. Non utilizzare recipienti piccoli per grandi quantità e recipienti grandi per piccole quantità. I contenitori alti e stretti sono più indicati di quelli bassi e larghi.



In caso di utilizzo di recipienti diversi, non utilizzare recipienti con fondo bombato verso l'interno, poiché in tal caso il fondo del recipiente potrebbe entrare in contatto con gli elementi di lavoro.



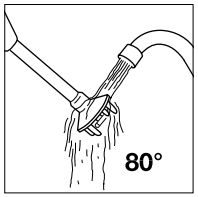
Pericolo di spruzzi e bruciature.



Non battere la base del mixer o l'asta sul bordo della pentola, ma usare la mano.

Pulizia e cura

Staccare sempre la spina



La pulizia è molto semplice. Staccare e pulire l'utensile. Dopo ogni utilizzo basta lavare la parta imbrattata dell'apparecchio (senza accenderlo) sotto l'acqua corrente. In presenza di residui ostinati basta pulire il bamix® immergendolo e mettendolo in funzione in un recipiente con acqua molto calda. Evitare che l'interruttore entri in contatto con l'acqua.

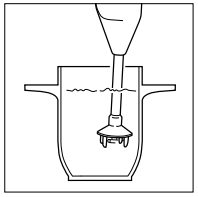
L'apparecchio e la calotta di protezione non sono idonei per la pulizia in lavastoviglie. Se l'apparecchio viene lasciato troppo a lungo nell'acqua può verificarsi una corrosione (annerimento) della calotta di protezione.

Importante: pulire l'apparecchio subito dopo l'utilizzo e rimuovere l'utensile per evitare che l'albero o l'utensile si blocchino. Applicare gli utensili solo quando vengono utilizzati.



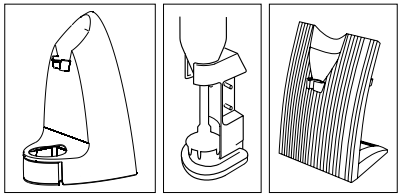
Il bamix® durerà molto più a lungo, se si provvederà ad oliarlo ogni due mesi. Utilizzare a tale scopo una goccia di olio commestibile. Tenere il bamix® con la calotta di protezione rivolta verso l'alto, mettere 2–3 gocce di olio sull'albero motore e far funzionare l'apparecchio per circa 30 secondi. Pulire l'asta di miscelazione in acqua calda.

Che cosa fare…

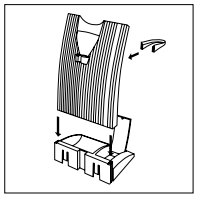


se l'albero motore non gira più?
Se il bamix® rimane per un po' di tempo inutilizzato, può succedere che l'albero motore rimanga bloccato o gli utensili si stacchino dall'albero a causa della presenza di piccoli residui di alimenti quasi invisibili, che si sono induriti e che bloccano il meccanismo. Mettere l'utensile dell'apparecchio per 5–10 minuti in un recipiente con acqua molto cal-da o che bolle. Quindi accendere l'apparecchio, che in genere dovrebbe riprendere a funzionare. In caso contrario, cercare di sbloccare con la dovuta cautela l'albero motore servendosi di una pinza.

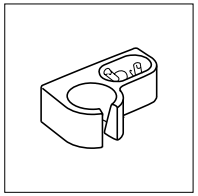
Accessori



Supporti
Si raccomanda di mettere il supporto sempre a portata di mano sul posto di lavoro.
Quanto più il bamix® sarà a portata di mano, tanto più spesso lo si userà.



Montaggio del supporto SwissLine
1. Appoggiare sul piano la parte frontale
2. Inserire il portacavo
3. Inserire il pannello portautensili



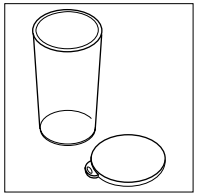
Supporto da parete
Il supporto da parete è predisposto per il montaggio a parete. Per il montaggio non utilizzare spago o corde, ma le viti in dotazione.

Sciacquare con acqua il bicchiere e la brocca prima del primo utilizzo per aumentare la resistenza ai graffi.



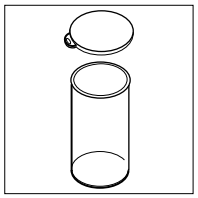
Brocca
1,0 l con scala graduata, agli urti, coperchio optional (specifico per paese)

I liquidi contenenti grassi ed oli possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se si congela il frullato nel bicchiere chiuso con il coperchio, rimuovere il coperchio solo dopo lo scongelamento. Pericolo di rottura!



Contenitore da 0,6 l
con coperchio, 0,6 l con scala graduata, resistente agli urti

I liquidi contenenti grassi ed oli possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se si congela il frullato nel bicchiere chiuso con il coperchio, rimuovere il coperchio solo dopo lo scongelamento. Pericolo di rottura!



Contenitore da 0,4 l
con coperchio, capacità 0,4 l, ideale per piccole dosi, resistente agli urti

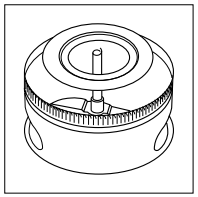
I liquidi contenenti grassi ed oli possono lasciare tracce sul lato interno del contenitore. Se si congela il frullato nel bicchiere chiuso con il coperchio, rimuovere il coperchio solo dopo lo scongelamento. Pericolo di rottura!



Tritatutto (capacità max. 250 ml)
Trita noci, mandorle, erbe e spezie essiccate, cereali, zucchero, caffè. Consiglio: lavorare solo alimenti secchi. Evitare di riempire con quantità eccessive (pericolo di bloccaggio). Utilizzare il tritatutto sempre sul livello II. Per un risultato migliore, prendere in mano il tritatutto e agitarlo durante il funzionamento.

Lama smontabile
La lama può essere smontata per la pulizia. Smontaggio e montaggio mediante inserimento ed estrazione (arresto con O-ring). Nell'inserimento la lama deve essere spinta oltre il punto di blocco fino all'arresto.

Il tritatutto deve essere messo in funzione solo con coperchio chiuso. Riporre sempre la lama del tritatutto nel proprio recipiente; la lama non deve mai essere conservata separatamente. Non pulire il tritatutto in lavastoviglie. Non superare 3 minuti di funzionamento continuato.



Processor (capacità max. 200 ml)
Trita noci, mandorle, erbe, cereali, cioccolato, formaggio, zucchero (per ottenere zucchero a velo), spezie, pane (per panature), caffè, aglio, rafano, uova/mimosa. **Consiglio:** il cioccolato quando viene tritato deve essere duro. Evitare di riempire il processor con quantità eccessive (pericolo di bloccaggio). Utilizzare il processor sempre sul livello II. Per ottenere un risultato ottimale, tenere il processor in mano e scuoterlo mentre funziona. Per il lavaggio è possibile separare la base del processor dal recipiente. Premere contemporaneamente i due fermi collocati sul fondo. Una volta lavato, riposizionare il recipiente sulla base del processor con una semplice pressione.

Il processor deve essere messo in funzione solo con coperchio chiuso. Non superare 3 minuti di funzionamento continuato. Non lavare il processor in lavastoviglie.



Disco per polverizzare
Il disco per polverizzare bamix® è un accessorio del processor bamix®. Con questo disco si possono ridurre in polvere solo alimenti secchi. In caso di ingredienti di grandi dimensioni utilizzare inizialmente il processor bamix® senza disco (Powerdisc). Mettere per prima cosa l'ingrediente da tritare nel recipiente del processor, quindi applicare il disco per polverizzare (disco in basso, cilindro in alto) ed accendere il bamix® sul livello 2. Per ottenere un risultato migliore, afferrare il processor con una mano tenendolo leggermente obliquo o addirittura scuotendolo leggermente. Utilizzare ingredienti da tritare solo perfettamente secchi. Si raccomanda di azionare l'apparecchio in modo continuato per circa 30 secondi. Fare seguire una fase di raffreddamento di 1 minuto circa. Utilizzare il disco per polverizzare solo in un range di temperatura compreso tra -20°C e 70°C. Proteggere il disco per polverizzare da forti urti, poiché è fragile. L'uso rende il disco per polverizzare bamix® opaco, ma la sua funzione non viene compromessa. Prima di aprire il coperchio del processor attendere che la polvere si sia depositata.

ATTENZIONE per tutte le parti in plastica:
Tritatutto, Processor, SliceSy®, bicchiere e caraffa: I seguenti ingredienti / spezie, a causa della loro natura e/o dei loro oli essenziali, possono alterare l'aspetto, scolorire o rendere opaca la plastica: cannella, cumino, chiodi di garofano, semi di senape, curcuma, carote e barbabietola.
Si consiglia la pulizia immediata. Con un panno e qualche goccia di olio vegetale si evitano alterazioni di colore, ma non è garantito. I seguenti materiali possono graffiare le nostre parti in plastica: zucchero di roccia, sali duri (sali dell'Himalaya/sali minerali lavorati grossolanamente)
Si noti inoltre che, per ottenere un risultato migliore, durante l'uso bisogna scuotere sia il tritatutto che il Processor. Bloccate il tritatutto ed i Processor con il pollice; così facendo non si sbaglia.

Inhoudsopgave

Productoverzicht/Matrix	2
Technische gegevens	4
Toebehoren	5
Voorwoord	106
Voor het gebruik	107
Garantie van de fabrikant	107
Veiligheidsvoorschriften voor bamix®	108
De hulpstukken	110
De hulpstukken opzetten en wisselen	111
Toepassingen/handbewegingen	112
Werkrecipiënten	113
Reiniging en onderhoud	114
Wat te doen …	114
Toebehoren	115

Beste klant

Wij feliciteren u met de aankoop van het universele bamix® **keuken-apparaate.** bamix® heeft zijn waarde miljoenen malen bewezen en heeft tevreden gebruikers in alle 5 de continenten. Het apparaat is geschikt voor de dagelijks in de keuken voorkomende kleine en minder kleine karweitjes.

bamix® ligt door de ergonomisch gevormde greep goed in de hand en is gemakkelijk in te schakelen. Zelfs met kleine handen is het apparaat eenvoudig te bedienen. Het is ook geschikt voor linkshandigen. bamix® is een hoogprecies **Zwitsers kwaliteitsproduct,** waarop wij sedert 1954 trots kunnen zijn.

Voor uw veiligheid.



- **Lees deze handleiding voor u het apparaat in gebruik neemt.**
- **Het apparaat mag alleen voor het aangegeven gebruik, voor de bereiding van voedingsmiddelen, worden gebruikt.**
- **Voor gebruik dat niets te maken heeft met de bereiding van voedingsmiddelen wijzen wij elke aansprakelijkheid en vorderingen af.**

Vóór het gebruik
Neem alle informatie in deze gebruiksaanwijzing oplettend door. U vindt daarin belangrijke tips voor het gebruik, de veiligheid en het onderhoud van het apparaat. Bewaar deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef hem met het apparaat mee als u het van de hand doet. Het apparaat mag uitsluitend voor het daarvoor bestemde doel en volgens deze gebruiksaanwijzing worden gebruikt.

Richtlijnen en tips voor:
- het onderhoud
- recepten
- montage
- toebehoren

U kunt ze downloaden op: www.bamix.com



Fabrieksgarantie:

Als fabrikant geven wij een garantie van 2 jaar vanaf de aankoopdatum voor dit apparaat. **Daarnaast is er een levenslange garantie op de bamix®-motor.** Binnen deze garantieperiode herstellen wij kosteloos alle gebreken die op materiaal- of productiefouten berusten, volgens onze keuze door het apparaat te herstellen of het te vervangen. Als de verkoper een andere garantie geeft, moet de garantie voor het apparaat bij deze verkoopsorganisatie worden geclaimd.

U vindt onze gemachtigde servicepartners op: www.bamix.com

Het volgende wordt niet gedekt door de garantie:
schade vanwege ondeskundig gebruik, normale slijtage of normaal gebruik, alsook gebreken die een verwaarloosbaar effect hebben op de waarde of de werking van het apparaat werken. De garantie vervalt als reparaties door onbevoegden worden uitgevoerd of geen originele bamix®-vervangonderdelen worden gebruikt.



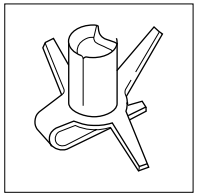
Continubedrijf: max. 5 minuten

Besteed de nodige aandacht aan de veiligheidsinstructies voor bamix®



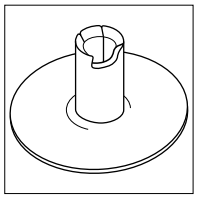
- Sluit het toestel alleen aan op wisselstroom – met spanning die vermeld staat op het typeplaatje bovenop het apparaat.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door kinderen. Dit apparaat en zijn aansluitkabel moet buiten bereik van kinderen worden gehouden.
- Een elektrisch apparaat is geen speelgoed. Kinderen zien de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het omgaan met elektrische apparaten. Gebruik en bewaar het apparaat daarom buiten handbereik van kinderen.
- Het apparaat moet **altijd van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld** als er geen toezicht is of voor het gemonteerd, gedemonteerd of gereinigd wordt.
- Zet het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vuur neer om te verhinderen dat het omhulsel beschadigd geraakt.
- Het apparaat mag alleen **maar tot het niveau van de behuizing** en de greep in water worden ondergedompeld.
- Reinig het **apparaat en de beschermkap** niet in de vaatwasser.
- Maak het apparaat enkel schoon met een vochtige doek.
- **Trek de stekker uit het stopcontact** als u het apparaat aan de beschermkap of de hulpstukken vasthoudt, bijv. Bij het reinigen onder stromend water en bij het **wisselen van hulpstukken.**
- Schakel het apparaat pas in als de staaf zich in de werkbak bevindt.
- bamix® is voorzien van een veiligheidsschakelaar, die verhindert dat het apparaat ongewild ingeschakeld wordt en het apparaat bij het loslaten van de schakelaar direct uitzet.
- Als de stekker van dit apparaat beschadigd is, moet die door de fabrikant of zijn klantendienst of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon worden vervangen om problemen te voorkomen.
- Trek na het gebruik en bij storingen tijdens het gebruik de stekker uit het stopcontact.
- Trek de stekker nooit met natte handen uit het stopcontact.
- Draag het apparaat nooit aan het snoer en trek nooit aan het snoer.
- Trek of klem het snoer niet over scherpe randen.
- Leg of hang het snoer niet boven hete voorwerpen of open vlammen en bescherm het tegen hitte en olie.
- Neem het apparaat nooit in gebruik als:
  – het apparaat, de behuizing of het snoer beschadigd is
  – een defect wordt vermoed nadat het apparaat gevallen is of iets dergelijks.
  In deze gevallen moet het apparaat aan **onze reparatiedienst** worden bezorgd.
- Reparaties mogen alleen door onze vaklui worden uitgevoerd. Door niet vakkundige reparaties kunnen aanzienlijke risico's voor de gebruiker ontstaan. Als het apparaat voor een andere doel wordt gebruikt dan waarvoor het bestemd is, het verkeerd bediend of niet vakkundig gerepareerd wordt, wijzen wij alle aansprakelijkheid voor eventuele schade af. In dat geval vervalt de garantie.
- Als het apparaat als afval wordt verwijderd, moet dit volgens de lokale voorschriften plaatsvinden. Technische wijzigingen en afwijkingen per land blijven voorbehouden.

De hulpstukken



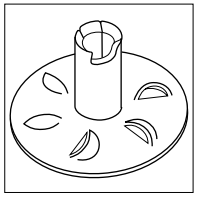
Multifonctioneel mes (versnippert)
Versnippert, hakt, pureert rauwe en gekookte groente, vruchten, bessen, babyvoeding, gekookt vlees, diepvriesvruchten tot vruchtenijs, jam en zelfs ijsblokjes. Zeeft soepen en sausen. Roert taart- en eierdeeg. Dus voor alle zware taken.

Huishouden: Vloeistoffen tot 5 ltr. / soep tot 5 ltr. / saus tot 3 ltr.
Professioneel: Vloeistoffen tot 10 ltr. / soep tot 15 ltr. / saus tot 5 ltr.
Gastro/ProLine: Vloeistoffen tot 30 ltr. / soep tot 30 ltr. / saus tot 10 ltr.



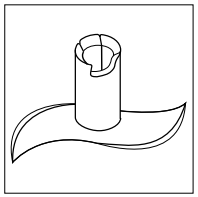
Gladdeschijf of klopper (schuimt op)
Klopt eiwit en room op, mengt het en maakt het luchtig. Dient om soepen en sauzen op te kloppen. Voor alles wat schuimig en luchtig moet zijn.

Huishouden: Vloeistoffen tot 5 ltr. / saus tot 2 ltr. / eiwit tot 5 stuks / room tot 0,5 ltr.
Professioneel: Vloeistoffen tot 10 ltr. / soep tot 15 ltr. / saus tot 3 ltr./
Eiwit tot 10 stuks / room tot 2 ltr.
Gastro/ProLine: Vloeistoffen tot 30 ltr. / soep tot 30 ltr. / saus tot 5 ltr./
Eiwit tot 15 stuks / room tot 3 ltr.



Gaatjesschijf of mixer (mixt)
Roert en mixt shakes, dranken, puree, slasausen, mayonaise. Dus voor alles wat dik crèmeachtig en dik vloeibaar is.

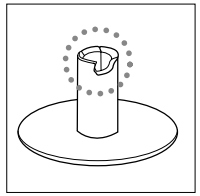
Huishouden: Vloeistoffen tot 3 ltr. / slasaus tot 2 ltr. / mayonaise tot 0,5 ltr.
Professioneel: Vloeistoffen tot 5 ltr. / slasaus tot 5 ltr. / mayonaise tot 1,5 ltr.
Gastro/ProLine: Vloeistoffen tot 20 ltr. / slasaus tot 20 ltr. / mayonaise tot 2,0 ltr.



Vlees- en groentenmes (snijdt)
Snijdt, hakt, versnippert vlees of vis (rauw en gekookt) en hardvezelige groenten. Verwerk enkel vleessoorten zonder botten en met weinig pees. Snij het vlees, de vis of de groenten in blokjes van ca. 1 cm en leg ze in het bakje. Verwerk niet meer dan 500 gram per keer.

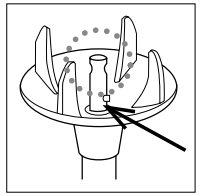
Deze waarschuwing geldt voor alle hulpstukken!
Bij alle hulpstukken bestaat gevaar op letsels door scherpe randen/messen en roterende delen.

De hulpstukken opzetten en wisselen



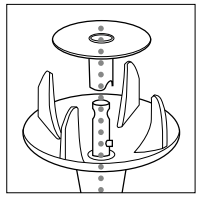
Uitsparing

Als u de hulpstukken goed bestudeert, vindt u een uitsparing (afbeelding1).



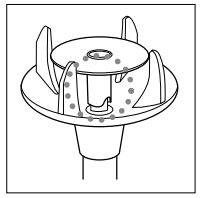
Meeneempen

Op het einde van de aandrijfas van de bamix®, in het midden van de beschermkap vindt u de zogenaamde meeneempen (afbeelding 2).



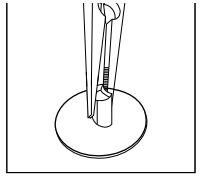
Verticaal opsteken en wegtrekken

Steek nu het gewenste hulpstuk op het uiteinde van de as en wel zo dat de meeneempen precies in de uitsparing terechtkomt. Let er tijdens het opzetten van het hulpstuk op dat het loodrecht op de as wordt gestoken (afbeelding 3/4).



Blokkeren

Als u het hulpstuk wilt verwijderen, trekt u het gewoon naar onder. Mocht het maar moeilijk naar onder komen, zet de bamix® dan in heet afwaswater en schakel hem kort in. Trek daarna de stekker weer uit het stopcontact en haal het hulpstuk er eventueel met behulp van een hendel (bijv. een schroevendraaier) uit.

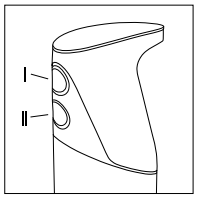


Soms zitten de onderdelen na verloop van tijd niet meer zo stevig op de as. Druk in dat geval de flappen met een tang **een beetje naar binnen.**

Trek als u de hulpstukken wisselt om veiligheidsredenen de stekker uit het stopcontact. Raak nooit draaiende hulpstukken aan.

Toepassingen/handbewegingen

Dit apparaat mag enkel voor het bereiden van voedingswaren worden gebruikt. Elk ander gebruik van het apparaat kan gevaarlijk zijn en verwondingen veroorzaken. Bij onjuist gebruik vervallen de aansprakelijkheid en de garantie van de fabrikant.



Schakelaar/schakelstanden
Stand I voor alle lichte, luchtige gerechten en geringe hoeveelheden. Stand II voor alle dikvloeibare, harde producten en grote hoeveelheden.

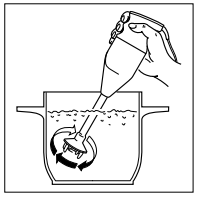
Risico op brandwonden bij verwijdering van de mixer uit verhitte ingrediënten.



Draalen
Draai tijdens het werken het apparaat met lichte bewegingen vanuit de pols, til het een beetje op en laat het weer op de massa zakken (niet drukken of stampen). De fijnheidsgraad bepaalt u via de lengte van de mengduur.



Omhoog trekken
Laat de bamix® een paar seconden op de bodem staan. Hou hem daarna schuin en trek hem langzaam langs de wand van de recipiënt naar boven. Als de massa niet meer meestijgt, breng het apparaat weer terug naar de bodem en herhaal alles tot de massa stijf geslagen is.



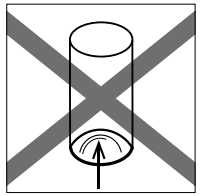
Passeren
Dompel de bamix® schuin in de massa, schakel het apparaat in en passeer de massa. Schakel vóór het eruit nemen het apparaat uit om spatten te vermijden.

Andere nuttige tips vindt u op onze website **www.bamix.com**

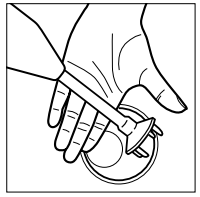
Werkrecipiënten



U kunt in iedere recipiënt werken, ook direct in de pan op het fornuis. Gebruik kleine recipiënten voor kleine hoeveelheden en grote recipiënten voor grotere hoeveelheden. Smalle hoge recipiënten zijn voor het werken beter geschikt dan brede en lage.



Indien u andere recipiënten gebruikt, gebruik dan aub geen recipiënten met een bodem die naar binnen gebogen is. Als de recipiënt een gebogen bodem heeft, kan die in contact komen met de hulpstukken.



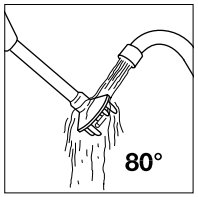
Risico op spatten en verbranding.



Klop de voet van de mixer of de staaf nooit af op een pot-of panrand, maar wel op uw hand.

Reiniging en onderhoud

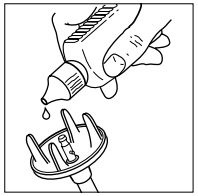
Trek de stekker altijd uit



De reiniging is heel eenvoudig. Neem het hulpstuk eraf en maak het schoon. Het is voldoende het vuile gedeelte van het apparaat na ieder gebruik onder stromend water te reinigen (niet inschakelen). Bij hardnekkige etensresten gaat het schoonmaken het eenvoudigste als u de bamix® in een recipiënt met heet water laat draaien. Zorgt u er wel voor dat de schakelaar niet met water in aanraking komt.

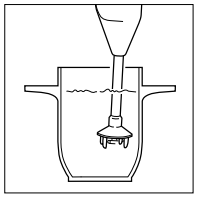
Het apparaat en de beschermkap zijn niet geschikt voor de vaatwasser. Bij het apparaat kan corrosie ontstaan aan de beschermkap (zwarte verkleuring) als die te lang in het water staat.

Belangrijk: Maak het apparaat onmiddellijk na het werken goed schoon en verwijder het hulpstuk. Daardoor verhindert u dat de aandrijfas of het hulpstuk vast gaat kleven. Zet hulpstukken enkel op als u ze gebruikt.



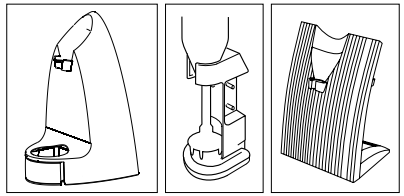
De bamix® blijft langer ‚fit' als u hem om de paar maanden met olie smeert. Gebruik daarvoor een druppel voedingsolie. Houd de bamix® met de beschermkap naar boven, doe 2 à 3 druppels olie op de aandrijfas en schakel het apparaat ca. 30 seconden lang in. Reinig het apparaat daarna in heet water.

Wat te doen...

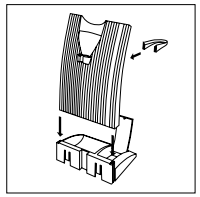


…als de aandrijfas van het apparaat niet meer draait?
Als de bamix® enige tijd niet is gebruikt, kan het gebeuren dat de aandrijfas vastzit of de hulpstukken van de as schuiven, omdat ternauwernood zichtbare, heel kleine etensrestjes hard zijn geworden en verkleven. Zet het werkgedeelte van het apparaat 5 à 10 minuten in een recipiënt heet of kokend water. Schakel daarna het apparaat in, het is dan meestal weer klaar voor gebruik. Als dit niet het geval is, probeer de as dan voorzichtig met een tangetje los te draaien.

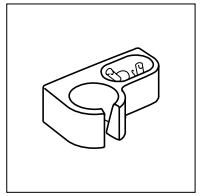
Toebehoren



Statieven
Wij raden u aan het statief altijd binnen handbereik op de werkplaats te zetten.
Hoe beter de bamix® binnen handbereik staat, hoe vaker u hem zult gebruiken.



Montage statief SwissLine
1. Steek de voorkant op de bodem
2. Schuif de kabelhouder erin
3. Steek de klep voor de opslag van de hulpstukken erin



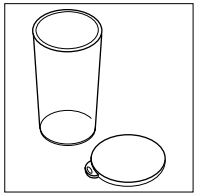
Muurhouder
De muurhouder is bedoeld voor montage tegen een muur. Gebruik geen snoeren of koorden voor de montage, maar wel de meegeleverde schroeven.

Spoel beker en kan voor het eerste gebruik met water.



Kan
1,0 l met maatverdeling, schokbestendig, deksel optioneel (afhankelijk van het land)

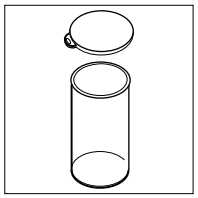
Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt. Als gemixte voeding met beker en afgesloten deksel wordt ingevroren, verwijder het deksel dan pas nadat alles ontdooid is. Gevaar op breken!



Beker 0,6 l

met deksel, 0,6 l, met maatverdeling, schokbestendig

Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt. Als gemixte voeding met beker en afgesloten deksel wordt ingevroren, verwijder het deksel dan pas nadat alles ontdooid is. Gevaar op breken!



Beker 0,4 l

met deksel, 0,4 l, ideaal voor kleine hoeveelheden, schokbestendig

Vet- en oliehoudende vloeistoffen kunnen sporen achterlaten op de binnenkant van de recipiënt. Als gemixte voeding met beker en afgesloten deksel wordt ingevroren, verwijder het deksel dan pas nadat alles ontdooid is. Gevaar op breken!



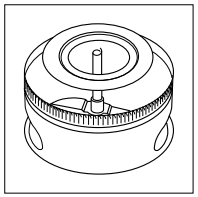
Hakmolen (max. niveau 250 ml)

Hakt noten, amandelen, gedroogde kruiden en specerijen, granen, suiker, koffie. Tip: verwerk enkel droge voedingsmiddelen. Stop niet te veel ingrediënten om te malen in de molen (gevaar op blokkeren). Gebruik de hakmolen altijd op stand II. Voor een beter resultaat neemt u de hakmolen in de hand en schudt u met de hakmolen tijdens het proces.

Demonteerbaar mes

Het mes kan voor de reiniging worden gedemonteerd. U monteert en demonteert het mes door deze er resp. op te zetten en eraf te trekken (zekering met O-ring). Het mes dient bij het erop zetten over het vergrendelingspunt worden geduwd totdat hij vastzit.

De hakker mag alleen met een gesloten deksel worden gebruikt. Het hakmes altijd in de hakcontainer bewaren en nooit apart. Reinig de hakker niet in de vaatwasser. Gelieve de hakker max. 3 minuten achter elkaar te gebruiken.



Processor (max. niveau 200 ml)

Maalt noten, amandelen, kruiden, granen, chocolade, kaas, suiker tot poedersuiker, kruiden, brood tot paneermeel, koffie, knoflook, mierikswortel, hardgekookte eieren/eigeel voor garnering. **Tip:** De chocolade moet hard zijn op het moment dat hij gemalen wordt. Stop niet te veel materiaal om te malen in de processor (gevaar op blokkeren). Gebruik de processor altijd op stand II. Voor een beter resultaat neemt u de processor in de hand en schudt u de processor tijdens het werk. Bij het afwassen kan de voet van de processor uit het kuipje worden gehaald. Druk de twee klemmen tegelijk uit elkaar. Leg het kuipje na het afwassen weer in de voet van de processor en druk ze samen.

De processor mag enkel met gesloten deksel /in gebruik worden genomen. Gelieve de processor max. 3 minuten achter elkaar te gebruiken. Reinig de processor niet in de vaatwasser.



Poederschijf

De bamix® poederschijf is een accessoire bij de bamix® processor. Hiermee kunt u enkel droge voedingsmiddelen verpulveren. Vermaal grote ingrediënten om te malen eerst in de bamix® processor (zonder poederschijf). Doe eerst de ingrediënten in het kuipje van de processor doen en breng dan de poederschijf aan. (Schijf onderaan, cilinder bovenop) en schakel dan de bamix® in op stand 2. U bereikt een beter resultaat door de processor in de hand te nemen en een beetje schuin te houden en er zelfs zachtjes mee te schudden. Gebruik enkel droge ingrediënten om te malen. Wij raden aan de schijf 30 seconden te gebruiken. Daarna moet u een afkoelingspauze inlassen van ongeveer 1 minuut. De poederschijf enkel gebruiken bij temperaturen tussen -20°C en +70°C. Bescherm de poederschijf tegen sterke schokken, want hij is heel breekbaar. Door gebruik wordt de bamix® poederschijf mat. Dat heeft geen invloed op de werking ervan. Wacht totdat het poeder gezakt is om het deksel van de processor te openen.

LET OP voor alle kunststof onderdelen:

Hakker, keukenmachine, SliceSy®, beker en kan: De volgende ingrediënten / specerijen kunnen door hun aard en/of hun etherische oliën het uiterlijk van het kunststof aantasten, het plastic doen verkleuren of het ondoorzichtig maken: Kaneel, komijn, kruidnagel, mosterdzaad, kurkuma, wortelen en rode biet.

We adviseren dus om het apparaat na gebruik direct te reinigen. Met behulp van een paar druppels plantaardige olie op een doek kunt u verkleuring voorkomen, maar dit is echter geen garantie. De volgende producten kunnen krassen in onze kunststof onderdelen veroorzaken: kandijsuiker, harde zouten (Himalaya-/keukenzouten die grof bewerkt worden)

Let er ook op om zowel de hakker als de keukenmachine tijdens het gebruik te schudden om een beter resultaat te verkrijgen. Beveilig de hakkers en keukenmachines daarbij gewoon met je duimen, zodat er niets mis kan gaan.

Innholdsfortegnelse

Produktoversikt/matrise	2
Tekniske data	4
Tilbehør	5
Forord	118
Før bruk	119
Produsentgaranti	119
Sikkerhetsforskrifter for bamix®	120
Arbeidsdelene	122
Sette på og skifte ut påsatte deler	123
Bruk/håndtering	124
Arbeidsbeholdere	125
Rengjøring og stell	126
Hva gjør jeg…	126
Tilbehør	127

Kjære kunde

Vi gratulerer deg med kjøpet av bamix® **universal-kjøkkenmaskinen**. bamix® brukes av millioner av tilfredse kunder over hele verden. Den egner seg for de daglige små og store oppgaver på kjøkkenet.

bamix® er lett å håndtere, fordi den har et grep som er tilpasset hånden og er lett å starte. Selv små hender kan betjene apparatet. Den egner seg også for keivhendte. bamix® er et ytterst presist **sveitsisk kvalitetsprodukt** som vi har vært stolte av siden 1954.

For din egen sikkerhet

- **Vennligst les denne bruksanvisningen før bruk.**
- **Apparatet skal kun anvendes for forskriftsmessig bruk, for tilberedning av næringsmidler.**
- **Vi avviser ethvert garantiansvar for bruk som ikke har sammenheng med tilberedning av næringsmidler.**

Før bruk

Vennligst les nøye gjennom all informasjonen i denne bruksanvisningen. Her finner du viktige opplysninger om sikkerhet samt bruk og vedlikehold av apparatet. Ta godt vare på denne anvisningen og gi den videre til andre brukere. Apparatet skal kun brukes til det formål det er beregnet til i henhold til denne bruksanvisningen.

Merknader og tips om:

- stell
- oppskrifter
- montering
- tilbehør

Lastes ned fra: www.bamix.com

Produsentgaranti

Som produsent gir vi garanti for dette produktet på 2 år fra kjøpsdato. **I tillegg kommer en livslang garanti for bamix®-motoren.** I løpet av denne garantitiden utbedrer vi gratis alle mangler som beror på material- eller produksjonsfeil. Dette skjer etter vårt valg enten ved reparasjon eller ved utskifting av apparatet. Skulle selger gi en annen, skal apparatet leveres inn til denne salgsorganisasjonen som garantitilfelle.

Du finner våre autoriserte servicepartnere på: www.bamix.com

Følgende dekkes ikke av garantien:

Skader som følge av ukyndig bruk, normal slitasje eller bruk, samt mangler som har en uvesentlig innvirkning på verdien til eller driften av utstyret. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av uvedkommende eller dersom det har vært brukt andre reservedeler enn de originale fra bamix®.

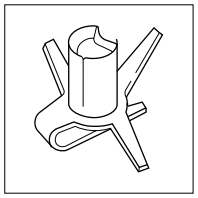
Kontinuerlig drift: maks. 5 minutter

Følg sikkerhetsinstruksene for bamix®



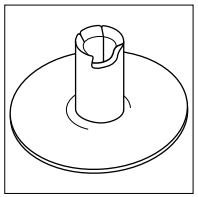
- Apparatet skal kun kobles til vekselstrøm med spenning iht. typeskiltet på apparatet.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og tilkoblingsledningen utilgjengelig for barn.
- Et elektrisk apparat er ikke et leketøy for barn. Barn er ikke klar over faren som kan oppstå ved bruk av elektriske apparater. Apparatet skal derfor brukes og oppbevares utilgjengelig for barn.
- **Koble apparatet fra strømnettet** når du ikke holder øye med det og før du tar det fra hverandre eller rengjør det.
- Ikke still apparatet på varme overflater eller i nærheten av åpne gassflammer, ellers kan huset skades.
- Apparatet kan dyppes i væske **kun opp til plasten på hus** og håndtak.
- **Apparatet og beskyttelseshetten** skal ikke vaskes i oppvaskmaskin.
- Apparatet skal kun rengjøres med en fuktig klut.
- **Trekk ut støpselet** når du håndterer beskyttelseshetten eller redskap, som f.eks. når du rengjør apparatet under rennende vann eller **skifter redskap.**
- Ikke slå på apparatet før staven er i begeret.
- bamix® har en sikkerhetsbryter som forhindrer utilsiktet igangsetting og som omgående kobler ut apparatet når du slipper bryteren.
- Dersom ledningen til dette apparatet skades, må den skiftes ut av produsenten eller dennes kundeservice, eller av en annen kvalifisert person for å unngå fare.
- Trekk ut støpselet hvis det oppstår feil under eller etter bruk.
- Ikke trekk støpselet ut av stikkontakten med våte hender.
- Ikke bær eller trekk apparatet etter ledningen.
- Ikke trekk ledningen over skarpe kanter eller klem den fast.
- Ikke legg eller heng ledningen over varme gjenstander eller åpen ild, og beskytt den mot varme og olje.
- Ikke ta apparatet i drift når:
  – apparatet, huset eller ledningen er skadet
  – det foreligger mistanke om en defekt etter at det har falt ned eller lignende. I slike tilfeller skal apparatet leveres til leveres til **vår serviceavdeling.**
- Reparasjoner skal kun utføres av våre fagfolk. Ikke-korrekte reparasjoner kan føre til at det oppstår alvorlig fare for brukeren. Hvis apparatet brukes til andre formål enn det det er beregnet til, brukes feil eller ikke repareres korrekt, kan vi ikke overta ansvar for eventuelle skader.
  I dette tilfelle bortfaller garantikravet.
- Skal apparatet avfallsbehandles, må dette skje i henhold til lokale forskrifter. Med forbehold om tekniske endringer og nasjonale avvik.

Arbeidsdelene



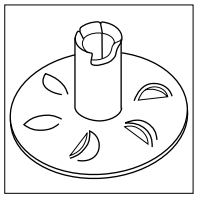
Universalkniv (finhakker)
Finhakker, hakker, purerer rå og kokte grønnsaker, frukt, bær, babymat, kokt kjøtt, frossen frukt til fruktis, syltetøy og sågar isbiter. Passerer supper og sauser. Rører kakedeig og omelettrøre. Altså til alle tunge ting.

Husholdning: Væske opptil 5 l / suppe opptil 5 l / saus opptil 3 l
Professional: Væske opptil 10 l / suppe opptil 15 l / saus opptil 5 l
Gastro/ProLine: Væske opptil 30 l / suppe opptil 30 l / saus opptil 10 l



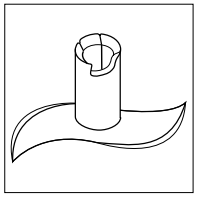
Piskeskive (skummer)
Pisker eggehvite og fløte. Brukes til å piske opp supper og sauser og alt som skal være luftig og lett.

Husholdning: Væske opptil 5 l / saus opptil 2 l / eggehviter opptil 5 stk. / rømme opptil 0,5 l
Professional: Væske opptil 10 l / suppe opptil 15 l / saus opptil 3 l / eggehviter opptil 10 stk. / rømme opptil 2 l
Gastro/ProLine: Væske opptil 30 l / suppe opptil 30 l / saus opptil 5 l / eggehviter opptil 15 stk. / rømme opptil 3 l



Blandeskive (emulgerer)
Rører og mikser shakes, drikker, pureer, potetstappe, salatsauser, majones, frappé. For alle tykke kremer eller tyktflytende masser.

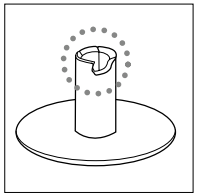
Husholdning: Væske opptil 3 l / salatsaus opptil 2 l / majones opptil 0,5 l
Professional: Væske opptil 5 l / salatsaus opptil 5 l / majones opptil 0,5 l
Gastro/ProLine: Væske opptil 20 l / salatsaus opptil 20 l / majones opptil 2,0 l



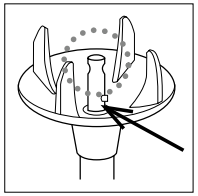
Kjøtt- og grønnsakskniv (kutter)
Kutter, hakker, finhakker kjøtt og fisk (rå og kokt) og langfibrede grønnsaker. Bearbeid kun kjøtt uten ben og med lite sener. Kutt kjøtt, fisk eller grønnsaker i terningstore biter på ca. 1 cm og ha dem i en beholder. I én arbeidsomgang bør du ikke bearbeide mer enn en mengde på 500 gram.

Disse advarslene gjelder for alle arbeidsdeler!
Skarpe kanter/kniver og roterende arbeidsdeler utgjør fare for personskader.

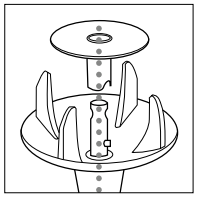
Sette på og skifte ut påsatte deler


Utsparing

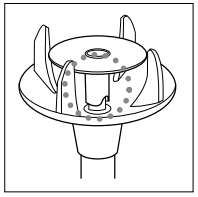
Ser du nøye på disse delene, ser du en utsparing (fig. 1).


Medbringerstift

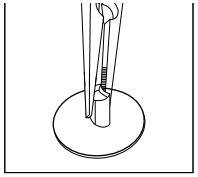
På enden av drivakselen til bamix®, midt i beskyttelseshetten, finner du den såkalte medbringerstiften (fig. 2).


Sett på og trekk av

Sett den delen du vil bruke på enden på akselen, slik at medbringerstiften passer presis inn i utsparingen. Når du setter på delen, må du påse at den settes loddrett og rett på akselen (fig. 3/4).


Låse

Når du vil skifte ut den påsatte delen, trenger du bare trekke den ned. Skulle det gå tregt, setter du bamix® i varmt oppvaskvann og starter den for en liten stund. Deretter trekker du ut støpselet igjen og lirker av den påsatte delen, ev. ved bruk av en løftespak (som f.eks. en skrutrekker).

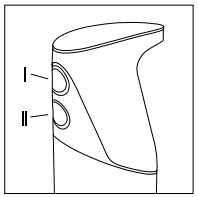


Etter lengre tid kan det hende arbeidsdelene ikke lenger er så godt festet på akselen. I dette tilfelle bruker du en tang og trykker fjærtungen **lett innover.**

Når du skifter ut arbeidsdeler, må du av sikkerhetsgrunner trekke ut støpselet.
Ikke ta på arbeidsdeler som beveger seg.

Bruk/håndtering

Dette apparatet skal kun brukes til å bearbeide matvarer med. Enhver annen type bruk av apparatet kan være farlig og føre til skader. Ved ikke-forskriftsmessig bruk bortfaller produsentens ansvar og garanti.



Bryter/brytertrinn
Trinn I for alle lette, luftige saker og små mengder.
Trinn II for alle tyktflytende, harde saker og store mengder.

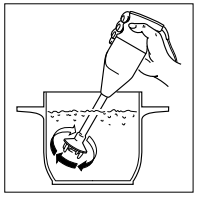
Fare for forbrenning når du trekker mikseren ut av varm mat.



Dreie
Under arbeidet dreier du apparatet lett med håndleddet, løfter det litt oppover og lar det falle på massen (ikke trykk eller støt). Jo lengre du bearbeider massen, jo finere blir den.



Løfte oppover
La bamix® stå på bunnen i et par sekunder. Hold den så skrå og trekk den langsomt oppover langs veggen i beholderen. Når massen ikke stiger med videre, går du tilbake til bunnen og fremgangsmåten gjentas til massen er blitt stiv.



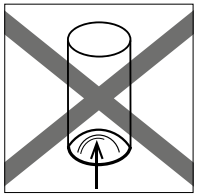
Passere
Sett bamix® skrått ned i massen, slå på apparatet og passér massen. Slå av apparatet før du tar det ut, slik at du ikke spruter.

Du finner flere nyttige tips på nettsiden vår **www.bamix.com**

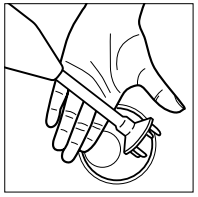
Arbeidsbeholdere



Du kan bruke alle typer beholdere, også rett i en kasserolle på komfyren. Bruk små beholdere til små mengder og store beholdere for større mengder. Smale, høye beholdere egner seg bedre enn brede, lave beholdere.



Dersom det brukes andre beholdere, må disse ikke ha en bunn med hvelving innover. Er bunnen hvelvet, kan det oppstå kontakt med arbeidsdelene.



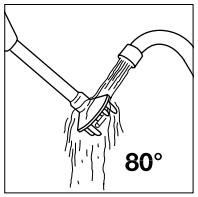
Fare for sprut og brannskader.



Ikke slå mikserfoten eller staven mot kanten av kasserollen, slå den mot hånden.

Rengjøring og stell

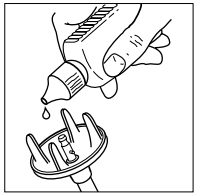
Trekk alltid ut støpselet.



Rengjøringen er svært enkel. Ta av arbeidsdelen og rengjør den. Det er nok å rengjøre den skitne delen under rennende vann etter hver bruk (ikke slå på maskinen). Rester som sitter ekstra hardt fast, fjernes enklest hvis du lar bamix® gå i en beholder med varmt vann. Unngå at bryteren kommer i kontakt med vann.

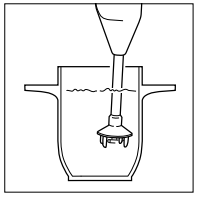
Apparatet og beskyttelseshetten egner seg ikke til oppvaskmaskin. Dersom apparatets beskyttelseshette blir stående for lenge i vann, kan den korrodere (farges svart).

Viktig: Rengjør apparatet med en gang etter bruk og fjern den påsatte delen. På denne måten forhindrer du at akselen eller den påsatte delen blir sittende fast. Sett på delene kun når du trenger dem.



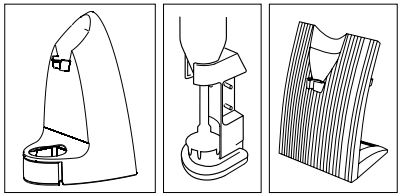
bamix® holder seg lenger hvis du oljer den regelmessig. Bruk et par dråper matolje. Hold bamix® med beskyttelseshetten oppover, ha 2–3 dråper olje på drivakselen og slå på apparatet i ca. 30 sekunder. Rengjør så stavmikseren i varmt vann.

Hva gjør jeg…

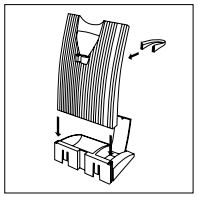


Når apparatets drivaksel ikke roterer lenger?
Når bamix® ikke har vært brukt på en stund, kan det hende at drivakselen sitter fast eller at påsatte deler faller av akselen fordi omtrent usynlige, bitte små matrester er blitt harde og har satt seg fast. Still apparatets arbeidsdel 5–10 minutter i en beholder med varmt eller kokende vann. Deretter slår du på apparatet, som som regel er klart til bruk. Hvis ikke, forsøker du å løsne akselen forsiktig med en tang.

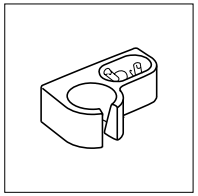
Tilbehør



Stativer
Vi anbefaler å alltid ha stativet stående på arbeidsområdet på kjøkkenet.
Jo letter tilgjengelig bamix® er, jo oftere brukes den.



Montere stativ SwissLine
1. Sett frontsiden på sokkelen
2. Skyv inn kabelholderen
3. Sett på klaffen til å oppbevare smådeler



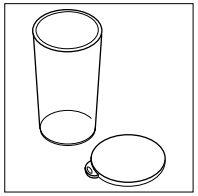
Veggholder
Veggholderen monteres på en vegg. Ikke monter den med snorer eller tau, bruk de vedlagte skruene.

Skyll begeret og muggen med vann før første gangs bruk, det øker ripefastheten.



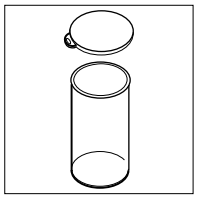
Mugge
1,0 l, med måleskala, slagfast, med valgfritt lokk (avhengig av land)

Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på innsiden av beholderen. Dersom maten fryses med beger og lukket deksel, må maten tines før dekselet fjernes. Fare for at det kan brekke!



Beger 0,6 l
med lokk, 0,6 l med måleskala, slagfast

Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på innsiden av beholderen. Dersom maten fryses med beger og lukket deksel, må maten tines før dekselet fjernes. Fare for at det kan brekke!



Beger 0,4 l
med lokk 0,4 l innhold, ideell til små mengder, slagfast

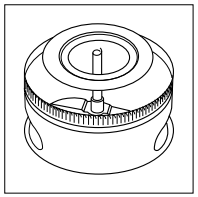
Fett- og oljeholdige væsker kan etterlate spor på innsiden av beholderen. Dersom maten fryses med beger og lukket deksel, må maten tines før dekselet fjernes. Fare for at det kan brekke!



Hakkekniv (maks. fyllmengde 250 ml)
Hakker nøtter, mandler, tørkede urter og krydder, korn, sukker, kaffe. Tips: Bearbeid kun tørre matvarer. Ikke ha for mye i prosessoren på en gang (fare for at den blokkeres). Hakkekniven skal alltid brukes på trinn II. For å få bedre resultat tar du hakkebollen i hånden og rister den mens den går.

Kniv kan demonteres
Kniven kan demonteres for rengjøring. Demonteres og monteres ved å sette på og trekke av (sikring med O-ring). Når kniven settes på, må den trykkes helt på over låsepunktet.

Kvernen skal kun brukes med lukket deksel. Hakkekniven skal alltid oppbevares i kvernen, ikke separat. Kvernen skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin. Permanent drift i maks. 3 minutter.



Prosessor (maks. fyllmengde 200 ml)
Hakker nøtter, mandler, urter, korn, sjokolade, ost, sukker til melis, krydder, brød til griljermel, kaffe, hvitløk, pepperrot, smuldrede eggeplommer/mimosa. **Tips:** Sjokolade bør være hard når den skal males. Ikke ha for mye i prosessoren på en gang (fare for blokkering). Prosessoren skal alltid brukes på trinn II. For å få et bedre resultat, tar du prosessoren i hånden og rister den mens den går. Prosessorfoten kan tas av skålen for rengjøring. Trykk de to klinkene i bunnen fra hverandre samtidig. Etter rengjøring settes skålen i prosessorfoten igjen og klinkene trykkes sammen.

Prosessoren skal kun brukes med lukket deksel. Permanent drift i maks. 3 minutter. Prosessoren skal ikke rengjøres i oppvaskmaskin.



Maleskive
bamix® maleskive er tilbehør til bamix® prosessor. Den kan kun brukes til å male tørre matvarer. Store matvarer som skal males, males først i bamix® prosessor (uten maleskive.) Legg først matvarene i prosessorskålen, og sett så i maleskiven. (Skiven nedover, sylinderen oppover) og sett bamix® på trinn 2. Et bedre resultat oppnår du ved å ta prosessoren i hånden og holde den litt på skrå eller riste den litt. Bruk kun helt tørre matvarer. Vi anbefaler en permanent bruk i ca. 30 sekunder, og deretter en avkjølingspause på ca. 1 minutt. Maleskiven skal kun brukes i et temperaturområde fra -20 °C til 70 °C. Beskytt maleskiven mot kraftige støt, den kan lett brekke. bamix® maleskive blir matt under bruk. Dette har ingen innvirkning på funksjonen. Vent med å åpne prosessordekslet til pulveret har senket seg.

OBS for alle plastdeler:
Kvern, prosessor, SliceSy®, beger og mugge:
Følgende matvarer/krydder har en beskaffenhet og/eller inneholder eteriske oljer som kan misfarge plastdeler eller gjøre dem ugjennomsiktige eller mindre pene å se på:
kanel, spisskummen, nellik, sennepskorn, gurkemeie, gulrøtter og rødbeter.

Vi anbefaler omgående rengjøring. Misfarginger kan unngås ved hjelp av en klut og et par dråper planteolje - dog uten garanti.
Ved bruk av følgende materialer kan det oppstå riper i plastdelene våre:
kandissukker, harde salttyper (Himalayasalt/gruvesalt som bearbeides grovt)

Vær også oppmerksom på at både kvernen og prosessoren ristes under bruk for å oppnå et bedre resultat. Sikre ganske enkelt kvernen og prosessoren med tommelen, slik at ingen ting kan skje.

Spis treści

Przegląd/matryca produktów	2
Dane techniczne	4
Akcesoria	5
Wstęp	130
Przed użyciem	131
Gwarancja producenta	131
Przepisy bezpieczeństwa dotyczące urządzenia bamix®	132
Części robocze	134
Mocowanie i wymiana części roboczych	135
Zastosowania/ruchy rąk	136
Naczynia robocze	137
Czyszczenie i pielęgnacja	138
Co zrobić, gdy...	138
Akcesoria	139

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu urządzenia bamix®. **Uniwersalna maszyna kuchenna** bamix® została sprawdzona miliony razy i spełniła oczekiwania użytkowników na wszystkich 5 kontynentach. Jest przeznaczona do codziennych prac kuchennych zarówno tych małych, jak i dużych.

Urządzenie bamix® jest poręczne, ponieważ posiada uchwyt zaprojektowany tak, aby dobrze leżał w dłoni, a samo urządzenie można było łatwo włączać. Nawet małymi dłońmi można z łatwością obsługiwać to urządzenie. Nadaje się ono również dla osób leworęcznych. bamix® jest wysoce precyzyjnym **produktem szwajcarskiej jakości,** z którego jesteśmy dumni od 1954 roku.

Bezpieczeństwo

- **Przed uruchomieniem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją.**
- **Urządzenie wolno używać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem, tj. do przygotowywania żywności.**
- **W przypadku stosowania niemającego nic wspólnego z przygotowaniem żywności nie uwzględniamy żadnych roszczeń ani nie ponosimy żadnej odpowiedzialności z tego tytułu.**

Przed użyciem

Prosimy uważnie przeczytać wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji. Podają one ważne wskazówki dotyczące użytkowania, bezpieczeństwa i konserwacji urządzenia. Niniejszą instrukcję należy zachować na przyszłość i przekazać ją ewentualnym następnym użytkownikom. Urządzenie może być użytkowane wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem przy uwzględnieniu niniejszej instrukcji obsługi.

Wskazówki i porady dotyczące:

- pielęgnacji
- przepisów
- montażu
- akcesoriów

Można pobrać ze strony: www.bamix.com

Gwarancja producenta:

Jako producent zapewniamy 2-letni okres gwarancji na to urządzenie od daty jego zakupu. **Dodatkowo obowiązuje dożywotnia gwarancja na silnik bamix®.** W przewidzianym okresie gwarancyjnym, według naszego uznania, bezpłatnie naprawimy lub wymienimy urządzenie ze względu na wszelkie wady materiałowe lub produkcyjne. Jeśli sprzedawca udziela innej gwarancji, urządzenie należy zarejestrować w tej placówce sprzedaży jako przypadek gwarancyjny.

Listę naszych autoryzowanych partnerów serwisowych można znaleźć pod adresem: www.bamix.com.

Poniższe przypadki nie są objęte gwarancją:

Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, normalnym zużyciem lub użytkowaniem, a także wady, które mają znikomy wpływ na wartość lub działanie urządzenia. Gwarancja traci ważność, jeśli naprawy są wykonywane przez osoby nieupoważnione lub nie stosuje się oryginalnych części zamiennych marki bamix®.

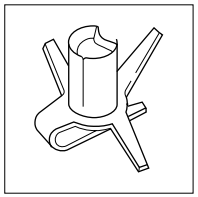
Tryb pracy ciągłej: maks. 5 minut

Należy przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa dotyczących urządzenia bamix®



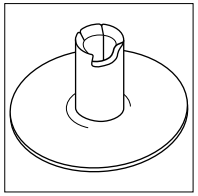
- Urządzenie można podłączać tylko do prądu zmiennego o napięciu zgodnym z tabliczką znamionową na urządzeniu.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód łączący należy przechowywać z dala od dzieci.
- Urządzenie elektryczne nie jest zabawką dla dzieci. Dzieci nie zdają sobie sprawy z zagrożeń, jakie mogą powstać podczas obsługi urządzeń elektrycznych. Dlatego też należy używać i przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie musi **być zawsze odłączone od zasilania elektrycznego,** gdy nie jest używane albo przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie należy umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach ani w pobliżu otwartych płomieni kuchenki gazowej, aby uniknąć uszkodzenia obudowy.
- Urządzenie może być zanurzane w cieczach tylko do głębokości **poniżej granicy** plastikowej obudowy i uchwytu.
- Nie należy myć **urządzenia ani pokrywy ochronnej** w zmywarce.
- Urządzenie należy czyścić tylko przy użyciu wilgotnej ściereczki.
- **Wyciągnąć wtyczkę sieciową** podczas obsługi pokrywy ochronnej lub części roboczych, np. podczas czyszczenia urządzenia pod bieżącą wodą i **wymiany jego części roboczych.**
- Urządzenie należy włączać tylko wtedy, gdy pręt znajduje się w zbiorniku roboczym.
- Urządzenie bamix® jest wyposażone w wyłącznik bezpieczeństwa, który zapobiega niezamierzonemu uruchomieniu i wyłącza je natychmiast po zwolnieniu wyłącznika.
- Jeśli przewód zasilający urządzenia jest uszkodzony, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego dział serwisowy lub osobę o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożeń.
- W razie awarii w trakcie i po zakończeniu użytkowania należy odłączyć wtyczkę zasilania.
- Nie wolno nigdy wyciągać wtyczki z gniazdka mokrymi rękoma.
- Nie należy nigdy nosić ani ciągnąć urządzenia za kabel zasilający.
- Nie wolno ciągnąć ani zaginać przewodu zasilającego na ostrych krawędziach.
- Nie należy umieszczać ani zawieszać przewodu zasilającego nad gorącymi przedmiotami lub nieosłoniętym płomieniem i należy chronić go przed temperaturą i olejem.
- Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli:
  – urządzenie, obudowa lub kabel zasilający są uszkodzone
  – istnieje podejrzenie wady na skutek upuszczenia lub podobnego zdarzenia. W takich przypadkach należy przekazać urządzenie do naszego **serwisu naprawczego.**
- Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez naszych specjalistów. Niefachowe naprawy mogą stanowić poważne zagrożenie dla użytkownika. W razie niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowej obsługi lub niefachowej naprawy urządzenia, nie ponosimy odpowiedzialności za ewentualne szkody. W takim wypadku roszczenie gwarancyjne nie zostanie uwzględnione.
- Ewentualna utylizacja urządzenia musi być przeprowadzona zgodnie z przepisami obowiązującymi w miejscu zamieszkania. Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzania zmian technicznych i odstępstw specyficznych dla danego kraju.

Części robocze



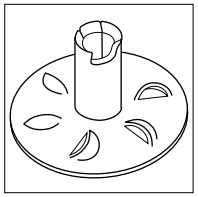
Multinóż (do rozdrabniania)
rozdrabnia, sieka, przerabia na purée surowe i gotowane warzywa, owoce, jagody, pokarm dla niemowląt, gotowane mięso, mrożone owoce do lodów owocowych, dżemy, a nawet kostki lodu. Przygotowuje zupy i sosy. Miesza ciasto i omlety. Nadaje się więc do wszelkich wymagających zadań.

Do domu: produkty płynne do 5 l / zupa do 5 l / sos do 3 l
Do gastronomii: produkty płynne do 10 l / zupa do 15 l / sos do 5 l
Gastro/ProLine: produkty płynne do 30 l / zupa do 30 l / sos do 10 l



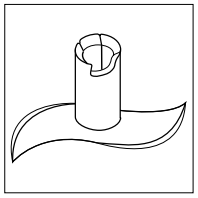
Tarcza do ubijania (spieniania)
Ubija, spulchnia, emulguje białko i krem. Służy do ubijania zup i sosów. Wszystko, co powinno być spienione i zagęszczone.

Do domu: produkty płynne do 5 l / sos do 2 l / białka do 5 szt. / krem do 0,5 l
Do gastronomii: produkty płynne do 10 l / zupa do 15 l / sos do 3 l / białko do 10 szt. / krem do 2 l
Gastro/ProLine: produkty płynne do 30 l / zupa do 30 l / sos do 5 l / białko do 15 szt. / krem do 3 l



Trzepaczka (do emulgowania)
Miesza i miksuje koktajle, napoje, purée ziemniaczane, sosy sałatkowe, majonez, frappés. Nadaje się więc, do wszelkich gęstych i zawiesistych produktów.

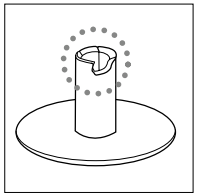
Do domu: produkty płynne do 3 l / dressing sałatkowy do 2 l / majonez do 0,5 l
Do gastronomii: produkty płynne do 5 l / dressing sałatkowy do 5 l / majonez do 1,5 l
Gastro/ProLine: produkty płynne do 20 l / dresing sałatkowy do 20 l / majonez do 2,0 l



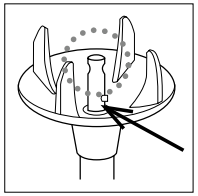
Nóż do mięsa i warzyw (do krojenia)
Kroi, sieka, rozdrabnia mięso lub ryby (niegotowane i gotowane) oraz twarde włókniste warzywa. Można przetwarzać tylko takie rodzaje mięsa, które są bez kości i ścięgien. Mięso, ryby lub warzywa pokroić na kawałki wielkości kostki około 1 cm i umieścić je w pojemniku. Nie należy używać więcej niż 500 gramów na jedną operację.

Ostrzeżenie to dotyczy wszystkich części roboczych!
W przypadku wszystkich części roboczych istnieje ryzyko obrażeń spowodowanych przez ostre krawędzie / noże i części obrotowe.

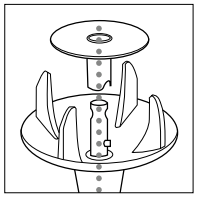
Mocowanie i wymiana części roboczych


Wgłębienie

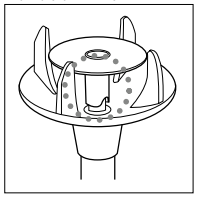
Po bliższym przyjrzeniu się częściom roboczym można zobaczyć pewne wgłębienie (rys. 1).


Sworzeń zabieraka

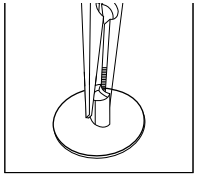
Na końcu wałka napędowego urządzenia bamix®, pośrodku pokrywy ochronnej, znajduje się tzw. sworzeń zabieraka (rys. 2).


Wkładanie i wyjmowanie w pozycji pionowej

Teraz należy umieścić żądaną część roboczą na końcu wałka, tak aby sworzeń zabieraka wszedł dokładnie w wyżłobienie. Podczas mocowania części roboczej należy upewnić się, że jest ona umieszczona pionowo i prosto na wałku (rys. 3/4).


Blokowanie

Chcąc wymienić część roboczą, należy ją po prostu wcisnąć ruchem w dół. Jeśli wyczuwalny jest opór, należy wstawić część roboczą urządzenia bamix® do gorącej wody i uruchomić je na krótko. Następnie należy ponownie wyciągnąć wtyczkę sieciową, po czym w razie potrzeby podważyć część roboczą za pomocą dźwigni (np. śrubokręta).

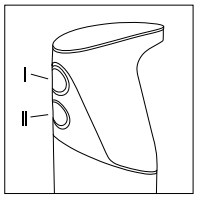


Może się zdarzyć, że z biegiem czasu części robocze nie będą się trzymać na wałku tak mocno jak pierwotnie. W takim przypadku wystarczy **lekko docisnąć języczek do środka** przy użyciu szczypiec.

W momencie wymiany części roboczych, ze względów bezpieczeństwa należy wyciągnąć wtyczkę. Nie należy nigdy dotykać obracających się części roboczych.

Zastosowania/ruchy rąk

Urządzenie to można wykorzystywać wyłącznie do przygotowywania żywności. Jakiekolwiek inne zastosowanie urządzenia może być niebezpieczne i spowodować obrażenia ciała. W przypadku użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem odpowiedzialność producenta i gwarancja przestają obowiązywać.



Przełącznik/stopnie prędkości
Bieg I jest przeznaczony do wszelkiego rodzaju lekkich, spienionych substancji i małych ilości.
Bieg II jest przeznaczony do wszelkiego rodzaju lepkich, twardych rzeczy i dużych ilości.

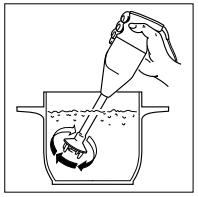
Przy wyjmowaniu miksera z gorących substancji istnieje ryzyko poparzenia.



Obracanie
Podczas pracy obróć lekko urządzenie ruchem nadgarstka, unieść je nieco w górę i pozwolić mu opaść na masę (nie naciskać ani nie wbijać). Stopień rozdrobnienia zależy od długości czasu pracy.



Wyciąganie
Pozostawić urządzenie bamix® na kilka sekund na podłożu. Następnie przytrzymać pod kątem i powoli unosić przy ściance naczynia. Jeśli masa się już nie podnosi, należy wrócić na ziemię i powtórzyć procedurę, do momentu, w którym masa zostanie ubita na sztywno.



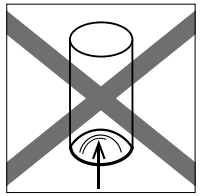
Przecieranie
Zanurzyć urządzenie bamix® pod skosem w masie, włączyć je i przetrzeć całą masę. Przed wyjęciem urządzenia należy je wyłączyć, aby uniknąć opryskania.

Więcej pomocnych wskazówek można znaleźć na naszej stronie internetowej **www.bamix.com**

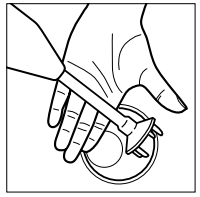
Naczynia robocze



Urządzenie można stosować do dowolnego naczynia, nawet patelni stojącej bezpośrednio na kuchence. Należy używać małych naczyń dla małych ilości i dużych naczyń dla większych ilości. Do pracy z urządzeniem nadają się bardziej naczynia wąskie i wysokie niż szerokie i niskie.



Jeśli używane są inne naczynia, prosimy nie używać naczyń z dnem wypukłym. Chodzi o to, że w przypadku wypukłego dna naczynia może dojść do kontaktu z częściami roboczymi.



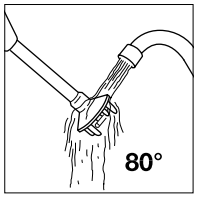
Ryzyko opryskania i poparzenia.



Nie należy nigdy uderzać stopką blendera ani prętem o krawędź patelni, lecz o dłoń.

Czyszczenie i pielęgnacja

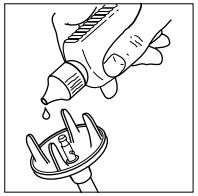
Należy zawsze wyciągać wtyczkę sieciową



Czyszczenie urządzenia jest bardzo proste. Należy zdjąć część roboczą i ją oczyścić. Zabrudzoną część urządzenia wystarczy po każdym użyciu oczyścić pod bieżącą wodą (nie włączać urządzenia). W przypadku uporczywych pozostałości żywności najprostszym sposobem oczyszczenia urządzenia bamix® jest jego uruchomienie w garnku z gorącą wodą. Nie dopuścić do kontaktu przełącznikaz wodą.

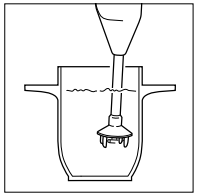
Urządzenie ani pokrywa ochronna nie są przystosowane do mycia w zmywarce. Na urządzeniu może pojawić się korozja (czarne przebarwienie) na pokrywie ochronnej, jeśli pozostanie ona zbyt długo w wodzie.

Ważne: natychmiast po zakończeniu pracy należy oczyścić urządzenie i wyjąć część wsuwaną, aby zapobiec jej przyklejeniu się lub wałka. Przystawki mocuje się tylko na czas użytkowania.



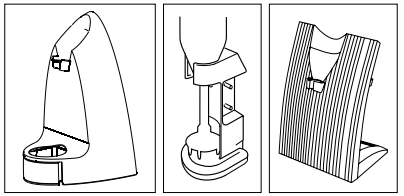
Urządzenie bamix® zachowuje «kondycję» dłuższy czas, jeśli raz na kilka miesięcy się je naoliwi. Do tego celu należy użyć kilku kropli oleju do gotowania. Należy przytrzymać urządzenie bamix® pokrywą ochronną skierowaną do góry, zaaplikować 2 – 3 krople oleju na wałek napędowy i włączyć urządzenie na ok. 30 sekund. Następnie wyczyścić pręt mieszający w gorącej wodzie.

Co zrobić, gdy …

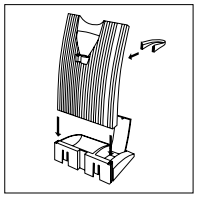


Kiedy wałek napędowy urządzenia przestaje się obracać?
Jeśli urządzenie bamix® nie było używane od jakiegoś czasu, może się zdarzyć, że zakleszczył się wałek napędowy lub osprzęt schodzi z wałka ze względu na stwardniałe i przyklejone ledwo widoczne, drobne resztki żywności. Umieścić część roboczą urządzenia w pojemniku z gorącą lub wrzącą wodą na 5 – 10 minut. Następnie włączyć urządzenie, wówczas jest ono zwykle ponownie gotowe do pracy. Jeśli nie, należy ostrożnie poluzować wałek przy użyciu szczypiec.

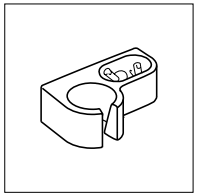
Akcesoria



Statyw
Zalecamy, aby stojak zawsze przechowywać w zasięgu ręki na stanowisku roboczym.
Im bardziej pod ręką jest urządzenie bamix®, tym częściej będzie ono używane.



Montaż stojaka SwissLine
1. Umieścić panel przedni na podłożu
2. Wsunąć uchwyt na kabel
3. Włożyć klapkę do przechowywania osprzętu dodatkowego



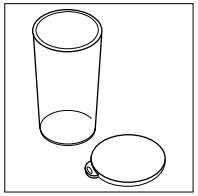
Uchwyt ścienny
Uchwyt ścienny jest przeznaczony do montażu na ścianie. Do jego montażu nie należy używać żadnych linek ani pasków, lecz dostarczonych śrub.

Przed pierwszym użyciem kielich i dzbanek należy opłukać wodą, co zwiększa odporność na zarysowania.



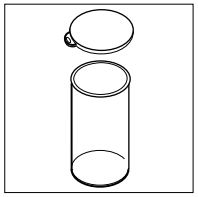
Dzbanek
1,0 l, z miarką, wytrzymały na uderzenia, z opcjonalną pokrywą (w zależności od kraju)

Płyny zawierające tłuszcz i olej mogą pozostawić ślady na wewnętrznej stronie naczynia. Jeśli mieszanina wraz z kielichem i zamkniętą pokrywą jest zamrożona nie należy zdejmować pokrywy do momentu rozmrożenia. Niebezpieczeństwo złamania!



Puchar 0,6 l
z pokrywą, 0,6 l z miarką, odporny na uderzenia

Płyny zawierające tłuszcz i olej mogą pozostawić ślady na wewnętrznej stronie naczynia. Jeśli mieszanina wraz z kielichem i zamkniętą pokrywą jest zamrożona nie należy zdejmować pokrywy do momentu rozmrożenia. Niebezpieczeństwo złamania!



Puchar 0,4 l
z pokrywą, pojemność 0,4 l, idealny do małych ilości, odporny na uderzenia

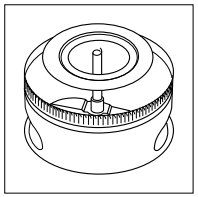
Płyny zawierające tłuszcz i olej mogą pozostawić ślady na wewnętrznej stronie naczynia. Jeśli mieszanina wraz z kielichem i zamkniętą pokrywą jest zamrożona nie należy zdejmować pokrywy do momentu rozmrożenia. Niebezpieczeństwo złamania!



Szatkownica (maks. pojemność 250 ml)
Sieka orzechy, migdały, suszone zioła i przyprawy, mieli zboża, cukier, kawę. Wskazówka: można przetwarzać tylko suchą żywność. Nigdy nie wkładać do młynka zbyt dużej ilości mielonego materiału (niebezpieczeństwo zablokowania). Należy zawsze używać szatkownicy na biegu II. Aby uzyskać lepszy rezultat, należy unieść szatkownicę i potrząsnąć nią podczas pracy.

Zdejmowany nóż
Nóż można wyjmować do czyszczenia. Demontaż i montaż poprzez nakładania i zdejmowanie (mocowanie pierścieniem o-ring). Po nałożeniu nóż należy docisnąć do oporu do momentu jego zatrzaśnięcia.

Szatkownicę można uruchamiać tylko z zamkniętą pokrywą. Należy zawsze wkładać nóż do szatkownicy i nigdy nie przechowywać go oddzielnie. Nie należy czyścić szatkownicy w zmywarce do naczyń. Tryb pracy ciągłej przez maks. 3 minuty.



Młynek (maks. ilość napełnienia 200 ml)
Rozdrabnia orzechy, migdały, zioła, zboża, czekoladę, ser, cukier na puder, przyprawy, pieczywo na bułkę tartą, kawę, czosnek, chrzan, kruszonkę jajeczną/mimozę. **Wskazówka:** Czekolada powinna być twarda podczas mielenia. Nigdy nie napełniać młynka zbyt dużą ilością mielonego materiału (ryzyko zablokowania). Zawsze używać młynka na biegu II. Aby uzyskać lepszy rezultat, należy unieść młynek i potrząsnąć nim podczas pracy. W celu umycia stopę młynka można oddzielić od miski. Wcisnąć jednocześnie znajdujące się u dołu dwa zaczepy. Po umyciu należy umieścić miskę z powrotem w stopie młynka, dociskając obie części.

Młynek można uruchamiać tylko z zamkniętą pokrywą. Tryb pracy ciągłej przez maks. 3 minuty. Nie należy czyścić młynka w zmywarce do naczyń.



Tarcza miksująca
Tarcza miksująca bamix jest akcesorium do młynka bamix®. Można go używać tylko do proszkowania suchej żywności. Należy najpierw zmielić duży materiał w młynku bamix® (bez tarczy miksującej). Najpierw umieścić zmielony materiał w misce młynka, a następnie włożyć tarczę miksującą (tarczą w dół, cylindrem w górę), a następnie przełączyć urządzenie bamix® na bieg 2. Lepszy wynik uzyskuje się, biorąc młynek do ręki i trzymając go pod lekkim kątem lub nawet lekko nim potrząsając. Używaj wyłącznie całkowicie suchego materiału mielonego. Zalecamy pracę ciągłą przez ok. 30 sekund. Następnie pozostawić do ochłodzenia na około 1 minutę. Tarczę miksującą można stosować tylko w zakresie temperatur od -20 do 70°C. Chronić tarczę miksującą przed silnymi uderzeniami. Na skutek eksploatacji tarcza miksująca bamix® staje się matowa. Nie ma to jednak wpływu na jej działanie. Przed otwarciem pokrywy młynka należy odczekać, aż sproszkowana zawartość osiądzie.

UWAGA na wszystkie plastikowe części:
Szatkownica , robot kuchenny, SliceSy®, kielich i dzbanek: Ze względu na swój charakter i/lub zawartość olejków eterycznych następujące składniki/przyprawy mogą zepsuć wygląd powierzchni, odbarwić lub sprawić, że tworzywo sztuczne zmatowieje: cynamon, kminek, goździki, nasiona gorczycy, kurkuma, marchew i buraki.
Zalecamy natychmiastowe czyszczenie zabrudzeń. Przy użyciu szmatki i kilku kropli oleju roślinnego można uniknąć przebarwienia, choć nie ma co do tego pewności.
Następujące substancje mogą powodować zarysowania części z tworzyw sztucznych: Cukier kandyzowany, twarde gatunki soli (himalajska/kamienna, wszelkie gruboziarniste)
Należy również pamiętać, że zarówno szatkownicą, jak i robotem należy wstrząsnąć podczas użytkowania, aby uzyskać lepszy wynik. Należy przy tym zabezpieczyć szatkownicę i robot kciukiem, aby nic się nie wydarzyło.

Sumário

Visão geral do produto/Matriz	2
Características técnicas	4
Acessórios	5
Nota prévia	142
Antes da utilização	143
Garantia do fornecedor	143
Regras de segurança para bamix®	144
Peças de trabalhe	146
Encaixe e mudança das peças de encaixe	147
Utilizações/Movimentos da mão	148
Recipientes de trabalh	149
Limpeza e manutenção	150
Que fazer...	150
Acessórios	151

Prezado Cliente

Damos-lhe os parabéns pela compra da **Máquina de cozinha Universal** bamix®, já comprovada milhões de vezes e com utilizadores satisfeitos em todos os 5 continentes. É própria tanto para os pequenos trabalhos diários na cozinha como para os grandes.

A bamix® é prática, porque possui um punho ergonómico e é fácil de ligar. Mesmo mãos pequenas podem trabalhar facilmente com o aparelho, que também é próprio para pessoas esquerdinas. bamix® é um **produto suíço de qualidade** de alta precisão, do qual nos orgulhamos desde 1954.

Para a sua segurança.



- **Antes de começar a trabalhar com o aparelho, deve ler este Guia de Início.**
- **O aparelho só deve ser utilizado para o uso pretendido, nomeadamente para a preparação de alimentos.**
- **Não aceitamos reclamações nem assumimos nenhuma responsabilidade decorrentes de outras utilizações que não a preparação de alimentos.**

Antes da utilização
Pedimos-lhe que leia atentamente todas as informações contidas nestas Instruções de Uso, porque lhe dão indicações importantes sobre a utilização, a segurança e a manutenção do aparelho. Guarde estas Instruções de Uso e entregue-as ao utilizador seguinte. O aparelho só deve ser utilizado para o fim previsto em conformidade com estas Instruções de Uso.

Dicas e conselhos relativamente a:
- Cuidados de longa duração
- Receitas
- Montagem
- Acessórios

Por favor, efetue o download em: www.bamix.com



Garantia do fabricante:

Na qualidade de fabricante, fornecemos uma garantia de 2 anos para este dispositivo, a partir da data de compra. **Adicionalmente, fornecemos uma garantia vitalícia para o motor bamix®**. Dentro deste prazo de garantia eliminaremos a nosso critério, por intermédio de reparação ou substituição, todas as falhas de material ou avarias de fabricação. Se o vendedor conceder uma outra garantia, o dispositivo deverá ser apresentado como caso de reclamação de garantia na respetiva organização comercial.

Pode encontrar os nossos parceiros de serviço autorizados em: www.bamix.com

Os seguintes casos não são cobertos pela garantia:
Danos causados por utilização ou uso incorretos, desgaste normal ou devido a utilização, bem como falhas ou defeitos que tenham um efeito mínimo sobre o valor ou a operação do dispositivo. A garantia será anulada se forem efetuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem usadas peças de reposição originais da bamix®.



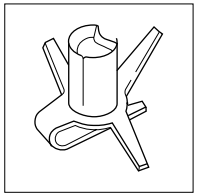
Operação contínua: máx. 5 minutos

Tenha em conta as instruções de segurança da bamix®



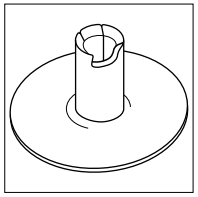
- Ligar o aparelho exclusivamente a corrente alternada – com a tensão indicada na chapa de características.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. O aparelho e seus cabos de conexão são mantidos longe das crianças.
- Um aparelho elétrico não é nenhum brinquedo infantil. As crianças não reconhecem os perigos que podem resultar do manuseamento de eletrodomésticos. Portanto, utilize e armazene este dispositivo fora do alcance de crianças.
- O aparelho deve estar **desligado da corrente elétrica da rede** sempre que não haja vigilância e antes da montagem, da desmontagem ou da limpeza.
- Não colocar o aparelho sobre superfícies quentes ou perto de chamas de gás para que a blindagem não sofra danos.
- O dispositivo só pode ser imerso em líquidos até **abaixo do plástico da estrutura** e do manípulo.
- Não lavar o **aparelho nem a tampa de protecção** na máquina de lavar louça.
- Limpar o aparelho apenas com um pano humedecido.
- **Desligar a ficha da tomada** sempre que se manusear a tampa de proteção ou peças de trabalho, como p. ex. durante a limpeza do aparelho sob água corrente e na **mudança das peças de trabalho.**
- O aparelho só deve ser ligado com a vareta na tigela de trabalho.
- A bamix® possui um interruptor de segurança que evita uma ligação inadvertida e desliga imediatamente depois de se largar o interruptor.
- Se o cabo elétrico deste aparelho for danificado, ele tem de ser substituído pelo fabricante, pelos seus serviços de assistência, ou por uma pessoa igualmente qualificada, a fim de se evitarem perigos.
- Retirar a ficha da tomada no caso de avaria, durante o uso e após o uso.
- Nunca tirar a ficha da tomada com as mãos molhadas.
- Nunca transportar nem puxar o aparelho pelo cabo elétrico.
- Não passar nem dobrar o cabo por cima de arestas afiadas.
- Não colocar nem suspender o cabo sobre objetos quentes ou chamas e protegê-lo do calor e óleo.
- O aparelho não deve ser ligado se:
  – o aparelho, a blindagem ou o cabo apresentarem danos;
  – houver suspeita de avaria após queda ou situação semelhante
  Em tais casos, o aparelho deve ser entregue aos nossos **serviços de reparações.**
- As reparações só devem ser feitas pelos nossos técnicos. Reparações mal feitas podem ser perigosas para o utilizador. Se o aparelho for utilizado para fins não adequados, mal utilizado ou incorretamente reparado, não nos responsabilizaremos por eventuais danos daí decorrentes. Em tais casos não existe direito a garantia.
- Para a eliminação do aparelho é necessário respeitar as normas locais. Reservado o direito a alterações técnicas e divergências específicas do país.

Os componentes de trabalho



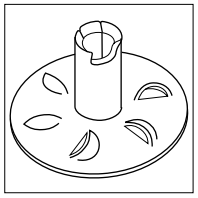
Lâmina múltipla (para triturar)
Tritura, pica e pureia legumes crus e cozinhados, frutas, comida para bebé, carne cozida, frutas congeladas para sorvete de frutas, compota e até cubos de gelo. Passa sopas e molhos. Mistura massa para bolos e omeletes. É portanto adequada para todas as coisas difíceis.

No lar: Líquidos até 5 l / Sopa até 5 l / Molho até 3 l
Professional: Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 5 l
Gastro/Proline: Líquidos até 30 l / Sopa até 30 l / Molho até 10 l



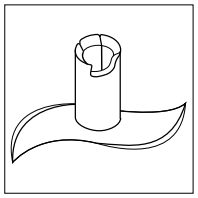
Disco batedor (espuma)
Bate, afoufa e emulsiona claras de ovos e natas. Serve para engrossar sopas e molhos. Tudo aquilo que tenha de ser espumoso e fofo.

No lar: Líquidos até 5 l / Molho até 2 l / Claras de ovo até 5 unid. / Natas até 0,5 l.
Professional: Líquidos até 10 l / Sopa até 15 l / Molho até 3 l
Claras de ovo até 10 unid. / Natas até 2 l.
Gastro/Proline: Líquidos até 30 l / Sopa até 30 l / Molho até 5 l
Claras de ovo até 15 unid. / Natas até 3 l.



Batedor (para emulsionar)
Mexe e mistura batidos, bebidas, purés, puré de batata, molhos de salada, maionese e frapés. Ou seja, para todas as coisas cremosas e espessas.

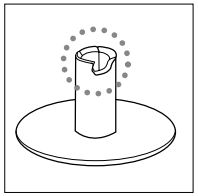
No lar: Líquidos até 3 l / Molho de salada até 2 l / Maionese até 0,5 l.
Professional: Líquidos até 5 l / Molho de salada até 5 l / Maionese até 1,5 l.
Gastro/Proline: Líquidos até 20 l / Molho de salada até 20 l / Maionese até 2,0 l.



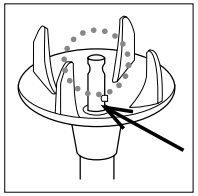
Facas de carne e legumes (para cortar)
Corta, pica, tritura carne ou peixe (cru e cozinhado), bem como vegetais de fibra dura. Transforme apenas carnes sem ossos e com poucos tendoes. Corte a carne, o peixe ou os legumes aos cubos, com um tamanho de cerca de 1 cm e coloque-os num recipiente. Não transforme quantidades superiores a 500 gramas em cada etapa de trabalho.

Esta advertência aplica-se a todos os componentes!
Perigo de ferimentos em todos os componentes, devido a bordas/facas afiadas e peças rotativas.

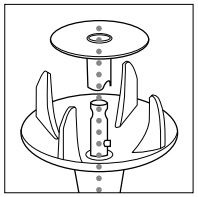
Encaixe e mudança das peças de encaixe


Entalhe

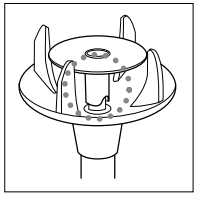
Observando atentamente as peças de encaixe, verifica-se a existência de um entalhe (Fig. 1).


Pino de arrasto

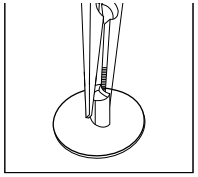
Na extremidade do veio motor de bamix®, ao centro da tampa de protecção, encontra-se o pino de arrasto (Fig. 2).


Encaixar e retirar na vertical

Encaixar a peça pretendida na extremidade do veio de forma que o pino de arrasto fique exactamente no entalhe. A peça deve ser encaixada na vertical e direita no veio (Fig. 3/4).


Fixar

Para substituir a peça, basta puxá-la para baixo. Se for difícil soltá-la, mergulhar a bamix® em água de lavar quente e ligar brevemente. Seguidamente, retirar a ficha da tomada e, se necessário, empurrar a peça para baixo, p. ex. com uma chave de parafusos.

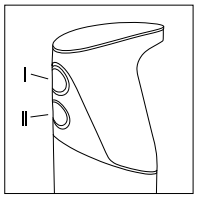


Pode acontecer que com o decorrer do tempo as peças de trabalho não assentem tão firmemente sobre o eixo. Neste caso, basta premir **ligeiramente para dentro** a folga da mola com um alicate.

Por motivos de segurança, retirar a ficha da tomada antes de substituir peças. Nunca tocar em peças em rotação.

Utilizações/Movimentos da mão

Este aparelho só deve ser utilizado para a preparação de produtos alimentares. Qualquer outra utilização pode ser perigosa e provocar ferimentos. No caso de utilização inadequada, caducam a responsabilidade e a garantia do fabricante.



Interruptor/Escalões
Escalão I para todos os produtos leves e porosos e pequenas quantidades. Escalão II para todos os produtos espessos, duros e grandes quantidades.

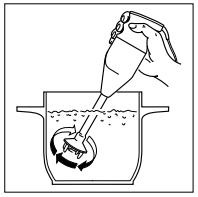
Ao retirar o aparelho de produtos quentes há risco de queimadura.



Rotação
Durante o trabalho, rodar o aparelho ligeiramente com o pulso, levantar um pouco e baixar sobre a massa, mas sem comprimir nem bater. O grau da textura final é determinado pela duração da operação.



Subida
Deixar a bamix® alguns segundos assente no fundo. Seguidamente, inclinar e levantar lentamente ao longo da parede do jarro. Se a massa não subir juntamente, voltar ao fundo e repetir o processo até a massa ficar bem batida.



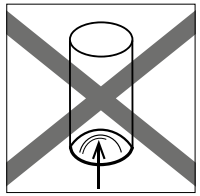
Passar
Mergulhar a bamix® obliquamente na massa, ligar e passar bem a massa. Desligar o aparelho antes de o retirar para não salpicar.

Para outras sugestões úteis: **www.bamix.com**

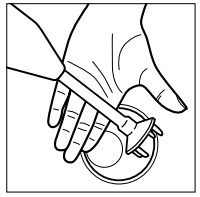
Recipientes de trabalho



É possível trabalhar em qualquer recipiente, mesmo directamente na panela no fogão. Utilizar pequenos recipientes para pequenas quantidades e grandes recipientes para quantidades maiores. Recipientes estreitos e altos são mais adequados do que recipientes largos e baixos.



No caso de serem utilizados outros recipientes, nunca utilizar recipientes com fundo curvo para cima, porque pode haver contacto com as peças de trabalho.



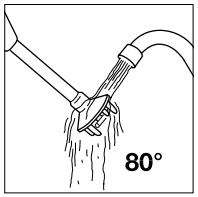
Perigo de salpicos e de queimadura.



Nunca bater com o pé ou com a haste do misturador no bordo do recipiente, mas na mão.

Limpeza e manutenção

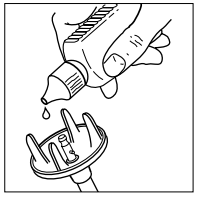
Retirar sempre a ficha da tomada elétrica



A limpeza é muito fácil e simples. Retirar a peça de trabalho e lavar. Basta passar a parte suja do aparelho por água corrente após cada utilização, mas sem ligar o interruptor. No caso de resíduos aderentes, ligar a bamix® num recipiente com água quente, evitando que o interruptor entre em contacto com a água.

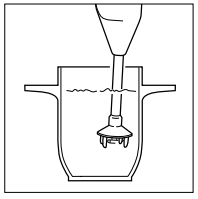
O aparelho e a tampa de protecção não podem ir à máquina de lavar louça. No caso do dispositivo, poderá verificar-se corrosão (coloração preta) da tampa de proteção, se ela permanecer demasiado tempo na água.

Importante: Lavar o aparelho imediatamente após o trabalho e retirar a peça de encaixe; evita-se assim que o veio ou a peça de encaixe colem. As peças de encaixe só devem ser encaixadas quando forem necessárias para o trabalho a realizar.



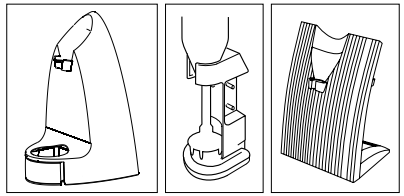
A bamix® mantém-se «em forma» durante mais tempo se for oleada a intervalos de alguns meses. Deve ser usado óleo alimentar. Segurar na bamix® com a tampa de protecção para cima, deitar 2 a 3 gotas de óleo no veio motor e ligar o aparelho durante aprox. 30 segundos, lavando seguidamente a haste em água quente.

Que fazer...

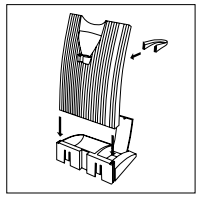


... quando o veio motor do aparelho não roda?
Se a bamix® não tiver sido utilizada durante algum tempo, pode acontecer que o veio motor esteja preso ou as peças de encaixe caiam do veio, porque resíduos de alimentos praticamente invisíveis podem ter endurecido e colaram. Mergulhar o aparelho durante
5 a 10 minutos em água quente ou a ferver, ligando-o seguidamente. Na maior parte dos casos, voltará a estar funcional. Caso contrário, tentar soltar o veio cuidadosamente com um alicate.

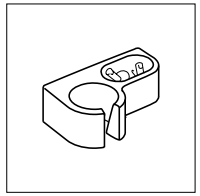
Acessórios



Suporte de mesa
Este suporte deve estar sempre acessível no local de trabalho.
Quanto mais acessível estiver a bamixx®, tanto mais frequentemente será utilizada.



Montagem do suporte SwissLine
1. Encaixar a parte da frente na base
2. Introduzir o suporte do cabo
3. Colocar a tampa para guardar as peças de encaixe



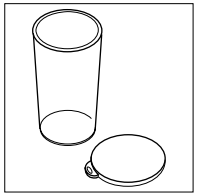
Suporte de parede
O suporte de parede destina-se a ser montado numa parede. Para a montagem não devem ser utilizados cordões nem cabos, mas apenas os parafusos fornecidos.

Por favor, enxague o copo e o jarro com água antes da primeira utilização. Isso aumenta a resistência aos riscos.



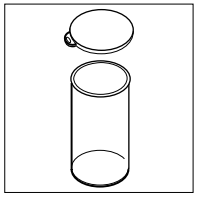
Jarro
1,0 l, com escala graduada, resistente ao impacto, tampa opcional (segundo o país)

Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente. Se o produto a misturar estiver congelado num recipiente com tampa fechada, retire a tampa apenas após o descongelamento.
Perigo de quebra!



Copo 0,6 l
Com tampa, 0,6 l, escala graduada, resistente ao impacto

Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente. Se o produto a misturar estiver congelado num recipiente com tampa fechada, retire a tampa apenas após o descongelamento. Perigo de quebra!



Copo 0,4 l
Com tampa, 0,4 l de capacidade, ideal para pequenas quantidades, resistente ao impacto

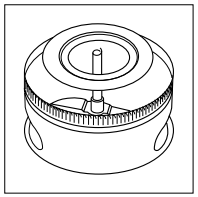
Líquidos contendo gordura e óleo podem deixar resíduos no interior do recipiente. Se o produto a misturar estiver congelado num recipiente com tampa fechada, retire a tampa apenas após o descongelamento. Perigo de quebra!



Picadora (volume máx. de enchimento: 250 ml)
Pica nozes, amêndoas, ervas e condimentos secos, cereais, açúcar, café. Sugestão: trabalhar exclusivamente com alimentos secos. Nunca encher demasiadamente a picadora para não bloquear. Utilizar a picadora sempre no escalão II. Para obter um melhor resultado, coloque a picadora na mão e agite-a durante a operação.

Lâmina desmontável
A lâmina pode ser desmontada para limpeza.
A montagem e desmontagem são efetuadas através de encaixe e desencaixe (corta-circuito com junta circular).
Ao ser encaixada, a lâmina deve ser pressionada além do ponto de engate, até ao batente.

A picadora deve trabalhar sempre com a tampa fechada. A lâmina da picadora deve estar sempre no moinho e nunca guardada separadamente. Não lavar a picadora na máquina. A operação não deve exceder a duração de 3 minutos.



Triturador (volume máx. de enchimento: 200 ml)
Tritura nozes, amêndoas, ervas, cereais, chocolate, queijo, açúcar para açúcar em pó, especiarias, pão em pão ralado, café, alho, rábano, mistura crumble/mimosa. **Sugestão:** o chocolate deve estar duro ao ser triturado. Nunca encher demasiadamente o triturador para não bloquear. Utilizar o triturador sempre no escalão II.
Para um melhor resultado, pegar no triturador e agitá-lo durante o processo de trabalho. Para lavar, o pé do triturador pode ser separado da concha. Empurrar simultaneamente os dois encaixes do fundo para os separar. Depois da lavagem, voltar a colocar a concha no pé do triturador e calcar.

A picadora deve trabalhar sempre com a tampa fechada. A operação não deve exceder a duração de 3 minutos. Não lavar a picadora na máquina.



Disco de moer
O disco de moer bamix® é um acessório do Triturador bamix® para moer exclusivamente alimentos secos. Colocar primeiramente no recipiente do Triturador bamix® (sem o disco de moer) os pedaços grandes do produto a moer. Seguidamente, colocar o disco de moer (disco para baixo, cilindro para cima) e ligar a bamix® no escalão II. Obtém-se um melhor resultado pegando no Triturador e mantendo-o ligeiramente inclinado, ou até agitando-o ligeiramente. Utilizar exclusivamente alimentos completamente secos. Recomendamos para esta operação uma duração de 30 segundos, seguida de 1 minuto de arrefecimento, aproximadamente. O disco de moer só deve ser utilizado a temperaturas entre -20°C e 70°C e deve ser protegido de choques violentos, porque pode partir. Com o uso, o disco bamix® vai ficando baço, o que não prejudica o funcionamento. Antes de abrir a tampa do Triturador, aguardar que o pó assente.

ATENÇÃO no caso de todas as peças de plástico:
Picador, processador, SliceSy®, copo e jarro: Os seguintes ingredientes / especiarias podem prejudicar o aspeto do plástico, descolorá-lo ou torná-lo opaco, devido à sua natureza e/ou aos seus óleos etéreos: canela, cominho, cravo-da-índia, sementes de mostarda, açafrão, cenouras e beterraba.

Recomendamos uma limpeza imediata. As descolorações podem ser evitadas por meio de um pano e algumas gotas de óleo vegetal, mas não é dada nenhuma garantia. Os seguintes materiais podem causar arranhões nas nossas peças de plástico:
Açúcar cândi, sais duro (sais dos Himalaias / sais que são transformados grosseiramente)

Tenha também em atenção que tanto os picadores como os processadores são agitados durante a utilização, para se obter melhores resultados. Prenda os picadores e os processadores com o seu polegar; assim, nada poderá correr mal.

Инструкции по эксплуатации универсального блендера bamix®

Содержание

Обзор продукции/матрица	2
Технические данные	4
Принадлежности	5
Предисловие	154
Перед использованием	155
Гарантия изготовителя	155
Указания по технике безопасности для bamix®	156
Рабочие части	158
Установка и замена рабочих частей	159
Области применения/движения запястьем	160
Рабочие емкости	161
Чистка и уход	162
Советы по использованию...	162
Принадлежности	163

Уважаемые покупатели!

Мы поздравляем вас с покупкой хорошо зарекомендовавшего себя **универсального блендера** bamix®. Своим качеством он удовлетворяет требованиям пользователей на всех пяти континентах. Блендер хорошо подходит для выполнения повседневной мелкой и крупной работы на кухне.

Блендер bamix® очень удобен в обращении, так как имеет ручку эргономичной формы и легко включается. Даже маленькие руки легко справятся с управлением блендера. Он подходит даже для левшей. Блендеры bamix® — это высокоточное швейцарское качество, которым мы гордимся с 1954 года.

Для вашей безопасности



- **Перед началом эксплуатации прочтите эту инструкцию.**
- **Разрешается использовать блендер по прямому назначению, а именно для приготовления пищи.**
- **В случае использования блендера не по прямому назначению, то есть не для приготовления пищи, мы отклоняем любые претензии по гарантии.**

Перед использованием

Внимательно прочтите всю информацию, указанную в данной инструкции по эксплуатации. Таким образом, вы получите важные рекомендации, которые касаются эксплуатации, безопасности и обслуживания блендера. Храните данную инструкцию по эксплуатации в надежном месте и передайте ее последующим пользователям. Разрешается использование блендера только по назначению в соответствии с данной инструкцией по эксплуатации.

Советы и рекомендации относительно:

- ухода
- рецептов
- сборки
- принадлежностей

Информацию можно скачать здесь: www.bamix.com



Гарантия изготовителя:

На данный блендер производителем предоставляется гарантия на срок 2 года с даты покупки. **Дополнительно предоставляется пожизненная гарантия на мотор bamix®.** На протяжении назначенного гарантийного срока мы, на наше усмотрение, бесплатно отремонтируем или заменим блендер, либо исправим все неисправности, которые связаны с материальными или производственными дефектами. Если продавец предоставил иную гарантию, тогда в гарантийном случае необходимо обратится в данную организацию по сбыту.

Информацию о наших авторизованных сервисных партнерах вы найдете здесь: www.bamix.com

Гарантия не распространяется на:

Повреждения из-за ненадлежащего использования, обычного износа или пользования, а также дефекты, которые оказывают несущественное влияние на ценность или работу блендера. Гарантия теряет силу, если работы по ремонту выполняются неуполномоченными лицами или используются неоригинальные запасные части bamix®.



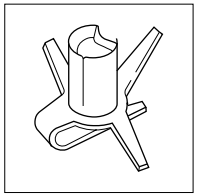
Режим непрерывной работы: макс. 5 мин

Соблюдайте указания по технике безопасности во время эксплуатации блендера bamix®



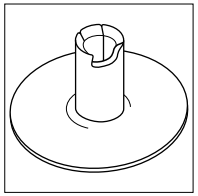
- Блендер разрешается подключать только к сети с переменным током и напряжением, соответствующим указанному на заводской табличке блендера.
- Не допускайте использования блендера детьми. Блендер и его кабель питания хранить в недоступном для детей месте
- Электрический аппарат — это не игрушка. Дети не осознают опасности, которая может возникнуть при обращении с электрическими аппаратами. Ввиду этого, блендер необходимо хранить в недоступном для детей месте.
- **Необходимо отключать блендер от сети питания каждый раз** перед его сборкой, разборкой или очисткой в случае отсутствия надзора.
- Не ставьте блендер на горячие поверхности или вблизи источника открытого газового пламени, во избежание повреждений корпуса.
- Разрешается погружать аппарат в жидкость только **до уровня пластмассы** корпуса и ручки.
- Мыть **блендер и защитный кожух** в посудомоечной машине запрещено.
- Протирайте блендер только влажной тряпкой.
- **Вытяните вилку из розетки,** если вы обращаетесь с защитным кожухом или рабочими частями блендера, например, во время его промывания под проточной водой или **замены рабочих частей.**
- Включайте блендер только тогда, когда насадка находиться в рабочей емкости.
- Блендер bamix® оснащен предохранительным выключателем для предотвращения непреднамеренного запуска и осуществления немедленного выключения вследствие отпускания выключателя.
- В случае повреждения кабеля питания блендера, его замена должна осуществляться производителем или сервисной службой производителя либо специалистом, имеющим аналогичную квалификацию, во избежание причинения вреда.
- Отсоедините вилку от розетки в случае возникновения помех во время и после использования блендера.
- Никогда не отсоединяйте вилку от розетки мокрыми руками.
- Никогда не переносите блендер, держа за его кабель питания, и не тяните за кабель, отсоединяя вилку от розетки.
- Никогда не тяните и не зажимайте кабель питания за острые края.
- Не кладите и не подвешивайте кабель питания над горячими поверхностями или источником открытого пламени, а также защищайте его от нагревания и попадания масла.
- Запрещается использовать блендер, если:
  – Блендер, его корпус или кабель питания повреждены
  – Вы подозреваете, что после того, как блендер упал или произошел аналогичный инцидент, появились неисправности. В таких случаях необходимо передать блендер в **нашу службу по ремонту.**
- Работы по ремонту разрешается выполнять только нашим специалистам. Неправильный ремонт может вызвать значительные угрозы для пользователя. Если блендер используется не по назначению, эксплуатируется или отремонтирован ненадлежащим образом, мы не несем любого рода ответственность за возможные повреждения. В таком случае гарантия будет недействительна.
- Любая возможная утилизация блендера должна осуществляться в соответствии с локальными нормами. Мы оставляем за собой право на технические изменения, а также отклонения, характерные для конкретной страны.

Рабочие части



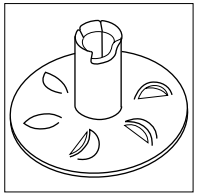
Универсальный нож (измельчает)
Блендер измельчает, разрыхляет, делает пюре из сырых и вареных овощей, фруктов, ягод, детского питания, вареного мяса, делает фруктовое мороженое из замороженных фруктов, делает варенье и даже измельчает кубики льда. Пассерует супы и соусы. Замешивает сдобное тесто и тесто для омлета. В общем, подходит для выполнения любых трудных процессов.

Для бытового использования: до 5 л жидкости / до 5 л супа / до 3 л соуса
Дляпрофессиональногоиспользования:до10лжидкости/до15лсупа/до5лсоуса
Для Gastro/ProLine: до 30 л жидкости / до 30 л супа / до 10 л соуса



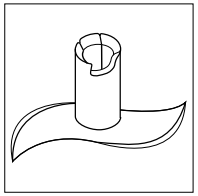
Насадка для взбивания (взбивает)
Взбивает, аэрирует, делает эмульсию из яичного белка и сливок. Предназначена для измельчения супов и соусов. Для приготовления любых пенистых и аэрированных блюд.

Для бытового использования: до 5 л жидкости / до 2 л соуса / до 5 штук яичного белка / до 0,5 л сливок
Для профессионального использования: до 10 л жидкости / до 15 л супа / до 3 л соуса / до 10 штук яичного белка / до 2 л сливок
Для Gastro/ProLine: до 30 л жидкости / до 30 л супа / до 5 л соуса / до 15 штук яичного белка / до 3 л сливок



Перемешивает (делает эмульсию)
Перемешивает и сбивает коктейли, напитки, пюре, картофельное пюре, салатные заправки, майонез, фраппе. Таким образом, подходит для приготовления густой кремообразной, а также полужидкой пища.

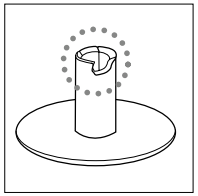
Длябытовогоиспользования:до3лжидкости/до2лсалатнойзаправки/до0,5л майонеза
Дляпрофессиональногоиспользования:до5лжидкости/до5лсалатнойзаправки/ до 1,5 л майонеза
ДляGastro/ProLine:до20лжидкости/до20лсалатнойзаправки/до2,0лмайонеза



Насадка-нож для рубки и нарезки мяса и овощей (рубит и нарезает)
Нарезает, рубит, измельчает мясо или рыбу (сырые и вареные) овощи, а также овощи, содержащие твердые волокна. Перерабатывайте только те виды мяса, которые не содержат костей и сухожилий. Нарежьте мясо, рыбу или овощи кубиками размером приблизительно 1 см и поместите их в емкость. Не перерабатывайте более 500 грамм продукта за одну рабочую операцию.

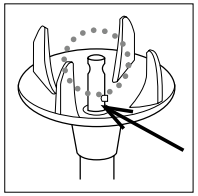
Это предупреждение относится к использованию любых рабочих частей!
Существует опасность травмирования из-за острых кромок/ножей и вращающихся деталей.

Установка и замена рабочих частей



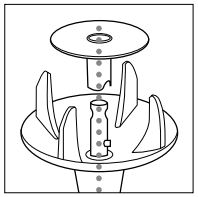
Вырез

Если вы более внимательно рассмотрите рабочие части, то увидите вырез (рис. 1).



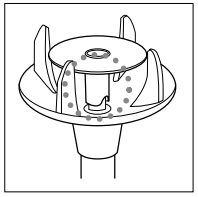
Штифт-фиксатор

На конце приводного вала блендера bamix®, по центру защитного кожуха, вы найдете так называемый штифт-фиксатор (рис. 2).



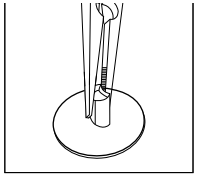
Установка и снятие насадки в вертикальном положении

Теперь насадите нужную рабочую насадку на конец вала таким образом, чтобы штифт-фиксатор точно зашел в вырез. Во время насаживания насадки убедитесь, чтобы она насаживалась прямо на вал, находясь перпендикулярно к корпусу блендера (рис. 3/4).



Стопорение

Если вы хотите заменить рабочую часть, просто стяните ее. Если возникают трудности со снятием рабочей части, опустите блендер bamix® в теплую воду и включите его всего на несколько секунд. Затем выньте вилку из розетки и, в случае необходимости, снимите рабочую часть с помощью рычага (например, отвертки).



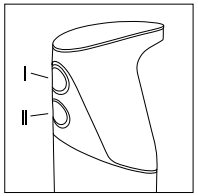
Случается так, что со временем рабочие части больше не прилегают плотно к валу. В таком случае необходимо слегка поджать вовнутрь язычок пружины, используя плоскогубцы.

Всегда вынимайте вилку из розетки, во время замены рабочих частей. Строго запрещается дотрагиваться до вращающихся рабочих частей.

Области применения/движения запястьем



Разрешается использовать это устройство только для приготовления продуктов питания. Любое иное использование устройства может быть опасным и привести к травмам. В случае использования устройства не по назначению будут отклонены любые претензии по гарантии, а также теряет силу гарантия от производителя.



Переключатель скорости/положения переключателя скорости
1-я скорость — этот режим используется для приготовления легких, воздушных блюд и небольших количеств.
2-я скорость — этот режим используется для приготовления густых, твердых блюд и больших количеств.

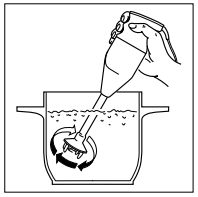
Существует риск ошпаривания во время вытягивания блендера с горячих жидкостей.



Поворачивание
Во время обработки используйте легкое вращающееся движение запястьем, немного приподнимите блендер и дайте ему попасть на ингредиенты (не нажимайте и не колотите). Точность результата обработки зависит от продолжительности обработки.



Извлечение
Опустите bamix® на несколько секунд на дно.
Затем медленно извлекайте блендер вдоль стенки емкости, удерживая его под углом. Когда жидкость больше не подымается в результате взбивания, снова опустите миксер на дно и повторяйте процесс до тех пор, пока ингредиенты не будут взбиты до требуемой консистенции.



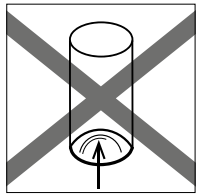
Пассирование
Погрузите блендер bamix® под углом в ингредиенты, включите блендер и пассируйте ингредиенты. Перед извлечением блендера bamix® выключите его, чтобы избежать брызг.

Еще больше полезных советов вы найдете на нашей веб-странице: **www.bamix.com**

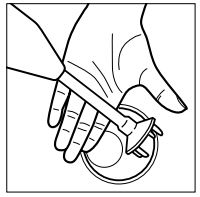
Рабочие емкости



Вы можете использовать устройство для работы в любых емкостях, даже прямо в сковороде на плите. Используйте маленькие емкости для приготовления небольших порций и большие емкости — для больших порций. Узкие и высокие емкости лучше подходят для использования с блендером, чем широкие и низкие.



В случае использования иных емкостей, не используйте емкости с изогнутым вовнутрь дном. Так как изогнутое дно может привести к контакту с рабочими частями.



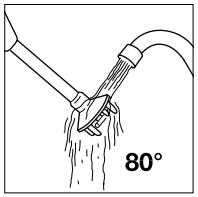
Опасность ошпаривания из-за разбрызгивания горячей жидкости.



Запрещается ударять ножкой миксера или погружной насадкой о край сковороды при встряхивании, ударяйте только о руку.

Чистка и уход

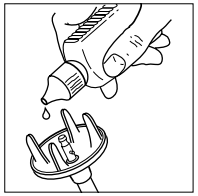
Всегда вынимайте вилку из розетки



Очень легкая очистка. Необходимо снять рабочую часть и очистить ее. Достаточно промыть грязную рабочую часть аппарата каждый раз после использования под проточной водой (не включая аппарат). Самый простой способ очистки блендера bamix® от остатков пищи, которые трудно смываются, — это погрузить блендер в емкость с горячей водой и включить его всего на несколько секунд. Следите за тем, чтобы вода не попала на переключатель.

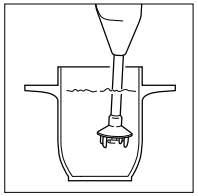
Запрещается мыть блендер и защитный кожух в посудомоечной машине. Если защитный кожух будет слишком долго находиться в воде, на нем могут появиться следы коррозии (черные пятна).

Важная информация: Очищайте блендер сразу после использования, а также отсоединяйте рабочую часть для предотвращения прилипания вала или рабочей части. Насаживайте рабочие части только в случае использования.



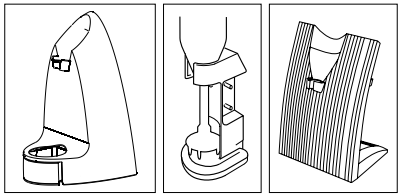
Блендер bamix® прослужит дольше, если его смазывать как минимум раз в несколько
месяцев. Для этого используйте несколько капель растительного масла. Держите блендер bamix® защитным кожухом вверх, добавьте 2–3 капли растительного масла на приводной вал, затем включите блендер примерно на 30 секунд. После этого промойте насадку горячей водой.

Советы по использованию …

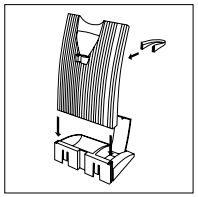


Если приводной вал устройства больше не вращается?
Если блендер bamix® не использовался в течение некоторого времени, бывают случаи, когда заклинивает приводной вал или сменные детали соскакивают с вала из-за того, что едва заметные, мельчайшие пищевые остатки затвердели и слиплись. Погрузите рабочую насадку блендера на 5-10 минут в емкость с горячей или кипящей водой. Затем включите аппарат, обычно блендер снова начинает работать. Если он не работает, попробуйте осторожно освободить вал с помощью плоскогубцев.

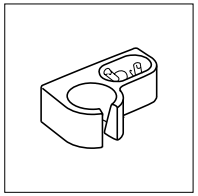
Принадлежности



Подставки
Рекомендуем устанавливать подставку на рабочей поверхности таким образом, чтобы блендер всегда был под рукой.
Чем лучше bamix® готов к применению, тем чаще он будет использоваться.



Монтаж подставки SwissLine
1. Насадите переднюю часть на нижнюю.
2. Всуньте держатель кабеля.
3. Вставьте крышку для хранения рабочих частей.



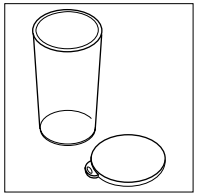
Настенный держатель
Настенный держатель предназначен для крепления на стену. Запрещается использовать веревки или шнуры для монтажа, используйте прилагаемые в комплекте винты.

Сполосните чашу-стакан и чашу-кружку водой перед первым использованием, это повысит устойчивость к царапанью.



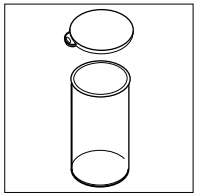
Чаша-кружка
Емкость 1,0 л, с измерительной шкалой, ударопрочная, с крышкой в виде опции (в зависимости от конкретной страны)

Жидкость, содержащая жир или масло, может оставлять следы на внутренней поверхности чаши-кружки. Если ингредиенты были заморожены в накрытой крышкой чаше-кружке, снимайте крышку только после размораживания. Опасность поломки!



Чаша-стакан 0,6 л
с крышкой, емкость 0,6 л, ударопрочный, с измерительной шкалой

Жидкость, содержащая жир или масло, может оставлять следы на внутренней поверхности чаши-кружки. Если ингредиенты были заморожены в накрытой крышкой чаше-кружке, снимайте крышку только после размораживания. Опасность поломки!



Чаша-стакан 0,4 л
С крышкой, емкость 0,4 л, идеально подходит для небольших порций, ударопрочная

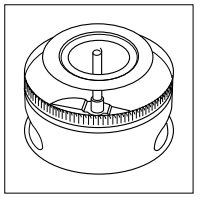
Жидкость, содержащая жир или масло, может оставлять следы на внутренней поверхности чаши-кружки. Если ингредиенты были заморожены в накрытой крышкой чаше-кружке, снимайте крышку только после размораживания. Опасность поломки!



Измельчитель (макс. емкость 250 мл)
Измельчает орехи, миндаль, сушеную зелень и специи, крупы, сахар, кофе. Полезный совет: Перемалывайте только сухие продукты питания. Ни в коем случае не заполняйте измельчитель слишком большим количеством ингредиентов для помола (существует риск заклинивания). Используйте измельчитель всегда на второй скорости. Для получения лучших результатов перемалывания, держите измельчитель в руке и встряхивайте его в процессе работы.

Съемная насадка-нож
Насадку-нож можно быть снять для чистки. Демонтаж и монтаж осуществляется посредством насаживания и стягивания насадки-ножа (фиксация с помощью уплотнительного кольца). Во время насаживания насадки-ножа необходимо просунуть ее через точку фиксации до упора.

Разрешается эксплуатировать измельчитель только с закрытой крышкой. Всегда храните нож измельчителя в измельчителе, ни в коем случае не отдельно. Запрещается мыть измельчитель в посудомоечной машине. Соблюдать режим непрерывной работы: макс. 3 мин.



Процессор (макс. емкость 200 мл)
Измельчает орехи, миндаль, зелень, злаки, шоколад, сыр, специи, кофе, чеснок, хрен, яичную крошку/мимозу, делает сахарную пудру из сахара и панировочные сухари из хлеба. **Полезный совет:** Чтобы измельчить шоколад, он должен быть твердым. Ни в коем случае не заполняйте процессор слишком большим количеством ингредиентов для помола (существует риск заклинивания). Всегда используйте процессор на второй скорости. Для получения лучших результатов перемалывания, держите процессор в руке и встряхивайте его в процессе работы. Для удобства промывания процессор можно отделить от чаши. Для этого одновременно разожмите две защелки в нижней части процессора. После мытья вставьте ножку процессора обратно в чашу и сожмите.

Разрешается эксплуатировать процессор только с закрытой крышкой. Соблюдать режим непрерывной работы: макс. 3 мин. Запрещается мыть процессор в посудомоечной машине.



Диск для измельчения продуктов
Диск для измельчения продуктов bamix® — это аксессуар для процессора bamix®. Диск предназначен для измельчителя только сухих продуктов питания. Крупные продукты питания сначала необходимо измельчить в процессоре bamix® (не используя диск для измельчения). Сначала насыпьте ингредиенты для помола в чашу процессора, затем используйте диск для измельчения (диск должен быть внизу, а цилиндр — вверху), после этого включите блендер bamix® на второй скорости. Для достижения лучшего результата перемалывания следует держать процессор в руке немного под углом или даже слегка встряхивать. Используйте только очень сухие ингредиенты для помола. Мы рекомендуем работать без остановки приблизительно 30 секунд. Затем сделайте паузу приблизительно на 1 минуту для охлаждения процессора. Диск для измельчения продуктов следует использовать только в температурном диапазоне от -20°C до 70°C. Защищайте диск для измельчения продуктов от сильных ударов. Вследствие использования диск для измельчения продуктов bamix® становится мутным. Это не влияет на работу диска. Немного подождите, пока порошкообразные ингредиенты не осядут, прежде чем открывать крышку процессора.

ВНИМАНИЕ при использовании всех пластмассовых деталей:
измельчителя, процессора, SliceSy®, стакана и чаши-кружки. Указанные ниже ингредиенты/специи в силу своих свойств и/или содержания эфирных масел могут оказывать отрицательное влияние на внешний вид пластмассовых деталей, изменять их окраску или делать их непрозрачными: корица, тмин, гвоздика, семена горчицы, куркума, морковь и свекла.
Мы рекомендуем выполнять очистку сразу же после использования. С помощью салфетки и нескольких капель растительного масла можно не допустить изменения окраски, однако это не гарантирует успех. Указанные ниже материалы могут поцарапать наши пластмассовые детали: крупнокристаллический сахар, твердые соли (гималайская соль/соль из соляной шахты, подвергающаяся грубой обработке)
Также обратите внимание на тот факт, что измельчитель, как и процессор, встряхиваются во время использования для достижения лучшего результата. Просто удерживайте измельчитель и процессоры большим пальцем; так можно избежать неприятных сюрпризов.

Innehållsförteckning

Produktöversikt/matris	2
Tekniska data	4
Tillbehör	5
Förord	166
Innan användningen	167
Tillverkarens garanti	167
Säkerhetsföreskrifter för bamix®	168
Arbetsdelarna	170
Sätta på och byta ut påsättningsdelarna	171
Användningar/handrörelser	172
Arbetskärl	173
Rengöring och skötsel	174
Vad göra...	174
Tillbehör	175

Bäste kund

Vi gratulerar dig till köpet av bamix® **universella-köksmaskin.** bamix® är beprövad och såld i miljoner exemplar. Den har nöjda användare på 5 kontinenter. Den lämpar sig för de dagliga små och stora arbetena i köket.

bamix® är lätthanterlig med sitt ergonomiska hantag och går lätt att starta och stänga av. Även små händer kan hantera apparaten enkelt. Den är också lämplig för vänsterhänta. bamix® är en **schweizisk kvalitetsprodukt** med hög precision, som vi har varit stolta över sedan 1954.

För din säkerhet.
- **Läs dessa instruktioner före idrifttagningen.**
- **Maskinen får endast användas ändamålsenligt till tillberedning av livsmedel.**
- **Används maskinen till andra ändamål än beredning av livsmedel så frånsäger vi oss allt ansvar och all garanti.**

Före användningen
Läs noggrant igenom informationen i den här bruksanvisningen. Den ger viktiga hänvisningar rörande användning, säkerhet och underhåll av apparaten. Föravara bruksanvisningen och ge den till efterföljande användare. Apparaten får endast användas för de ändamål den är avsedd för enligt bruksanvisningen:

Hänvisningar och tips rörande:
- skötsel
- recept
- montering
- tillbehör

Ladda ner här: www.bamix.com

Tillverkarens garanti:

Som tillverkare ger vi två års garanti på maskinen från och med köptedatumet. **Därutöver en livslång garanti på bamix®-motorn.** Inom denna garantitid avlägsnar vi, enligt vårt val antingen genom reparation eller byte, utan kostnad alla fel som beror på amterial- eller tillverkningsfel. Om säljaren har andra garantivillkor så måste maskinen lämnas in till säljarens organisation.

Du hittar alla auktoriserade servicelämnare här: www.bamix.com

Följande fall täcks ej av garantin:
Skador som uppstår på grund av icke ändamålsenlig användning, normal nötning eller användning, samt fel som har en obetydlig effekt på maskinens värde eller drift. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av obehöriga personer eller om inga originalreservdelar för bamix® används.

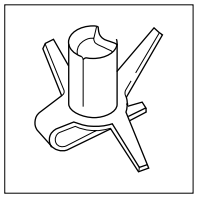
Max 5 min. permanent drift

Beakta säkerhetsanvisningarna för bamix®



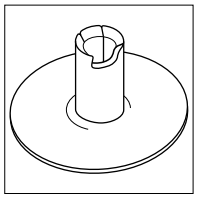
- Apparaten får bara anslutas till växelström med en spänning i enlighet med typskylten på apparaten.
- Denna apparat får ej användas av barn. Apparaten och dess anslutningskablar måste hållas borta från barn.
- En elektrisk apparat är ingen leksak. Barn uppfattar ej faror som kann uppstå vid hanteringmed elektriska apparater. Använd och förvara därför apparaten utom räckhåll för barn.
- När apparaten inte står under överinseende och innan ihopmonteringen, demonteringen eller rengöringen **skall den alltid skiljas från nätet.**
- Ställ inte apparaten på heta ytor eller i närheten av öppna gasflammor så att kapslingen inte tar skada.
- Apparaten får endast sänkas ner i vätska till **under plasten av höljet** och handtaget.
- **Apparaten och skyddskåpan** får inte rengöras i diskmaskin.
- Apparaten får bara rengöras med en fuktig duk.
- **Dra ut nätstickkontakten,** när du hanterar med skyddskåpan eller arbetsdelarna, som t.ex. vid rengöring av apparaten under rinnande vatten och **vid byte av arbetsdelarna.**
- Starta apparaten inte förrän staven befinner sig i arbetskärlet.
- bamix® är försedd med en säkerhetsbrytare, som förhindrar en oönskad idrifttagning och som stänger av apparaten omedelbart när brytaren släpps.
- Vid skador på maskinens anslutningsledning får denna endast ersättas av tillverkaren eller dennes kundtjänst eller en liknande kvalificerad person, för att undvika fara.
- Dra ut nätstickkontakten vid störningar under användningen och efter användningen.
- Dra aldrig ut stickkontakten ur uttaget med våta händer.
- Bär aldrig apparaten och dra den aldrig i nätkabeln.
- Dra inte nätkabeln över skarpa kanter och kläm inte fast den.
- Lägg eller häng inte nätkabeln över heta föremål eller öppna flammor och skydda den mot hetta och olja:
- a inte apparaten i drift när:
  – apparaten, kapslingen eller nätkabeln är skadade,
  – det föreligger misstanke om en defekt eller efter att apparaten tappats. I dessa fall skall apparaten överlämnas till **vår reparationstjänst.**
- Reparationer får bara utföras av vår yrkesutbildade personal. Felaktiga reparationer kan leda till avsevärda faror för användaren. Om apparaten inte används ändamålsenligt, hanteras felaktigt eller inte repareras fackmannamässigt tar vi inget ansvar för eventuella skador som då uppkommer. I detta fall bortfaller anspråket på garanti.
- En eventuell avfallshantering av apparaten skall göras i enlighet med de föreskrifter som gäller. Vi reserverar oss för tekniska ändringar och nationellt specifika avvikelser.

Arbeitskomponenterna



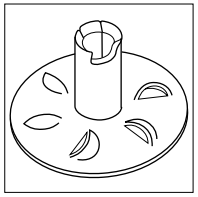
Multikniv (sönderdelar)
Krossar, hackar, mosar råa och kokta grönsaker, frukt, bär, barnmat, kokt kött, frysta frukter för att göra fruktglass, sylt och till och med isbitar. Passerar soppor och såser. Rör om kak- och omelettdek. Så för alla tunga arbeten.

Hushåll: Vätskor upp till 5 Ltr. / Soppor upp till 5 Ltr. / Såser upp till 3 Ltr.
Professional: Vätskor upp till 10 Ltr. / Soppor upp till 15 Ltr. / Såser upp till 5 Ltr.
Gastro/ProLine: Vätskor upp till 30 Ltr. / Soppor upp till 30 Ltr. / Såser upp till 10 Ltr.



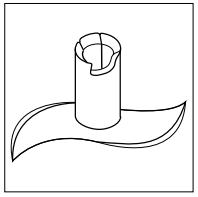
Slagskiva (skummar upp)
Slår, lossar, emulgerar äggvita och grädde. Luckrar upp soppor och såser. Allt som ska vara skummigt och luftigt.

Hushåll: Vätskor upp till 5 Ltr. / Såser upp till 2 Ltr. / Äggvitor upp till 5 st. / Grädde upp till 0,5 Ltr.
Professional: Vätskor upp till 10 Ltr. / Suppe bis 15 Ltr. / Såser upp till 3 Ltr./ Äggvitor upp till 10 st. / Grädde upp till 2 Ltr.
Gastro/ProLine: Vätskor upp till 30 Ltr. / Suppe bis 30 Ltr. / Såser upp till 5 Ltr./ Äggvitor upp till 15 st. / Grädde upp till 3 Ltr.



Visp (emulgerar)
Rör om och blandar shakes, drycker, puré, potatismos, salladdressing, majonnäs, frappés. Så för alla tjocka krämiga eller viskösa saker.

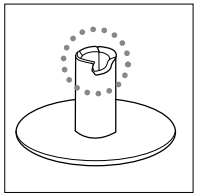
Hushåll: Vätskor upp till 3 Ltr. / Salladdressing upp till 2 Ltr. / Majonnäs upp till 0,5 Ltr.
Professional: Vätskor upp till 5 Ltr. / Salladdressing upp till 5 Ltr. / Majonnäs upp till 1,5 Ltr.
Gastro/ProLine: Vätskor upp till 20 Ltr. / Salladdressing upp till 20 Ltr. / Majonnäs upp till 2,0 Ltr.



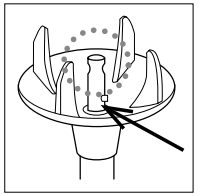
Kött- och grönsakskniv (skär)
Skär, hackar kött eller fisk (okokt och kokt) och grönsaker med hårda fibrer. Bearbeta endast kött-typer som är benfria och senfattiga. Skär köttet, fisken eller grönsakerna i bitar på ungefär 1 cm och lägg dem i en behållare. Bearbeta inte mer än 500 gram per omgång.

Denna varningshänvisning gäller för alla komponenter!
Fara för personskador genom alla komponenter på grund av skarpa kanter/knivar och roterande komponenter.

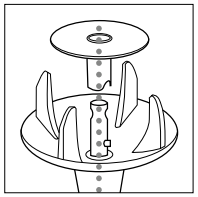
Sätta på och byta ut påsättningsdelarna


Ursparning

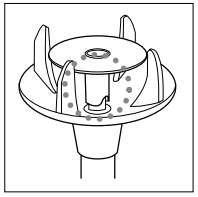
När du betraktar påsättningsdelarna noggrannare hittar du en ursparning (bild 1).


Medbringarstift

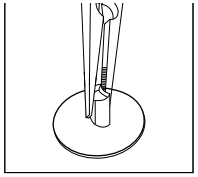
I änden på bamix® drivaxel, i mitten på skyddskåpan, hittar du det så kallade medbringarstiftet (bild 2).


sätt på och dra av lodrät

Sätt nu på den önskade påsättningsdelen på axeländen, så att medbringarstiftet hamnar exakt i ursparningen.
Kontrollera vid påsättningen av påsättningsdelen att den sätts på lodrät och rakt på axeln (bild 3/4).


Arretera

Om du vill byta ut påsättningsdelen, drar du den helt enkelt nedåt. Om en påsättningsdel någon gång är svår att dra ner sätter du bamix® i hett diskvatten och startar den kort. Dra ut nätstickkontakten och dra ner påsättningsdelen. Ta eventuellt hjälp av en hävarm (till exempel skruvmejsel).



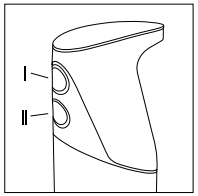
Det kan hända att arbetsdelar med tiden inte längre sitter fast ordentligt på axeln. Tryck i så fall fjädern **något inåt** med en tång.

Om du byter ut arbetsdelar, skall stickkontakten dras ut av säkerhetsskäl. Rör aldrig roterande arbetsdelar.

Användningar/handrörelser



Denna apparat får bara användas för att bereda livsmedel. All annan användning av apparaten kan vara farlig och leda till personskador.
Vid ej ändamålsenlig användning upphör tillverkarens ansvar och garanti.



Brytare/kopplingssteg
Steg I för alla lätta, luftiga saker och små mängder.
Steg II för alla tjockflytande och hårda saker och stora mängder.

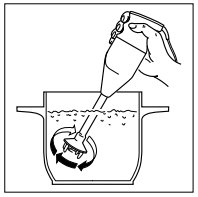
När du drar ut mixern ur heta tillredningar finns risk för brännskador.



Vrida
Vrid apparaten lätt med handleden under arbetet, lyft den litet och låt den falla ner på massan (tryck eller stampa inte). Finhetsgraden bestämmer du genom att anpassa arbetstiden.



Dra upp
Låt bamix® stå några sekunder på botten. Håll den snett och dra långsamt upp den utmed kanten på kärlet. När massan inte längre lyfts med återgår du till botten och upprepar proceduren tills massan har vispats styv.



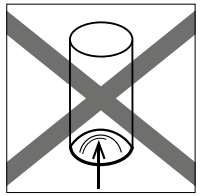
Passering
bamix® doppas ner vinklat i massan och låt massan passera. Innan du tar ut apparaten stänger du av den så att du undviker stänk

Ytterligare nyttiga tips hittar du på vår websida
www.bamix.com

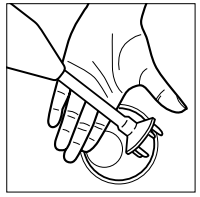
Arbetskärl



Du kan arbeta i alla kärl, även direkt i stekpannan på spisen. Använd små kärl för små mängder och stora kärl för stora mängder. Smala, höga kärl lämpar sig bättre för att arbeta än breda, låga kärl.



Om andra kärl används får dessa inte ha en botten som är välvd inåt. Vid en välvd botten på kärlet kan det uppkomma en kontakt med arbetsdelarna.



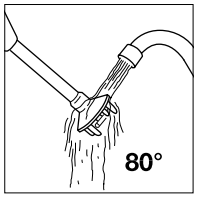
Risk för stänk- och brännskador.



Slå aldrig mixarens fot i kastrullens eller stekpannans kant, utan slå på handen.

Rengöring och skötsel

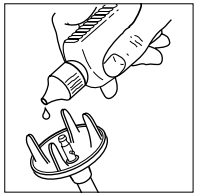
Dra alltid ur nätkontakten



Rengöringen är mycket enkel. Ta bort arbetsdelen och rengör den. Det räcker med att rengöra den smutsiga delen under rinnande vatten efter varje användning (starta inte apparaten).
Vi hårt åtsittande matrester rengör du bamix® enklast genom att låta den gå i ett kärl med hett vatten. Undvik att brytaren kommer i kontakt med vatten.

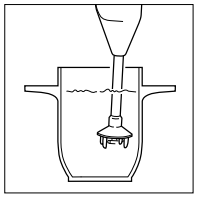
Apparaten och skyddskåpan är inte diskmaskinståliga. Skyddskåpan kan färgas svart på grund av korrosion om den ligger i vatten för länge.

Viktigt: Rengör apparaten noga direkt efter arbetet och ta bort påsättningsdelen så att du förhindrar att axeln eller påsättningsdelen fastnar. Sätt endast på påsättningsdelar innan användningen.



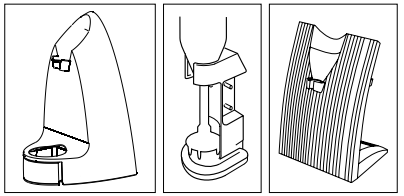
bamix® håller längre om du oljar in den en gång varannan månad. Använd en droppe matolja för detta.
Håll bamix® med skyddskåpan uppåt, häll 2-3 droppar olja på drivaxeln och starta apparaten i ca. 30 sekunder. Rengör sedan mixerstaven i hett vatten.

Vad göra...

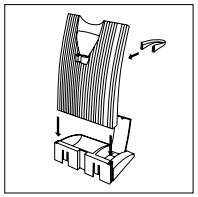


När apparatens drivaxel inte längre roterar?
Om bamix® inte använts under en tid kan det hända att drivaxeln sitter fast eller att påsättningsdelarna går av från axel. Orsaken är att små, nästan osynliga matrester blivit hårda och klibbar. Placera apparatens arbetsdel 5-10 minuter i ett kärl med hett eller kokande vatten. Därefter startar du apparaten igen. För det mesta är den klar att använda då igen. Om inte så försöker du att lossa axeln försiktigt med en tång.

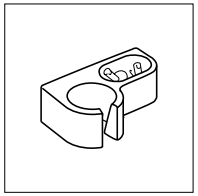
Tillbehör



Stativ
Vi rekommenderar dig att ställa upp stativet väl åtkomligt på arbetsplatsen.
Ju lättare det är att komma åt bamix®, desto oftare används den.



Montering Stativ SwissLine
1. Sätt frontsidan i botten
2. Skjut in kabelhållaren
3. Sätt in luckan för att förvara påsättningsdelarna



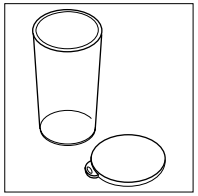
Vägghållare
Vägghållaren är avsedd för montering på en vägg. Använd inga snören eller linor vid monteringen, utan de medföljande skruvarna.

Diska bägare och kanna med vatten före första användningen, höjd reptålighet.



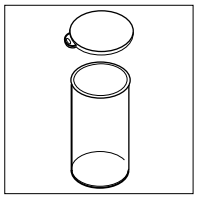
Kanna
1,0 l, med mätskala, slagtålig, lock tillval (varierar mellan olika länder)

Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet. Om bägaren fryses med innehåll och stängt lock så bör locket ej avlägsnas förrän allt har tinat. Fara för brott!



Bägare 0,6 l
med lock, 0,6 l med mätskala, slagtålig

Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet. Om bägaren fryses med innehåll och stängt lock så bör locket ej avlägsnas förrän allt har tinat. Fara för brott!



Bägare 0,4 l
med lock, 0,4 l innehåll, idealisk för små mängder, slagtålig

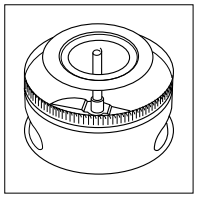
Fett och oljehaltiga vätskor kan efterlämna spår på insidan av kärlet. Om bägaren fryses med innehåll och stängt lock så bör locket ej avlägsnas förrän allt har tinat. Fara för brott!



Hackare (max. påfyllningsmängd 250 ml)
Hackar nötter, mandlar, torkade örter och kryddor, säd, socker, kaffe. Tips: Bearbeta bara torra livsmedel. Fyll aldrig på för mycket malningsgods i kvarnen (risk för blockering). Använd alltid hackaren på steg II. För att uppnå ett bättre resultat kan hackaren skakas med handen under arbetets gång.

Avtagbar kniv
Kniven kan demonteras för rengöring. Kniven demonteras genom avdragning och monteras genom att stickas på (säkring med o-ring). Vid monteringen måste kniven tryckas över arreteringspunkten ända in till mothållet.

Hackaren får bara tas i drift med stängt lock. Förvara alltid hackarkniven i kvarnen och inte separat. Rengör inte hackaren i diskmaskinen. Kör inte hackaren mer än 3 minuter kontinuerligt.



Beredare (max. påfyllningsmängd 200 ml)
Hackar nötter, mandlar, örter, säd, choklad, ost, socker till pudersocker, bröd till ströbröd, kaffe, vitlök, rättika, mimosa. **Tips:** Choklad bör vara hård, när den mals. Fyll aldrig på för mycket malningsgods i beredaren (risk för blockering) Använd alltid beredaren på steg II. För att få ett bättre resultat tar du beredaren i handen och skakar den medan den arbetar. Vid tvätt kan beredarfoten tas av från skålen. Tryck isär de båda snäpparna i botten. Efter tvätten läggs skålen i processorfoten igen och trycks ihop.

Beredaren får bara tas i drift med stängt lock. Begränsa kontinuerlig drift till max 3 minuter. Rengör inte beredaren i diskmaskinen.



Pulverskiva
bamix® pulverskiva är ett tillbehör till bamix® beredare. Med den kan endast torra livsmedel pulveriseras. Stort malningsgods mals först i bamix® beredare (utan pulverskiva). Lägg först malningsgodset i beredarskålen och sätt sedan in pulverskivan. (Skiva nedåt, cylinder uppåt) och ställ sedan in bamix® på steg 2. Ett bättre resultat uppnås om man tar beredaren i händerna och håller den något vinklad eller till och med skakar den lätt. Använd endast torrt malningsgods. Vi rekommenderar en kontinuerlig drift på ca. 30 sekunder. Låt därefter apparaten svalna i ca. 1 minut. Använd endast pulverskivan i temperaturintervallet -20°C till 70°C. Skydda pulverskivan mot kraftiga slag, eftersom den är känslig. När den används blir bamix® pulverskiva grumlig. Det påverkar inte dess funktion. Vänta med att öppna beredarlocket tills pulvret har satt sig.

OBSERVERA för alla plastdelar:
Hack, Processor, SliceSy®, bägare och kanna:
Följande ingredienser/kryddor, kan på grund av sina egenskaper och/eller deras eteriska oljor påverka plasten optiskt, missfärga eller göra plasten ogenomskinlig:
Kanel, kummin, kryddnejlika, senapsfrön, gurkmeja, morötter och rödbetor

Vi rekommenderar rengöring omedelbart. Med en trasa och några droppar vegetabilisk olja kan missfärgning undvikas, dock utan garanti.
Följande material kan repa våra plastdelar:
Bergsocker, hårda salter (Himalaya/gruvsalter som bearbetas grovt)

Observera även att både hackaren och processorn skakas under användning för att uppnå ett bättre resultat. Säkra helt enkelt hackaren och processorn med tummen; så kan ingenting gå snett.

Obsah

Prehľad produktov/matica	2
Technické údaje	4
Príslušenstvo	5
Domov	178
Pred použitím	179
Záruka výrobcu	179
Bezpečnostné pokyny pre bamix®	180
Pracovné časti	182
Vkladanie a výmena pracovných častí	183
Používanie/pohyby rúk	184
Pracovné nádoby	185
Čistenie a údržba	186
Čo je potrebné urobiť...	186
Príslušenstvo	187

Vážený zákazník

Gratulujeme vám k zakúpeniu **univerzálneho tyčového mixéra** bamix®. bamix® je osvedčený prístroj, ktorý uspokojil používateľov na celom svete na všetkých 5 kontinentoch. Je vhodný na rôzne menšie i väčšie každodenné činnosti v kuchyni.

bamix® sa ľahko používa, má prakticky vyrobený držiak a jednoliate zapínanie. Aj keď máte menšie ruky, zariadenie sa dá ľahko a bez problémov ovládať. Zariadenie je vhodné aj pre ľavákov. bamix® je vysoko presný a kvalitný **švajčiarsky výrobok**, na ktorý sme hrdí od roku 1954.

Pre vašu vlastnú bezpečnosť



- **Pred uvedením do prevádzky si prečítajte tento návod.**
- **Toto zariadenie je určené len na použitie v súlade s jeho [illegible], a to na prípravu potravín.**
- **V prípade akéhokoľvek iného použitia zariadenia, ako na prípravu jedla sa zriekame všetkých nárokov a zodpovednosti.**

Pred použitím

Pozorne si prečítajte informácie v tejto príručke. Obsahuje dôležité upozornenia týkajúce sa používania, bezpečnosti a údržby zariadenia. Túto príručku starostlivo uschovajte a odovzdajte ju ďalšiemu používateľovi zariadenia. Zariadenie sa môže používať len na určený účel v súlade s týmto návodom na použitie.

Pokyny a rady:

- Údržba
- Recepty
- Správy
- Príslušenstvo

Ďalšie materiály si môžete stiahnuť z: www.bamix.com



Záruka výrobcu:

Ako výrobca poskytujeme záruku 2 roky od zakúpenia. Na motor bamix® poskytujeme doživotnú záruku. Počas tejto záručnej lehoty odstránime podľa nášho uváženia všetky závady vyplývajúce z chýb materiálu alebo spracovania opravou alebo výmenou zariadenia. Ak predajca poskytne inú formu záruky, zariadenie musí byť odovzdané predajcovi, ako predmet záruky.

Našich autorizovaných servisných partnerov nájdete na adrese: www.bamix.com

Na nasledujúce prípady sa záruka nevzťahuje:

Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, bežným opotrebovaním alebo používaním, ako aj poškodenie, ktoré má zanedbateľný vplyv na hodnotu alebo prevádzku zariadenia. Záruka zaniká aj v prípade, že opravu vykonajú neautorizované osoby alebo ak sa nepoužijú originálne náhradné diely bamix®.



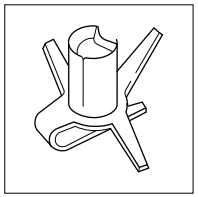
Dlhodobá prevádzka: max. 5 minút

Dodržiavajte bezpečnostné upozornenia pre bamix®

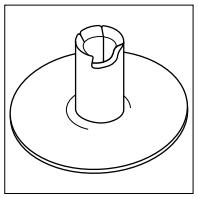


- Zariadenie pripájajte len na striedavý prúd – s napätím podľa typového štítku na zariadení.
- Toto zariadenie nesmú používať deti. Zariadenie a elektrický kábel sa nesmú dostať do rúk deťom.
- Elektrické zariadenia nie sú hračky. Deti nie sú schopné rozpoznať nebezpečenstvá, ktoré im môžu hroziť pri manipulácii s elektrickými zariadeniami. Preto zariadenie používajte a uchovávajte mimo dosahu detí.
- Zariadenie musí byť vždy **odpojené od elektrickej siete**, ak nie je pod dohľadom a pred jeho skladaním, rozkladaním alebo čistením.
- Spotrebič neumiestňujte na horúce povrchy ani do blízkosti otvoreného ohňa, aby nedošlo k poškodeniu krytu.
- Tyčový mixér sa môže ponoriť do tekutiny len do výšky pod plastovú krytinu rukoväte.
- **Spotrebič** ani **ochranný kryt** neumývajte v umývačke riadu.
- Zariadenie čistite len vlhkou handričkou.
- **Konektor vytiahnite vždy, keď** manipulujete s ochranným krytom alebo pracovnými časťami, napríklad pri čistení zariadenia pod tečúcou vodou a pri **výmene pracovných častí**.
- Spotrebič zapínajte len vtedy, keď je tyč v pracovnej nádobe.
- bamix® je vybavený bezpečnostným spínačom, ktorý zabraňuje nežiaducej prevádzke mi- xéra a po uvoľnení spínača zariadenie okamžite vypne.
- Po poškodení napájacieho kábla zariadenia ho musí vymeniť výrobca alebo jeho zákaznícky servis alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečným situáciám.
- V prípade poruchy počas prevádzky a po nej vytiahnite sieťový konektor.
- Nikdy nevyťahujte zástrčku zo zásuvky mokrými rukami.
- Zariadenie nikdy neprenášajte ani neťahajte za napájací kábel.
- Nikdy neťahajte ani netlačte napájací kábel cez ostré hrany.
- Neumiestňujte ani nezavesujte napájací kábel nad horúce predmety alebo miesta s otvoreným ohňom a chráňte ho pred teplom a olejom.
- Zariadenie nikdy neuvádzajte do prevádzky, ak:
  – zariadenie, kryt alebo napájací kábel je poškodený
  – ak máte podozrenie na poškodenie zariadenia po páde alebo podobnej udalosti.
  V týchto prípadoch by ste mali zariadenie poslať **nášmu servisnému oddeleniu.**
- Opravy môže vykonávať len náš kvalifikovaný personál. Pri neodborných opravách sa používateľ vystavuje značnému riziku. Ak je zariadenie použité na iný účel, nesprávne prevádzkované alebo opravené neodborným spôsobom, nenesieme žiadnu zodpovednosť za prípadné škody. V takom prípade sú nároky na záruku neplatné.
- Každá likvidácia zariadenia sa musí vykonať v súlade s predpismi platnými v mieste bydliska používateľa zariadenia. Technické zmeny, ako aj odchýlky v rámci jednotlivých krajín sa môžu zmeniť.

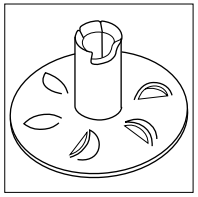
Pracovné časti



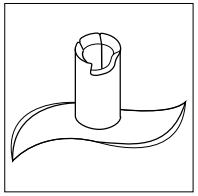
Multifunkčný nôž (krájač)
Melie, seká, pripravuje pyré zo surovej a varenej zeleniny, ovocia, bobuľovín, detskej výživy, vareného mäsa, mení mrazené ovocie na ovocnú zmrzlinu, marmeládu a dokonca aj na kocky ľadu. Pasíruje polievky a omáčky. Miesi cesto na koláče a omelety. Je teda vhodný na všetky náročné práce.
Použitie v domácnosti: kvapaliny do 5 litrov. / polievky do objemu 5 litrov. / omáčky do 3 litrov.
Profesionálne použitie: kvapaliny do 10 litrov. / Polievky do 15 litrov. / omáčky do objemu 5 litrov.
Gastro/ProLine: Kvapaliny do 30 litrov. / Polievky do 30 litrov. / Omáčky do 10 litrov.



Šľahací kotúč (peny)
Pení, skvapalňuje, emulguje vaječné bielky a smotanu. Používa sa na šľahanie polievok a omáčok. Na všetko, čo má byť napenené a nadýchané.
Použitie v domácnosti: kvapaliny do 5 litrov. / omáčky do 2 litrov. / vaječné bielky do 5 kusov / smotana do 0,5 litra.
Profesionálne vybavenie: kvapaliny do 10 litrov. / polievky do 15 litrov. / omáčky do 3 litrov / vaječné bielky do 10 kusov / smotana do 2 litrov.
Gastro/ProLine: Kvapaliny do 30 litrov. / Polievky do 30 litrov. / omáčky do 5 litrov / vaječné bielky do 15 kusov / smotana do 3 litrov.



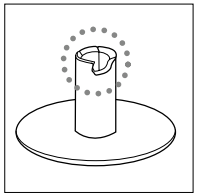
Metlička (emulgačná)
Mixuje a mieša koktaily, nápoje, pyré, zemiakovú kašu, šalátové omáčky, majonézu, frappé. Je teda určený pre všetky husté alebo krémové prísady.
Použitie v domácnosti: tekutiny do 3 litrov. / šalátové omáčky do 2 litrov. / majonéza do 0,5 litra.
Profesionálne vybavenie: kvapaliny do 5 litrov. / šalátové omáčky do 5 litrov. / majonéza do 1,5 litra.
Gastro/ProLine: Kvapaliny do 20 litrov. / šalátové omáčky do 20 litrov. / majonéza do objemu 2,0 litra.



Nôž na mäso a zeleninu (krájanie)
Krája, seká, melie mäso alebo ryby (tepelne neupravené aj tepelne upravené), ako aj zeleninu s tvrdými vláknami. Spracúva len mäso bez kostí a šliach. Mäso, rybu alebo zeleninu nakrájajte na kocky veľké asi 1 cm a vložte ich do nádoby. Nikdy nespracúvajte viac ako 500 gramov danej suroviny v jednom pracovnom kroku.

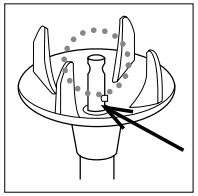
Toto upozornenie sa vzťahuje na všetky pracovné časti!
Na všetkých častiach hrozí nebezpečenstvo poranenia ostrými hranami/nožmi a rotujúcimi časťami.

Vkladanie a výmena pracovných častí



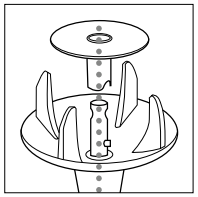
Drážka

Ak sa pozorne pozriete na pracovné časti, nájdete drážku (obrázok 1).



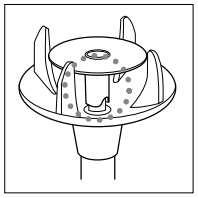
Kolík na posúvanie

Na konci hnacieho hriadeľa bamixu®, v strede ochranného krytu, nájdete tzv. kolík na nasúvanie (obrázok 2).



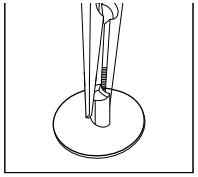
Vždy ho nasadzujte a vypínajte vertikálne

Teraz nasaďte požadovaný obrobok na koniec hriadeľa tak, aby unášací kolík vždy presne zapadol do drážky. Pri vkladaní obrobku dbajte na to, aby bol vždy kolmo a rovno k hriadeľu (obr. 3/4).



Zatknutie

Ak chcete vymeniť pracovnú časť, jednoducho ju potiahnite smerom nadol. Ak je to ťažké, vložte bamix® do horúcej vody na oplachovanie a krátko ho zapnite. Potom konektor opäť vytiahnite a potom vypáčte pracovnú časť, prípadne pomocou páky (napr. skrutkovača).



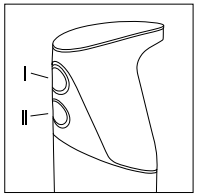
Môže sa stať, že pracovné časti časom nedosadnú na hriadeľ tak pevne. V tomto prípade zatlačte kliešťami jazýček pružiny **mierne dovnútra.**

Pri výmene pracovných častí vždy z bezpečnostných dôvodov vytiahnite konektor.
Nikdy sa nedotýkajte rotujúcich pracovných častí

Používanie/pohyby rúk



Toto zariadenie sa môže používať len na prípravu potravín. Akékoľvek iné použitie zariadenia môže byť nebezpečné a môže spôsobiť zranenie. Akékoľvek použitie, ktoré nie je v súlade s určeným účelom, má za následok stratu záruky a zodpovednosti výrobcu.



Spínacie/prepínacie stupne
Trieda I pre ľahké, riedke jedlá a menšie množstvá. Trieda II je určená na tuhšie, pevnejšie pokrmy a väčšie množstvá.

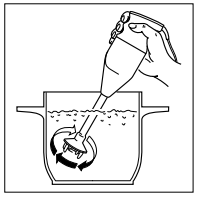
Pri vyberaní mixéra z horúceho jedla hrozí nebezpečenstvo popálenia.



Rotácia
Počas práce držte zariadenie zľahka otáčaním v zápästí, mierne ho nadvihnite a nechajte ho na spracovávanej potravine (netlačte naň ani ho neponáhľajte). Jemnosť závisí od toho, ako dlho so zariadením pracujete.



Ťahanie
Nechajte bamix® niekoľko sekúnd stáť na dne nádoby.
Potom ho držte šikmo a pomaly ho ťahajte po stene nádoby. Ak hmota už nestúpa, vráťte ju na dno nádoby a postup opakujte, kým nie je vyšľahaná pekne do tuha.



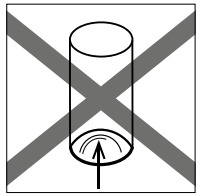
Odovzdávanie
Ponorte bamix® šikmo do potravín, zapnite prístroj a preceďte zmes. Pred vybratím zariadenia ho vypnite, aby ste zabránili postriekaniu.

Ďalšie užitočné tipy nájdete na našej webovej stránke
www.bamix.com

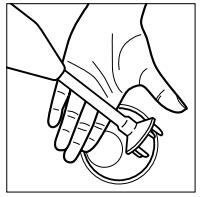
Pracovné nádoby



Môžete pracovať v akejkoľvek nádobe, dokonca aj priamo na panvici na sporáku. Na menšie množstvá používajte malé nádoby a na väčšie množstvá väčšie nádoby. Úzke, vysoké nádoby sú na túto prácu vhodnejšie ako široké, nízke nádoby.



Ak používate iné nádoby, nikdy nepoužívajte nádoby s vypuklým dnom. Ak je dno nádoby vypuklé, môže dôjsť ku kontaktu s pracovnými časťami.



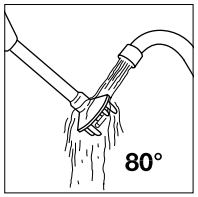
Nebezpečenstvo postriekania a obarenia.



Rukoväť alebo držadlo mixéra nikdy neopierajte o okraj nádoby, ale držte ho rukou.

Čistenie a údržba

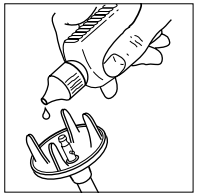
Vždy vytiahnite konektor



Čistenie je veľmi jednoduché. Odstráňte pracovnú časť a vyčistiť ho. Po každom použití stačí opláchnuť znečistenú časť zariadenia pod tečúcou vodou (zariadenie nezapínajte). V prípade tvrdých zvyškov potravín je najjednoduchšie vyčistiť bamix® že ho necháte bežať v nádobe s horúcou vodou. Uistite sa, že sa spínač nedostane
v kontakte s vodou.

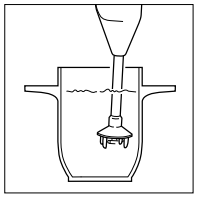
Celé zariadenie a ochranný kryt nie je možné umývať v umývačke riadu. Ak sa kryt ponechá vo vode príliš dlho, môže dôjsť ku korózii (sčernaniu) ochranného krytu.

Dôležité: Ihneď po skončení práce stroj utrite a odstráňte zásuvnú časť, aby ste zabránili spáleniu hriadeľa alebo zásuvnej časti. Zásuvné diely inštalujte len v prípade, že sa majú znovu použiť.



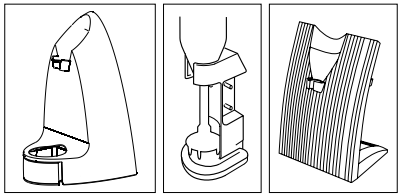
Ak sa bamix® používa každých pár mesiacov, zostáva dlhšie v perfektnom stave.
olejujete. Použite kvapku jedlého oleja. Držte stroj s ® ochranným krytom smerom nahor, nakvapkajte 2-3 kvapky oleja na hnací hriadeľ a zapnite stroj na približne 30 sekúnd. Potom meradlo umyte horúcou vodou.

Čo je potrebné urobiť…

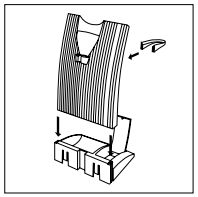


Ak sa hnací hriadeľ zariadenia neotáča?
Ak sa bamix® dlhší čas nepoužíva, môže dôjsť k zaseknutiu hnacieho hriadeľa alebo k tomu, že nebude možné odstrániť zásuvné časti z hriadeľa; je to preto, že sa doň dostali a zasekli malé, sotva viditeľné zvyšky potravín. Obrobok vložte na 5-10 minút do nádoby s horúcou alebo vriacou vodou. Potom zariadenie zapnite a vo väčšine prípadov bude funkčné. Ak nie, skúste opatrne uvoľniť hriadeľ pomocou kliešťí.

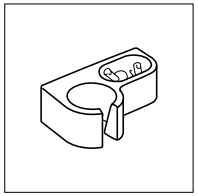
Príslušenstvo



Podstavce
Odporúčame, aby ste mali vždy pripravený podstavec v blízkosti svojho pracoviska.
Čím je mixér bamix® bližšie k pripravenosti, tým častejšie ho používate.



Inštalácia základne SwissLine
1. Prednú stranu položte na zem
2. Vložte držiak kábla
3. Zasúvacia klapka na uloženie zásuvných dielov



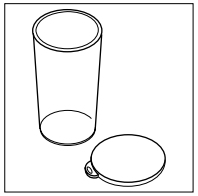
Nástenný držiak
Nástenný držiak je určený na montáž na stenu. Na montáž nepoužívajte žiadne laná ani káble, ale iba skrutky, ktoré sú súčasťou dodávky.

Pred prvým použitím opláchnite šálku a džbán vo vode, aby ste zvýšili odolnosť proti poškriabaniu.



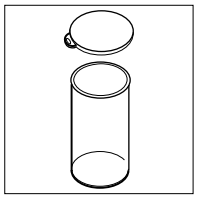
Džbán
1,0 l, s meracou stupnicou, odolný proti pádu, voliteľné veko (špecifické pre danú krajinu)

Kvapaliny obsahujúce olej a tuk môžu zanechať stopy na vnútornej strane nádoby. Ak sú mixované potraviny zmrazené so zatvoreným vekom, veko odstráňte až po rozmrazení potravín. Nebezpečenstvo prasknutia!



Pohár 0,6 l
s vekom, 0,6 l, s meracou stupnicou, odolný proti pádu

Kvapaliny obsahujúce olej a tuk môžu zanechať stopy na vnútornej strane nádoby. Ak sú mixované potraviny zmrazené so zatvoreným vekom, veko odstráňte až po rozmrazení potravín. Nebezpečenstvo prasknutia!



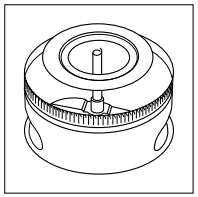
Pohár 0,4 l
s vekom, 0,4 l, ideálny na menšie množstvá, odolný proti pádu

Kvapaliny obsahujúce olej a tuk môžu zanechať stopy na vnútornej strane nádoby. Ak sú mixované potraviny zmrazené so zatvoreným vekom, veko odstráňte až po rozmrazení potravín. Nebezpečenstvo prasknutia!



Nádoba na sekanie (max. množstvo náplne 250 ml)
Nakrájajte orechy, mandle, sušené bylinky, ako aj korenie, obilie, cukor a kávu. Rada: Spracúvajte len suché potraviny. Nikdy nedávajte do mlynčeka príliš veľa drte (nebezpečenstvo upchatia). Na sekanie vždy na stupni II . Najlepšie výsledky dosiahnete, ak nádobu na sekanie uchopíte do ruky a zatrasiete ňou, kým je zapnutá.
Demontovateľný nôž
Nôž sa dá rozobrať na čistenie. Demontáž a opätovná montáž sa vykonáva posúvaním a odnímaním (zaistené tesniacim krúžkom). Ak chcete nôž znovu namontovať, zatlačte ho cez zacvakávací bod, až kým nedosiahne doraz.

Nádoba na sekanie sa môže uviesť do prevádzky len so zatvoreným vekom. Nôž na sekanie vždy skladujte v nádobe na sekanie, nikdy nie samostatne. Nádobu na krájanie neumývajte v umývačke riadu. Dodržujte maximálne 3 minúty nepretržitej prevádzky.



Nádoba na mletie (max. množstvo náplne 200 ml)
Melie orechy, mandle, bylinky, obilie, čokoládu, syr, cukor na práškový cukor, korenie, chlieb na strúhanku, kávu, cesnak, chren, omrvinky. **Rada:** Čokoláda by mala byť po rozomletí tvrdá. Do mlecej misky nikdy nedávajte príliš veľa drte (hrozí nebezpečenstvo upchatia). Na stupni II vždy používajte mleciu misu. Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, uchopte mleciu misu do ruky a zapnite chvíľu ňou potriasajte. Pri umývaní možno nožičku mlecej misy z misy vybrať. V spodnej časti vytiahnite obe západky súčasne od seba. Po umytí sa misa opäť nasadí na pätku mlecej misy a zatlačí sa.

Mlynček sa môže uviesť do prevádzky len so zatvoreným vekom. Dodržujte maximálne 3 minúty nepretržitej prevádzky. Nádobu neumývajte v umývačke riadu.



Drviaci kotúč
Mlecí disk bamix® je príslušenstvom mlecej nádoby bamix®. Môže sa používať len na mletie suchých potravín na prášok. V mlecej miske bamixu® (bez drviaceho disku) najprv zomeľte väčšie zrná. Najskôr vložte do misy mlynčeka krupicu a potom vložte drviaci kotúč (kotúčom nadol, valcom nahor) a potom zapnite bamix® stupeň 2.
Výsledok dosiahnete tak, že mleciu misu uchopíte do ruky a budete ju držať v miernom uhle alebo ňou dokonca mierne zatrasiete. Používajte len úplne suchú drť. Odporúčame nepretržitú prevádzku približne 30 sekúnd. Potom nasleduje fáza chladenia v trvaní približne 1 minúty. Drviaci kotúč používajte len v teplotnom rozsahu od -20 °C do 70 °C. Chráňte drviaci kotúč pred silnými údermi. Počas používania sa drviaci kotúč bamix® zakalí. Jeho funkčnosť nie je ovplyvnená. Pred otvorením veka nádoby na mletie počkajte, kým sa prášok usadí.

POZOR na všetky plastové časti:
Drvič, spracovateľské zariadenie, SliceSy®, pohár a džbán:
Nižšie uvedené prísady/koreniny môžu svojimi vlastnosťami a/alebo esenciálnymi olejmi plast vizuálne znehodnotiť, zmeniť jeho farbu alebo ho znepriehľadniť:
škorica, rasca, klinčeky, horčičné semienka, kurkuma, mrkva a červená repa.

Odporúča sa správne čistenie. Použitím handričky a niekoľkých kvapiek rastlinného oleja je možné zabrániť zmene farby; toto odporúčanie je však bez záruky.
Nasledujúce materiály môžu poškriabať naše plastové časti: cukor, tvrdé soli (himalájska soľ/horská soľ, ktoré sú spracované nahrubo)

Upozorňujeme, že drvič aj spracovateľské zariadenie sa počas používania pretrepávajú, aby sa dosiahli lepšie výsledky. Drtičku aj spracovateľské zariadenie zaistite palcom, aby ste zabránili ich skĺznutiu.

İçindekiler

Ürüne genel bakış/matris	2
Aksesuarlar	5
Önsöz	190
Kullanmadan	191
Üretici Garantisi	191
bamix® için güvenlik talimatlarına uyun	192
Parçalar	193
Teknik Veriler	194

Sayın Tüketici,

bamix® ürünü satın aldığınız için sizi tebrik ederiz.
bamix® değerini bin kez kanıtlamış bir üründür ve beş kıtada da memnun kullanıcıları bulunur. Ne kadar küçük olursa olsun günlük mutfak işleri için idealdir.
bamix®'in kullanımı kolaydır çünkü tutacağı ele uyacak şekilde özel olarak tasarlanmıştır ve tutacağın ergonomisi, düğmeyi kolayca kontrol etmek için elinizin ideal konumda olmasını sağlar. Küçük eller için bile kullanımı kolaydır ve solak kullanıma uygundur. bamix®, 1954'ten beri gurur duyduğumuz İsviçre kalitesinde bir üründür.

Güvenliğiniz için



- **Lütfen kullanmadan önce bu kılavuzu okuyun.**

Kılavuzun tam haline web sitemizden ulaşabilirsiniz www.bamix.com.tr

- **Cihaz sadece amacına uygun olarak, yiyecek hazırlamak için kullanılabilir..**
- **Yiyecek hazırlama ile ilgili olmayan uygulamalar için her türlü iddia ve sorumluluğu reddediyoruz.**

Kullanmadan

Lütfen bu kılavuzda yer alan tüm bilgileri dikkatlice okuyunuz. Bu size cihazın kullanımı, güvenliği ve bakımı hakkında önemli bilgiler verece-ktir. Bu kılavuzu güvenli bir yerde saklayın ve sonraki kullanıcılara teslim edin. Cihaz, yalnızca bu kullanım kılavuzuna göre öngörülen amaç için kullanılabilir.

İpuçları ve kolaylıklar:
- Bakım
- Tarifler
- Montaj
- Aksesuarlar

Websitemizden indirebilirsiniz.

Üretici Garantisi:



Üretici olarak bu cihaz için satın alma tarihinden itibaren 2 yıl garanti veriyoruz. Ayrıca bamix® motor için ömür boyu garanti bulunuyor. Bu garanti süresi içinde, kendi takdirimize bağlı olarak, malzeme veya üretim hatalarından kaynaklanan tüm kusurları onaracağız veya cihazı ücretsiz olarak değiştireceğiz. Satıcı farklı garanti koşulları sunuyorsa, cihaz garanti durumu olarak bu satıcıya iade edilmelidir.

Yetkili servislerimizi web sitemizden bulabilirsiniz.

Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:
Uygunsuz kullanım, normal aşınma ve yıpranma veya kullanımdan kaynaklanan hasarlar ve ayrıca cihazın değeri veya çalışması üzerinde önemsiz etkisi olan kusurlar. Yetkili olmayan kişilerce onarım yapıl-ması veya orijinal bamix® yedek parçalarının kullanılmaması durumun-da garanti geçersiz olur.

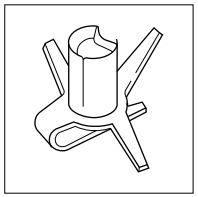


Sürekli çalışma: maksimum 5 dakika

bamix® için güvenlik talimatlarına uyun

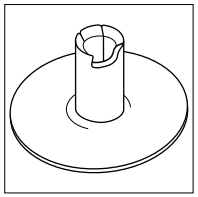
- bamix®, topraklanmış bir prize takın. Voltaj için tip etiketine bakın.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılamaz. Cihaz ve bağlantı kablosu çocukların erişemeyeceği yerlerde tutulmalıdır.
- Cihaz, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri kısıtlı veya deneyim ve bilgisi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından, kendilerine nezaret edilmedikçe veya talimat verilmedikçe kullanılmamalıdır.
- Mikser, gözetim altında olmadığında veya montaj, demontaj veya temizlik öncesinde her zaman ana güç kaynağından ayrılmalıdır.
- Cihazı sıcak yüzeylere veya çıplak gaz alevinin yakınına koymayın.
- Cihaz, sadece muhafaza ve tutacak plastik gövdenin altına kadar sıvılara batırılabilir.
- Cihazı nemli bir temizleme beziyle temizleyin
- Cihazı akan su altında temizlemek için ataşmanı değiştirmeden önce elektrik fişini prizden çekin.
- Cihazı sadece mikser prize takıldığında çalıştırın.
- bamix®, yanlışlıkla devreye alınmasını önleyen ve şalter üzerindeki basınç bırakıldığında hemen kapanan bir emniyet şalteri ile donatılmıştır.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, üretici, müşteri hizmetleri temsilcisi veya uygun niteliklere sahip başka bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Kullanımda veya sonrasında bir şeyler ters giderse, elektrik fişini çekin.
- Fişi asla ıslak elle çekmeyin
- Cihazı asla elektrik kablosundan tutarak taşımayın veya çekmeyin.
- Güç kablosunu sıkıştırmayın veya keskin kenarlardan çekmeyin
- Elektrik fişini sıcak nesnelerin veya açık alevlerin üzerine koymayın veya asmayın ve ısı ve yağdan koruyun.
- bamix®'i şu durumlarda kullanmayın:
  – cihazın elektrik kablosu hasarlıysa
  – cihaz düşürüldükten sonra bir arızadan şüpheleniliyorsa bamix®'i onarım servisimize götürün.
- Tüm onarımlar kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler doğabilir. Cihazın kullanım amacı dışında kullanılması veya yetkisiz kişilerce hatalı çalıştırılması veya onarılması halinde, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Bu durumda tüm garantiler geçer-siz olacaktır.
- Tüm onarımlar kalifiye teknisyenler tarafından yapılmalıdır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan onarımlar nedeniyle kullanıcı için önemli tehlikeler doğabilir. Cihazın kullanım amacı dışında kullanılması veya yetkisiz kişilerce hatalı çalıştırılması veya onarılması halinde, üretici zararlardan sorumlu olmayacaktır. Bu durumda tüm garantiler geçer-siz olacaktır.
- Cihazın nihai imhası, geçerli yasal düzenlemelere göre yapılmalıdır. Bu belge önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.

Parçalar



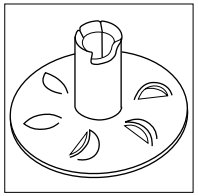
Çok Amaçlı Bıçak
Çiğ veya pişmiş sebzeler, meyveler, yemişler, pirzola, püre, bebek maması, pişmiş et, dondurulmuş meyveler (şerbetler için), reçel ve hatta buz küplerini bile keser. Çorba ve sosları karıştırmak için kullanılabilir. Kek ve gözleme hamurlarını karıştırır. Tüm ağır malzemeler için idealdir.

Ev: 5 Litreye kadar sıvı / 5 Litreye kadar çorba / 3 Litreye kadar sos
Profesyonel:10 Litreye kadar sıvı /15 Litreye kadar çorba /5 Litreye kadar sos
Gastro/ProLine: 30 Litreye kadar sıvı / 30 Litreye kadar çorba / 10 Litreye kadar sos



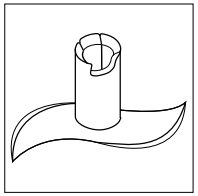
Çırpıcı
Vurur, havalandırır, yumurta akı ve krema karıştırır. Çorbaları ve sosları çırpmak için mükemmeldir. Hafif ve kabarık olması gereken tüm yiyecekler için idealdir.

Ev: 5 Litreye kadar sıvı /2 Litreye kadar sos/ 5 adede kadar yumurta akı/ 0.5 Litreye kadar krema
Profesyonel: 10 Litreye kadar sıvı/ 15 Litreye kadar çorba/ 3 Litreye kadar sos/ 10 adede kadar yumurta akı /2 Litreye kadar krema
Gastro/ProLine: 30 Litreye kadar sıvı/ 30 Litreye kadar çorba/ 5 Litreye kadar sos/ 15 adede kadar yumurta akı /3 Litreye kadar krema



Karıştırıcı
Shake›leri, içecekleri, püreleri, salata soslarını, mayonezi vb.karıştırır. Kalın veya kremsi kıvamdaki yiyecekler için idealdir.

Ev: 3 Litreye kadar sıvı /2 Litreye kadar salata sosu/ 0.5 Litreye kadar mayonez
Profesyonel: 5 Litreye kadar sıvı / 5 Litreye kadar salata sosu/ 1.5 Litreye kadar mayonez
Gastro/ProLine: 20 Litreye kadar sıvı / 20 Litreye kadar salata sosu/ 2.0 Litreye kadar mayonez



Et Doğrayıcı
Et ve balıkları (pişmiş veya çiğ) ve ayrıca kaba lifli sebzeleri keser, pirzola ve kıyma için uygundur. Sadece kemik içermeyen ve az sayıda sinir içeren etler için uygundur. Et, balık veya sebzeleri yakl. 1 cm ve bir hazneye yerleştirin. Parti başına 500 g›dan fazla işlem yapmayın.

Bu uyarı çalışan her parça için geçerlidir! Çalışan her parça için yaralanma tehlikesi vardır. Keskin uçlar / bıçaklar ve dönen parçalar mevcuttur.

Teknik Veriler (güç göstergeleri için lütfen ürüne genel bakışa bakın)

Mekanik ve Elektrik Güvenliği

- IEC 60335-2-14:2016
- IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
- IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019
- IEC 60335-1:2010
- IEC 60335-1:2010/AMD1:2013
- EN 60335-2-14:2006/A12:2016
- EN 60335-1:2012/A15:2021
- EN 62233:2008

- IEC 61000-3-2:2018
- IEC 61000-3-3:2013
- IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017
- IEC 61000-6-3:2006
- IEC 61000-6-3:2006/AMD1:2010
- EN 50564:2011
- EN 55014-1:2018
- EN 55014-2:2016
- EN IEC 63000:2019

Direktif ve standartlar

2014/35/EU	LVD
2014/30/EU	EMC
2011/65/EU	RoHS
2009/125/EG	Freamwork Directive
10/2011/EU	PIM
94/62/EG	Packing
2012/19/EU	WEEE
1935/2004 EG	FMC

İzolasyon Çift İzolasyon
Düğme Darbe kontaktlı emniyet şalteri
Aralıklı Çalışma maks. bir seferde 5 dakika
Malzemeler Tüm parçalar, aşındırıcı gıda maddelerine dayanıklı, paslanmaz, kokusuz ve tatsız malzemelerden yapılmıştır.
Test marks

Test İşaretleri

www.tuev-sued.de/ps-zert.

Gıda ile temas eden malzemeler

Bu ürünün ve ek malzemelerinin ve aksesuarlarının gıda ile temas eden malzemelerle ilgili 10/2011 sayılı Avrupa Komisyonu Yönetmeliğine uygun olduğunu işbu belge ile onaylarız. İlgili tüm yasal sınırlara uygundur.

Ürünün Bertaraf

Bu ürün, atık elektrikli ve elektronik ekipmanlarla ilgili 2012/19/EC sayılı Avrupa Yönergesi – WEEE ile uyumlu dur. Bu Yönerge, bu tür ekipmanların AB içinde imha edilmesini ve geri dönüştürülmesini düzenler. İmha etme talimatları için lütfen satıcınıza veya yerel yetkililere başvurun.

Üretici ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
İsviçre'de yapılmıştır.

Bu belgedeki tüm bilgiler önceden haber verilmeksizin değiştirilebilir.
Yukarıdaki bilgiler ülkeden ülkeye değişiklik gösterebilir.
www.bamix.com.tr

ابقَ على اطلاع بكل جديد على

www.bamix.com

طراز Classic	Single Mixer		
			
EO120-EO200	ONE, PRIME, MAXX, LUXX		النوع
120-200 واط	160-350 واط		الطاقة (230 فولت/ 50-60 هرتز)
12000-7000	18000-10000	السرعة 1 – دورة بالدقيقة	
17000-12000	22000-16000	السرعة 2 – دورة بالدقيقة	
EO140-EO200	–	الولايات المتحدة 120 فولت	النوع
200 Classic واط	–	تايوان 110 فولت	النوع
140-200 واط	150 واط		الطاقة (110، 120 فولت/ 50-60 هرتز)
10000-9000	9000	السرعة 1 – دورة بالدقيقة	
17000-12000	12000	السرعة 2 – دورة بالدقيقة	
34 سنتم / 940 غرام	33 سنتم / 940 غرام		الطول/الوزن الإجمالي
مستقيم / ملفوف	مستقيم		طول السلك 190 سنتم

Baking/ Superbox	Selection	Swiss Line	De Luxe	Mono
				
M200-M250	EO200-EO250 M200-M250	M200-M250	M160-M200	M140–M200
200 واط-250 واط	200 واط-250 واط	200 واط-250 واط	160 واط-200 واط	140 واط-200 واط
13000-12000	13000-12000	13000-12000	12000-10000	12000-10000
19000-17000	19000-17000	19000-17000	17000-16000	17000-12000
M150-M200	EO200	M200-M150	M150	M150
200 Superbox واط	–	200 SwissLine واط 200 ColorLine واط	200 DeLuxe واط	200 Classic واط
200 واط	200 واط	200 واط	150 واط – 200 واط	150 واط – 200 واط
10000	10000	10000	10000	10000
17000-15000	17000-15000	17000-15000	17000-15000	17000-15000
34 سنتم / 940 غرام	34 سنتم / 940 غرام	34 سنتم / 940 غرام	34 سنتم / 940 غرام	34 سنتم / 940 غرام
مستقيم / ملفوف	مستقيم / ملفوف	مستقيم / ملفوف	مستقيم / ملفوف	مستقيم / ملفوف

طراز Gastro		
		
G200		النوع
200 واط		الطاقة (230 فولت/ 50-60 هرتز)
12000	السرعة 1 – دورة بالدقيقة	
17000	السرعة 2 – دورة بالدقيقة	
G200	الولايات المتحدة 120 فولت	النوع
Pro-2 Gastro	تايوان 110 فولت	النوع
200 واط		الطاقة (110، 120 فولت/ 50-60 هرتز)
10000	السرعة 1 – دورة بالدقيقة	
17000-12000	السرعة 2 – دورة بالدقيقة	
39.5 سنتم / 1000 غرام		الطول/الوزن الإجمالي
مستقيم / ملفوف		طول السلك 190 سنتم

M300	Professional	Pro-1 – 3	Gastro
			
–	G150-EOG200	Pro-1-3	G350
–	150 واط-200 واط	180 واط-350 واط	350 واط
–	–	12000	18000
–	–	22000	22000
–	G200	G150-G200-GL200	–
–	–	(Gastro) 3-Pro	–
–	200 واط	150 واط -200 واط	–
–	10000	10000	–
–	17000-12000	17000-12000	–
34 سنتم/ 940 غرام	39.5 سنتم/ 1000 غرام	49.5 سنتم/ 1200 غرام	49.5 سنتم/ 1200 غرام
مستقيم	مستقيم	مستقيم	مستقيم/ ملفوف

يمكن تنزيل مصفوفة الطرازات الكاملة بما في ذلك الملحقات من: **www.bamix.com**

أيها العميل العزيز،
نحن نهنئك على شراء **جهاز المطبخ الشامل باميكس.** لقد أثبتت باميكس أنها جديرة بالثقة وقد تمكّنت من تلبية احتياجات المستخدمين في جميع القارات الخمس. إنها مثالية لتنفيذ المهام المنزلية اليومية مهما كانت صغيرة. باميكس سهلة الاستخدام لأن مقبضها مصمم خصيصاً ليتناسب مع حجم وشكل اليد للسيطرة بسهولة وراحة على مفتاحي التحكم. يسهل استخدامها من قبل أصحاب الأيادي الصغيرة وهي مناسبة أيضاً لمستخدمي اليد اليسرى. تمثّل باميكس المنتج السويسري العالي الجودة التي لطالما افتخرنا به منذ عام 1954.

للحفاظ على سلامتك:



- **يرجى قراءة هذا الدليل القصير قبل الاستخدام.**
- **يمكن تنزيل الدليل الكامل من www.bamix.com.**
- **لا يجوز استخدام الجهاز إلا للغرض المخصص له وهو تحضير الطعام.**
- **بالنسبة للاستخدامات التي لا علاقة لها بتحضير الطعام، نحن نرفض أي مطالبات أو لا نتحمل أي مسؤولية.**

قبل الاستخدام

يرجى قراءة جميع المعلومات الواردة في هذا الدليل بعناية.
فهو يتضمن معلومات هامة عن كيفية الاستخدام والسلامة والصيانة. احتفظ بهذا الدليل في مكان آمن وقم بتسليمه إلى المستخدمين اللاحقين. لا يجوز استخدام الجهاز إلا للغرض المخصص له وفقاً لتعليمات الاستخدام.

تعليمات ونصائح حول:

- الصيانة
- الوصفات
- التركيب
- الأكسسوارات

يرجى التنزيل من: www.bamix.com

البيانات الفنية (للحصول على مؤشرات الطاقة يرجى مراجعة قسم „لمحة عن المنتج")

السلامة الميكانيكية والكهربائية

EN 50564:2011
EN 55014-1:2018
EN 55014-2:2016
EN 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016
EN 60335-2-14:2016
EN 61000-3-2:2018
EN 61000-3-3:2013 + A1:2017
EN 62233:2008
IEC 63000:2019

التوجيهات والمعايير

LVD	EU/35/2014
EMC	EU/30/2014
RoHS	EU/65/2011
Freamwork Directive	EG/125/2009
PIM	EU/2011/10
Packing	EG/62/94
LVD	EU/19/2012
FMC	EG 2004/1935

العزل عزل مزدوج
المفتاح مفتاح السلامة مع دوران متقطع
تشغيل متقطع كحد أقصى. 5 دقائق في المرة الواحدة
المواد كافة القطع مصنوعة من مواد خالية من الصدأ، عديمة الرائحة، ولا طعم لها وهي مقاومة للمواد الغذائية المسببة للتآكل.

علامات الاختبار

مواد آمنة لملامسة الغذاء

نؤكد بموجبه أن هذا المنتج والمواد المرفقة به وملحقاته تتوافق مع لائحة المفوضية الأوروبية رقم ٢٠١١/١٠ بشأن المواد الآمنة لملامسة الغذاء، وهو يتوافق مع جميع القيود القانونية ذات الصلة.

التخلص من المنتج

يتوافق هذا المنتج مع التوجيه الأوروبي ٢٠١٢/١٩ / EC بشأن نفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية. يحكم هذا التوجيه التخلص من هذه المعدات وإعادة تدويرها داخل الاتحاد الأوروبي. للحصول على تعليمات حول التخلص من المنتج، يرجى الاتصال بالموزع أو السلطات المحلية.

الشركة المصنعة

ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
صنع سويسرا.
جميع المعلومات الواردة في هذا المستند عرضة للتغيير دون إشعار مسبق. قد تختلف المعلومات الواردة أعلاه من بلد إلى آخر.
www.bamix.com

يرجى مراعاة تعليمات الاستخدام الخاصة بباميكس

• يجب وصل جهاز باميكس بمقبس التيار المتردد. للتحقق من تصنيف الفولتية، يرجى مراجعة لوحة نوع الجهاز.
• لا يجوز استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. يجب حفظ الجهاز وسلك التوصيل بعيداً عن متناول الأطفال.
هذا ينطبق فقط في (أستراليا ونيوزيلندا والإمارات وماليزيا وسنغافورة)
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل أشخاص (وأطفال) ذوي قدرات بدنية أو حسية أو عقلية محدودة أو نقص في الخبرة والمعرفة ما لم يتمّ الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات الضرورية.
يجب الإشراف على الأطفال، من أجل التأكد من أنهم لن يلعبوا بالجهاز.
• يجب **دائماً فصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي** في حال غياب الإشراف أو قبل التجميع أو التفكيك أو التنظيف.
• لا يوضع الجهاز على الأسطح الساخنة أو بالقرب من لهب الغاز.
• يمكن أن يغمس الجهاز فقط في السوائل **حتى مستوى الفصل** بين الهيكل والمقبض.
• لا يجوز غمر الجهاز إلا في سوائل تصل **إلى أسفل بلاستيك** الغلاف والمقبض.
• يُنظّف الجهاز باستخدام قطعة قماش رطبة فقط.
• قبل تغيير الملحقات أو لمس أداة حماية القطاعة والملحقات،
لتنظيف الجهاز تحت الماء الجاري مثلاً، **يفصل قابس الطاقة.**
• يُشغل الجهاز فقط بعد تثبيت العجانة في الوعاء.
• تم تجهيز جهاز باميكس بمفتاح سلامة يمنع التشغيل عن طريق الخطأ ويتيح إيقاف التشغيل على الفور عندما يتوقف الضغط على المفتاح.
• في حال تلف سلك الطاقة، يجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل خدمة العملاء أو شخص آخر مؤهل.
• إذا حدث خطأ ما أثناء الاستخدام أو بعده، يفصل قابس الطاقة فوراً.
• لا يُسحب القابس بتاتاً بأيدي مبتلة.
• لا يُحمل الجهاز أو يُسحب بواسطة سلك الطاقة الخاص به.
• لا يُضغط على سلك الطاقة أو يُسحب فوق حواف حادة.
• لا يوضع أو يعلق قابس الطاقة فوق أي مصدر للحرارة أو اللهب المكشوف، بل يجب حمايته من الحرارة والزيت.
• لا تستخدم باميكس، في حال:
- تلف الجهاز أو الهيكل أو سلك الطاقة
- يشتبه بتضرره بعد إسقاطه أرضاً، أو حدوث حادث مماثل. في مثل هذه الحالات، يُعاد الجهاز إلى خدمة الصيانة لدينا.
• يجب إجراء كافة عمليات الإصلاح من قبل الفنيين المؤهلين.
فقد تنشأ مخاطر كبيرة للمستخدم من جراء الإصلاحات من قبل أشخاص غير مصرح لهم. إذا استخدم الجهاز لأغراض غير تلك المخصص لها، أو إذا تم تشغيله بشكل غير صحيح أو تم إصلاحه من قبل أشخاص غير مؤهلين، فإن الشركة المصنعة لن تكون مسؤولة عن الأضرار. في مثل هذه الحالة، تصبح الكفالة باطلة.
• يجب أن يتم التخلص النهائي من الجهاز وفقاً للأنظمة القانونية المعمول بها. تخضع هذه الوثيقة للتغييرات بدون إشعار مسبق.

كفالة الشركة المصنعة:
بصفتنا الشركة المصنعة، نقدم كفالة لمدة عامين تغطي هذا الجهاز، بدءًا من تاريخ الشراء.
بالإضافة إلى ذلك، نقدم كفالة مدى الحياة على محرك باميكس. خلال فترة الكفالة هذه،
سنقوم، وفقًا لتقديرنا، بإصلاح جميع الأعطال الناتجة عن عيوب في المواد أو أخطاء التصنيع أو استبدال الجهاز مجانًا. إذا قدم البائع شروط كفالة مختلفة، سيتم إعادة الجهاز إلى قسم المبيعات هذه كحالة كفالة.

يمكنك العثور على شركاء الخدمة المعتمدين لدينا على: www.bamix.com

الاستخدامات في الحالات التالية لا تغطيها الكفالة:
التلف الناتج عن الاستخدام غير السليم، والبلى أو الاستخدام العادي، وكذلك العيوب التي ليس لها تأثير كبير على قيمة أو تشغيل الجهاز. تصبح الكفالة باطلة إذا تم إجراء الإصلاحات من قبل أشخاص غير مصرح لهم أو في حالة عدم استخدام قطع غيار أصلية من باميكس.

التشغيل المتواصل : 5 دقائق كأقصى حد

الضمانات المهمة (UL)

يجب إيلاء اهتمام وثيق لتعليمات السلامة هذه. سوء استخدام هذا أو أي جهاز كهربائي آخر يمكن أن يؤدي إلى إصابة خطيرة أو الوفاة.

عند استخدام قدور الضغط، يجب دائماً الالتزام باحتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلي:

• قراءة جميع التعليمات.

• للوقاية من خطر حدوث صدمة كهربائية، لا تغمر الجهاز بالماء أو أيّ سائل آخر.

• هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال أو الأشخاص ذوي القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية المحدودة.

الإشراف الدقيق ضروري عند استخدام الجهاز من قبل الأطفال أو بالقرب منهم. يجب الإشراف على الأطفال، من أجل التأكد من أنهم لن يلعبوا بالجهاز.

• يجب إيقاف تشغيل الجهاز، ثم فصله من المأخذ في حالة عدم استخدامه، قبل تجميع القطع أو تفكيكها وقبل التنظيف. لفصل الجهاز عن الكهرباء، امسك المقبس واسحبه من مأخذ التيار الكهربائي. لا تسحب سلك الطاقة أبدًا.

• تجنب ملامسة القطع المتحركة والدوارة.

• لا تشغّل أي جهاز ذو سلك تالف، أو بعد تعطّله أو تضرّره بأيّ شكل من الأشكال. اتصل بالشركة المصنعة على رقم هاتف خدمة العملاء للحصول على معلومات حول كيفية فحص الجهاز أو إصلاحه أو إدخال التعديلات عليه، أو أرسل الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد.

• لا يوصى باستخدام الأكسسوارات التي لم يتم بيعها من قبل الشركة المصنعة وقد تتسبب في نشوب حريق أو حدوث صدمة كهربائية أو إصابة.

• لا يستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

• لا تدع السلك يتدلّى عن سطح العمل أو يلامس الأسطح الساخنة، بما فيها سطح الفرن.

• عند خلط السوائل، وخاصة السوائل الساخنة، استخدم وعاء طويل الحافة أو حضر كميات صغيرة في وقت واحد للحد من الانسكاب.

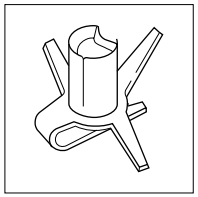
• احفظ اليدين والأواني خارج الحاوية أثناء المزج لمنع احتمال حدوث إصابات خطيرة للأشخاص أو تلف الوحدة. في حال استخدام مكشطة، يجب أن تستخدم فقط عند توقف تشغيل الوحدة.

• الشفرات حادة. فاستعملها بحذر.

• لا يجوز إجراء الإصلاحات إلا من خلال مرافق الخدمة المؤهلة. فقد يتعرض المستخدم لخطر كبير من جراء تنفيذ الإصلاحات من قبل أشخاص غير مصرح لهم.

إحفظ هذه التعليمات

الملحقات



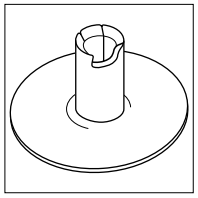
شفرة متعددة الأغراض

تقطع، تفرم وتهرس الخضار النيئة أو المطبوخة، الفاكهة، التوت، طعام الأطفال، اللحوم المطبوخة، الفاكهة المجمدة (للعصائر)، المربى وحتى مكعبات الثلج. تمزج الشوربة والصلصات. تمزج خليط الكيك والفطائر. مثالية لجميع المكونات الثقيلة.

الاستخدام المنزلي: سوائل حتى 5 لتر / شوربة حتى 5 لتر / صلصة حتى 3 لتر

الاستخدام الاحترافي: سوائل حتى 10 لتر / شوربة حتى 15 لتر / صلصة حتى 5 لتر

Gastro/ProLine: سوائل حتى 30 لتر / شوربة حتى 30 لتر / صلصة حتى 10 لتر



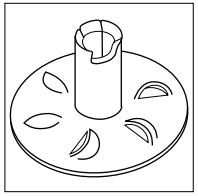
خفاقة

تخفق، تشبع بالهواء، تمزج بياض البيض والكريمة. مثالية لخفق الشوربة والصلصات. لجميع المواد الغذائية التي يجب أن تكون خفيفة ورقيقة.

الاستخدام المنزلي: سوائل حتى 5 لتر / صلصة حتى 2 لتر / بياض بيض حتى 5 قطع / كريمة حتى 0.5 لتر

الاستخدام الاحترافي: سوائل حتى 10 لتر / شوربة حتى 15 لتر / صلصة حتى 3 لتر / بياض بيض حتى 10 قطع / كريمة حتى 2 لتر

Gastro/ProLine: سوائل حتى 30 لتر / شوربة حتى 30 لتر / صلصة حتى 5 لتر / بياض بيض حتى 15 قطعة / كريمة حتى 3 لتر



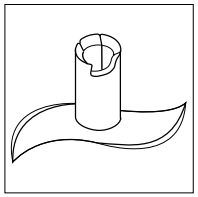
مضرب

يحرّك ويخلط المشروبات المثلجة،العصائر، البوريه، البطاطس المهروسة، صلصات السلطة، المايونيز، الخ. مثالي للأغذية السميكة أو الدسمة.

الاستخدام المنزلي: سوائل حتى 3 لتر / صلصة سلطة حتى 2 لتر / مايونيز حتى 0.5 لتر

الاستخدام الاحترافي: سوائل حتى 5 لتر / صلصة سلطة حتى 5 لتر / مايونيز حتى 1.5 لتر

Gastro/ProLine: سوائل حتى 20 لتر / صلصة سلطة حتى 20 لتر / مايونيز حتى 2.0 لتر



مفرمة اللحوم

تقطع وتفرم اللحوم والأسماك (المطبوخة أو غير المطبوخة) وكذلك الخضار ذات الألياف الخشنة. مناسبة فقط للحوم التي لا تحتوي على العظام والقليلة الشرايين فقط. تقطع اللحوم والأسماك والخضار إلى مكعبات بحجم ١ سنتم وتوضع في الوعاء. لا يجب معالجة أكثر من 500 غرام في كل دفعة.

ينطبق هذا التحذير على جميع القطع!

خطر الإصابة من خلال كافة القطع، الحواف الحادة / السكاكين والقطع الدوارة.

السلامة الميكانيكية والكهربائية

رقم 1335.1 و1335.2.14
CSA C22.2.UL 982

علامات الاختبار الرسمية لا تتم الموافقة إلا إذا كانت علامة NSF مطبوعة على الغطاء

LISTED
734 Z

الشركة المصنعة Mettlen/Swiss 9517-ESGE AG Ltd., CH
اسم مختلف Mettlen/Swiss 9517-Pro-Ver Ltd., CH
Pro-Ver (U.S.) LLC Mettlen/Swiss
صنع سويسرا
www.bamix.com
نحن نحتفظ بالحق في إجراء التعديلات الفنية.
المواصفات الواردة أعلاه خاصة بالبلد.

التفاصيل التقنية

الطراز EOG200، EO140، EO150، EO200، EOG150، G150، G200، M133، M150، M200، MW140، MW142

تصنيف المحرك 120 فولت/ 50-60 هرتز

السرعة

EO140، EO150، M133، M150	
MW140، MW142	9000-12000 دورة في الدقيقة
G200 G150 EOG200 EO200	
GL200، M150، M200	10000 -17000 دورة في الدقيقة

تشغيل متقطع 5 دقائق

العزل عزل مزدوج

المفتاح مفتاح السلامة مع دوران متقطع

الطول الإجمالي

EO140، EO150، EO200، M133، M150	
M200، MW140، MW142	34.5 سنتم
EOG150، EOG200، G150، G200	39.5 سنتم
EOGL	49.5 سنتم

الطراز القابل للعمل تحت الماء EO140، EOG150، EOG200، M133، M150

MW140، MW142، M200	25 سنتم
EOG150، EOG200، G150، G200	29 سنتم
EOGL	38 سنتم

السلك بطول 1.8 متر

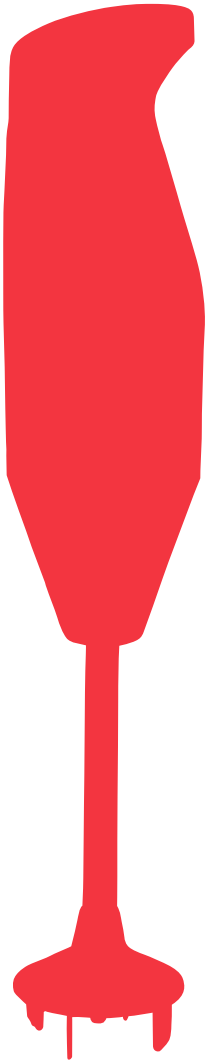
الوزن

EO140، EO150، EO200، M133، M150	
M200، MW140، MW142	950 غرام
EOG150، EOG200، G150، G200	1000 غرام
EOGL	1200 غرام

مواد خاضعة للاختبار كافة المواد مقاومة للصدأ، لا طعم لها وهي مقاومة للمواد الغذائية المسببة للتآكل 2011/10-EN.


THE NEW
BAMIX® APP
Download from the
App Store
GET IT ON
Google Play
download now!

bamix®
of Switzerland



Full Instruction Manual
bamix® Universal-Küchenmaschine **793.033**
© ESGE AG, Hauptstrasse 21, CH-9517 Mettlen/Schweiz
08.23.